

# Eine Tafel voller Köstlichkeiten

Vierte Auflage von „Idstein is(s)t bunt“ bringt verschiedene Kulturen zusammen

Von Yvonne Weis

**IDSTEIN.** Aus der russischen Teemaschine, dem silbernen Samowar, wird duftender, schwarz-persischer Tee mitten auf der gepflasterten Straße in kleinen, edlen Gläsern gereicht. Unter dem Veranstaltungsmotto „Idstein is(s)t bunt“ begegnen sich jetzt zum vierten Mal viele zugezogene Idsteiner Familien mittig der Weiherwiese bei schönem Spätsommerwetter. „Die besten Begegnungen interkultureller Zusammenschlüsse finden meist beim Essen statt...“, freuen sich Annette Reineke-Westphal und Hamid Nafisi vom Organisationsteam des Netzwerkes „Idstein bleibt bunt“.

## Schlemmen im Schatten der Fachwerkhäuser

Das Netzwerk „Idstein bleibt bunt“ ist ein Zusammenschluss im Idsteiner Land, der gemeinsam an einer kulturell vielfältigen Stadtgesellschaft arbeiten und zugezogene Familie leichter integrieren will. Unter dem Motto „Vielfalt verbindet“ findet deshalb jedes Jahr Ende September, Anfang Oktober die interkulturelle Woche zeitgleich in vielen deutschen Städten statt, um neue Begegnungsräume zu schaffen. So, wie auch in Idstein am Samstagmittag. Alle hatten ihr eigenes Geschirr, Getränke und gute Laune mitgebracht und nahmen auf der anderen Straßenseite an der langen „Tafel“ Platz, von den Fachwerkhäusern geschützt.

Bereits nach einer Stunde war auf dem internationalen Büffet gegenüber das gebratene Hähnchen mit orientalischen Gewürzen oder die „Lubiapolo“, ein iranisches Bohnenrezept mit Tomaten und Reis, verspeist. „Diese Gerichte muss man einfach heiß essen“, lacht Hamid Na-



Internationale Köstlichkeiten auf dem Teller: Bei „Idstein is(s)t bunt“ ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Foto: wita/Martin Fromme

fisi, der aus dem Iran stammt, und zeigt auf den leeren Türkischen Reiskochtopf. In diesem Kochtopf gab es noch wenige Minuten zuvor Reis mit Rosinen und natürlich Kurkuma, das sich „Adasple“ im Persischen nennt.

Neben Bayerischen Kartoffelknödeln, Apfel- und Möhrensalat oder Zwiebelkuchen mit Speck, gab es noch eine Ostpreußische Buttermilchsuppe sowie schwarze Beluga-Linsen. Die Besucher pro-

bierten alles aus und tauschten ihre Rezepte aus. Doch das kulinarische Angebot war noch lange nicht erschöpft: „Cyeongdan“ waren zum Beispiel koreanische Knödel aus Reismehl mit süßer, roher Bohnenpaste, die dort zum Verzehr standen. Es konnten Nudelsalat, Antipasti, Tomaten-Mais-Salat, Baby-Kekse aus Bananen, Chiasamen und Haferflocken gekostet werden. Zum Nachschmecken gab es vegane Pflaumen-Crumble, „Pryaniki“, traditionelle rus-

sische Honigplätzchen mit Kaffee und Gewürzen oder ein Dessert aus Lao, das sich „Vun“ nennt, viereckige Würfel, hergestellt aus Kokosmilch und Agas Pulver. Beim Essen aus aller Welt unter freiem Idsteiner Himmel beteiligten sich auch Japan, China und Australien. Der 16-jährige Tomas Ahern, der aus der Nähe von Sydney stammt und Idstein für ein Jahr besucht und in Wiesbaden auf der Waldorfschule hospitiert, hatte selbst „An-

zac biscuits“ gebacken. Im Ersten Weltkrieg waren die Kekse für die amerikanischen und neuseeländischen Soldaten Wegzehrung. Dieses alte Rezept hat Tomas jetzt aber mit viel Schokolade verfeinert. „Jetzt schmecken die Kekse viel besser“, versichert der Schüler. Neben Schokolade hatte er Mehl, Haferflocken, Zucker, Butter, Backpulver, eine Prise Salz und Vanilleextrakt in der Küche seiner Idsteiner Gastfamilie verarbeitet.