



Joshua Frey

Mitglied des Landtags von Baden-Württemberg

Joshua Frey, MdL, Haagener Str.14, 79539 Lörrach



JOSHA FREY

Europapolitischer Sprecher

Mitglied im Sozialausschuss

Haus der Abgeordneten
Konrad-Adenauer-Str. 12
70173 Stuttgart

Telefon (0711) 2063-645

Telefax (0711) 2063-14645

Mail: josef.frey@gruene.landtag-bw.de

Wahlkreisbüro

Haagener Str. 14

79539 Lörrach

Telefon (07621) 5839520

Telefax (0711) 2063-14645

Mail: josef.frey2@gruene.landtag-bw.de

Lörrach, den 19. November 2015

Pressemitteilung

Gemeinsames Kochen und Essen mit Flüchtlingen

Joshua Frey organisiert einen gemütlichen Treff in der Biogärtnerei in Fischingen

Fünf Kilo Karotten, fünf Kilo Zwiebeln, sechs Kilo Kartoffeln, 20 Gurken, reichlich Chilischoten, Knoblauch und 50 Hähnchenschlegel: Das waren nur einige der Zutaten, die in der Küche der Biogärtnerei Hoch-Reinhard in Fischingen zur Weiterverarbeitung bereit lagen. Kochen und Essen mit Flüchtlingen lautete das Motto des Abends, zu dem der Grüne Landtagsabgeordnete Joshua Frey in Zusammenarbeit mit dem Freundeskreis Asyl eingeladen hatte. Die Idee: 25 Flüchtlinge und 25 Einheimische sollten sich an diesem Abend über das Kochen und das spätere gemeinsame Essen näher kommen. Eingeladen waren junge Leute aus Gambia, die in den Unterkünften in Efringen-Kirchen und Steinen untergebracht sind.

Das Kochteam, bestehend aus gut zehn Personen, traf sich bereits am Nachmittag. Schnell übernahmen Omar, Jaffa und Barrow die Regie. Schließlich galt es, ein gambisches Festessen zu kochen: „Benachin“ oder auch „Chep“ ist ein beliebtes Gericht in Gambia, aber auch im Senegal. „Es wird zu Hochzeiten gekocht, oder, wenn ein Kind geboren wird“, erklärt Jaffa auf Englisch. Das Gericht gibt es in einer weißen und roten Variante, Tomatenpaste macht den Unterschied. Doch bevor es so weit ist, wird in der Küche fleißig geschält, zerteilt und geschnippelt. Die Auberginen werden längs geviertelt, die Hähnchenschlegel gehäutet, Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln klein geschnitten. Zu Irritationen führt lediglich die Anweisung, die Gurken für den Salat zu schälen. „Das ist Biogemüse, no poison“, interveniert Heike Hauk. Man einigt sich auf einen Kompromiss: Die Gurken werden nur halb geschält und bekommen dekorative Streifen.

In der Zwischenzeit haben sich die Köche an die Töpfe begeben: Dort werden die Hähnchenschlegel in heißes Öl getaucht, die Zwiebeln werden mit Tomatenmark angebraten. Die

Auberginen kommen unter anderem mit den Chilischoten in einen großen Topf. Der Salat aus Gurke, Tomate und Paprika wird mit Zitrone, Salz und Pfeffer und frischen Kräutern angemacht. Am Ende kommt noch der Reis in das würzige Auberginenwasser. Die Tafel im Nebenraum ist mittlerweile gedeckt und es haben sich schon mehr als 50 Gäste eingefunden.

Am Ende bekommt trotzdem jeder einen vollen Teller mit allen Komponenten des gambischen Festessens: mit Hähnchen, Salat, gebratenen Kartoffeln, Reis und einem Viertel Aubergine. Zuletzt kommen die drei Köche mit ihren Tellern heraus und ernten spontanen Applaus, der zunehmend lauter wird. Das Eis ist gebrochen. Überall an der langen Tafel unterhält man sich angeregt.

Jaffa erzählt später, dass er alleine bei seiner Tante aufgewachsen ist. Oft hat er für sie gekocht, wenn sie arbeiten war. Er kocht gerne, aber mehr als ein Hobby ist es nicht für ihn. In Gambia war er Elektroinstallateur. In diesem Beruf würde er gerne wieder arbeiten.