

# »Make Food not War«: multikulturelles Kochen

## Angehende Jugend- und Heimerzieher absolvieren Teampraktikum im Jugendhaus K3

**Königsfeld.**  
»Make Food not War« (zu Deutsch: »Macht Essen statt Krieg«) – Unter diesem phantastischen Motto kamen wochenlang junge Menschen im Villinger Jugend- und Kulturzentrum K3 zusammen. Vier angehende Jugend- und Heimerzieher hatten sich ein gutes Vierteljahr lang jede Woche mit Jugendlichen aus verschiedensten Ländern getroffen, um mit ihnen zu kochen.

Markus Sensz, Henok Yigzaw, Alexander Schachtmann und Malicki Barry haben sich dieses spannende

Projekt für ihr Teampraktikum ausgesucht, das an der Fachschule für Sozialwesen der Zinzendorfschulen verpflichtend ist. Ihre Aufgabe bestand darin, mit jungen Menschen aus verschiedensten kulturellen Hintergründen zu arbeiten. Alles Weitere haben sie gemeinsam entwickelt, vom ansprechend gestalteten Plakat über Planung und Einkauf bis zur Anleitung in der Küche.



Abends wurde aufgetischt und gemeinsam mit Besuchern des K3 gegessen.



Alexander Schachtmann, Malicki Barry (Mitte von links) und ihre beiden Teamkollegen Markus Sensz und Henok Yigzaw haben sogar spezielle Shirts für ihr Teampraktikum entworfen

Projekt für ihr Teampraktikum ausgesucht, das an der Fachschule für Sozialwesen der Zinzendorfschulen verpflichtend ist. Ihre Aufgabe bestand darin, mit jungen Menschen aus verschiedensten kulturellen Hintergründen zu arbeiten. Alles Weitere haben sie gemeinsam entwickelt, vom ansprechend gestalteten Plakat über Planung und Einkauf bis zur Anleitung in der Küche.

Der Einladung waren Schüler verschiedener Schulen der Doppelstadt, vor allem von der Hotelfachschule und der Albert-Schweitzer-Schule, gefolgt. Die vorwiegend 16- bis 18-Jährigen stammen aus unterschiedlichsten Ländern wie Afghanistan, Syrien, Guinea, dem Senegal, Deutschland und den USA.

»Wir haben mit ihnen jede Woche ein anderes Gericht gekocht«, sagt Markus Sensz, und sein Teamkollege Henok Yigzaw erläutert: »Mal gab es Palau nach einem Rezept aus Afghanistan, dann marokkanisches Couscous, in einer Woche stand der senegalesische Reisein-

topf Jollof auf dem Speiseplan, dann wieder libanesischen Bohnensalat oder griechisches Gyros.« Anschließend aßen alle gemeinsam an europäisch eingedeckten Tischen, wodurch den Jugendlichen die hiesige Esskultur näher gebracht wurde. Neben dem Kochen hat das Team »Make Food not War« auch Spiele wie Tischfußball, Basketball oder Kartenspiele angeboten und gelegentlich sogar den Jugendlichen bei ihren Hausaufgaben geholfen. »Der Austausch und die Kommunika-

tion untereinander standen bei unserem Projekt im Fokus«, erklärt Alexander Schachtmann. Das hat bestens funktioniert: »Ich bin seit einem halben Jahr in Deutschland und lerne durch die Gespräche bei eurem Projekt die deutsche Sprache besser«, freut sich ein junger Amerikaner, der sich zum Koch ausbilden lässt. »Es macht mir sehr viel Spaß mit dem Team von den Zinzendorfschulen, weil wir sehr viel lachen. Außerdem lerne ich neue Gerichte kennen für meinen zukünftigen Beruf.«



Markus Sensz, Henok Yigzaw, Malicki Barry und Alexander Schachtmann (von links) aus der Klasse der Klasse 2BKSW2 der Fachschule für Sozialwesen der Zinzendorfschulen haben 13 Wochen lang ein multikulturelles Kochprojekt im Jugendhaus K3 angeboten. Fotos: Zinzendorfschulen