

## Multi-Kulti im Kochtopf

### x-culture kocht Lieblingsgerichte aus vielen Ländern

**Espelkamp (nw).** Das x-culture Büro an der Breslauer Straße wird am Montag, 18. Februar ab 18 Uhr zur Gourmet Küche: es werden Gerichte aus verschiedenen Ländern zubereitet und anschließend auch verzehrt. Rote Beete Suppe, Pelmeni, Ratatouille, Paella, Yemek, Plof und Zwiebelsuppe sind die ersten Vorschläge für Menüs, aus denen man auswählen kann. Köchinnen und Köche sind willkommen.

Gemeinsames entdecken von neuen Zutaten, kochen, erleben und die Freude an den guten Mahlzeiten stehen im Vordergrund dieses Kochevents.

Zugleich geht es um die Nahrungszubereitung und das Essen als Kulturgut.

Essen ist etwas Elementares: ein Grundbedürfnis, das ohne Befriedigung den Menschen in kurzer Zeit zugrunde gehen lässt, so heißt es in der Presseerklärung.

Essen ist aber auch ungleich verteilt: in einigen Regionen der Welt kämpfen tagtäglich Menschen um ihr Überleben, weil es ihnen an dem Nötigsten fehlt, während andernorts Gesundheitsprogramme gegen Übergewicht und Fettleibigkeit aufgelegt werden.

Essen ist auch noch vielfältig: neben Unterschieden bei der Wahl der Grundnahrungsmittel, dem Genuss von industriell vorgefertigten Produkten und der Zubereitung der Speisen gibt es auch bei den Sitten und Gebräuchen Verschie-

denheiten. Die Komplexität des Themas Essen/Nahrung/Kultur wird deutlich. x-culture will mit dem Teilprojektspartner euwatec gGmbH einen „interkulturellen Garten“ bauen, in dem alle Menschen aus Espelkamp kostenfrei eine Fläche Land nach ihren Vorstellungen bewirtschaften können.

Auf Gemeinschaftsflächen werden unter anderem Beerensträucher gepflanzt, Grillplätze und Naturspielräume angelegt.

Hier können vertraute Zutaten für das tägliche Essen kultiviert werden. Im kommenden Jahr soll mit Zutaten aus diesen unterschiedlichen Kleingärten gekocht werden. Dabei gibt es noch mehr zu entdecken: Sortenvielfalt, die Vielfalt von Geschmacksrichtungen und Verwendungsmöglichkeiten, die Vielfalt der Menschen, die miteinander säen, pflanzen, ernten zubereiten und verspeisen.

Dieser kostenfreie Kochevent am Montag ist somit nicht nur schönes Beisammensein und leckeres Essen, sondern informiert über den interkulturellen Garten und die Möglichkeiten, demnächst die Zutaten vom lokalen Acker frisch auf den Tisch zu servieren.

Anmeldungen werden telefonisch unter (0 57 72)916 37 87 oder per E-Mail [meier-hohmann@euwatec.de](mailto:meier-hohmann@euwatec.de) bis Montag 12 Uhr entgegengenommen.

