

Aktionstag im Ein-Laden

Kochkunst und Versteigerungen im sozialen Kaufhaus

Espelkamp (ko). Das soziale Kaufhaus Ein-Laden hat sich während des »Goldenen Herbsttages« in einen Ort voller kulinarischer Gaumenfreuden und seltener Düfte verwandelt.

Die Mitarbeiter aus der Dekorationswerkstatt und Nähwerkstatt haben ihre Koch- und Backkünste unter Beweis gestellt. Sie verwöhnten die Gäste mit internationalen Spezialitäten wie den Manti – leckeren Asiatischen Nudeltäschchen, und delikaten Samsa. Das sind Blätterteigtaschen mit einer Füllung aus Kürbis und Gehacktem umhüllt von einem Blätterteig. Alle Speisen waren frisch zubereitet. Der Goldene Herbsttag war ein Aktionstag, der vom Ein-Laden und dem Integrationsprojekt X-Culture organisiert wurde.

Die Ausrichter hatten sich dafür einiges einfallen lassen. Ein Nebenraum wurde unter anderem zum Mini-Kino umgebaut. Dort konnten die Kinder in gemütlicher Runde Filme gucken. Ein besonderes Unterhaltungsangebot war die Versteigerung der Modekreationen, die während der interkulturellen Modenschau im Juli hergestellt wurden. Auktionsator Maic Wehmeyer moderierte die Versteigerung mit viel Humor. Insgesamt kamen 87 Euro zusammen. Der Betrag wurde anschließend an das Isy 7 gespendet. Das soziokulturelle Zentrum habe die Modenschau tatkräftig unterstützt, erklärte Olaf Buder, Leiter des Ein-Ladens.

Die Projektteilnehmerinnen hätten ihre Wurzeln in Russland, Polen, Deutschland oder der Türkei. Getreu dem X-Culture-Motto »Miteinander Leben Gestalten« hätten die



Lidia Ermolaeva hat gebacken

Näherinnen und Mitarbeiter der Dekorationswerkstatt diesen Tag vorbereitet und gestaltet. Wichtig sei für Olaf Buder der Kontakt zu den Kunden und Besuchern. An Tagen wie diesen dürften die Mitarbeiter Selbständigkeit zeigen.

»Während ihrer bisherigen Projektlaufzeit sind die Teilnehmer zu einem Team zusammengewachsen«, sagte Buder. »Das hat man jetzt auch bei den Vorbereitungen gemerkt«, sagte Sylvia Peithmann, die Anleiterin der Nähwerkstatt im sozialen Kaufhaus.

Auch Anne Sawatzki, ihre Kollegin aus der Deko-Werkstatt, stimmte ihr zu: »Seit dem Beginn im Februar hat sich viel getan. Unsere Teilnehmerinnen haben an Zutrauen und Selbstbewusstsein gewonnen.«

Rezeptidee für Samsa

Zutaten: Ein Päckchen Blätterteig tiefgefroren, 500 Gramm Rinder Hackfleisch, 300 Gramm Zwiebeln, Salz und Pfeffer sowie zwei Eigelb.

Zubereitung: Der Blätterteig wird in zwölf kleine Quadrate geschnitten. Die gehackten Zwiebeln werden zum Hackfleisch gegeben, Salz und Pfeffer hinzugefügt und zu einer Fleischmasse gemischt. Diese wird in kleinen Portionen auf die Mitte der Blätterteigscheiben gelegt, um daraus anschließend Teig-Fleischtaschen zu formen. Die mit Eigelb bestrichenen Teigtaschen werden anschließend 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen gegart.