Die KurSeni hatten eingeladen und der Küchenbereich der Albert Schweitzer-Schule wurde zur passenden Event-Location

Kleines Buch mit großer Geschichte:KurSeni

Am Anfang dieses Buchprojekts suchten wir nach einem Arbeitstitel dafür, denn die Begriffe „Seniorinnen- und Kurdinnen-Kochclub“ oder „Kurdinnen- und Seniorinnen-Kochgruppe“ waren zu sperrig und auch zu langweilig, um sie als Titel zu prägen. „KurSeni“ aber, zusammengesetzt aus Kurdinnen und Seniorinnen, das war sofort griffig und gefiel allen – schon des Klangs wegen KURSENI… Als wir dann noch herausfanden, dass es das Wort „Kurseni“ sogar gibt und in Kurmandschi zum Beispiel „natürlich sein“ und in Albanisch „zusammen“ heißt, da fanden wir unsere Wortschöpfung noch mal so gut.

„Willkommen“ also bei den KurSeni, bei einer Gruppe kurdischer Frauen und ehrenamtlich engagierte Cloppenburger Seniorinnen, die gemeinsam kochen und backen. Denn, wie Bürgermeister Dr. Wolfgang Wiese in seinem Vorwort zu dem Buch sagt: „Kochen ist auch Kultur.“ Und eine Faszinierende dazu, wenn, wie hier, die Rezepte einmal aus dem kurdischen und im nächsten Monat aus dem deutschen Küchenmilieu stammen. Oder speziell aus dem Oldenburg-Münsterländischen, denn Grünkohl musste natürlich auch sein.

Jedoch nicht mit Fleisch und Wurst vom Schwein, versteht sich, dafür mit geräucherter Pute. Was sehr lecker ist und dem modernen Light-Trend beim Essen wunderbar entgegenkommt! Und als „Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree“ auf dem Speisezettel stand, gab´s statt Kasseler ein phantastisch gewürztes Kalbsgeschnetzeltes dazu. Wie alle anderen Gerichte wurde auch das komplett aufgegessen, samt Fladenbrot, das die Kurdinnen für alle Fälle mitgebracht hatten. Schließlich traute man „dieser Sauerkrautsache“ am Anfang nicht so recht...

Ähnlich erging es auch den Seniorinnen bei *Tirshika goshte bas, Schorba niska* oder *Tawe afri*, doch nicht ein Gericht wurde „nicht so gerne“ gegessen. Im Gegenteil, und noch nie war ein ehrenamtliches Engagement so schmackhaft, wie Elfriede Lange, Elke Denis, Edith Thieken und Renate Os-

„Kochen ist Kultur“, sagt Bürgermeister Dr. Wolfgang Wiese – Gemeinsam essen auch

„Mama Elfriede“ und Nazlieh

Die Idee wird zu einem Buch: *Einige der KurSeni mit Nahla Kanjo (2. v. rechts), sowie Ulla Schmitz (Autorin) und Norbert Schilmöller beim Aussuchen der Fotos und diskutieren/korrigieren der Texte*

termann sagen und dabei, wie sie unisono betonen, „richtig viel Spaß“ haben. Darüber hinaus stellen sie fest, dass hier sogar Freundschaften entstanden sind. Obwohl oder vielleicht gerade weil man partout nicht immer einer Meinung ist. Wobei das „letzte Wort“ der Seniorinnen nie in Zweifel gezogen wird. Die „Mamas“ und für die Kinder der Kurdinnen die „Omas“ Edith, Renate, Elfriede und Elke sind ältere Frauen und an deren Status als Autoritätsperson gibt es keine Zweifel. Für dieses Verständnis sorgt die Tradition der kurdischen Kultur.

Dies und der feste Wille der kurdischen Frauen/Familien sich in der hiesigen Kultur einleben zu wollen, bilden die Basis für KurSeni und was daraus geworden ist, schildert das Buch. Mit Geschichten, Beobachtungen und Portraits, angereichert mit Rezepten und vielen Fotos. KurSeni ist ein Juwel mit zahlreichen, schönen Facetten – die Gruppe ebenso wie das Buch dazu. Als Spiegelbild und großartiges Beispiel für ehrenamtliche Arbeit und für gelungene, lebendige Integration.

Ehrenamt und Integration – große Worte...

...voller Bedeutungen und oft benutzt, doch an nur wenigen Stellen so mit Leben gefüllt wie bei den gemeinsamen Koch-Events von Cloppenburger Seniorinnen und der kurdischen Frauengruppe.

Diese Frauengruppe war 2013 aus der schon bestehenden kurdischen Eltern-Kind-Gruppe des Familienbüros der Stadt Cloppenburg entstanden. Einfach, weil sich kurdische Frauen gemeldet hatten, deren Kinder schon groß waren, sie aber trotzdem an der Gemeinschaft teilnehmen wollten. Und das nicht allein aus gesellschaftlichen Gründen, sondern weil sie von anderen „Jinan“ (kurdisch: Frauen) erfahren hatten, dass man sich bei diesen Zusammenkünften frei von den tradi-

KurSeni-Kochnachmittag in der Küche der Albert Schweitzer-Schule

tionell bedingten Vorschriften aus der ehemaligen Heimat bewegen kann, sich austauschen, von Problemen sprechen und nach Herzenslust tratschen darf – nein, soll! Lachen inklusive. Kurz: frei sein und dieses Gefühl als ein Recht erkennen, das ihnen zusteht.

Dass dies in unserem Kulturkreis für alle Menschen eine Selbstverständlichkeit ist, lebt Nahla Kanjo vor – selbst Migrantin kurdischer Herkunft, doch seit jetzt fast zehn Jahren schon Mitarbeiterin im städtischen Familienbüro und Erfinderin und Organisatorin der Kochgruppe. In enger Zusammenarbeit mit Norbert Schilmöller, dem Leiter des Familienbüros, weiß sie genau, wie sie die Frauen und Mädchen aus der Unfreiheit ihrer tradierten Stellung herausholen kann ohne die Männer so zu düpieren, dass diese ihre Ehefrauen und Töchter durch Verbote erneut abschotten. Stattdessen eröffnen Nahla Kanjo und Norbert Schilmöller den Frauen die Chance durch ein Gemeinschaftserleben Freiheit zu erfahren und geben gleichzeitig den Männern die Sicherheit, ihre Frauen und Töchter in einer respektablen Umgebung zu wissen.

All das, seine Hintergründe und viele Eindrücke und Erfahrungen mehr sind in diesem Buch beschrieben. Das weit mehr als ein Kochbuch ist, beweist es doch auf allen Ebenen, wie sehr Frauen die Gesellschaft beeinflussen und verändern können. Nachhaltig, denn was an fraulichem Selbstbewusstsein aus diesen Gruppen entstanden ist und ständig neu entsteht, verändert nicht nur ihre Generation. Sondern auch die der Kinder, die es wiederum an ihre Kinder weitergeben – als nichts Fremdes mehr und nichts, worum man kämpfen muss. So funktioniert Integration = Teil eines anderen Ganzen zu werden und Emanzipation = das Freiwerden von Unterdrückung.

Diese Aspekte des gesellschaftlichen Zusammenlebens sind den Seniorinnen der Kochgruppe nichts Fremdes und so auch nichts worum sie kämpfen müssen. Umso mehr ist

KurSeni mit Irene Keller, Gleichstellungsbeauftragte der Stadt Cloppenburg

Bürgermeister Dr. Wolfgang Wiese hört genau zu

es ihnen ein Bedürfnis, diese Werte an die Frauen aus der kurdischen Gruppe weiterzugeben. Denn „Frausein" ist die bedeutendste Element einer jeden Kultur. Schließlich gäbe es nicht einen Menschen, nicht einen Mann ohne seine Mutter, eine Frau.

So einfach das ist – die „Jinan" der Frauengruppe erlernen dieses Selbstbewusstsein im direkten Kontakt mit den Kur-Seni - Seniorinnen. Und dass eine solche Liaison sich bald in der Küche wiederfindet, auch das ist „typisch Frauen", denn gekocht und gebacken wird immer und überall, und im Alltag meist von den Frauen.

Dieses „überall" spiegelt die Inhalte dieser besonderen Kochgruppe dar. Schließlich sind die traditionellen Geschmäcker im Irak oder in der Türkei und im Südoldenburgischen mehr als deutlich. Für die einen so exotisch wie für die anderen. Doch wo kommen Menschen sich üblicherweise näher als beim gemeinsamen Essen? Beim gemeinsamen Zubereiten von Mahlzeiten! Wo gekocht und gebacken wird, was als „typisches Gericht" der jeweils anderen Kultur gilt. Siehe oben.

Das macht unendlich viel Spaß, so dass in diesem Fall „viele Köche nicht den Brei verderben", sondern das Ganze zu einer Mixtur multikultureller Küchengeschichten ergänzen. Und die sind in diesem Buch gesammelt! Neben so manch anderem, was sich ergibt, wenn Frauen zusammen sind. Ohne Männer, doch natürlich mit den Kindern, so sie noch klein sind. Also lernen auch sie gleich, worauf in einer Gemeinschaft ankommt. Vertrauen und Respekt, inklusive zuhören und hinschauen, lernen und staunen, ausprobieren, lachen und Spaß haben. Das ist Leben.

ULLA SCHMITZ

Nikolaus ist international

KurSeni in action - hier auch mit „Opa Günter", dem einzigen Mann in der Gruppe

Das Buch „KurSeni – natürlich zusammen sein" ist herausgegeben von der Stadt Cloppenburg, Fachbereich 2 – Bürgerservice, Ordnung, Soziales, Bildung und Kultur und zum Preis für 5 Euro im Familienbüro im Rathaus, Cloppenburg erhältlich.