

OK

Cookies helfen uns bei der Bereitstellung unserer Dienste. Durch die Nutzung unserer Dienste erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies setzen. [Weitere Informationen](#)

önnen Sie



TRAVELITE
Trolley,
€79,99

[Zum Artike](#)

vor 1 Std. 50 Min.



Foto: Michaela Krämer

BENEFIZVERANSTALTUNG

Zuhause in den Küchen in aller Welt

Gegenseitiges Verständnis mit allen Sinnen: In der Rücklenmühle wird bayerisch und syrisch gegessen. Warum bestimmte Gerichte ein Stück Heimat bedeuten
Von Michaela Krämer

Musik verbindet – gemeinsames Essen natürlich auch. Mit diesen bodenständigen Zutaten gab es am Wochenende eine ganz besondere Benefizveranstaltung zugunsten der Flüchtlingshilfe in der Rücklenmühle in Gabelbach. Organisiert hatte sie der evangelische Pfarrer von Zusmarshausen, Hans Strauch. Er berichtet, dass der Abend blitzschnell ausgebucht war. Die Zutaten des Abends: Ein abwechslungsreiches Musikprogramm der Sing- und Musikschule Zusmarshausen, ein Fünf-Gänge-Menü aus der Hand von Familie Wiegel und ein tolles Publikum. Zum Glück hatten sich für den Abend wahre Schlemmerenthusiasten zusammengefunden, denn die Speisekarte der Rücklenmühle konnte sich wirklich sehen lassen, und ließ keine Wünsche offen.

Auch musikalisch hatte man sich auf nationale und internationale Werke eingelassen. Johanna Groß, die Leiterin, konnte an diesem Abend wirklich stolz auf ihre Schützlinge sein, die sich fast schon wie Profis präsentierten.

Bei Familie Wiegel in der Rücklenmühle klappt die Integration offensichtlich mühelos. Seit zwei Monaten nun macht der aus Syrien stammende Abdul-Rahim Sawas ein Praktikum in der Gaststätte. Er spricht sehr gut Englisch, wirkt willensstark und voller Energie. „Alle sind freundlich und hilfsbereit“, erzählt er. Und das Kochen macht ihm viel Freude. Als er gefragt worden war, ob er für das Benefizdinner eine syrische Vor- und Nachspeise zubereiten möchte, war er sofort einverstanden. Schon oft hat Abdul-Rahim Sawas in der Küche von Alexander Wiegel den Köchen über die Schulter geschaut und viel gelernt. Ihm gefällt die deutsche Küche, obwohl sie so anders ist als die in Syrien. Nur eines kann er nicht verstehen: Dass man hierzulande das gute Stück Leber „zerdrückt“, um aus ihm Leberspätzle zu machen. Die findet er nämlich ganz furchtbar.

Das Kochen hatte der 27-Jährige in seiner Heimatstadt Aleppo gelernt. „Zwei Jahre habe ich jeden Abend in einem Restaurant gearbeitet“, erzählt er. „Das Lokal war berühmt für die sehr gute Küche. Auch viele Touristen sind damals dort gewesen. Diese Zeit war einfach schön.“ Tagsüber war er als Hard- und Software-Spezialist bei seinem Bruder, der eine Computerfirma besessen hatte, beschäftigt. Abdul-Rahims Wunsch ist es, hier einmal ein arabisches Restaurant zu eröffnen, wenn es mit Informatik nicht klappen sollte.

Er will in Deutschland kein Schmarotzerleben führen, sagt er. Vor einem Jahr ist er hierher gekommen, seine Frau kam erst vor zwei Wochen in Fischach an. „Ich bin glücklich, dass sie da ist.“ Denn so lange ist es noch nicht her, dass sie geheiratet haben. „Jetzt kann ich anfangen, ein normales Leben zu führen.“ Abdul-Rahim Sawas wohnt auch nicht mehr in einer lauten vollen Turnhalle, sondern hat eine kleine Wohnung in Fischach über den Helferkreis gefunden. Viele kleine Alltagsdinge hat er inzwischen gelernt. So weiß er, was es heißt, für die „Kehrwoche“ eingeteilt zu sein und, wofür ein Rasenmäher gut ist. Solche Dinge kennt man halt in [Syrien](#) nicht.

„In Aleppo haben die Menschen „Tabouleh“ sehr gerne gegessen. Diese Vorspeise ist im ganzen arabischen Raum sehr beliebt,“ sagt er. „Wenn ich sie hier in Deutschland koche, kommt ein Gefühl von Heimat auf.“

Bis die Gäste die arabisch-bayerische Vorspeise genießen konnten, gab es für ihn in der Küche einiges zu tun. Ein bisschen über die Schulter zu schauen, hat er erlaubt. „Im Orient sind die Gewürze sehr wichtig“, sagt Abdul-Rahim Sawas. „Bei Knoblauch muss man hier in Deutschland allerdings ein bisschen vorsichtig sein, der ist oft nicht erwünscht und wird manchmal auch nicht vertragen.“

Von 49 Euro für das Menü gingen 30 Euro an die Flüchtlingshilfe. Großes Lob

ernteten die Serviceleute, die zugunsten der Flüchtlinge an diesem Abend unentgeltlich die Gäste bewirteten.

Jetzt neu im Angebot: das Heimat-Bundle mit iPhone 6s und 6s Plus.

Empfehlen [Link kopieren](#) [Twitter](#) [Google+](#) [Facebook](#)

Weitere Nachrichten



Polizei entdeckt zur Waffe umgebaute Taschenlampe

Da war die Bundespolizei aber besonders aufmerksam. Die Taschenlampe eines 27-Jährigen kam den...



Letzte Chance für Privatpatienten!

09.11.2015 - Ältere Versicherte sollten handeln, bevor zu 2016...

ANZEIGE



Bibbern zum Wochenstart: Nach dem Schnee kommt...

Vor einer Woche waren es noch weit über zehn Grad bei Sonnenschein, nun ist der erste Schnee...



Raab-Mitarbeiter: So einfach geht der Raus...

80 Mitarbeiter von Stefan Raabs TV-Produktionsfirma haben eine Kündigung erhalten. Doch ein...
