

Seniorinnen backen mit syrischem Koch

Rakan Batrah zeigt Frauen in der Xantener Tagespflege der Diakonie, wie Baklava entsteht. Die Gäste helfen mit und lachen über „Hüftgold“. Bei der Veranstaltung geht es aber um mehr als Naschwerk.

VON JÜRGEN KAPPEL

XANTEN Vorsichtig glättet Rakan Batrah den vor ihm liegenden Baklavateig und bestreicht ihn mit Butterschmalz. Der Teig ist eine Art ganz dünner Blätterteig, und heute will der 38-jährige syrische Koch mit den Damen, die in der Tagespflege der Diakonie ihren Alltag verbringen, das traditionelle syrische Dessert zubereiten. Elf Frauen sitzen an den zu einem Hufeisen geformten Tischen um den Arbeitstisch des Syers und beobachten genau, welche Schritte er macht, damit die köstliche Speise entsteht.

„Wichtig ist, nur ganz wenig Butterschmalz zu verwenden“, erklärt Rakan Batrah. Er faltet den Teig ein wenig zusammen und gibt zum Schluss einen Löffel Sahne dazu. Dann faltet er den Teig mit der Füllung zusammen und legt das rohe Gebäckteil auf ein Backblech. „Wie heißt das Gebäck denn jetzt?“, fragt eine der Frauen, die interessiert zugeschaut hat. „Baklava“, antwortet der Koch.

„Möchte von den Damen eine Rakan helfen?“, fragt Christa Lachniet vom Sozialen Dienst, die in der



Koch Rakan Batrah streut noch Pistazien über die fertige Nachspeise.

FOTO: JÜRGEN KAPPEL

Tagespflege arbeitet und die Aktion an diesem Vormittag begleitet. Die Frauen sind zunächst etwas zurückhaltend. „Wie ist es mit Dir, Maria?“, fragt Christa Lachniet erneut. Die Seniorin lässt sich nicht lange bitten, steht von ihrem Stuhl auf und geht nach vorne, wo das Dessert entsteht. Maria streicht vorsichtig das Butterschmalz auf den Teig und füllt dann einen großen Klecks Sahne darauf.

Mutig kommt auch Gerda nach vorne und unterstützt die beiden. Sie wiederholen die Prozedur, rollen am Schluss das Gebäck in die gewünschte Form – und fertig ist das

dritte Gebäck. „Das habe ich doch gut gemacht“, sagt Gerda und lacht. „Ihr habt wirklich alles gegeben“, bestätigt Christa Lachniet schmunzelnd.

„Wieviel Kalorien hat das Gebäck?“, fragt eine der Frauen den Koch. „Das weiß ich nicht“, antwortet er. „Aber sicher viele dank Butterschmalz, Zucker und Teig.“ Das falle in die Abteilung Hüftgold, ruft Tamara Buchartz, stellvertretende Leiterin vom Sozialen Dienst, in die Runde. Zustimmung des Gemurmel.

Die Aktion an diesem Vormittag ist einerseits etwas Besonderes und

andererseits auch nicht, weil es immer wieder ähnliche Aktionen in der Tagespflege gibt. Rakan Batrah, ein Mitarbeiter der Großküche der Diakonie, soll gemeinsam mit den Gästen ein traditionelles syrisches Dessert zubereiten. Die Veranstaltung soll den kulturellen Austausch in der Einrichtung pflegen, das gemeinsame Miteinander und die abwechslungsreiche Gestaltung des Tagespflegealltags.

Rakan Batrah hat schon mit elf Jahren begonnen, in Homs und Aleppo in Restaurants bei einem Cousin zu kochen. Kochen hat er von seiner Mutter gelernt. Insgesamt

INFO

Austausch beim Tag der offenen Tür

Termin Am Samstag, 22. August, findet von 11 bis 15 Uhr ein Tag der offenen Tür statt. Interessierte Besucherinnen und Besucher haben an diesem Tag die Möglichkeit, die Tagespflege der Diakonie im Haus am Stadtpark an der Poststraße 9 kennenzulernen, sich zu informieren und mit dem Team ins Gespräch zu kommen.

Kontakt Die Tagespflege besteht seit zehn Jahren. Von 8.30 bis 16 Uhr können 16 Personen aufgenommen werden. Dort besteht die Möglichkeit, Gespräche zu führen, Kontakte zu pflegen, zu essen, zu ruhen und gepflegt zu werden. Die Pflegekasse übernimmt einen Teil der Kosten, der andere Teil wird über einen Eigenbeitrag abgerechnet. Infos unter Tel. 028019864200.

hat er 25 Jahre in türkischen und arabischen Küchen gearbeitet. Aus Syrien ist er wegen des Bürgerkrieges geflohen. In der Großküche der Diakonie hat er eine Anstellung als Koch gefunden.

In dem Xantener Restaurant Petersilchen hat er ebenfalls als Koch gearbeitet. Als er angefragt wurde, sich an der Aktion zu beteiligen, sagte er sofort zu. „Es macht viel Spaß, und es ist ein sehr nettes Team.“

„Für uns stand der Gedanke, den Gästen aus der Tagespflege etwas Besonderes zu bieten, im Vordergrund“, erklären Antje Moser, Lei-

terin der Tagespflege, und Tamara Buchartz. „Mal einen Nachtisch aus einer anderen Kultur. Das findet doch wirklich Anklang“, sagen beide. Die Frauen in der Runde nicken. In der Zwischenzeit wird vorne intensiv weitergearbeitet. Ob noch eine Dame mitmachen will, wird gefragt. Eine weitere Maria will. Sie streicht den Teig zügig mit Butterschmalz ein und gibt Sahne hinzu. Eine der Pflegekräfte holt eine neue Teigrolle. „Maria ist ganz in ihrem Element“, ruft Christa Lachniet. „So wie das geht, hat sie wohl heimlich geübt.“ Die Damen lachen alle.

Eine weitere Frau aus der Runde will mitmachen. „Es ist wie tapezieren“, meinen die Frauen. „Nur kommt die Teigware nicht an die Wand, sondern in den Backofen.“ Die Stimmung ist jetzt schon ziemlich ausgelassen.

Ob er denn auch schon einmal Baklava gegessen habe, wollen die Frauen von dem Koch wissen. „Nur selten“, antwortet er. „Normalerweise essen wir diese Spezialität nur am Ramadan, der muslimischen Fastenzeit“, erklärt Rakan Batrah. Die letzten Gebäckstücke fertigt er schnell alleine an und legt sie alle auf ein Backblech. Jetzt müssen sie noch 20 Minuten in den Backofen. In der Zwischenzeit wird der Sahnetopf rumgereicht und die Frauen dürfen probieren, was sie gerne tun. Wenig später kommt das Blech wieder aus dem Ofen. Ein wenig Zitronensirup und Pistazien drauf, dann ist die köstliche Nachspeise fertig. Mit einem kräftigen Applaus bedanken sich die Frauen. Natürlich wird am Ende noch probiert. „Sehr lecker“ lautet das einhellige Lob.