



Eingespieltes Küchen-Team: Esther Aparicio Infantes, Sonia Cruz Cacador, Peter Benkner und Maria Arnold (von links) zaubern portugiesische und spanische Leckerbissen.

FOTOS: TILO KELLER

## Rezept für die Völkerverständigung

- Im Familienzentrum Au wird seit zehn Jahren international gekocht.
- Die Veranstaltung soll das Verständnis für andere Kulturen fördern.

SABINE SIMON | PFORZHEIM

Es duftet herrlich. Irgendwie nach frischen Tomaten, in ein wenig Butter angedünsteten Zwiebeln, nach frischem Fisch. Im Familienzentrum Au an der Calwer Straße herrscht an diesem Nachmittag Hochbetrieb. In der Küche wird gebrutzelt und geschnippelt – im Akkord. Der Grund: In wenigen Stunden findet ein internationaler Kochabend statt – mit spanischen und portugiesischen Gerichten. Sonia Cruz Cacador und Esther Aparicio Infantes besuchen gerade im Familienzentrum einen der Integrationskurse, um Deutsch zu lernen. Sie wollen am Abend landestypische Speisen servieren und den rund 30 Gästen ein wenig über ihre Heimat berichten.

**Kartoffeln schälen im Eiltempo**  
In der Küche herrschen gefühlte 32 Grad Celsius. An jeder Ecke gibt es etwas zu tun. Auch Lesepatin Ma-



Liebevoll dekoriert haben die Köchinnen gemeinsam mit Mitarbeiterinnen des Familienzentrums die „Cantina“. Das Auge isst schließlich mit.

ria Arnold hat sich spontan bereit erklärt, mitzuhelfen. Kartoffeln schälen im Eiltempo. „Da kommt man ganz schön ins Schwitzen. Aber es macht Spaß. So lernt man neue Gerichte kennen“, sagt sie. Bereits seit vier Jahren kommt sie jede Woche ins Familienzentrum, um Kinder dabei zu unterstützen, lesen zu lernen. Zum Küchen-Team gehört Peter Benkner, Vorsitzender des Trägervereins. „Ich bin immer

dabei, wenn es mein Terminkalender zulässt. Es macht riesigen Spaß und man lernt nebenbei noch ein paar Worte in der Landessprache dazu“, sagt er und fügt grinsend hinzu: „In der Küche lernt man sich richtig kennen.“ Er sei hier aber nur der Assistent – „die meiste Arbeit haben ja die Frauen.“ Aber eigentlich sieht Benkner schon aus wie der Küchen-Chef mit seiner weißen Koch-Mütze. Als Danke-

Mehr Infos zum Familienzentrum gibts auf [www.familienzentrum-au.de](http://www.familienzentrum-au.de)



Elena Bas Gonzalez aus der Kinderbetreuung hilft fleißig mit.

schön bekommt er später einen hölzernen Kochlöffel überreicht. Er freut sich riesig.  
An diesem Abend gibt es Gazpacho, eine spanische kalte Gemüsesuppe. Als Hauptgang reichen Sonia Cruz Cacador und Esther Aparicio Infantes „Bacalhau com Natas“ – Stockfisch in Sahnesoße, mit Käse überbacken. Es sieht aus, als könnten es mehr sein als 500 Kalorien pro Portion. Aber es ist richtig lecker. Als Nachtisch – das freut besonders die Kinder – steht

Milchreis auf dem Speiseplan und eine portugiesische Spezialität – „Pasteis de Nata“ – kleine, süße Pasteten. Die Gäste – Nachbarn des Familienzentrums, Lesepaten und Besucher – sind begeistert.

### Andere Kulturen verstehen

Sonia Cruz Cacador stammt aus der Nähe von Porto (Portugal) und kam vor 18 Jahren als 16-Jährige gemeinsam mit ihren Eltern nach Pforzheim, verrät sie. Und Sonia Honold, Leiterin eines der Integrationskurse, fügt lachend hinzu: „Sie ist integriert, sie spricht sogar Schwäbisch.“ Esther Aparicio Infantes kam erst im letzten Herbst nach Pforzheim, der Liebe wegen. Die gelernte Krankenschwester ist gern in Pforzheim. „Die Stadt ist schön, aber es ist so kalt.“

Der internationale Kochabend hat sich inzwischen im Terminkalender des Familienzentrums etabliert, findet seit zehn Jahren in loser Reihenfolge statt. Unter den Gästen sind an diesem Abend auch ein paar yezidische Frauen aus dem Irak. „Sie sind gerade erst nach Deutschland gekommen. Und wir haben sie eingeladen, damit sie sich hier in Pforzheim willkommen fühlen“, verrät Winter. „Hier sind die Frauen unter sich, können sich über ihr Leben, ihre Familien und Probleme austauschen und auch ein bisschen von einer anderen Kultur abschauen.“