

Kulinarik und Kultur **WAZ+**

06.04.2018, 01:12



Werden Frauen in der arabischen Welt unter Schleiern versteckt und haben nichts zu sagen? Wer sich für solche Fragen zum Thema Migration interessiert und zugleich lecker kochen möchte, ist beim Projekt „Cross Culture Cooking“, also beim interkulturellem Kochen der Flüchtlingshilfe Sprockhövel genau richtig.

Werden Frauen in der arabischen Welt unter Schleiern versteckt und haben nichts zu sagen? Wer sich für solche Fragen zum Thema Migration interessiert und zugleich lecker kochen möchte, ist beim Projekt „Cross Culture Cooking“, also beim interkulturellem Kochen der Flüchtlingshilfe Sprockhövel genau richtig.

Die Kochrezepte kommen aus aller Welt, die Köche ebenso. Und sie haben viel zu erzählen. Fachleute erläutern und diskutieren mit Miriam Venn von der Flüchtlingshilfe Themen rund um Flucht und Migration. Filmemacher Markus Matzel hat das Ganze mit der Kamera festgehalten. Zu sehen ist das Ergebnis im Internet auf dem Videoportal Youtube unter www.youtube.com/c/crossculturecooking. Zum Anschauen, Nachdenken und Nachkochen.

Gefördert wird das Projekt durch den Förderfonds Interkultur Ruhr des Regionalverbandes Ruhr. Das Haßlinghauser Unternehmen Food Professionals Köhnen hat seine Showküche zur Verfügung gestellt. Drei Folgen sind bereits online, drei weitere kommen noch.

In Folge 1 widerlegt die Libanesin Riem Vorurteile über Frauen in der arabischen Welt, Folge 2 stellt Aliaa aus Pakistan vor, früher ein Mann und heute eine Frau. In Folge 3 diskutiert der Niederländer Professor Dennis Dijkzeul über die Ursache von Konflikten, vor denen viele fliehen, und die ihren Ursprung in der Politik des Westens haben.

WEITERE THEMEN

Hattingen: Spaziergänger finden Schädel am Katzenstein **WAZ+**

Corona: Inzidenzwert für die Stadt Hattingen bleibt über 50 **WAZ+**

Hattingen: Ruhr-Hochwasser war nur ein "Hochwässerchen" **WAZ+**

Die noch ausstehenden Folgen präsentieren das Schicksal der Afghanen Milad und Rasuli auf der Flucht vor den Taliban, die Angstforschung des Psychologen Professor Jürgen Margraf sowie das tamilische Multitalent George Dias, studierter Biologe und Ökonom, Kochbuchautor, Lehrer und Dolmetscher.

Natürlich werden zu den Rezepten die Zutaten und Zubereitungstipps zum Nachkochen vorgestellt.