

Köstliche Rezepte aus 17 Nationen

Essen „International Dinner“ macht Lust zum Nachkochen. Eine Gruppe der Friedenskirche in Neu-Ulm hat mit Autorin Andrea Leineke ein Kochbuch veröffentlicht. *Von Roland Schütter*

Schön ist es geworden, das 96-seitige Kochbuch „International Dinner“, das die Friedenskirche Neu-Ulm jetzt auf den Markt gebracht hat: Auch Herausgeberin Andrea Leineke ist mit dem bunten, ansprechenden Werk zufrieden, das sie fast zwei Jahre lang mit ihrem Team vorbereitet hat. Es enthält 20 leckere Rezepte aus 17 Nationen, eine große Vielfalt also, die die Grafikerin zu einem Bildband mit vielen erläuternden Texten zusammenstellte.

„Alle Akteure, auch die Fotografen, waren mit Feuereifer bei der Sache“, erzählt die 55-Jährige, die selbst eine begeisterte Köchin ist und gerne neue Kontakte

„Kochen und Essen verbindet, da hat man Zeit, sich kennenzulernen und redet miteinander.“

Andrea Leineke
Herausgeberin

knüpft. Viele Hobbyfotografen betreten mit dem Thema „Food“ Neuland und erlernten Techniken, die sie inspirierten. Doch wie kam es zu dieser Projektidee?

Andrea Leineke muss für eine Antwort nicht lange überlegen: Weil in der großen evangelisch-freikirchlichen Gemeinde, auch Baptisten, genannt, weit mehr als 20 Nationen als Besucher ein- und ausgehen, hatte sie sich überlegt, wie die Kontakte zueinander verbessert werden können. „Kochen und Essen verbindet, da hat man Zeit, sich kennenzulernen und redet miteinander“, sagt sie. Und so kam es auch. Leineke: „Es wurden unterschwellige Ängste abgebaut und Sprachbarrieren überwunden, es gab nur positive Rückmeldungen über die Besuche der Fotografen bei den Kochenden“.

Andrea Leineke sah sich verschiedene Kochbücher an, beispielsweise eines aus Puchheim, doch dort war immer der gleiche Fotograf in die Familien gegän-



Ein Teil der am Werk beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich in der Küche und beim Fotografieren engagierten. Sie freuen sich mit Herausgeberin Andrea Leineke (7. von links) über das internationale Kochbuch. *Foto: Roland Schütter*

gen. In Neu-Ulm schwärmten dagegen acht von ihnen aus. In dem Kochbuch gibt es nicht nur die Rezepte, sondern auch Persönliches. Wie die Frage nach dem Bezug zum Rezept oder was dem Gegenüber an Deutschland gefällt. So kamen eine Menge unterschiedlicher Antworten zusammen.

Valentina aus Nigeria – ihr Gericht ist Fisch in Eierfrüchte-Sauce – erzählt beispielsweise, wie sie und ihre fünf Geschwister der Mutter beim Kochen halfen, wenn viele Gäste da waren, auch auf einem Kerosinkocher vor der Haustüre. Eugen aus Kirgisien (Beshbarmak - Fünf-Finger-Essen) kennt aus seiner Heimat, dass alle aus einer gemeinsamen großen Schüssel essen und dort hineingreifen. Auch Benoit aus Frankreich (Lothringische Fleischpastete) fand das Kochen

schön, genoss es, Gastfreundschaft zu zeigen und nette Menschen um sich zu haben.

Zu jedem Land hat Andrea Leineke einen Artikel mit interessanten und nicht so bekannten Details beigefügt und diesen bebildert.

Benimmregeln, wie man sich in Japan begrüßt (Satoshi: Reis mit Pilzen) oder über die Elefanten in Thailand etwa, oder was es heißt, als Christ in Indien zu leben. „Mir hat das Recherchieren einen riesigen Spaß bereitet“, sagt die Autorin, und erzählt noch ein

wenig von den Vorbereitungen. Auf der Agenda standen etwa ein Treffen, Briefe, das Zusammenstellen von „Paaren“ und ein Workshop für die Fotografen. Dazu gehörten Angaben, welches Licht und welcher Hintergrund ideal sind, You-Tube-Videos von professionellen Fotografen, die Frage, wie man die Speisen richtig in Szene setzt. „Wir wollten die gleiche Bildersprache haben“, sagt sie. Vieles wiederum habe sich spontan beim Kochen und Dekorieren ergeben.

Wie es weitergeht? Andrea Leineke lacht und hat bereits eine neue Idee im Kopf: Einen internationalen Kochkurs. Zunächst werden in der Friedenskirche erst einmal vier der 30 internationalen Teilnehmenden am 1. Dezember für die ganze Gemeinde kochen, anstelle einer sonst dort üblichen „Suppenküche“.

In einer Auflage von 500 Stück erschienen

Das Kochbuch „International Dinner“ kostet 22 Euro und ist im „Blessings 4 You-Verlag“ erschienen. Erhältlich ist es am sonntags geöffneten Büchertisch, im Gemeindebüro der Friedenskirche, Tel. (0731) 40 70 70 70 und unter www.blessings4you.de. Herausgeberin ist An-

drea Leineke. Es wurde in einer Auflage von 500 Stück erstellt.

Die Autorin ist selbst eine leidenschaftliche Köchin. Die 55-Jährige lebt und arbeitet als selbstständige Diplom-Grafikdesignerin im Landkreis Neu-Ulm. Ihr Mann Stefan war als Fo-

tograf ebenfalls in das Kochbuch-Projekt eingebunden. Andrea Leineke stammt aus Hannover, kam im Alter von 14 Jahren nach Niederstotzingen und ging am Langenauer Gymnasium „durch die harte Schule des Schwäbischlerens“, wie sie grinsend erzählt.