

Zwölf Nationen präsentieren ihre Landesküche beim Multikulti-Brunch im Wormeldinger Kulturzentrum

Duft nach Gulasch und Fladenbrot



Timnit (links) und Asmeret aus Eritrea kochen starken Kaffee in einem Krug aus Kupfer.

LOKALES / VOLKER BINGENHEIMER

Wormeldingen. Die Besucher müssen nur eine einzige Runde um die voll besetzten Tische im Wormeldinger Kulturzentrum drehen, dann steigen ihnen schon die Düfte aus vielen Ländern in die Nase. Von selbst gebackenem Fladenbrot über Speck und Käse bis hin zu scharfem Linsenpüree – viele Aromen und Gewürze sind hier versammelt. Rund 300 Besucher sind an diesem regnerischen Sonntag zum Multikulti-Brunch gekommen – natürlich um die kulinarischen Genüsse zu genießen, aber auch, um andere Kulturen kennenzulernen. Stände von zwölf Nationen heißen die Besucher willkommen.

Der Stand von Timnit und Asmeret duftet nach starkem, schwarzen Kaffee. Die zwei jungen Frauen tragen traditionelle, lange Gewänder aus lockerem, weißen Stoff. Hinter ihnen ist eine Fahne angebracht, die nur wenige Besucher auf Anhieb einem Land zuordnen können.

Die beiden Frauen kommen ursprünglich aus Eritrea und haben Köstlichkeiten aus ihrer

Heimat mitgebracht. Auf einem speziellen Öfchen rösten sie zuerst rohe Kaffeebohnen in einer Stielkasserole, mahlen sie und brühen den Kaffee schließlich in einer Kupferkanne auf. Das koffeinhaltige Gebräu wird dann in kleinen, angewärmten Tassen serviert. „Unser traditioneller Kaffee ist der Renner. Viele Leute haben ihn schon probiert“, erklärt Timnit. „Außerdem haben wir Eintopf mit Paprika und Rindfleisch gekocht.“ Außerdem bietet sie den Gästen noch eine Art selbst gebräutes Bier aus Gerstenmalz und Honig an. Die beiden Eritreerinnen wohnen in Luxemburg-Stadt, sind aber schon zum zweiten Mal beim Multikulti-Brunch in Wormeldingen dabei.

Der Stand nebenan gleicht einer Bäckereitheke. Käsehörnchen, Mohnkuchen und fast ein Dutzend anderer Leckereien warten dort auf hungrige Mäuler. „Wir haben alles selbst gebacken“, lächelt Clara. Sie kommt aus Ungarn, wie ihre Freundinnen Sarolta und Réka. Ins Kulturzentrum hatten sie es nicht weit, denn sie wohnen im deutschen Wincheringen, direkt auf der anderen Moselseite. „Wenn die Leute an unseren ungarischen Stand kommen, fragen sie immer gleich nach Gulasch“, meint Clara. Tatsächlich dampft ein Topf mit Gulasch vor sich hin, das die drei Frauen je nach Gästewunsch mit scharfer Paprikapaste würzen und servieren. „Doch unsere Küche hat noch viel mehr zu bieten, zum Beispiel diese Fischsuppe. Sie schmeckt anders als die bekannte französische Fischsuppe, weil wir dafür Süßwasserfische verwenden“, erklärt sie.

Zusammen statt jeder für sich

Nach 2019 ist es das zweite Mal, dass der Multikulti-Brunch in Wormeldingen stattfindet. Nach dem obligatorischen Covid-Check können sich die Besucher ohne Maske im Saal bewegen. Veranstalter ist die Wormeldinger Ortsgruppe von natur & ömwelt. Deren Präsident Gilbert Muller weist darauf hin, dass in der Gemeinde Menschen aus mehr als 50 Nationen leben. „Die meisten wohnen für sich. Wir wollen, dass sie sich unter die Leute mischen und Kontakte knüpfen“, sagt Muller. Neben diesem sozialen Anliegen denkt er auch an seinen Verein: „Wir machen auf unsere Naturschutzaktionen aufmerksam und werben gezielt um ausländische Vereinsmitglieder.“ Mitmachen dürfen natürlich auch die Luxemburger, die die Mehrheit der Besucher stellen – angelockt von den kulinarischen Genüssen.

)