

30 Kilo Mehl verknetet

BACKAKTION Flüchtlinge in Altenbamberg bereiten Fladenbrote nach heimischen Rezepten zu

Von Beate Vogt-Gladigau

ALTENBAMBERG. In der Altenbamberger Notunterkunft (NUK) für Flüchtlinge geht es häufig fröhlich-lebhaft zu, aber die Brotbackaktion nach Rezepten aus der Heimat löste einen Begeisterungssturm aus. Auf die Idee kam Uli Kügler, der in seiner Mühle im alten Ortskern bis vor sieben Jahren noch Mehl mahlte, dann mit seinem mobilen Backofen vor

» Thunfisch gehört zum Standard beim Essen – ohne den geht gar nichts. «

GEORG BERG,
Ehrenamtskoordinator

der NUK für Furore sorgte. Er war selbst gespannt auf das Backvergnügen aus den verschiedenen Ländern, und angesichts des großen Erfolges wird dieses Event keine Eintagsfliege bleiben, versprach er.

Womit Kügler, der die Zutaten zu Fladen und Co. spendete, aber nicht gerechnet hatte: Voller Eifer begann schon zwei Stunden vor seiner Ankunft im Hof vor dem ehemaligen Edeka-Markt ein rühriges Bäcker-Team den gesamten Mehlvorrat von 30 Kilo (!) zu verkneten – mit Wasser, Salz und Mehl. Oder mit Eiern, Milch, Öl und Salz. Oder auch mit Zucker als süße Variante. Besonders knusprig wurden die Fladen, wenn die Crew um Karima Sad aus Afghanistan und der Iranerin Fariba Homayoni sie mit einer Mischung aus Öl und Wasser bestrich. Emstig wie in einem Ameisenhaufen ging es zu, immer waren gleich mehre-



Das Back-Team um Karima Sad und Fariba Homayoni bereitet den Teig nach heimischem Rezept für die Fladenbrote vor. Foto: Vogt-Gladigau

re Flüchtlinge rund um den improvisierten Backtisch beschäftigt. Aber: Die Massen an Teig, die vorbereitet waren, hätten für eine Kompanie gelangt, nicht nur für die 74 Bewohner der NUK! In zahlreichen Bottichen ruhten die kleinen Portionen, die die Frauen und auch einige Männer mit flinker Hand zu Fladen drehten. Zwar verließen zwischen 150 und 200 der köstlich duftenden Fladen nach jeweils acht Minuten den mit Holz befeuerten Backofen, aber dann war noch reichlich Teig über, den Kügler dann

in seiner Mühle abgebacken hat.

Allerdings gab es noch Arbeit für die Bewohner der NUK, die nichts mit Teigkneten und Röhren zu tun hatte: Holz hacken! Schließlich musste der Ofen ständig auf 250 Grad gehalten werden, und es dauerte so einige Zeit, bis der letzte Knusperfladen gar war, denn immer nur sieben Stück passten in den Backraum, ohne dem Feuer zu nahe zu kommen.

Bester Laune waren auch Maher und Omar aus Syrien, die sich einen Spaß daraus mach-

ten, Uli Kügler zu bitten, doch auch eine Pizza zu backen. Immer wieder kamen sie, schelmisch grinsend, mit diesem Anliegen. Kügler nahm es mit Humor. Aber es blieb bei den herrlichen Fladen, die mit Begeisterung als Unterlage für Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika oder Rindersalami dienten.

„Und dann natürlich für Thunfisch“, betonte Ehrenamtskoordinator Georg Berg, der sich dieses Event nicht entgehen ließ. „Thunfisch gehört zum Standard beim Essen – oh-

ne den geht gar nichts“, wusste er. Er freute sich, dass die Menschen, die durch ihre Flucht entwürzelt wurden und einen sehr guten, offenen und respektvollen Umgang untereinander pflegten, so viel Freude an dem Angebot Küglers hatten.

In Windeseile packten die Bewohner mit an, trugen Tische und Stühle aus dem Speiseraum auf den Hof in die Sonne, um frisch gebackenes Fladenbrot plus Belag als Open-Air-Veranstaltung in der Abendsonne zu genießen.