

# Am Suppentopf die Nachbarschaft pflegen

Mit leckeren Rezepten aus aller Welt wird im Gallus die Vielfalt der Kulturen offenbar

Mehr als 500 Besucher probierten sich beim Nachbarschaftsfest „Gallus gibt Gas(t)“ durch 16 Suppen. Im Trend lagen afrokaribische Gemüse, doch bei einer weltweiten Auswahl war die Entscheidung am Ende knapp.

VON GERNOT GOTTWALS

**Gallus.** Beim Suppenfest ist es offenbar ähnlich wie beim Eurovision Song Contest: Die Siegesschancen können steigen, wenn der passende Beitrag in einem Vorentscheid ausgewählt wurde. Auf dieses Rezept setzt auch die Jugendkulturwerkstatt Falkenheim Gallus und lässt ihr Team gleich vier Suppen ausprobieren. Martin Deutsch und Richard Brenner von der Kommunalen Kinder-Jugend- und Familienhilfe Frankfurt lassen sich hingegen einfach von einer Gemüsesuppe in einem internationalen Restaurant mit exotischen Genüssen inspirieren – und das durchaus mit Erfolg.

Heraus kommen in beiden Fällen Suppenkreationen, wie sie für Afrika oder die Karibik typisch sind: Die Kinder- und Jugendhilfe setzt auf eine afrokaribische „Calalou“, die Jugendkulturwerkstatt auf eine karibische Frühlingssuppe. Doch die Konkurrenz aus anderen Ländern schläft nicht: Eine Gruppe aus Polen hat



Lidia und Monko, beide 17 Jahre alt und von der Paul-Hindemith-Schule, mit ihrer thailändischen Kokossuppe. Foto: Hamerski

Borschtsch vorbereitet, der Hort des Mehrgenerationenhauses geht mit einer pikanten Sri-Lanka-Suppe an den Start. Ein weiterer Teilnehmer bietet syrische Linsen-Reis-Suppe an, die Paul-Hindemith-Schule Chili con Carne und thailändische Kokossuppe.

## Musik und Kleinkunst

„Neben einer großen Vielfalt an selbst gemachten Suppen präsentieren unsere Gruppen und Einzelpersonen aus dem Stadtteil auch viele

Musik- und Kleinkunstprojekte“, verspricht Kristin Friedrich von Kinder im Zentrum Gallus, dem Trägerverein des Mehrgenerationenhauses. Lange muss das Publikum nicht warten, dann erklingt zum Suppenfest nach dem Vorbild der französischen Stadt Lille erstmals die Gallus-Hymne: „Gallus, aah, du bist schön, aber auch verrückt“, rappt Felix Hammer den Schulhof und bringt vor allem die Jüngeren zum Tanzen. Die Hymne hat er mit Schülern in einem Workshop vergangenes Jahr für das

„Stadtlabor unterwegs“ komponiert. Zu den Hinguckern gehören die Darbietungen der Bauchtanz-AG der Günderrodeschule und der bulgarische Tanz einer Elterngruppe; für Stimmung sorgt auch das Duo „Un-erhört Fagott“. „Die Idee zu unserer Suppe entstand während eines Social Days“, erklärt Christine Schwake von der Deutschen Bank. Tags zuvor strichen die Banker drei Klassenräume der Günderrodeschule und halfen beim Umzug der Bibliothek vom dritten in den zweiten Stock, nun heißt es ran an die Töpfe: Aus den Finanz- werden Kochexperten, die eine Kokos-Chili-Currysuppe mit roten Linsen zaubern.

## Improvisieren hilft

Auch zum Stand der Jugendwerkstatt Falkenheim kommen schubweise größere Mengen von Besuchern, nachdem sie die türkische Linsen-suppe des Internationalen Bundes sowie die Ananas- und Kokossuppe der „African Dialog Mbota – Afrika-Gruppe“ gekostet haben. „Unsere karibische Frühjahrsuppe musste sich gegen eine Maissuppe, eine Brunnenkressensuppe und eine Süßkartoffelsuppe durchsetzen“, erklärt Immacolada Cuadrado Luque. Richard Brenner von der Jugend- und Familienhilfe erzählt, man habe etwas improvisieren und das exotische Gemü-

se der Calalou durch heimischen Spinat ersetzen müssen. „Wichtig war uns eine vegane Suppe, während im Originalrezept auch Fleisch- und Fischstückchen verwendet werden.“

Die „Ansisuppe“ von der Kita Sankt Martin, benannt nach der Ansbacher Straße, entpuppt sich als Improvisation von Kartoffeln und Gemüse: „Die Gewürze dazu haben wir einfach ausprobiert“, sagt Anissa (10), Juror Jens Schmidt, Koch im Bistro „Schönhauser“, zeigt sich beeindruckt, aber auch kritisch: „Die Wertung ist nicht einfach, weil viele gute Beiträge dicht beieinander liegen.“ Besonders überzeugt habe ihn aber die Calalou, die mit ihrer Spinatzubereitung eine gute Struktur und einen runden Geschmack habe.

Doch einen Hauch frischer, fruchtiger und peppiger sei dann doch die karibische Frühlingssuppe, die man zusätzlich mit gerösteten Kokosraspeln und Koriander garnieren könne. Sie gewinnt deshalb noch vor der Calalou den ersten Jurypreis. Auch bei der Publikumsabstimmung belegt die Frühlingssuppe den zweiten Preis hinter der Ananassuppe der Afrika-Gruppe. Für die Jugendkulturwerkstatt jedenfalls hat sich der Einsatz gelohnt: „Wir sind schon zum vierten Mal dabei und wollten endlich auch mal gewinnen“, freut sich die Leiterin Petra Väh.