

„Was für ein Respekt vor den Mitmenschen“

Muhammad Fahad Khan kocht im Sozialzentrum Lichtblick für Kinder aus vielen Ländern

Von Ralf Tiemann

Iserlohn. Rund 25 Gäste hat Muhammad Fahad Khan im Schnitt mittags im Lichtblick. Neben einigen Erwachsenen aus dem Team des Sozialzentrums am Bilstein sind es vor allem Kinder der Hausaufgabenbetreuung, die kommen und ein frisch zubereitetes Mittagessen erhalten. Die Kinder stammen aus Italien, Syrien, Deutschland, Albanien, der Türkei, dem Kosovo und anderen Ländern, was es auch aus kulinarischer Sicht nicht ganz einfach macht, alle unter einen Hut zu bekommen. Wegen des hohen Anteils an muslimischen Kindern steht Schweinefleisch überhaupt nicht auf der Karte. Und wenn es Fleisch gibt, dann nur, wenn es nach muslimisch-religiösem Ritus geschlachtet wurde, wenn es also „erlaubt“ ist – auch „halāl“ genannt.

Und das, so Muhammad Fahad Khan, müsse man doch wirklich einmal richtig sacken lassen: eine Einrichtung der evangelischen Kirche, in der halāl gekocht wird. „Was für ein Respekt vor den Mitmenschen, was für eine Toleranz, was für eine Offenheit“, ist der 33-jährige Pakistaner überwältigt von der Haltung im Sozialzentrum. So etwas habe er zuvor noch nie erlebt: Jeder sei hier willkommen, jeder sei hier wertvoll, und das übertrage sich sofort auf alle, die hierherkommen. „Wir sind alle sehr sehr happy, dass es den Lichtblick gibt.“

Auch für Muhammad Fahad Khan war der Lichtblick ein rettender Anker. In Pakistan in der Millionen-Metropole Karatschi aufgewachsen, hat er vor sechs Jahren zusammen mit seiner Frau schweren Herzens seine Heimat verlassen – zunächst nach England, wo er auch in einem indisch-pakistanischen Restaurant eine Kochlehre absolviert und gearbeitet hat. In England konnte das Paar aber auch nicht bleiben, weswegen es 2013 nach Deutschland ging. Der Start sei extrem hart gewesen ohne Sprachkenntnisse, ohne Verwandte, Freunde oder Anlauf-



Muhammad Fahad Khan hat „Sweet Korma“ für den Mittagstisch im Lichtblick gekocht.

FOTOS: RALF TIEMANN



SERIE

Heimatkochen aber bitte vegetarisch

Natürlich haben auch heimische Köche den neuen Gastrotrend schon auf dem Schirm. Heute: Muhammad Fahad Khan

stelle. „Aber mit zwei gesunden Händen und Beinen“, wie Muhammad Fahad Khan sagt. Er träumt von einem eigenen Restaurant und hat auch ohne Arbeitserlaubnis versucht, irgendwie Fuß zu fassen. Anderthalb Jahre lang hatte er einen Ein-Euro-Job bei der Stadt und er hat als ehrenamtlicher Helfer im Lichtblick angefangen – natürlich als Koch. Inzwischen ist er als Flüchtling anerkannt und er darf arbeiten. Er ist vier Tage in der Woche als Teilleistungskraft im „Café del Sol“ angestellt, die drei übrigen Tage als Koch im Lichtblick.

Ganz anders und leicht nachzukochen

Und dort kocht er eben für rund 25 Personen, weswegen auch sein Gericht für unsere Serie ein wenig größer ausgefallen ist – vielleicht passt es ja mal für eine Party. „Sweet Korma“ hat er ausgewählt, was im Grunde einfach süße Sauce bedeutet. Ein typisch pakistanisches Gericht, das es in sich hat, vollkommen anders schmeckt, als die Speisen, an

die unsereins gewöhnt ist. Und trotzdem viel einfacher nachzukochen ist, als man denkt. Als erstes lässt Muhammad Fahad Khan einen Berg grob gehackter Zwiebeln in reichlich Öl leicht anbräunen und gibt dann die Dosentomaten und die ganze Liste an Gewürzen hinzu. Der Safran, sagt er, sei schon wichtig, der Ajwain – auch Königskümmel genannt – sei weniger wegen des Geschmacks als vielmehr seiner gesundheitsfördernden und bekömmlichen Wirkung drin, und das „Turmeric Powder“, das nicht nur den Geschmack prägt, sondern auch für die besondere Farbgebung zuständig ist, sei letztlich eine Art Curry, nur viel besser – sein Spezialgewürz, auf das er schwört. So lässt er das Ganze erst einmal rund zehn Minuten köcheln. Danach wird es püriert. Erst dann kommen die süßen Sachen – gewürfelte Ananas und Pfirsiche (beides gewürfelt und mit Saft), Mandeln, Kokosnuss, Honig und Schlagsahne – hinein. Köcheln lassen und fertig. Dazu passt am besten Basmati-Reis.

*Sweet Korma
für einen großen Topf (25 Personen)*

Zutaten:

<i>8 grobe Zwiebeln</i>	<i>Salz</i>
<i>reichlich Öl zum Anbraten</i>	<i>100g gemahlene Kokosnuss</i>
<i>4 kl. Dosen Tomaten gestückt</i>	<i>100g gemahlene Mandeln</i>
<i>1/2 TL Ingwerpulver</i>	<i>1L Schlagsahne</i>
<i>1/2 TL Knoblauchpulver</i>	<i>1 kl. Dose Ananas mit Saft</i>
<i>1/2 TL gemahlener Kardamom</i>	<i>1 gr. Dose Pfirsiche mit Saft</i>
<i>1/2 TL gemahlener Koriander</i>	<i>1 Tasse Wasser</i>
<i>1/2 TL schwarzer Kümmel</i>	<i>5 EL Honig</i>
<i>2 EL Turmeric Powder</i>	
<i>1 Prise spanischer Safran</i>	
<i>1 Prise Ajwain</i>	<i>dazu Basmati-Reis</i>

Guten Appetit!