

KIEZ KÜCHE

// REFUGEES WELCOME





MAN NEHME...

...etwas Kleingeld mit auf den Weg in einen beliebigen, halbwegs gut sortierten Supermarkt. In der Abteilung für Fertiggerichte bitte gezielt nach rechteckig (nicht quadratisch) verpackten Pasta-Gerichten Ausschau halten. Meistens findest Du die vegetarische Teigspeise in der Auswahl Eier- oder Vollkornnudeln, liegend in den oberen Ablagen ab Brusthöhe im Regal. Aus rechtlichen Gründen möchte ich auf eine Namensnennung verzichten, aber zumindest darauf hinweisen, dass der Name der leicht zu köchelnden Leckerei mit einem M wie MIRACULIX beginnt. Begebe Dich nun mit der Packung zügig zur nächstgelegenen Kasse. Hier kommt das handwarme Kleingeld zum Einsatz. Biete es der dort sitzenden KassiererIn zum Tausch für die Nudelspeise an. Begib Dich mit dem nun rechtmäßig in Deinem Besitz befindlichen Lebensmittel nach Hause und folge den Anweisungen auf der Packung, die du unter „Zubereitung“ findest.

Wie ihr dem Text unschwer entnehmen könnt, ist die Einschätzung meiner eigenen Kochkünste als eher gering einzustufen. Kochlegastheniker wie ich gehen also – allein schon aus Überlebenswillen – viel und gern essen. Auf die Hand, in der Pappschale oder übersichtlich angeordnet auf Edelporzellan – ich habe mich auf keine spezifische Küche festgelegt. Ein multikultureller Schmelztiegel wie St. Pauli bietet mir dabei immer wieder Gelegenheit für Expeditionen zu unbekanntem Köstlichkeiten von den Ufern internationaler Kochkunst, her geweht von den Schiffen des nahen Hafens und in letzter Zeit verstärkt auch von den vielen neuen Menschen in dieser Stadt: Geflüchtete, die auf der Flucht vor Krieg, Terror und Armut, in überfüllten Booten, in tagelangen Fußmärschen und in ständiger Angst in Hamburg gestrandet sind. Auf der Suche nach einem Leben in Frieden.

Die Stadt in der ich seit etlichen Jahren lebe, entwickelte sich im letzten Jahr zu einer Hochburg gelungener Willkommenskultur. Als in den Messehallen auf St. Pauli mehr als 1.000 Flüchtlinge vorübergehend untergebracht wurden, zeigte die Nachbarschaft kurzerhand wie Integration geht. Innerhalb weniger Tage und mit mehr als 1.000 freiwilligen Helfern entstand ein gigantischer logistischer Apparat, der bald die ganze Stadt begeisterte. Es wurden Kleider, Spielzeug und Shampoo gesammelt, Sprachkurse gegeben, Behördengänge begleitet. Es gab gemeinsame Fußballspiele, Partys und manchmal einfach nur eine geteilte Zigarette. St. Pauli bewies sich wieder einmal als ein Ort, an dem man sich hilft. An dem man füreinander da ist und auch fremden Menschen mit offenen Armen begegnet.

Ein wichtiges Bindeglied dabei war und ist das gemeinsame Essen. Das gemeinschaftliche Zubereiten und Teilen von Speisen, das Menschen zusammenbringt und Nähe schafft. Essen verbindet. Ich weiß, wovon ich spreche. In diesem Buch werden deshalb nicht nur zahlreiche Initiativen und Menschen vorgestellt, die sich in der Flüchtlingshilfe in besonderer Weise engagiert haben, sondern auch Rezepte, die von dieser Bewegung geprägt sind. Die Kiezküche verbindet beide Themen mit einem einfachen Konzept: Essen für mehr Frieden. Deshalb unterstütze ich – wie so viele andere Menschen auch – dieses Projekt.

Meine Papp-Pasta bleibt jetzt als Notration vorerst im Schrank. Sie kann gegen ein Rezept der syrischen Joghurtsuppe nun wirklich nicht anstinken! Ach und noch was:

SAY IT LOUD – SAY IT CLEAR – REFUGEES ARE WELCOME HERE!

EUER BELA




MOCCACINO TARTE

MIT KAFFEE UND KONDITORCREME

Das Rezept haben wir vom syrischen Konditor Abdelrahman Mando bekommen, der während unserer Fotoproduktion seinen Lieblingskuchen für uns gebacken hat.

ZUTATEN FÜR DEN KUCHENTEIG

500 *gramm* MEHL 
350 *gramm* BUTTER
175 *gramm* PUDERZUCKER
2 EIER

FÜR DIE CREME

100 *ml* SÜSSE KONDENSMILCH
[AUS DER DOSE]
500 *ml* MILCH
2 EIER
100 *gramm* ZUCKER
100 *ml* SCHLAGSAHNE
10 *gramm* LÖSLICHEN KAFFEE
100 *gramm*
VOLLMILCHSCHOKOLADE

Die Kondensmilch aus der Dose in einen Topf mit reichlich Wasser legen (so dass sie bedeckt ist) und für 2 Stunden auf mittlerer Flamme leicht köcheln lassen.

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben, zuerst mit dem Rührgerät und danach mit der Hand verkneten. Dann den Teig für 20 bis 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen. Später den Teig ausrollen und in eine gebutterte Tarteform oder Tortenform geben. Mit einer Gabel kleine Löcher in den Boden stechen. Anschließend die Tarte etwa 20 Minuten bei 150 Grad Umluft backen. Anschließend die gebackene Tarte auskühlen lassen.

Für die Creme zuerst die Milch aufkochen. Dann in einer Rührschüssel die Eier, den Zucker und das Mehl glatt rühren. Anschließend langsam die Eimasse in die Milch einrühren und circa 2 Minuten unter ständigem Rühren weiter erhitzen. Danach die Milchcreme im Kühlschrank abgedeckt erkalten lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die gebackene Tarte mit der flüssigen Schokolade bestreichen.

Danach die Sahne schlagen und die erkalte Milchcreme mit der geschlagenen Sahne vorsichtig vermischen. Dann die Milchcreme-Sahnemischung gleichmäßig auf den Tarteboden geben und verteilen.

Den löslichen Kaffee in etwas Wasser anrühren und die Hälfte der Kondensmilch dazugeben. Zum Schluss die Kaffeecreme in einen Spritzbeutel geben und die Tarte damit dekorieren.



FUL

FAVABOHNEN MIT KICHERERBSEN, JOGHURT UND TOMATE

Das Bohnengericht ist in arabischen Ländern vor allem zum Frühstück weit verbreitet. Bei der Zubereitung gibt es oft regionale Unterschiede und mehr als 90 Variationen. Unsere Version stammt von Amir und Salah aus Syrien, wo Fleisch schon immer teuer war und vegetarische Gerichte deshalb eine gute und preiswerte Alternative bieten.

Amir ist aus Damaskus und hat dort als Bankkaufmann gearbeitet. Salah hat in Aleppo Architektur studiert. Ful kennen die beiden seit ihrer Kindheit. Meistens kam die ganze Familie zusammen, um gemeinsam zu essen. Auch in Hamburg kochen die beiden das traditionelle Gericht immer wieder gerne, weil es für sie nach Heimat schmeckt.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Dose FAVABOHNEN
[AUCH SAUBOHNEN ODER
DICKE BOHNEN GENANNT]
- 1 Dose KICHERERBSEN
- 3 KNOBLAUCHZEHEN
- 4 EL TAHINI
[SESAMPASTE]
- 1 Bio-ZITRONE
- 200 gramm JOGHURT
- etwas SALZ
- 2 TOMATEN 
- etwas BLATTPETERSILIE 
[ZUM GARNIEREN]
- etwas ÖLIVENÖL nach Geschmack 
- 1 EL SESAM [GERÜSTET]

Die Bohnen und Kichererbsen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser kurz abspülen. Dann bei mittlerer Temperatur in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Den Knoblauch abziehen und klein hacken oder pressen. Die Tahini in einem Behälter geschmeidig rühren, damit sie nicht zu fest ist. Die Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Dann die Tahini zusammen mit dem Joghurt und dem Knoblauch vermischen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Anschließend noch etwa 8 Esslöffel von dem warmen Bohnenwasser unterrühren, damit eine flüssigere Sauce entsteht.

Die Bohnen und Kichererbsen abgießen, zum Joghurt geben und unterrühren. Danach die Tomaten würfeln und die Petersilie klein schneiden. Dann beides auf den Joghurt geben, nach Belieben mit Olivenöl beträufeln und mit Sesam und etwas Zitronenschale garnieren.

TIPP: Ful schmeckt am besten zusammen mit arabischem Brot. Wenn man es in kleinere Stücke reißt, kann man hervorragend mit den Fingern essen. Es darf aber natürlich auch ein Löffel benutzt werden. Als Beilagen empfehlen sich Oliven, Radieschen, milde Peperoni oder frische Gurkenscheiben.

INTERVIEW MIT DUNJA HAYALI

JOURNALISTIN UND FERNSEHMODERATORIN



1 // DU BIST IN DEUTSCHLAND GEBOREN, DEINE ELTERN STAMMEN JEDOCH BEIDE AUS DEM IRAK. DENKST DU, ES WAR FRÜHER EINFACHER SICH ZU INTEGRIEREN ALS HEUTE? HATTEN DEINE ELTERN UNTERSTÜTZUNG?

Das liegt immer an den Personen selbst. Wer offen ist, dem wird auch (meistens) mit Offenheit begegnet.

2 // KANNST DU DICH DARAN ERINNERN, DASS ES IN DEINER KINDHEIT PROBLEME GAB AUFGRUND DER HERKUNFT DEINER ELTERN?

Nein. Vor ein paar Jahren, als mein Migrationshintergrund in den Medien ein großes Thema war, habe ich mal meine Freunde gefragt, wie das früher so war, ob sie etwas komisch fanden. Ihre Antwort: „Nee, bis auf Euer Haus und das Essen natürlich. Das war anders. Aber lecker!“

3 // DU ENGAGIERST DICH SEIT VIELEN JAHREN GEGEN RASSISMUS. GAB ES EIN SCHLÜSSELERLEBNIS FÜR DEINEN EINSATZ UND WIE VERFOLGST DU DIE AKTUELLE SITUATION?

Ich habe mich schon immer eingesetzt oder auch eingemischt. Selbst wenn es zu einer Schlägerei kam, bin ich dazwischen gegangen: denn Reden hilft mehr als Fäuste.

4 // DU BIST SEIT VIELEN JAHREN ALS JOURNALISTIN TÄTIG, WÜRDEST DU TROTZDEM SAGEN, DASS ES SEIT DEINER INTERVIEWREPORTAGE AUF DER ERFURTER AfD-DEMONSTRATION EINE ANDERE WAHRNEHMUNG DEINER PERSON GIBT?

Was ich erstaunlich finde, ist, dass mir unterstellt wird, ich würde gegen die AfD hetzen oder sie schlecht beziehungsweise nicht fair behandeln. Und genau das tue ich ganz und gar nicht. Übrigens von Anfang an nicht. Es ist unsere Pflicht, mit demokratisch gewählten Parteien zu reden. Mir geht es um Inhalte, nicht um die Partei an sich.

5 // IM NACHGANG DIESER REPORTAGE HAST DU DIE GOLDENE KAMERA ERHALTEN IN DER KATEGORIE „BESTE INFORMATION“. DEINE DANKESREDE IST MITTLERWEILE LEGENDÄR UND IM PUBLIKUM GAB ES STANDING OVATIONS VERSCHIEDENSTER PROMINENTER. GIBT ES NICHT EIGENTLICH ZU WENIG ÖFFENTLICHKEITSWIRKSAME PERSONEN, DIE SICH ENGAGIEREN?

Gegen Rassismus engagieren sich doch einige. Schaut euch zum Beispiel den Spot der FIFA an, den es seit Jahren gibt. Und die Auszeichnung gab es für verschiedene Projekte, die ich im vergangenen Jahr gemacht habe. Dazu zählt u.a. der Donnerstalk, die Reise in den Irak und natürlich meine Arbeit im Morgen-Magazin.

6 // GERADE IN DEUTSCHEN GROBSTÄDTEN PROFITIEREN WIR VON DER UNGLAUBLICHEN VIELFALT AN INTERNATIONALER RESTAURANTS UND KULTUREN. AN WELCHE GERICHTE AUS DEINER KINDHEIT ERINNERST DU DICH GERNE ZURÜCK UND KOCHST DU SELBST AUCH GERN IRAKISCHE REZEPTE?

Dolmar, arabisches Hähnchen, die Gehacktes Platte, Kabab – super lecker, aber leider alles mit Fleisch... Und da ich kein Fleisch mehr esse... Aber wenn es jemand so zubereiten würde, wie meine Mama es früher gemacht hat, dann würde ich eine Ausnahme machen.

7 // ALS JOURNALISTIN BIST DU OFT UND ZU VERSCHIEDENSTEN ZEITEN UNTERWEGS. WIE ERNÄHRST DU DICH AUF DEINEN EINSÄTZEN UND WAS GIBT ES IN DER ZDF-KANTINE ZUR MITTAGSPAUSE?

Da bin ich dann zum Glück schon wieder im Bett. Ansonsten gibt es zum Frühstück ordentliche Stullen oder im Sommer auch Müsli und abends viel Salat. Auf meinen Reisen versuche ich, das zu essen, was landestypisch ist. Darum geht es doch auch auf Reisen: Neues kennenlernen, offen sein, ausprobieren, entdecken...

MUJADARA

ARABISCHE LINSEN MIT REIS

Firas Alhater ist aus Syrien geflüchtet und mit seinen Videos, in denen er fremdenfeindliche Vorurteile abbaut, mittlerweile zum YouTube-Star avanciert.

Das syrische Gericht gehört zu den Lieblingsgerichten von Firas, der uns dazu folgendes verraten hat: „Dieses Gericht würde man auf Deutsch als Arme-Leute-Essen bezeichnen.

Bei uns in Syrien ist es das jedenfalls. Es geht sehr leicht, ist lecker und kostet nicht viel.

Es gab einige Zeiten in meinem Leben, da hab ich das sehr oft gegessen.

Und wisst ihr was: Ich bin es immer noch nicht leid. So gut ist es!“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

90 ml OLIVENÖL

1 große ZWIEBEL

GRÜNE LINSEN } 250 gramm [UNGEKOCHT]

150 gramm REIS

[AM BESTEN LANGKORN]

etwas SALZ & PFEFFER
AUS DER MÜHLE

60 ml NATURJOGHURT

[ALTERNATIV SOUR CREAM,
SAURE SAHNE ODER SCHMAND]

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe dazugeben und bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten braten, bis sie bräunlich sind. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Linsen in einen Topf geben, mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Danach die Hitze reduzieren und etwa 15 Minuten simmern lassen.

Anschließend den Reis dazu geben und mit so viel Wasser auffüllen, dass alles mit Wasser bedeckt ist. Dann mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit einem Deckel zudecken. Den Reis und die Linsen noch einmal 15 bis 20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sie weich sind.

Die Hälfte der Zwiebeln unter die Reis-Linsen-Mischung geben. Das Gericht auf Tellern anrichten, einen Löffel Joghurt darauf geben und mit den restlichen Zwiebeln bestreuen.










MANTU

AFGHANISCHE TEIGTASCHEN

Für dieses Rezept haben wir eine afghanische Familie in Berlin-Wedding besucht. Jalal und seine Frau Leila verwöhnten uns mit diesem traditionellen Gericht, das vor allem bei Familienfesten auf den Tisch kommt und zu den beliebtesten Speisen in Afghanistan gehört. Als Beilage gab es Bolanis, gefüllte Maultaschen mit Gemüse. Aber auch Fladenbrot passt sehr gut.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 *gramm* MEHL 
- 1 *Pck.* HEFE
- 150 *ml* WASSER
- 4 *TL* ÖL 
- 1 *TL* SALZ
- 500 *gramm* HACKFLEISCH
[VOM RIND ODER LAMM]
- etwas* ÖL zum Braten 
- etwas* SALZ & PFEFFER
- 500 *gramm* ZWIEBELN 
- 500 *ml* JOGHURT
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 200 *gramm* KICHERERBSEN
- etwas* TOMATENMARK
- 1 *TL*  PAPRIKA *edelsüß*
- 1 *TL* KREUZKÜMMELPULVER
- 1 *TL* KURKUMA
-  1 *EL* GETROCKNETE MINZE
- 1 *TL* FRISCHER KORIANDER 

Für den Teig das Mehl mit der Hefe, dem Wasser, dem Öl und dem Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen vermischen. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen, bis der Teig weich wird und nicht mehr an den Händen klebt. Dann 30 Minuten ruhen lassen.

Das Hackfleisch in etwas Öl in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen kleinen Teil der Zwiebeln kleinschneiden und unter das Hackfleisch mischen. Danach das Fleisch abkühlen lassen.

Den Teig rollen und in möglichst dünne kleine Vierecke schneiden. Das Hackfleisch auf die Teigstücke legen und die Ecken zusammenkleben. Dann die Mantus in einem Dampfgartopf legen und mit Wasser für etwa 30 Minuten dämpfen. Wer keinen Gartopf hat, verwendet einfach einen großen Topf, der unten mit kochendem Wasser befüllt ist. Dann ein Sieb einhängen und die Mantus über dem Wasserdampf dämpfen. Wichtig: Die Teigtaschen dürfen das Wasser nicht berühren.

Für den Eintopf die restlichen Zwiebeln klein hacken und mit Öl in einem weiteren Topf anbraten. Das Tomatenmark und die Gewürze hinzufügen. Kurz danach die Kichererbsen hinzugeben, den Topf mit Wasser füllen und solange kochen lassen, bis die Kichererbsen weich sind.

Den Joghurt mit klein gehacktem Knoblauch sowie Salz verrühren und auf einen Teller geben. Die Mantus dazulegen und noch etwas Joghurt hinzugeben. Zum Schluss alles mit getrockneter Minze oder etwas Koriander garnieren.



HUMMUS - DIE CREME DES NAHEN OSTENS

MIT KRÄUTERSALAT, LAMM-TOPPING ODER CHILI-EIERN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN HUMMUS

- 400 *gramm* KICHERERBSEN [ROH]
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 1 EL SALZ
- 300 ml OLIVENÖL
- 100 ml MILCH
- 1 EL CUMIN [KREUZKÜMHEL GEMAHLEN]
- 1 EL SESAMPASTE [TAHINA]

FÜR DAS LAMMGULASCH

- 300 *gramm* LAMMGULASCH
- etwas SALZ
- 2 ZWIEBELN
- 4 KAROTTEN
- 3 EL ROSINEN
- 400 ml ROTWEIN
- 4 GRANATÄPFEL

FÜR DEN KRÄUTERSALAT

- 2 TOMATEN
- 1 PAPRIKA
- 1/2 GURKE
- 3 EL OLIVENÖL [AM BESTEN KALAMATA]
- 4 Spritzer HIMBEERESSIG
- 1/2 Bund PETERSILIE
- 1 Bund MINZE
- 1 Bund SCHNITTLAUCH

FÜR DIE CHILI-EIER

- 4 *weich gekochte* EIER
- 5 *kleine* CHILISCHÖTEN
- 1/2 Bund PETERSILIE
- 1/2 Bund MINZE
- 400 ml OLIVENÖL

Zubereitung Hummus

Die Kichererbsen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag für circa 5 Minuten in Wasser kochen, danach abgießen und abtropfen lassen. Die noch warmen Kichererbsen mit den anderen Zutaten pürieren und abschmecken.

Zubereitung Lammgulasch

Das Lammfleisch in einer Pfanne scharf anbraten und salzen. Danach die Zwiebeln und die Möhren schälen, würfeln und mit anbraten. Den Bratenansatz mit Rotwein ablöschen, kurz danach das Lammfleisch herausnehmen und zusammen mit den Rosinen in einen Topf geben. Dann den Gulasch mit Rotwein auffüllen und zugedeckt bei mittlerer Hitze mindestens 45 Minuten gar kochen, bis das Fleisch weich ist. Das fertige Lamm auf dem Humus anrichten und mit Granatapfelkernen bestreuen.

Zubereitung Kräutersalat

Die Tomaten, Paprika und Gurke waschen, vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden und danach fein würfeln. Das Fruchtfleisch der Tomate mit etwas Olivenöl und einem Spritzer Himbeeressig pürieren, mit etwas Salz abschmecken und später als Dressing verwenden. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Schnittlauch auf die Länge eines Streichholzes kürzen. Alle Zutaten zu einem Salat anrichten.

Zubereitung Chili-Eier

Die Eier schälen und halbieren. Den Hummus auf einem Teller verstreichen, die Eier darauf verteilen und mit Salz würzen. Die gewaschenen Kräuter kleinschneiden, die Chilischoten entkernen und in feine Ringe schneiden. Zum Schluss über die Eier und den Hummus geben.

GROBER Bruder

AN DIE ZEIT IN BOSNIEN ERINNERT ER SICH NUR ÜBER ERZÄHLUNGEN UND FOTOS DER GROBELTERN. ZEITIG AUS ANGST VOR DEM KRIEG IM DAMALIGEN JUGOSLAWIEN FLÜCHTETEN SEINE ELTERN MIT SÄUGLING NEVEN UND SEINER SCHWESTER 1990 NACH BADEN-WÜRTTEMBERG.



Die Integration in dem kleinen Dörfchen im Schwarzwald gelingt schnell. Sozial schwache Viertel gibt es bei nur 4.500 Einwohnern nicht. Neven hat eine gute Kindheit, wächst normal auf. Er hat nicht viel, vor allem keine Spielkonsole – dafür aber immer einen Fußball und ein sicheres Dach über dem Kopf. Seine Eltern haben mehrere Jobs, arbeiten als Putzhilfe und auf dem Bau, da ihre bosnischen Diplome

nicht anerkannt werden. Über weitere Zusatzjobs finanzieren sie Hilfssendungen an die Gemeinde in der Heimat. Unter anderem verschicken sie darin Schokolade. „Heute schäme ich mich dafür, dass ich damals nicht verstanden habe, warum ich sie nicht selber essen durfte. Wir können uns hier in Deutschland sogar aussuchen, welche Farbe oder Geschmacksrichtung die Schokolade haben soll.

Das ist auch eine Form von Reichtum und ich habe im Gegensatz zu den Menschen in meiner Heimat oder anderen Ländern nie Krieg oder Armut fürchten müssen“, sagt Neven heute.

In dem kleinen Dorf kennen ihn und seine Familie jeder. Sein Vater war früher ein sehr guter Fußballer, hat den Sport jedoch zum Wohl seiner Familie aufgegeben. Für die lokale Kreisliga langt es mühelos und das Kicken bringt ihm viele Freunde ein. Und nebenbei auch seinen Sohn Neven an den runden Ball.

„Wir haben über einige Jahre bei einer netten alten Dame gewohnt – Oma Stumpf. Sie hat meinen Eltern ihr Schlafzimmer zur Verfügung gestellt. Wir Kinder durften das Gästezimmer nutzen und sie selbst hat auf der Couch geschlafen. Was für eine unglaublich schöne Erinnerung.“ Als Neven 10 Jahre alt und kurz vor dem Wechsel auf das Gymnasium ist, läuft die Duldung der Familie ab. Immer wieder verringern sich die Befristungen, bis eine Abschiebung bevorsteht, da Bosnien mittlerweile als sicheres Herkunftsland eingestuft wird. Für Familie Subotic gibt es dort jedoch keine Perspektive. Als letzten Strohalm bewerben sie sich um eine Green Card in den USA und ziehen nach Salt Lake City um. Doch schon bald kehrt der mittlerweile 17jährige Neven zurück nach Deutschland und bekommt seinen ersten Profi-Vertrag bei Mainz 05. Die bis heute laufende weitere Karriere ist Geschichte: Aufstieg, Meister- und Pokaltitel, Champions League, Nationalmannschaft.

In Mainz schickt ihn der Verein zu einem Termin in einem Waisenhaus im rheinhessischen Bingen. Neven kommt von nun an regelmäßig und hilft den Kindern. Es wird zu einem Herzensprojekt. Auch bei seinem Wechsel 2008 nach Dortmund sucht er sich erst eine gemeinnützige Organisation, bevor er eine Wohnung bezieht. „Ich möchte den Menschen etwas zurückgeben. Wenn jeder Mensch nur auf sich selber schaut, ist das ein falscher Weg, auf dem ich mich nicht bewegen möchte.“ Es ist Nevens Erfüllung in seinem Leben, anderen Menschen zu helfen und denen zu dienen, die es am Schwersten haben. 2013 gründet der Fußball-Profi die Neven Subotic Stiftung und führt seitdem Trinkwasser- und Sanitärprojekte in Entwicklungsländern durch. Das Ziel ist es, Menschen aufzuklären, ihnen den lebensnotwendigen Zugang zu Wasser und Bildung zu verschaffen sowie die Infrastruktur zu verbessern. Die

Projekte wählt die Stiftung über verschiedene Kriterien aus. Zum einen braucht das Land eine breite Politik, weiterhin benötigt es gute Partner vor Ort – vor allem auch um den Spendern gerecht zu werden. Das erste Projekt findet in Äthiopien statt – einem Land, in dem es den größtmöglichen Effekt hat. „Wenn wir an einer afrikanischen Schule dafür sorgen, dass Trinkwasser und Sanitäreinrichtungen vorhanden sind, dann sorgen wir gleichzeitig für Struktur und Bildung. Aber auch dafür, dass sich beispielsweise die Eltern der Kinder weiterentwickeln können in der Zeit, in der sie sonst einen langen beschwerlichen Fußmarsch zu einem Wasserbrunnen auf sich nehmen müssten.“ Auf Vorträgen zeigt die Stiftung ihren Zuhörern in Deutschland, was es bedeutet, einen 20-Liter-Kanister über 30 Meter auf der Schulter zu tragen. In Afrika hingegen sind es oft mehrere Kilometer über steinige Wege in der prallen afrikanischen Sonne. Bergauf versteht sich. „Wenn ich das sehe, dann kann ich mich über nichts in meinem Leben beschweren. Wir sind schon sehr geblendet, was unsere Situation angeht. Aber vor Ort wirklich zu sehen, was Leben bedeuten, das motiviert mich“.

Die Dankbarkeit, die Neven und seine Kollegen in Afrika erleben, ist unglaublich groß. „Dort gilt Menschlichkeit minus Popkultur. Einmal sollte mir ein lebendiges Huhn als Dank überreicht werden“, erinnert sich Neven. Eine sehr große Geste in afrikanischen Ländern. In Sachen Wasser sind gemeinnützige Organisationen wie die Neven Subotic Stiftung oder auch Viva con Agua in Äthiopien Superstars. Möglich macht das neben den Unterstützern vor allem auch das starke Team, das laut Subotics Aussage Unglaubliches leistet. Er selbst investiert so viel Zeit, wie es ihm der Fußball mit gutem Gewissen erlaubt.

Die Unterstützer der Stiftung werden zuerst informiert und aufgeklärt, um eine wirkliche Verbindung zu den Projekten und beteiligten Menschen herzustellen. Die Zuneigung zu den betroffenen Menschen soll dafür sorgen, diese länger im Herzen zu behalten und sich mit den Projekten zu identifizieren. Zuletzt passiert als Neven bei Freunden war, mit denen er sich über Wochen und Monate über seine Stiftung ausgetauscht hatte. Der 3jährige Sohn der Freunde übergab ihm 52 Cent aus seinem Sparstrumpf mit den Worten „Das ist für die Kinder, die kein Wasser haben.“

PETERSILIENSALAT

MIT TOMATEN, GURKE UND FRISCHER MINZE

Der syrische Petersiliensalat von Yasser und Muna aus Syrien ähnelt Taboulé, einem Salat aus der arabischen, speziell der libanesischen Küche. Er wird jedoch nicht mit Bulgur oder Couscous zubereitet. Beide Salate können sowohl als Mezze (Vorspeise), als auch als Zwischenmahlzeit, als Beilage zu Fisch oder Fleisch oder als Hauptspeise serviert werden. Vor allem im Sommer bietet der Petersiliensalat eine erfrischende Mahlzeit, die sich schnell und einfach zubereiten lässt.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg TOMATEN 
- 1 SALATGURKE 
- 1 ZWIEBEL 
- 1 Bund PETERSILIE 
- 3-4 KNOBLAUCHZEHEN 
- 1 Bund FRISCHE MINZE 
- 5 ZITRONEN 
- 10 EL OLIVENÖL 
- etwas CUMIN
[KREUZKÜMMEL GEMAHLEN]
- etwas ROTER PFEFFER
[GROB]

Die Tomaten und die Gurke waschen und in feine Würfel schneiden. Dann die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Anschließend die Minze und die Petersilie ebenfalls zerkleinern und alles zusammen in eine Schüssel geben.

Eine Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Die anderen Zitronen schälen, in feine Würfel schneiden und unter den Salat mischen.

Das Olivenöl mit Pfeffer, Kreuzkümmel, etwas Zitronensaft und rotem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Salat anrichten und mit dem Dressing versehen.



