

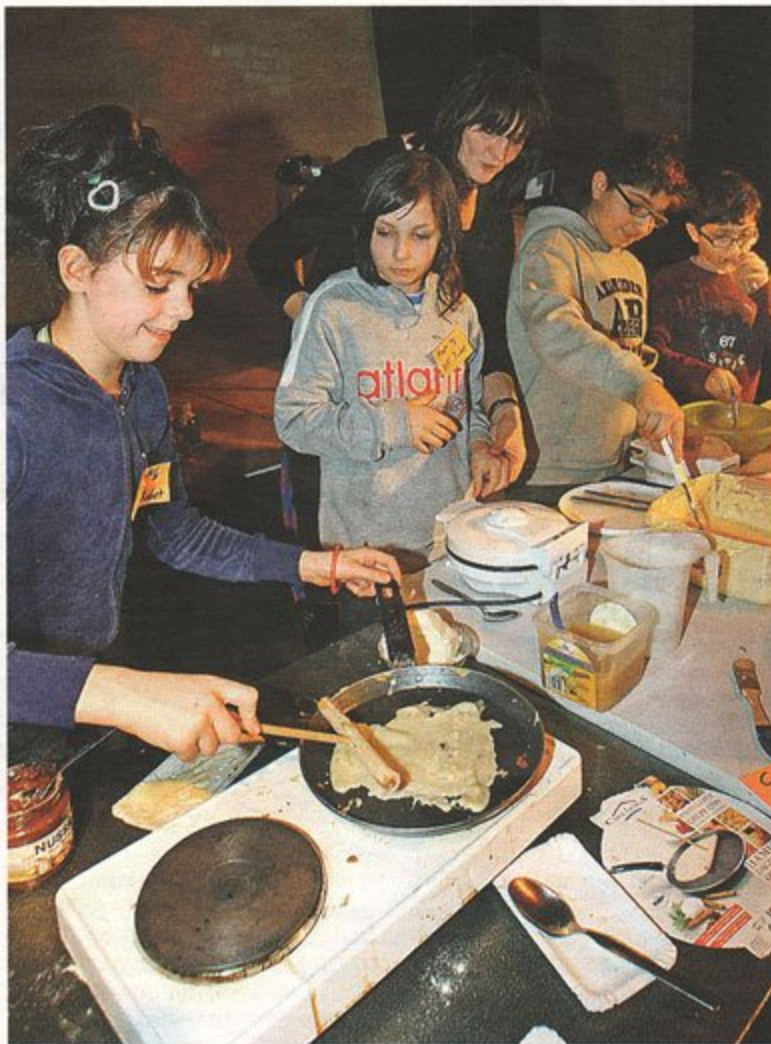
Wie schmeckt Leipzig?

Im Rabet kommt die „Neue Leipziger Küche“ auf den Tisch

NEUSTADT-NEUSCHÖNEFELD

Über die Leipziger Küche lässt sich ja nur Gutes sagen. Das eigene Süppchen kocht man hier mit einheimischen Kräutern, Gewürzen oder Erdäpfeln. Wie sich das gehört? Was sich gehört, wussten schon unsere Vorfahren: Die hielten ihre Augen auf – schließlich war in Leipzig die Welt nicht zu Ende, hatte sie doch mehr zu bieten, als es das Land an Pleiße und Elster hergab. Und so wanderten ein: Die würzige Petersilie aus dem östlichen Orient, die Kartoffel aus Südamerika, der Blumenkohl aus Kleinasien, die allerersten Messestädter kamen sogar von überall her – kurzum – die Leipziger Küche ist international. Was nicht heißt, dass sie nicht noch internationaler werden kann. Dass sagten sich auch Kristina, Carlos und Zoe – drei Studenten aus Kanada, Peru und Serbien, die an der Weimarer Bauhaus-Universität lernen.

„Neue Leipziger Küche“ heißt ihr unkonventionelles Vorhaben. Das Ganze hat natürlich einen wissenschaftlich-künstlerischen Hintergrund: „Wir erforschen, wie Leipziger, fremd und lokal, sich umgestalten und neue kulturelle Aromen mischen. Nahrung soll benutzt werden, weil sie Leute auf eine



Auch der Kochzirkel des Rabets lässt sich den Spaß nicht entgehen: Aysaha, Dana, Veronika Kohl, Nur und Ibrahim (von links). Foto: André Kempner

spielerische, häusliche und persönliche Art sprechen lässt. Diese neue Leipziger Identität werde durch Vielfältigkeit angespornt.“ Im nichtakademischen Klartext: Alles auf einen Tisch, alle an einen Tisch. Der stand dieser Tage im Leipziger Osten. Hier, wo Migrantinnen und Migranten leben, die aus dem Irak, Iran, der Türkei, Serbien und vielen anderen Ländern nach Leipzig kamen, ist dafür der richtige Ort und das „Rabet“ als offener Freizeittreff die richtige Begegnungsstätte, um genannte Aromen auch symbolisch zu mischen. Denn wir wollen ja nicht schönfärben: Klar, die neuen Leipziger sind Teil der Leipziger Kultur. Aber – kennen wir unsere Kultur genau? „Ich würde gern mehr Leipziger kennenlernen“, sagt Rayana. Die gebürtige Syrierin lebt mit ihrem Mann irakischer Herkunft in Neustadt-Schönefeld. Was sie dazu beitragen kann, hat sie mitgebracht: Jede Menge Kräuter, Öl, gelebte Tradition, Neugier und Lebensfreude – Kai und Sebastian steuern Zwiebeln, ihre Erfahrung im Eierbraten – und vor allem Leipziger Alltagsgeschichten bei. Na, Rayana, darf man Ende des kulinarischen Dialogs fragen: Wie schmeckt Leipzig? „Schon wieder internationaler.“ *Ingrid Hildebrandt*