

Eine Erinnerung an den Winter

INTERNATIONALES SUPPENFEST: Sonja Altak kommt ursprünglich aus dem Irak und kocht eine Linsensuppe aus der alten Heimat.



Sonja Altak, ihre Zwillinge Reem und Rai und Sohn Dani freuen sich aufs Suppenfest.
Foto: Bettina Schaller

LAHR. Das Internationale Suppenfest findet in diesem Jahr am Samstag, 19. November, 12 Uhr, in der Aula des Max-Planck-Gymnasiums statt. Aus diesem Anlass stellt die Badische Zeitung einige Köche und ihre Suppen vor. Heute: Sonja Altak und ihre Linsensuppe.

Es ist ihr erster Einsatz beim Suppenfest. Erst durch ihren Sprachkurs, an dem sie durch MILA (Migration, Integration, Leben, Arbeit) teilnimmt, ist Sonja Altak dazu gekommen. Warum erst jetzt, werde sie häufig gefragt, gesteht Sonja Altak. Immerhin lebt die Mutter von fünf Kindern bereits seit 16 Jahren in Deutschland. Der Grund ist relativ einfach. Als Hausfrau und Mutter habe sie schlicht keine Zeit für einen Sprachkurs gehabt. Zudem habe sich seit dem Jahr 2000, als sie und ihr Mann samt den beiden noch im Irak geborenen Kindern Asyl in Deutschland beantragt hatten, viel geändert. Damals habe es das Angebot der Sprachkurse nicht gegeben, auch nicht die vielen Angebote, die jetzt den Asylsuchenden gemacht werden. Zwar habe sie noch zwei Kinder im Kindergartenalter, aber jetzt sei der Zeitpunkt gekommen, wo sie ihrer deutschen Sprache den passenden Schliff verpassen wolle. "Für den Alltag reicht's", sagt sie. Sonja Altak will aber das B2-Zertifikat machen, und dafür reiche ihr bisher erlernter Wortschatz nicht.

Wenn alle Kinder in der Schule sind, möchte sie sich außerdem beruflich orientieren – so sei sie zu MILA gekommen. Kosmetikerin, Friseurin – in diesem Bereich könne sie sich eine Tätigkeit vorstellen. Sie weiß, dass alles von ihren Deutschkenntnissen abhängt. Jetzt muss Sohn Dani noch manchmal als Dolmetscher helfen. Der Zwölfjährige geht in die Otto-Hahn-Realschule, hat zwar Sport als Lieblingsfach, aber auch Deutsch gehöre zu seinen bevorzugten Fächern. Aufmerksam verfolgt er das Gespräch mit seiner Mutter und hilft ihr mit arabischen Anmerkungen. Gerade bei den Fragen zur Küchenkultur. Werden im Hause Altak-Asamarai vorwiegend traditionell arabische Gerichte gegessen? Nein, Spaghetti Bolognese, Makkaroni Napoli, Pizza, Pommes und Hamburger gebe es auch manchmal, "weil wir Kinder das gerne essen", erklärt Dani. Aus der arabischen Küche kämen häufig Reis, rote Bohnen mit Fleisch auf den Tisch. Roter Reis und Humus sei bei den Kindern sehr beliebt, wie auch "Kubba Hammud", eine Gemüsesuppe mit großen Griesklöschchen, die mit Fleisch gefüllt sind. "Die kocht allerdings Papa", sagt der Zwölfjährige und Vater Samer steuert ein Bild der Suppe auf dem Smartphone bei.

Sehr lecker sieht das Gericht aus. Ob es diese Suppe beim 9. Internationalen Suppenfest gibt? Sonja Altak verneint, da sie von MILA-Leiterin Diana Moneweg für eine Linsensuppe vorgeschlagen wurde. Nach einer angeregten Diskussion der Familienmitglieder entscheidet Vater Samer Asamarai, dass er aber beim 10. Internationalen Suppenfest "Kubba Hammud" servieren möchte. Er selbst hat im Irak "Culture English" studiert, um Übersetzer oder Lehrer zu werden. Doch dann kam die Flucht nach Deutschland. Nur er und seine Frau Sonja Altak mit den beiden Kinder Farid und Sara konnten fliehen. "Der Rest der Familie lebt in Tikrit und Mosel", sagt Sonja Altak und bedauert, nur über Telefonate Kontakt mit der Familie halten zu können.

Linsensuppe

Zutaten für 8 Personen: 400 g Linsen, 2 EL Instant-Brühe, 2 Zwiebeln, 2 EL Öl, 1 EL Salz, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Paprikapulver süß, 3 L Wasser

Zubereitung: Die Linsen waschen, abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, goldbraun andünsten. Die Linsen dazugeben. Dann mit dem Wasser ablöschen. Danach Salz, Pfeffer, Paprikapulver und die Instantbrühe dazugeben. Die Suppe auf niedriger Stufe so lange köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Ganz zum Schluss mit den Gewürze abschmecken.

Das sagt Sonja Altak: "Die Suppe ist sehr lecker und gesund und erinnert mich an den Winter in meinem Land."

Autor: pbs

Autor: Bettina Schaller

WEITERE ARTIKEL: LAHR

Die letzten Schwestern verlassen Lahr

Nach über zehn Jahren wird am 20. November der Konvent Portiunkula der franziskanischen Schwestern in Lahr verabschiedet, teilt das Katholische Dekanat Lahr mit. Der Grund ist die geringe Zahl an jungen Schwestern. **MEHR**

Rund um Bauen, Wohnen und Leben

Am Samstag und Sonntag findet die Messe in der Sulzberghalle zum zehnten Mal statt / Energietage mit vielen Informationen. **MEHR**

Wie man mit Stadtblick wieder richtig fit werden kann

Tag der offenen Tür am kommenden Samstag im Ambulanten Rehabilitationszentrum am Ortenau-Klinikum in Lahr . **MEHR**