



b+k=H Bericht zum GOUT Meeting Türkei - Hüyük

Georg 29.4.2013

Vom Verein bildung + kunst = Heiterkeit, Schefflenz, nahmen sechs Menschen teil: Karola Büchel, Leslie Tramontini, Ulrike und Cora Huxoll, Sina Wolbert und Georg Fischer. Wir verbanden das Meeting mit je zwei weiteren Tagen vor- und nachher, um die Sehenswürdigkeiten der Region kennen zu lernen. Diese Kombination hat sich wieder sehr gut bewährt, denn durch das eher touristische Zusatzprogramm wurden die Eindrücke zur „Lebenskunst“ verbreitert und vertieft. (Die vier zusätzlichen Tage wurden nicht aus Projektmitteln finanziert.) Wir besuchten die antiken Orte Perge, Aspendos, Phaselis und Chinaera, wohnten in Antalya und reisten mit Bussen zum Meeting.

Das Treffen begann mit einem herzlichen Empfang am So., 21. April 2013, 19 Uhr, im Hotel Anamas, Beysehir (wo alle ausländischen Teilnehmenden untergebracht waren). Viel „alte Bekannte“ aus den bisher schon absolvierten fünf Meetings sahen sich unter den 35 Teilnehmenden. Der gute Kontakt spiegelte sich auch in Gastgeschenken (z.B. GOUT-Circampulus-Marmelade und ausgedrucktes Kochbuch) wieder.

Der erste Arbeitstag, Mo., 22.4.2012, 9 – 23.30 Uhr, war dem Besuch von Konya gewidmet. Wir kamen dort nach einer Autopanne um 11.15 Uhr an und erlebten die folgende Stunde die Gruppe der „Derwische“. Konya gilt als Zentrum dieser Sufi-Rituale, in deren geistige Grundlagen wir mündlich (und schriftlich in den Tagungsunterlagen) eingeführt wurden. Nach der meditativen Show besuchten wir die religiöse und als Museum genutzte Stätte, an der Mevlana Celaleddin Rumi wirkte. Hier entwickelte dieser mittelalterliche Mystiker seine Lehre und die Saghophage bilden einen Wallfahrtsort. Anschließend speisten wir im Somatici-Restaurant, wo die „Mevlevi Kitchen“ entwickelt wurde: vor allem überlieferte Rezepte von M.C. Rumi, aber auch Elemente der zentralasiatischen Küche und solchen der Seldschuken.

Aufgrund der fortgeschrittenen Zeit wurden die Programmpunkte Karatay Museum und Moscheebesuch nach den individuellen Wünschen der Teilnehmenden geregelt und die gesamte Gruppe traf sich um 17 Uhr am Meram Baglari, um von dort mit dem Bus zum alten Dorf Sille zu fahren. In Sille existierte eine frühchristliche Gemeinde, die der Apostel Paulus besuchte. Die ehem. Kirche wird gerade renoviert und ein Priester schenkte uns eine Beschreibung. Anschließend konnten wir einem Töpfer bei der Arbeit zusehen und das Dinner wurde im traditionellen Lokal des Ortes eingenommen. Auf der Rückfahrt entspann sich im Bus ein fröhlicher Singsang aller möglicher Sparten und unterschiedlicher Qualität.

Der zweite Arbeitstag, Do., 23.4.2013, 9 – 23 Uhr, war türkischer Nationalfeiertag, an dem vormittags ein großes Schulfest in Hüyük stattfand, nachmittags absolvierten wir einen Kochworkshop, bekamen Informationen und diskutierten. Den Abend bestimmte das gemeinsame Abschiedessen. Wir waren Ehrengäste beim Kinderfest unserer einladenden Partnerorganisation in der Grund- und Hauptschule Hüyük. Der Gründer des modernen türkischen Staats, Atatürk, hat 1920 erstmals diesen Tag den Kindern – und damit der Zukunft – geschenkt. Die einzelnen Klassen führ-

ten vor offiziellen Ortsvertretern und ihren Eltern Spiele und Tänze auf, welche v.a. das Nationalbewusstsein stärken helfen sollen.

Ab 12.30 Uhr präsentierte Sevim uns (d.h. 25 Teilnehmende, davon 7 Türken, 7 Männer; siehe dazu die ppp-Anlagen) die Geschichte des Essens mit Namen „Asure“ – es ist eine Kreation aller Überlebenden der Sintflut, die auf der Arche Noah waren. Eine Video-Einspielung informierte zu einem Projekt der regionalen Selbstvermarktung hausgemachter Produkte. Wir sahen (und bekamen eine CD dazu verteilt) die Herstellung von „Caras“ – dies ist ein sirupähnliches Weintraubenprodukt –, das wir auch ausprobieren konnten, weil der Schulleiter Talat Peker (er spielt auch türkische Gitarre, tanzt und singt) solches produziert.

Alle ausländischen Gäste (18) und türkische Eltern (etwa 30) aus der Partnerorganisation bereiteten im anschließenden Kochworkshop ein großes gemeinsames Essen. Dies folgte dem Geist des Asure – auch so drückt sich Lebensstil aus. Die ausgezeichnete Vorbereitung (bis hin zu GOUT-Schürzen) ermöglichte das Herstellen von zwei Suppen, vielen Fladenbrot mit Füllung, Salaten, Dips, fruchtiger Getränke, Nachspeisen und fünf Hühnern mit Gemüse. Letztere wurden auf besondere Weise gegart: über Gemüse aufgespießt wurden sie mit Blechdosen überstülpt und um diese ein offenes Feuer entzündet (siehe Berichtfotos). Nach ca. 45 Min. konnten wir ausgezeichnetes Fleisch und Gemüse genießen.

Diesem Höhepunkt schlossen sich Informationen zu türkischen Essgewohnheiten in Vergangenheit und Gegenwart (wiederum durch Sevim präsentiert) an und wir diskutierten bis 17.30 Uhr über unsere Erkenntnisse (hier flossen auch feedback-elemente ein; die statische Rückmeldung erfolgte anfangs):

Die Statements der (26) Teilnehmenden betonten die historisch gewachsenen und gegenseitigen Einflüsse von mediterraner und türkischer Küche. Das vegetarische Essen habe in jüngerer Zeit auch durch das hier in Hüyük erlebte Vorbild bei der Nutzung regional produzierter Lebensmittel einen Aufschwung erhalten. Gleichzeitig vermindern sich durch den Austausch die Unterschiede. Durch intensiven Austausch und erarbeiteten Wissen erhalten wir aus den Regionen der Projektpartner viele Anregungen. Durch den Hintergrund der muslimischen Religion sind die Fastenzeiten und –regeln bei gleichen Intensionen doch unterschiedlich ausgeprägt. Der weltweite Einfluss (durch die ökonomische Globalisierung vorangetrieben) wurde in den vergangenen Jahrzehnten bedeutend und erzeugte unterschiedliche Reaktionen. Z.B. breitet sich ein „deutscher Stil“ aus, der über den Bezahlmodus die Herzlichkeit negativ beeinflusst.

Überraschend war aber auch, wie viele Nahrungsmittel und Speisezubereitungen „türkischen Ursprungs“ sind, obgleich sie von anderen Nationalküchen als eigene Spezialität angesehen werden. Hier sei zu betonen, dass der Lebensstil (sich auch in der Eßkultur ausdrückend) stark mit Emotionen verbunden ist, welche auch überkommene (nationalistische) Vorurteile („Kümmeltürke“, „getürkt“) beinhalten können. Da Unterschiede bereichern und Einzigartigkeit erzeugen, sollten wir auch Essen nicht nur als Nahrungsaufnahme verstehen, sondern gemeinsame Mahlzeiten als fruchtbare, Lebensfreude erzeugende Kommunikation unter Freunden gestalten.

Während die meisten Teilnehmenden eine Pause hatten, trafen sich bis 18.30 Uhr die Verantwortlichen der Partnerorganisationen zur organisatorischen Besprechung.

Ergebnisse „Koordinatoren-Treffen“ Elvira / Wien, Ausra / Telsiai, Sevim / Hüyük, Ute / Konstanz, Laura / Cluj, Christof / Avillar, Georg / Schefflenz:

1. Verwendung Kochbuch

Die rumänische Partnerorganisation verteilt die Kochbuch-CD an alle – vielen Dank für die geleistete Arbeit. Die türkische Partnerorganisation lässt das Kochbuch ins Englische übersetzen und stellt diese Version auch der litauischen Partnerorganisation zur Verfügung. Jede Organisation kann in Cluj einen Ausdruck für 25 Euro erstellen lassen. Das Kochbuch ist ein Projektprodukt und im End-

bericht zu erwähnen – je nach dem Wunsch der nationalen Agentur ist es digital oder ausgedruckt beizulegen.

2. *final report*

Der Endbericht des GOUT-Projekts muss bis spätestens 30. Sept. 2013 von jeder Partnerorganisation bei ihrer nationalen Agentur eingereicht werden. Sinnvollerweise geschieht die schon früher, um evt. Nachforderungen gerecht werden zu können. Darum das Angebot vom Koordinator, dass bis Ende Juli jede Partnerorganisation alle Materialien (Berichte, Lerntagebücher, Präsentationen, flyer, Presstexte der lokalen Verbreitung usw.) an Georg Fischer sendet. Er wird dann bis Mitte August auf einer CD alles zusammenfassen. Diese kann dann als Grundlage zum Ausfüllen des Formulars „Endbericht“ / „final report“ genutzt werden. (Enthalten auch ein auf Deutsch ausgefülltes Formular. Diese DC soll eine Hilfe beim Abfassen des Endberichts sein).

3. *Auvillar*

Der Termin bleibt: Beginn am Mittwoch, 3. Juli, weil sonst das Programm (insbes. auch Elemente französischer Lebenskunst) nicht gut realisierbar wäre. Rückreisetag ist Sonntag, 7. Juli 2013. Wünsche an die Programmgestaltung können an Gerhard Schneider geleitet werden. Jedenfalls sollten Diskussionsabschnitte eingebaut werden.

4. *Verschiedenes*

Herzlichen Dank aller an Sevim und ihrem Team für das tolle Meeting. Sevim betont ihre Freude darüber, dass wir hier Gäste waren: „Ihr seid auch künftig und in verschiedenen Rahmen immer willkommen.“

--

Das Abschiedsabendessen fand in einem Lokal am Beysehirsee statt. Zunächst konnten wir uns am Lagerfeuer wärmen, dann saßen wir an einer großen Tafel, die (wie üblich) schon mit Vorspeisen versehen war. Die individuellen Bestellungen umfassten viele der Gerichte, die wir in den letzten Tagen kennengelernt hatten – und gar nicht so überraschend schmeckte z.B. die Linsensuppe wiederum anders. Nach dem Essen wurden durch den Schulleiter die Zertifikate persönlich an jedeN TeilnehmendeN verteilt. Er begleitete dann auch auf der türkischen Gitarre die singende Ärztin H. Weitere Gesangseinlagen und Singspiele folgten. In der guten Stimmung tanzten auch einmal die Männer und einmal die Frauen. Da ab 23 Uhr die Nachtruhe anderer Gäste nicht gestört werden sollte, verlegten die meisten Teilnehmenden das weitere Abschiedfeiern in die Hotel-Longe.

Das GOUT-Meeting in der Türkei war hervorragend organisiert, lieferte interessante Informationen, brachte neue Kocherfahrungen, bot freudige Erlebnisse und verstärkte die Lernprozesse der Projektbeteiligten.