

Leckeres aus dem vorderen Orient

Aramäisches Kochbuch in deutscher Sprache erschienen – Dahler Migrantin kennt die traditionellen Rezepte

■ Von Manfred Stienecke und Besim Mazhiki (Foto)

Paderborn (WV). Die Mittelmeerküche hat längst den deutschen Herd erobert. Genauso schmackhaft wird etwas weiter östlich gekocht. Jetzt können Gourmands auch aramäische Gerichte ausprobieren. Ein erstes Kochbuch in deutscher Sprache ist in Dahl vorgestellt worden.

»In der aramäischen Küche spielen vor allem Gemüse und Hülsenfrüchte, frische Salate und Getreide eine Hauptrolle«, erklärt Saliba Celik, einer der drei Herausgeber des Rezeptbuchs »Aramäisch kochen«, das ganz frisch im Buchhandel erhältlich ist. Neben Käse kommt dazu Fleisch, zumeist Lamm, Geflügel, Rind und auch schon mal Ziege, auf den Tisch. Als Beilagen werden in der Regel Reis oder Bulgur gereicht, das bei uns als Weizengrütze bekannt ist. Gebäck und süße Nachspeisen runden das Menü ab.

»Bekannt ist unsere Küche für viele vegane Gerichte«, weiß Celik. Aufgrund der vielen Fastentage – die syrisch-orthodoxen Christen verzichten an 140 Tagen im Jahr auf Tierprodukte – seien Salate, Gemüse und Getreideprodukte die Hauptnahrungsmittel. Dann gibt es deftige Eintöpfe wie die Rote Linsensuppe, Teigtaschen mit Spinat, gefüllte Weinblätter oder Ofengemüse. Unverzichtbar sind natürlich Gewürze wie Pfeffer und Chili, Knoblauch, Pfefferminze und Kardamom, die es wie die meisten benötigten Zutaten in türkischen und aramäischen Geschäften frisch zu kaufen gibt.

Die Paderborner Kochbuch-Präsentation war jetzt verbunden mit einem großen Probier-Buffet. Dafür war Mitautorin Lama Dursun (51) aus Dahl zwei Wochen lang in ihrer Küche beschäftigt. Vor allem Gebäck und Süßspeisen lassen sich nämlich prima vorbereiten. Manches muss eingelegt, eingeweicht oder vorgeknetet werden. Für gut 80 Personen hatte sie Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts nach überlieferten Rezepten gezaubert.

Die im Alter von 13 Jahren mit ihren Eltern nach Paderborn gekommene Aramäerin hat die traditionellen Rezepte ihrer Heimat im Kopf parat. Für sich, ihren Mann



Bei der Vorstellung des Aramäischen Kochbuchs in Dahl durften die Gäste viele Gerichte auch selbst kosten. Lama Dursun (rechts) stand dafür zwei Wochen lang in ihrer heimischen Küche, um Köstliches wie

und die vier Kinder hat sie immer am liebsten das gekocht, was schon ihrer Großmutter geschmeckt hat. Wegen ihrer großen Kochkünste ist Lama Dursun eine gefragte Küchenchefin bei allen Familien- und Gemeindefesten.

Tochter Maria Aslan (28) hat die Rezepte ihrer Mutter ins Deutsche übersetzt und gemeinsam mit Saliba Celik daraus ein feines Handbuch mit vielen appetitanregenden Fotos der Gerichte aus der vorderasiatischen Küche gemacht.

Auf 160 Seiten erfahren auch deutsche Leser und Kochfreunde jetzt nicht nur eine Menge über das aramäische Kochen, sondern auch über die Geschichte und die Kultur des Volkes, das zu den ältesten der Welt gehört. »Ich muss ehrlich gestehen, dass ich vorher kaum aramäisch gekocht habe«, räumt Maria Aslan ein, die

vor fünf Wochen ihr erstes Kind zur Welt gebracht hat. »Jetzt bereite ich gern traditionelle Gerichte zu. Auch mein Mann liebt sie.«

Damit die überlieferten Rezepte in der neuen Heimat nicht gänzlich verloren gehen, haben sich die drei Autoren dazu entschlossen, das Kochbuch zu schreiben. »Die hier aufwachsenden Aramäer nehmen natürlich die europäische Ernährungsweise an«, weiß Celik. »Die traditionelle Küche wird mehr und mehr vernachlässigt. Das war der Hauptgrund für uns, die Rezepte zu sammeln und jetzt herauszugeben.«

Die Aramäer sind ein Volk ohne eigenes Staatsgebiet. Sie stammen aus dem Südosten der Türkei, aus dem Irak, dem Libanon und Syrien. Vor allem christliche Familien sind in den vergangenen Jahrzehnten vermehrt nach Mitteleuropa ausgewandert, viele von ihnen nach Deutschland. Allein in Westfalen leben heute schätzungs-

»Samborakat malife cam gweto« (gefüllte Käsehörnchen) vorzubereiten. Ihre Tochter Maria Aslan und deren Schwager Saliba Celik haben das Kochbuch gemeinsam zusammengestellt.

Baqlawä (Blätterteiggebäck mit Walnüssen)

Zutaten: 350 g gehackte Walnüsse, 200 g Butter oder Margarine, 500 g Baqlawä-Blätterteig (etwa 12 Blätterteigplatten), 500 g Zucker, 500 ml Wasser, Saft von einer halben Zitrone, eine Zimtstange.

Vorbereitung: Zucker, Wasser, Zimt und Zitronensaft in einem Topf ca. 15-20 Minuten kochen. Abkühlen lassen und Zimtstange entnehmen.

Zubereitung:
1) Butter/Margarine in einem Topf schmelzen lassen.
2) Ein Blech mit Butter/Margarine einfetten und die Hälfte der

Teigplatten auf dem Blech auslegen, mit Butter/Margarine beträufeln.

3) Walnüsse über den Teig streuen und mit der anderen Hälfte des Teiges belegen. Die Baqlawä rautenförmig oder in Vierecke schneiden und mit der restlichen Butter/Margarine beträufeln. Die Baqlawä im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze etwa 40 Minuten goldgelb backen.

4) Das abgekühlte Zuckerwasser über die fertige Baqlawä gießen. Das Backblech ergibt etwa 30 bis 36 Dessert-Kuchenstücke.

weise 17 000. Auch im Kreis Paderborn wohnen aramäische Familien zum Teil schon in der dritten Generation.

Das Kochbuch kostet 19,90 Euro

und hat die Bestellnummer ISBN 978-3-0004-3442-6. Maria Aslan: »Wenn die Nachfrage stimmt, dann wird es sicherlich bald eine Fortsetzung geben.«

Blick »nach unten« auf die armen Sünder

Justizhistorische Habilitationsschrift von Dr. Michael Ströhmer

■ Von Klaus Zacharias

Paderborn (WV). Der Paderborner Privatdozent Dr. Michael Ströhmer beschäftigt sich in seiner Habilitationsschrift mit der »Jurisdiktionsökonomie im Fürstbistum Paderborn«. Erschienen ist das Buch in der Schriftenreihe des Vereins für Geschichte an der Universität.

Hauptuntersuchungspunkt Ströhmers ist die Frage nach den Wechselwirkungen zwischen Justiz und Wirtschaft, eine Frage, die erst in jüngster Zeit in den Fokus der historischen Forschung gelangt ist. Der Autor hat diese Fragen auf einen konkreten Raum bezogen – das Hochstift Paderborn, insbesondere den östlichen Teil mit dem Oberamt Dringenberg. Vor allem Kommunalarchive in diesem Bereich, aber auch Adelsarchive und das Staatsarchiv Münster lieferten dazu das Untersuchungsmaterial.

Während die Rechtsgeschichte ihr Material vor allem aus Gesetzen und den Veröffentlichungen bedeutender Juristen bezieht, hat Ströhmer einen wesentlichen Per-

spektivwechsel vorgenommen, denn ihn interessierten die Prozessparteien im Zivil- und die Straftäter im Strafrecht: Wie kamen diese zu ihrem Recht oder wie empfanden die Straftäter ihre Strafe? Damit richtet sich der Blick »nach unten«. Ströhmer beleuchtet die »Justizwirtschaft«, die den Menschen als Wirtschaftssubjekt im Auge hat, zumal dieser – so seine Hauptthese – die staatliche Rechtsprechung »von unten« in erheblichem Maße mitbestimmen konnte.

Viele der genannten Aspekte konnte Ströhmer nachweisen, war doch das 1803 untergegangene Hochstift ein »Musterbeispiel für geistliche Staatlichkeit im Nordwesten des Alten Reiches«. Gerade im Rechtsleben spürten die Menschen die Auswirkungen der verschiedenen Instanzen, wobei diese mit ihrem Angebot verschiedener Gerichtskompetenzen häufig miteinander konkurrierten. So konnte der einfache Kläger aus einer Palette von Gerichtsinstanzen wählen,

wobei allerdings auch »halblegale« Wege gewählt wurden. So sprachen preußische Beobachter wie Justus Gruner oder der Freiherr vom Stein von einem »Kompetenzwirrwarr«, dem im preußischen Sinne ein schnelles Ende zu bereiten war.

Ströhmer hatte sich bereits in seiner Dissertation mit einem frühmodernen historischen Thema, der Rezeption der »Carolina«, der »Peinlichen Halsgerichtsordnung« Kaiser Karls V. (1532) in den frühen Hexenprozessen in Lemgo um 1600, beschäftigt, wofür er den Meyer-Preis des Vereins für Geschichte und Altertumskunde im Jahre 2001 erhalten hatte. Beide Arbeiten Ströhmers wurden von Prof. Dr. Frank Göttmann betreut, der seinen Forschungsschwerpunkt in der frühneuzeitlichen Geschichte hat.

Michael Ströhmer: Jurisdiktionsökonomie im Fürstbistum Paderborn (1650-1800), Paderborner historische Forschungen, Band 17, Aschendorff-Verlag Münster, 2013, 376 Seiten, 54 Euro.



Privatdozent Dr. Michael Ströhmer. Foto: WV



Pop-Hits und Klassiker – ganz neu

In der Reihe »Kollegen der Nacht« ist am Montag, 13. Januar, die A-Capella-Gruppe »Voisix« zu Gast in der Paderhalle Das Ensemble um Uli Lettermann (Zweiter von links), bekannt auch als Mitglied der Saxofongruppe »Quintessence«, hat im ersten Jahr seines Bestehens mit seinem lupenreinen Gesang und den überraschenden Arrangements deutschlandweit auf sich aufmerksam gemacht. Zu Gehör kommen Pophits und Klassiker in ganz neuem Gewand. Das Konzert beginnt um 20 Uhr. Karten gibt es im Vorverkauf unter anderem beim Ticket-Center und bei Ticket-Direct in Paderborn. Foto: WV

Projektchor mit Opernstimme

Paderborn/Büren (WV). Unter dem Titel »Macht euch bereit« steht das vorweihnachtliche Konzert, das die heimische Opernsängerin Petra Merschmann mit einem Projektchor am dritten Adventssonntag, 15. Dezember, um 16 Uhr in der Paderborner Marktkirche aufführt. Den Chor bilden Mitglieder der Kantorei Brilon, des

Gemischten Gesangvereins Thülen sowie der International Musical Academy Paderborn. Außerdem ist ein Kinder-Projektchor gebildet worden. Am Ende des Konzerts werden Spenden für Leukämie- kranke gesammelt. Eine zweite Aufführung ist am 22. Dezember um 16 Uhr in der Nicolaikirche Büren geplant.

Kinoprogramm

Cineplex

»Der Lieferheld«, 20.15 Uhr.
»Carrie«, 18, 20.15 Uhr.
»Deutschlands Vögel«, 18 Uhr.
»Der Hobbit« (1+2 Doppel), 20.30, Uhr, (engl.) 24 Uhr.
»Die Eiskönigin«, (3D) 15, 18 Uhr, (2D) 15.15, 17.30 Uhr.
»Battle Of the Year«, (3D) 15.30, 17.45 Uhr.
»The Counselor«, 20.15 Uhr.
»Blue Jasmine«, 17.45 Uhr.
»Das kleine Gespenst«, 15.45 Uhr.
»Der Teufelsgeiger«, 15 Uhr.
»Die Legende vom Weihnachtsstern«, 16.15 Uhr.
»Die Tribute von Panem 2«, 15, 17.30, 20 Uhr.
»Fack ju Göthe«, 15, 17.15, 20.30h.
»Malavita – The Family«, 20.30h.
»Wolkig mit Aussicht auf Fleischbällchen 2«, (2D) 15.30 Uhr.
»Aschenbrödel«, 15 Uhr.

UCI Kinowelt

»Battle Of the Year«, (3D) 15, 17.30h.
»Carrie«, 17.45, 20.15 Uhr.
»Der Lieferheld – Unverhofft kommt oft«, 15, 17, 20.30 Uhr.
»Die Eiskönigin – völlig unverfroren«, 15, 17.30 Uhr, (3D) 15, 17.30, 19.45 Uhr.
»Die Tribute von Panem – Catching Fire«, 15, 17.20, 20 Uhr.
»Der Hobbit« (1+2)«, 20.15 Uhr.
»Fack ju Göthe«, 15, 17.45, 20.30h.
»The Counselor«, 20.15 Uhr.
»Thor 2 – The Dark Kingdom«, (3D) 18, 20.30 Uhr.

Odins Filmtheater Bad Lippspringe

»Nachtzug nach Lissabon«, 19.30h.

David Garrett als »Teufelsgeiger«

Paderborn (WV). In der Reihe »Kino 55-plus« zeigt das Paderborner Cineplex heute den Spielfilm »Der Teufelsgeiger« über den gefeierten Geigenvirtuosen Niccolò Paganini, der von dem Violinisten David Garrett verkörpert wird. Der Film spart die »dunkle« Seite des Musikers nicht aus und verdeutlicht auch dessen Rolle des unangepassten »Stars« seiner Zeit. Die Vorführung beginnt um 15 Uhr. Von 14 Uhr an werden bereits Kaffee und Kuchen gereicht.

Drei Autorinnen lesen Geschichten

Paderborn (WV). Für die Bewohner und Besucher der Altenwohnanlage »Haus Elisabeth« in Paderborn gibt es morgen Vormittag wieder eine Lesung mit drei heimischen Autorinnen. Charlotte Prang, Silvia Hesse und Monika Kopatz stellen den Zuhörern einige ihrer Erzählungen vor. Die Veranstaltung beginnt um 10.30 Uhr im Altenheim am Tegelweg 17. Interessierte Gäste sind dazu willkommen. Der Eintritt zu der Lesestunde ist frei.

Was ist los in der Bibliothek?

Paderborn (WV). Die Paderborner »Bibliotheks-Scouts« stellen morgen in der Kinder- und Computerbibliothek an der Rosenstraße den selbstgedrehten Film »Was ist los in der Bibliothek?« vor. Der Videostreifen über das Angebot und das Leben in der städtischen Einrichtung ist mit Unterstützung der Bürgerstiftung Paderborn entstanden. Die beteiligten Kinder laden zur Vorführung ein, die um 19 Uhr beginnt.

Kulturkalender

Theater Paderborn: 17 Uhr »Die märchenhaften Abenteuer der Weihnachtswichtel«, Weihnachtslesung (Foyer).
19.30 Uhr »Du bis meine Mutter« von Joop Admiraal, anschl. Publikumsgespräch (Studio).
Paderhalle: 19.30 Uhr Drittes Sinfoniekonzert mit der Nordwestdeutschen Philharmonie und Werken von Smetana, Clara Schumann und Suk.
Stadtbühne der Universität: 19.30 Uhr »Der Tor und der Tod« von Hugo von Hofmannsthal.
Kunstverein Paderborn: 20 Uhr Wiedereröffnung des Ausstellungsbezirks in der Städtischen Galerie Am Abdinghof.