

Multikulti-Terrine dampft wieder

Im Wrangelkiez kochen BewohnerInnen gemeinsam ihr Süsschen. Bei der 2. Fête de la Soupe sollen sie sich durch kulinarische Vielfalt näher kommen

Türkische Linsensuppe köchelt friedlich neben bayrischer Rindfleischsuppe. Im Topf gegenüber dampft spanischer Gazpacho, dessen Duft sich mit afrikanischer Linsensuppe vermischt. Dieses kulinarische Multikulti gibt es bei der 2. Fête de la Soupe im Wrangelkiez zu kosten. Über das gemeinsame Kochen, Essen und den Austausch darüber sollen sich im migrantenreichen Problemkiez die verschiedenen Kulturen begegnen.

Nach dem Erfolg im vergangenen Jahr mit 20.000 Besuchern wird am kommenden Wochenende erneut der Kochlöffel geschwungen. „Die Suppe ist Symbol für Heimat und Identität“, sagt Heidi Walter, Festivalkoordinatorin vom Veranstalter Wrangelnetz, einem Netzwerk multikultureller Kinder- und Jugendprojekte. Jede Region, jede Nation habe ihr „eigenes Süsschen“. Gleichzeitig stehe die Suppe aber auch für Interkulturalität. „Da es sie in jedem Kulturkreis gibt, ist es leicht, darüber ins Gespräch zu kommen“, so die Koordinatorin.

Das Wrangelnetz lädt deshalb zusammen mit seinen Partnern Schlesische 27, AWO und City Stiftung „zu Tisch“. An einer 200 Meter langen Tafel trifft sich der ganze Kiez zum Austausch: über Rezepte, über Gemeinsamkeiten und Unterschiede, über das gemeinsame Essen. Das ist das Rezept des Festivals. Dessen Idee entstand vor vier Jahren im französischen Lille. Neben Berlin feiern mittlerweile Krakau, Barcelona und Bologna Suppenfestivals. Auch in Nicaragua und Ungarn sind solche Feste geplant.

Am Freitag beginnt die Fête de la Soupe. Um 16 Uhr treffen sich 70 Hobbyköche aus allen Nationen zur großen Open-Air-Koch-

party im Kirchhof St. Marien-Liebfrauen. Im Gepäck: Zutaten, Gewürze und natürlich das gut gehütete Rezept. Unter Kontrolle des Gesundheitsamtes wird gemeinsam gekocht. Die Jury, der auch der grüne Bundestagsabgeordnete Hans-Christian Ströbele angehört, nimmt von jedem Süsschen einen halben Liter ab, anonymisiert die Proben und stellt sie kühl. Am Samstag, während des Straßenfests, kurt sie dann den Gewinner der wohl-schmeckendsten Sorte.

Für die Besucher des Suppenfestes sind die 1.000 Liter Wettbewerbssuppe und zusätzliche 1.700 weitere „Versorgungsliter“ kostenlos – dank Sponsoren.

Um aber alle Gäste satt zu machen, suchen die Veranstalter noch weitere Suppenspenden.

Untermalt wird die bunte Veranstaltung von Künstlern, die auf dem Straßenfest ohne Gage auftreten: Brasilianische Capoeira-Gruppen, Streetdancer aus Lyon und Istanbul, afro-arabische Gruppen, Country-, Reggae und Skamusiker versorgen die Esskultur mit Musik.

Daneben gibt es Soup-TV. In der Bühnen-Kochshow kochen Kreuzberger Bürger, aber auch Prominente wie Hans-Peter Wodarz, Produzent von „Pomp Duck & Circumstance“ und Schirmherr des Suppenfestivals. Seit 15 Jahren tischt der gelernte Koch den Gästen seines Restaurant-Theaters als ersten Gang Tomaten-Karotten-Suppe auf. Das Rezept war bislang geheim. Vielleicht verrät er es beim Suppenfestival. Da steht ja der Austausch im Vordergrund.

ALEXANDRA MÜLLER
Bis Donnerstag können sich noch Köche für den Wettbewerb anmelden. Infos unter: www.fete-de-la-soupe.de

Eine Jury wird am Samstag die wohlschmeckendste Suppe küren