10. März 2023

Integrationsrat

"Mehr Olivenöl" - Senioren und Jugendliche kochen beim Generationenkochen in der FaBi gemeinsam

Bei der dritten Auflage des Generationenkochens trafen sich Jugendliche mit Senioren in der FaBi. Es ging ums gemeinsame Kochen, den Austausch, ums voneinander lernen und… um Olivenöl.

Agnes Wellkamp vom Verein Leben im Alter e.V. (L-i-A), das Seniorenbüro und das Integrationsbüro der Stadt Bocholt, Susanne Rademacher von der Familienbildungsstätte, Miriam Pietzka vom Berufskolleg am Wasserturm sowie Ricarda Leson von Jusina e.V. hatten im Rahmen des Projekts IHelp und GenKuVie (Generationen - Kulturen -Vielfalt der Bundesarbeitsgemeinschaft der Seniorenbüros) die Jugendlichen und Senioren eingeladen.

Dieses Mal wurde ein Menü aus dem interkulturellen Kochbuch "Bocholt is(s)t bunt" zusammengestellt. So gab es westfälische Reibeplätzen, das griechische Nationalgericht "Fasulada me Gigantes" und ein italienisches Tiramisu. Das britische "Lemon Curd" nahmen sie sich mit nach Hause.

Ins Gespräch kommen - Voneinander lernen

"Wir wollten mit dieser Aktion erreichen, dass Seniorinnen und Senioren mit den Jugendlichen gemeinsam etwas tun und dabei ins Gespräch kommen", betont Agnes Wellkamp. "Für uns war wichtig, dass sich auch Menschen mit internationaler Familiengeschichte, Jung und Alt, austauschen und voneinander lernen", ergänzte Wansing. Das klappte hervorragend. Ana Finkenberg, gebürtige Kroatin, traf auf Samira und Semra, die serbische bzw. kosovarische Wurzeln haben. "Da stellte sich dann heraus, dass ich Semras Opa und den Vater noch von früher aus meiner Tätigkeit im Arbeitskreis Asyl kenne", berichtete Ana Finkenberg.

Nächster Termin im November geplant

Die Resonanz des Nachmittags war durchweg positiv: "Es hat so viel Spaß gemacht, bis auf die Rührerei", "Die Vielfalt der Teilnehmer hat mich beeindruckt", "Ich habe viele nette Gespräche gehabt", äußerten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Alter von 14 - 78 Jahren.

"Mehr Olivenöl"

Ganz einig waren sich dann die Protagonisten bei einem Rezept nicht. Während Dr. Dimitrios Macheras, der das griechische Nationalgericht schon im Kochbuch vorgestellt hatte, darauf drängte, dass noch mehr Olivenöl in den Topf muss, war das für einige Seniorinnen dann doch des Guten zu viel. Am Ende entschied die Kochgruppe. Man einigte sich auf den goldenen Mittelweg und es schmeckte allen ausgezeichnet.

"Wir überlegen, ob wir dieses Format mit verschiedenen Themen wie Kochen oder Basteln in den nächsten Wochen und Monaten fortsetzen können. Ich bin mir sicher, und das haben die Reaktionen heute und auch schon beim letzten Mal gezeigt, dass sich das lohnen wird", so Agnes Wellkamp abschließend. Der nächste Termin fürs "Generationenkochen" steht noch nicht genau fest. Geplant ist er im November.

Gemeionsames Tun, gemeinsam ins Gespräch kommen, voneinander lernen! Darum ging es beim dritten Generationenkochen in der Fabi..., und um Olivenöl
© Stadt Bocholt

Wenn das mal nicht lecker aussieht. Christa und Marlies mit den westfälischen Reibeplätzchen
© Stadt Bocholt

Gemeinsames Tun und voneinander lernen, so sieht das beim Generationenkochen aus
© Stadt Bocholt