

Diesen Artikel finden Sie unter: <http://www.noz.de/artikel/959417>

Veröffentlicht am: 01.10.2017 um 12:05 Uhr

Einst selbst geflohen

Ragaei El Shamarka aus Bippen bekocht junge Flüchtlinge

von Katharina Preuth



Bippen . Ragaei El Shamarka ist Koch aus Leidenschaft. In der Bippener Backhaus Kinder- und Jugendhilfe bringt er den Jugendlichen unter anderem den Wert der Lebensmittel nahe. Ansonsten hat er auch schon an der Olympiade der Köche teilgenommen.

In der Backhaus Kinder- und Jugendhilfe arbeitet Ragaei El Shamarka als Koch und sorgt für das Wohl der minderjährigen unbegleiteten Flüchtlingen, die dort zusammen leben. Sie wohnen in der Einrichtung. „Es ist nicht immer leicht, zwölf verschiedene Geschmäcker zu treffen“, erzählt der gelernte Koch. Er selbst kommt aus Ägypten. Durch eigene Fluchterfahrungen, die hinter ihm liegen, fühlt er sich den Jugendlichen besonders verbunden. Auch geschmacklich ist er den Jugendlichen nahe, zumindest fast. „Sie wollen am liebsten jeden Tag Fleisch essen“, weiß Ragaei El Shamarka. Er setzt lieber auf saisonale Mahlzeiten, die reich an Vitaminen sind. Oft gibt es dazu Reis oder Couscous. „Ich versuche, etwas vorzubereiten, was alle mögen“, sagt Ragaei El Shamarka. Er fungiert bei der Backhaus Kinder- und Jugendhilfe jedoch nicht nur als Koch, sondern sei gleichzeitig Erzieher, Wegweiser und Dolmetscher. Dass er arabisch spricht und Moslem ist helfe ihm im Umgang mit den Backhaus-Bewohnern.

Über Schweden nach Deutschland

In Ägypten in einer Hotelkette am Roten Meer hat er seine Ausbildung als Koch absolviert. Ähnlich wie in Deutschland gebe es ein duales Ausbildungssystem, so habe er gleichzeitig Theorie und Praxis des Berufs gelernt. Über Umwege ist Ragaei El Shamarka in Schweden gelandet. Politische Gründe zwangen ihn zur Flucht aus seinem Heimatland. In Skandinavien lernte er nicht nur seine spätere Frau kennen, sondern auch die Natur zu schätzen. Spätestens hier verinnerlichte der Koch etwas, was er auch versucht, seinen Jugendlichen zu vermitteln: die nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln. „Ich passe auf, dass wir kaum Lebensmittel wegschmeißen, aber auch, dass Wasser nicht unnötig läuft oder der Kühlschrank offen steht“, berichtet Ragaei El Shamarka

Mit Zuckerkunst zur Olympiade

Im Laufe seiner Lehrjahre als Koch hat er noch eine andere Leidenschaft entwickelt. Er liebt die Zuckerkunst. Aus dem Zucker Ersatzstoff Isomalt gestaltet Ragaei El Shamarka regelrechte Kunstwerke. Mit diesem Talent nimmt er auch an der Olympiade der Köche teil, die alle vier Jahre in Deutschland stattfindet. Ausgerichtet wird sie vom Verband der Köche Deutschland, wo Ragaei El Shamarka Mitglied ist. Sein Wunsch ist, dass er sein Wissen über die Zuckerkunst mal weitergeben kann. Vielleicht ja an einen der Jugendlichen aus dem Backhaus.

Nach Bippen kam er übrigens durch seine Frau. Zwar lernten sich die beiden in Schweden kennen, sie ist aber eine deutsche Lehrerin. Und auch wenn die beiden heute getrennt leben, in Deutschland ist Ragaei El Shamarka geblieben.

Copyright by Neue Osnabrücker Zeitung GmbH & Co. KG, Breiter Gang 10-16 49074 Osnabrück

Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung.

