



JACQUELINE KALTWASSER

# FESTIVAL DER KULTUREN

## MIT MENSCHEN AUS VERSCHIEDENEN NATIONALITÄTEN GEMEINSAM ESSEN

### **Kurzbeschreibung:**

In den internationalen Gemeinden im BEFG wissen wir, dass Liebe, auch Nächstenliebe, durch den Magen geht. Wenn eine Gemeinde nicht wissen sollte, wie sie die Nachbarn in die Gemeinderäumlichkeiten einladen könnte, dann sollte sie es auf jeden Fall mal mit einem Fest mit Spezialitäten aus aller Welt versuchen!

### **Kategorie / Umfang:**

Gemeindeaktion / 2 Seiten

### **Zeitraumen:**

ca. 4 Stunden für das Dekorieren und den Aufbau  
ca. 3 Stunden für das Essen  
ca. 2 Stunden für den Abbau

### **Gruppengröße / Mitarbeitende:**

Pro Land/Gericht (je nach Aufwand): 1-2 Köche  
Ihr braucht Köche, kreative Köpfe für die internationale Deko, die Planung, wo die Tische/Stühle/Getränkstände stehen sollen, Mitarbeitende für die Hüpfburg/Spiel- und Bastelecke/Torwand.

### **Material:**

Die Köche wissen vermutlich, was sie brauchen (Rezeptangaben)  
Tische, Stühle, Deko oder Bastelmaterial, Geschirr und Besteck (am einfachsten Einmal-Geschirr und Besteck), Musikanlage (oder Band/Gospelchor/Trommelgruppe), Hüpfburg / Spiel- und Bastelecke für die Kids / Torwand und Ball.

### **Vorbereitungsaufwand:**

Hoch! Es muss nicht nur das Essen vorbereitet werden, sondern es soll auch ein Rahmenprogramm gestaltet werden und es gibt vieles, was vorher erledigt werden muss. Einladungskarten für die Nachbarn und die Deko können im Rahmen der Jungscharstunden gebastelt (oder eingekauft) werden. Die Einladungen müssen vorher verteilt werden. Wir gehen immer persönlich zu den Nachbarn, klingeln und laden diese persönlich ein. Andere Gäste können per E-Mail oder Schneckenpost eingeladen werden.

### **Erstveröffentlichung:**

Jungscharhelfer-Jahrbuch 5/2014, 102-103

# DAS FESTIVAL DER KULTUREN

In unserer Gemeinde, der baptistischen internationalen New-Life-Church in Düsseldorf, haben wir einmal im Jahr ein „Festival der Kulturen“. Wir haben Mitglieder aus über 41 Nationen und diese kochen dann für das Festival eine Spezialität aus der Heimat. Das Schöne ist, dass sie bei sich zu Hause kochen können und es dann mitbringen oder aber die Gemeindegänge benutzen können. So ein Fest ist leicht umzusetzen, wenn alle Mitglieder sich beteiligen. Außerdem mangelt es nicht an Gesprächsstoff mit den Gästen und Nachbarn, denn alle wollen nur noch über das leckere Essen sprechen.

Wir haben auch einen Kaffee- und Kuchentisch und einen Waffelstand. Diese beiden Stände werden von zwei deutschen Omis aus der Gemeinde betreut.

An Deko benutzen wir meistens die Länderflaggen und natürlich ganz viele bunte Luftballons. Alle können mithelfen, und am Morgen des Festivals rennen dann eifrige Helfer hin und her mit Tischen, Stühlen, Getränken und Dekorationsmaterial. Jedes Land darf dann den eigenen Büfettisch gestalten wie es möchte.

Wir aus der Gemeinde ziehen uns landestypisch an. Das sorgt für ein

buntes Bild und zieht zusätzlich an.

Im Rahmenprogramm treten meist unser Gospelchor und die Jugend-Tanzgruppe auf. Außerdem bieten wir einen Africa-Dance oder HipHop-Workshop an, und Trommelklänge sorgen dafür, dass die Stimmung gut ist.

Ich weiß, dass wir das Vorrecht haben, Menschen aus vielen Ländern und Kulturen bei uns zu haben, aber es ist bestimmt auch spannend, wenn eine deutsche Gemeinde oder eine Gemeinde mit weniger Kulturen

ein Festival mit Essen aus allen Ländern gestaltet. Rezepte gibt es online. Oder aber man lädt internationale Gäste ein, die für das Kochen zuständig sind.

Wir wollen die Jungschargruppen herausfordern, mindestens einmal in diesem Jahr etwas aus einem anderen Land gemeinsam zu kochen, sich mit dem Land und seinen Vorteilen/Schwierigkeiten zu befassen und das Essen so zu



essen, wie die Leute es vor Ort tun. Vielleicht mal Fufu aus Ghana gemeinsam aus einem Topf mit den Händen Essen? Guckt zum Beispiel hier: <http://www.youtube.com/watch?v=w4sJqvIEHt4>

Ihr könnt auch etwas aus Afghanistan kochen und essen und euch fragen, wie das Leben von Jugendlichen und Kindern in Afghanistan aussehen mag.

Wir wünschen euch viel Spaß und guten Appetit beim Ausprobieren!



Fotos:  
Manuela Krause