

Kulinarische Weltreise mitten in Sarnen

Obwalden Der Heimatküchenabend im ehemaligen «Hirschen» ist fast schon kein Geheimtipp mehr. 67 Besucher liessen sich die chinesischen Spezialitäten von Nan Gao aus Sarnen und ihren Helfern schmecken.

Im «Hirschen» herrscht eine aufgeräumte Stimmung. An der Bar stehen bereits einige Hungerige Schlange, Nan Gao aus Sarnen und ihre Mutter helfen beim Schöpfen. Rote Lampions über dem Buffet geben einen Hinweis darauf, woher das Essen heute kommt: aus China.

«Es hat sich wirklich gut herumgesprochen», freut sich Luciano Gagliardi, der das Projekt «Heimatküchenabend» initiiert hat. Ihm steht vor allem Carole Barmettler zur Seite. Heute sind ausser zahlreichen Obwaldnern Eritreer, Chinesen, Kubaner, Syrer und Iraker da. Das Wort Integration hört Gagliardi, der in Sarnen aufgewachsen ist, nicht so gern. «Es ist ein Begegnungsort für die ganze Obwaldner Bevölkerung. Wir wollen den Heimatbegriff übers Essen erfahrbar machen, als Begegnungsort einen offenen Abend schaffen, an dem man zusammenkommen kann.»

Er betont: «Mittlerweile weiss man von der kulinarischen Weltreise mitten in Sarnen.» Anmelden muss sich hier niemand. Man habe den Anlass bewusst einfach zugänglich halten wollen. Das



Die Chinesin Nan Gao (links) hat, unterstützt von ihrer Mutter A Mei, im ehemaligen «Hirschen» Spezialitäten ihres Landes gekocht.

Bild: Marion Wannemacher (Sarnen, 2. Februar 2019)

mache ihn wegen der schwer kalkulierbaren Mengen allerdings schon manchmal nervös, gesteht Gagliardi, beteuert aber: «Bis jetzt hat es noch immer gereicht.»

In der Küche ist Nachkochen angesagt

In der Küche ist man bereits dabei, weitere Portionen nachzukochen. Die Teigtaschen, ähnlich wie chinesische Ravioli mit wür-

ziger Fleischfüllung, kommen sehr gut an, auch das Coca-Cola-Huhn, die Shrimps und die verschiedenen Gemüse mit Fleisch finden reissenden Absatz. «Das Essen ist absolute Spitze», lobt Lieselotte Schleiss aus Sachseln, die mit ihrem Mann und Freunden hier ist. «Ich habe so gute Gespräche», freut sie sich.

Doris von Rotz und ihr Mann Kurt nutzen den Heimatküchen-

abend, um mit den Töchtern Anika (8 Jahre) und Onna (6 Jahre) mal im Ausgang zu sein. «Der Anlass ist niederschwellig und extrem offen», lobt der Kernser. Die vier sind nicht zum ersten Mal hier. Dass sie praktisch gar nicht wissen, welche Landesküche geboten wird, sei weder für sie noch für die Kinder ein Problem.

Es ist der fünfte Heimatküchenabend. Unterstützt wird das Projekt von einem Förderprogramm des Migros-Kulturprozents und der Eidgenössischen Migrationskommission. Die Fördergelder konnte die Projektgruppe gut brauchen für die Anschaffung eines neuen Küchenherdes und die elektrischen Installationen. Bereits steht fest, dass es die Heimatküchenabende auch nach Ablauf des Förderjahres weiter geben wird.

Anfänglich mussten die Projektgruppenmitglieder aktiv Köche suchen. Nun melden sich bereits Interessenten, die gern mal kochen möchten. «Nan Gao kam auf uns zu», berichtet Luciano Gagliardi. Sie fühle sich glücklich und aufgeregt, erzählt die junge Chinesin mit einem strahlenden

Lächeln auf Englisch. Sie wolle den Leuten zeigen, was wirklich chinesische Küche ist.

Mehrere Stunden stand sie mit ihrer Mutter und einem befreundeten Ehepaar sowie den Helfern vom Projekt in der «Hirschen»-Küche. Der Aufwand scheint sich gelohnt zu haben. Rundum gibt es zufriedene Gesichter. Unter den Gästen ist auch ein Koch-Promi. Brigitte Bürgi aus Kägiswil, die als beste Landfrauen-Köchin der SRF-Serie hervorging, findet das Essen «empfehlenswert, sehr gut». Vom Anlass selbst sei sie positiv überrascht. «Es ist eine super Sache, dass es so was gibt», sagt sie. Ob sie gar selbst mal im «Hirschen» den Kochlöffel schwingt? «Ja, ich könnte mir schon vorstellen, etwas aus der Region hier zu kochen, zum Beispiel «Hindersimatronä»», stellt sie in Aussicht.

Marion Wannemacher

marion.wannemacher@
obwaldnerzeitung.ch

Hinweis

Mehr Informationen unter
www.chessi.ch/heimatkueche