

+ Ukrainische Spezialitäten im Paretzer Scheunencafé



Bliny, Borschtsch, Wareniki und Pelmeni sind einige der Gerichte, die sonntags ab 12 Uhr jetzt im Paretzer Scheunencafé angeboten werden. Ukrainische Frauen kochen, was sie schon als Kinder gern gegessen haben.



Jens Wegener

16.11.2022, 06:55 Uhr



Paretz. Eigentlich ist [das Paretzer Scheunencafé](#) immer am Mittwochnachmittag geöffnet. Doch inzwischen gibt es das Kooperationsprojekt "Scheunencafé Ukraine" der Helga-Breuninger Stiftung, das sonntags von 12 bis 16 Uhr einen Treffpunkt für Ukrainerinnen und Ukrainer darstellt, wo sie miteinander reden, gemeinsam essen können. Aber natürlich sind auch Paretzer, Ketziner und alle anderen Gäste willkommen.



Sie gehören zum ukrainischen Kochteam.

© Quelle: Privat

Es gibt wechselnde Angebote, also nicht nur Kuchen, sondern auch ukrainische Bliny, Borschtsch, Wareniki und Pelmeni. „Alle Gerichte, die wir zubereiten, haben schon unsere Mütter gekocht. Niemand von uns hatte vorher Gastronomie-Erfahrung. Wir kochen also das, was wir selber schon als Kinder gegessen haben“, so Lena Kotovska, die inzwischen bei der Stiftung arbeitet und das Projekt mit betreut. „Bisher haben wir im Café nur sehr nette Menschen mit einem großen Herz kennengelernt, die uns auch über unsere Sprachschwierigkeiten hinweghelfen.“



Natürlich wird auch Kuchen angeboten.

© Quelle: Privat

So geht vegetarischer Borschtsch

Sie verrät beispielhaft das Rezept für vegetarischen Borschtsch: Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Weißkohl waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in breite Streifen schneiden. Olivenöl in einem tiefen Topf erhitzen und Knoblauch, Lauch, Kartoffeln und Kohl darin anbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anbraten. Mit Brühe ablöschen, Paprikapulver und Kümmel dazugeben. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Tomaten hinzugeben und weiter köcheln lassen. Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Mit dem Saft aus der Tüte zur Suppe geben. Borschtsch noch etwa fünf Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Dill und zwei Esslöffel Saure Sahne dazugeben und gut verrühren. Den vegetarischen Borschtsch in tiefen Tellern mit einem Keks saurer Sahne servieren.

Aktuell plant die Stiftung Paretz einen Deutschkurs, so dass es für alle mit der Verständigung leichter wird. Bis es soweit ist, behelfen sich die Beteiligten mit Übersetzungsprogrammen aus dem Internet, was immer wieder zu lustigen Gesprächen führt.

Ukrainisches Café in der Paretzer Scheune, Sonntag, 12 bis 16 Uhr, Werderdammstraße 1b, Telefon: 033233/799590, per E-Mail zu erreichen unter info@helga-breuninger-stiftung.de