



## Dokumentation

# Safran, Pfeffer und Vanille

## Gewürze von Welt

Am 10.10.2017 fand von 16-19 Uhr ein Welt-Café über Gewürze statt. Es wurde von weltgewandt e.V. ausgerichtet und fand in Zusammenarbeit mit dem STZ Kiek in / Kiez-Treff West statt. Gekommen waren rund 35 Neu-Marzahner/innen aus den umliegenden Unterkünften sowie angestammte Bewohner/innen des Stadtteils. Sie alle waren eingeladen worden, ein Gewürz mitzubringen.

Das Thema Gewürze bezieht seinen Charme aus dem Umstand, dass diese sowohl Bestandteil des kulinarischen Alltags in fast allen Kulturen sind als auch von anderen Ländern, Landschaften, Klimazonen, „Küchen“ bzw. Esskulturen „erzählen“. Gewürze lenken darüber hinaus die Aufmerksamkeit auf die Quellen von Reichtum und sozialem Prestige in vergangenen Jahrhunderten, aber auch auf Handelswege und die vielschichtigen wirtschaftlichen wie politischen Beziehungen zwischen Orient und Okzident.

Diesen Aspekten näherten sich die Beteiligten mit der Methode des **Welt-Café**. Dazu kamen sie an vier Tischen in Café-Atmosphäre zusammen. Sie tauschten sich zu drei Fragen aus: Welches Gewürz haben die anderen Café-Besucher/innen mitgebracht? Welche Geschichte rund um ein Gewürz fällt ihnen ein? Was wissen sie über die Herkunft eines Gewürzes, und wie kam es nach Europa? Der Austausch wurde an den einzelnen Tischen moderiert. Nach jeder Fragerunde von etwa 30 Minuten standen die Teilnehmer/innen auf und wechselten die Tische. Sie waren daher sowohl durch die Fragen als auch die wechselnden Gesprächskonstellationen zur aktiven Mitwirkung animiert. Alle konnten sich nicht nur mündlich äußern, sondern ihre Gedanken auch schriftlich auf eigens ausgelegten Papier-Tischdecken festhalten. Nach Abschluss der drei Gesprächsrunden stellten die Moderatorinnen der Tische vor, was Inhalt der Gespräche war.

In der ersten Runde dominierte das Staunen: Die Café-Gäste hatten roten Thymian, Lorbeer, Kräuter der Provence (Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Majoran, Oregano), Salbei, Pfeffer, Paprika, Safran, Basilikum, Vanille, Knoblauch,

Brennesseln und viele weitere Kräuter und Gewürze mitgebracht. Der Kiez-Treff war von heimischen wie exotischen Düften erfüllt. Von den Tischen erklang ein heiteres, „babylonisches“ Sprachgewirr.



Auf die Frage nach Geschichten, die die Café-Besucher/innen mit einzelnen Gewürzen verbinden, lernten sie von ihren Gewohnheiten, Erfahrungen, Ritualen, Vorlieben – und kulturellen Gepflogenheiten. Gehört roter Thymian auf den morgendlichen Frühstücksteller eines Neu-Berliners aus Syrien, so erinnert die Brennessel eine Kräuterkundige an den Schulgartenunterricht vor langer Zeit und an Wanderungen über saftige, blumenübersäte Wiesen im Mai.

Im Anschluss daran stellten Victoria Loprieno (Quartiersmanagement) und Sophia Bickhardt (weltgewandt e.V.) die Gewürze Pfeffer, Safran und Vanille näher vor. Sie kamen dabei auch auf die Handelswege zu sprechen, über die die Gewürze nach Europa kamen. In ihren Ausführungen verschmolz Anekdotisches mit der Darstellung „großer Zusammenhänge“ wie den Handelsrouten der „Seidenstraße“, den Entdeckungen u.a. durch Vasco da Gama, den Anfängen des europäischen Kolonialismus – und dass dem Gewürzhandel eine nicht unbedeutende Rolle dabei zukam.

Das Gewürz-Café bot die Gelegenheit, über sinnlich ansprechende und geschätzte Dinge des täglichen Lebens miteinander ins Gespräch zu kommen, voneinander zu lernen, Anregungen zu erhalten und den Horizont zu weiten. Die Veranstaltung hat bei den Gästen großen Anklang gefunden.

Die Teilnahme so mancher Bewohner/innen aus der Unterkunft in der Wittenberger Straße war durch eine Kinderbetreuung ermöglicht worden.

Das Projekt wurde aus Mitteln von BENN – Berlin Entwickelt Neue Nachbarschaften gefördert.

Sophia Bickhardt  
Projektleiterin  
weltgewandt. Institut für interkulturelle politische Bildung e.V.