

19. Februar 2015 16:00 Uhr

Auch der Landrat lernt türkisch kochen

In Bobingen geht Integration durch den Magen. Nicht nur Landrat Martin Sailer steht am Herd *Von Ivanka Williams-fuhr*

 Gefällt mir  Teilen  5  Twittern  0  g+1  0 



 Fotos

Mit dem Formen des Teigs begann die Zubereitung von Börek. Gäste aus Politik und Schulen machten mit.

Daheim kocht Landrat [Martin Sailer](#) gerne öfter selbst für seine Familie. Vor allem typische „Männergerichte“. Diese Künste am Herd hat er nun um einige Rezepte der türkischen Küche erweitert. Zu verdanken hat er dies dem jüngsten Promi-Kochen des deutsch-türkischen Freundschaftsvereins in Bobingen.

Im Kreis weiterer Gäste aus dem Landkreis verriet Sailer: „Ich habe natürlich schon öfters türkische Gerichte gegessen, aber diese selbst auch zuzubereiten, ist eine echte Premiere für mich.“ Zu Hause koche er gerne und fast alles, plauderte der Landrat aus dem Nähkästchen. „Am besten gelingen mir so typische Männerspeisen wie Gegrilltes, Schnitzel oder aber auch Schweinefilets mit Äpfeln. Und die Kinder lieben meine Lasagne.“ Die Idee des deutsch-türkischen Freundschaftsvereins

findet er klasse. „Man lernt dabei auch viel über das Land.“ Jetzt, wo er weiß, wie das geht, „wird das eine oder andere Gericht mit Sicherheit bei uns manchmal auch auf der Speisekarte stehen“, so Sailer.

Integration geht auch durch den Magen, so dachten sich schon vor zwei Jahren die Mitglieder des Bobinger Freundschaftsvereins. Die Idee, türkisch kochen und gemeinsam essen, wurde geboren. Vorsitzender [Arif Diri](#) erläutert: „Gemeinsames Kochen ist eine gute Möglichkeit, einander näherzukommen und sich besser kennenzulernen. Es schafft Verbindung und fördert das Gemeinschaftsgefühl.“

Den Auftakt der fröhlichen türkischen „Kochkurse“ machte 2013 eine Veranstaltung in Grabens Kulturzentrum mit Bürgermeister Andreas Scharf und anderen Gästen. Vor einem Jahr folgte ein Kochen mit der politischen und katholischen Gemeinde in [Bobingen](#) sowie Vertretern der Schulen. Jetzt wurde wieder in der Bobinger Mittelschule gekocht. Mit dabei waren neben dem Landrat auch 2. Bürgermeister Klaus Förster, Wehringens Bürgermeister Manfred Nerlinger, der ehemalige Kulturamtsleiter Reinhold Lenski aus Bobingen sowie Andreas Fischer, Geschäftsführer des Faserherstellers Nextrusion, die Rektoren der Realschule und der Grundschule Michael Rogg und Gabriele Glockner ebenso Claus Winter für die Mittelschule, jeweils mit ihren Ehepartnern.

Arif Diri ist begeistert von den Prominentenköchen. „Es ist großartig, dass sie alle da mitmachen“, sagte er. „Das setzt ein Zeichen für Freundschaft und gutes Zusammenleben beider Kulturen und fördert die gegenseitige Toleranz. Wir sind für so viel Unterstützung sehr dankbar.“

In Diris Küche daheim ist übrigens seine Frau Kadriye der Chef. „Ich kann zwar auch kochen, aber sie ist der Meister“, schmunzelte er. „Ich darf die Spülmaschine ein- und ausräumen.“ Am Wochenende wird meist Kebab gegessen, zwischendurch kommen aber auch mal Schnitzel oder Käsespätzle auf den Tisch.

Und was wurde diesmal gekocht? Unter der Anleitung der Chefköchinnen Leyla Diri und Kadriye Diri zauberten die Hobbyköche ein leckeres Menü aus typischen türkischen Gerichten. Den Auftakt machte eine schmackhafte Joghurtsuppe. Der Hauptgang bestand aus gefüllten Weinblättern, Börek mit Schafskäse, Reis mit Auberginen-Kebab, dazu Hirtensalat. Kadayif, eine Süßspeise aus Weizengrieß, rundete den kulinarischen Genuss ab. Alle Zutaten wurden übrigens vor Ort gekauft.

✉ [Unser neuer Newsletter ist da! Mit Nachrichten aus Ihrer Nachbarschaft, der ganzen Welt und dem Sport. Hier kostenlos eintragen.](#)

