

„Das Persönliche ist das Erfolgsrezept“

Hunderte Besucher stehen Schlange beim Suppenfest · Jury schmeckt Pastinakensuppe am besten

Das sechste Marburger Suppenfest lockte wieder einmal hunderte Besucher. Mehr als 500 Menschen unterschiedlichster Nationen haben 27 Suppen probiert.

von Patricia Kutsch

Marburg. Es herrschte ein dichtes Gedränge in den Räumen der Thomaskirche am Richtsberg: Zahlreiche Besucher hatten sich in den Räumen von Stand zu Stand treiben lassen, um verschiedene Suppen aus aller Herren Länder zu probieren.

In dem Getümmel schauten die rund 500 Besucher den Hobbyköchen in die Töpfe, ließen sich in ihre Schälchen kleine Portionen schöpfen und diskutierten über Geschmack und Zutaten. Mit einem Lächeln standen die Köche hinter ihren Töpfen und füllten eine Schale nach der anderen, gaben hier und da einen Nachschlag und standen immer für Gespräche über ihre Suppen und die verwendeten Zutaten bereit.

Zahlreiche Gemüsesuppen und Variationen mit Linsen oder Fleisch aus Deutschland gab es zu probieren. Grünborschtsch und Schi Sibirski aus Russland, Linsensuppen aus dem Irak oder Afghanistan und Zucchini-suppe aus Palästina standen ebenfalls auf dem Speiseplan.

Die Harira, eine Suppe aus Marokko, war zuerst aufgegessen. Nach kaum einer Stunde stand Fatima Nasri-Pietsch hinter ihrem leeren Topf. Sie verbindet das Rezept mit ihrem Heimatland. „Sie wird meistens im Fastenmonat Ramadan vorbereitet“, erzählte sie über die Suppe. Eine goldene Joich aus

der traditionellen jüdischen Küche hatte die Jüdische Gemeinde aus Marburg vorbereitet.

Vor der Thomaskirche bildete sich schnell eine lange Schlange. Nicht alle Besucher konnten sofort hereingelassen werden. Aber auch für die Wartenden gab es im Außenbereich genügend Suppe. „Uns wurden mehrere Liter Suppe gespendet“, berichtet Helga Pukall vom Verein Netzwerk Richtsberg. „Deshalb gab es für jeden Besucher etwas zu essen.“

Pukall glaubt, das Geheimnis hinter dem großen Erfolg des Suppenfestes zu kennen: „Das Persönliche ist das Erfolgsrezept“, ist die Organisatorin sicher. „Die Atmosphäre hier ist freundlich und familiär, und es ist ein bisschen, als wäre man bei den Menschen zu Hause eingeladen.“ Die Veranstaltung zeige jedes Jahr deutlicher, dass Essen „auch Menschen unterschiedlicher Herkunft einander näher bringen kann“. „Sich an einen Tisch setzen und gemeinsam zu essen ist Ausdruck von Gemeinsinn und Lebensfreude“. Das schätzt Schirmherrin Rita Vaupel an der Veranstaltung besonders.

Beim sechsten Internationalen Marburger Suppenfest nahmen 27 Menschen und Organisationen teil und kochten ihre Lieblingsuppe.

Die rund 500 Besucher und eine fünfköpfige Jury probierten aus jedem Topf und kürten ihre Favoriten. Den Preis der Jury gewann der Verein Jugendrotkreuz mit einer deutschen Pastinakensuppe „Erd und Himmel“. „Die Entscheidung fiel sehr knapp aus“, sagte Pukall. Auch die Erbsensuppe aus dem Libanon von Mohamed Fattah und die grüne Suppe aus Teneriffa von Elke Therre-Staal kamen in die enge-



Abderrazak Locayef (rechts) hat mit einem Rezept aus Tunesien am Wettbewerb teilgenommen. Er hat eine Frick-Suppe gekocht, die häufig während des Ramadan gegessen wird. Fotos: Kutsch

re Auswahl. Das Publikum hatte die Pilz-Reis-Suppe von Said Shahtout zum leckersten Gaumenschmaus gekürt. Das Rezept stammt aus Griechenland und Palästina. „Beim Kochen dieser Suppe erinnere ich mich an Familie, gemeinsame Abende mit Freunden und Urlaub“, erzählte der Hobbykoch. Der Verein „Mobilo“ wurde für die Fischsuppe à la Spiegellust mit dem Gastronomiepreis ausgezeichnet. Er stellte ein Rezept vor, das von ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen des Vereins kreiert wurde. Den Kinderpreis erhielt Annelie Vollgraf für ihre hessische Kartoffel-Lauchcreme (siehe „Blickpunkt“).



Der Verein Jugendrotkreuz hat mit seiner Pastinakensuppe „Erd und Himmel“ die Jury überzeugt und den Wettbewerb gewonnen.



Eine Fotogalerie finden Sie unter www.op-marburg.de