

FREITAG, 17. JANUAR 2020

BAD GODESBERG 24

Essen verbindet und trennt Menschen

Uni-Studie zum Thema „Urbane Esskulturen und integrative Praktiken“ beschäftigt sich mit Bad Godesberg



([issuefile/685473/ext/bbc9926cd75364f4366d041f7f6c96d0.jpg](https://www.iss.uni-bonn.de/issuefile/685473/ext/bbc9926cd75364f4366d041f7f6c96d0.jpg))

Im Hörsaal: Autor Michael Wenzel (2.v.l.), Stefanie Rieder-Hintze sowie Slafa und Samira Sheikho führen die Zuhörer auf eine kulinarischen Rundreise durch Bad Godesberg.

Foto: Carlotta Cornelius

Von Carlotta Cornelius

Bad Godesberg . Dass es in Bad Godesberg auch kulinarisch noch eine Menge zu entdecken gilt, erfuhren Besucher am Mittwochabend bei einer Veranstaltung der offenen Ringvorlesung Exquisit//Inklusiv an der Uni Bonn. „Wir wollen Esskulturen erforschen, in den Abschlussveranstaltungen geht es aber konkret um Bad Godesberg“, sagt Mila Brill vom Institut für Politische Wissenschaft und Soziologie, die die Veranstaltungsreihe mit organisiert hat.

Getreu dem Motto „Esskulturen in Bad Godesberg“ las so zunächst der Bonner Autor und Journalist Michael Wenzel ein Kapitel aus seinem kürzlich erschienenen Buch „Früher waren hier Botschaften“. Bei Anekdoten von prominenten Gästen und rot-grünen Koalitionsgesprächen im Bonner Traditionslokal „Aennchen“ sowie Tagungen von Helmut Kohls legendärer Pasta-Connection auf der „Cäcilienhöhe“ kam an diesem Abend nicht nur bei Bonner Urgesteinen Nostalgie auf. Lange verweilte das Programm aber nicht in den guten alten Zeiten, denn die Gegenwart hält einiges für Godesberger Feinschmecker bereit. Während manche Häuser wie das „Maternus“ die Tradition hoch halten und nach wie vor mit Gerichten wie der „Professorenschnitte“ locken, hat sich seit Aennchens Tagen vor allem kulturell einiges getan. Gastrednerin und Journalistin Stefanie Rieder-

Hintze ist im Godesberger Café Muffendorf aktiv und tauscht sich dort regelmäßig mit geflüchteten Frauen aus. Daraus entstand auch die Idee, ein „Porträtkochbuch“ herauszubringen, in dem syrische Frauen ihre Rezepte vorstellen. „Mit dem Kochbuch wollten wir vor allem zeigen, wer hinter den Rezepten steht“, erklärt Rieder-Hintze das Konzept. Ein Jahr hat es gedauert, das Projekt zu realisieren. Nicht nur die Finanzierung, sondern auch die Dosierungsangaben seien eine Hürde gewesen. „In Syrien kochen wir meist nach Gefühl“, sagt Slafa Sheikho, die gemeinsam mit ihrer Mutter an dem Kochbuch mitgewirkt hat. Als junges Mädchen habe sie ihr oft beim Kochen zugesehen und sich dabei das Meiste abgeguckt. Regelmäßig kochen die Frauen auch für die jährlich im September stattfindende Muffenale, wo sie einen Stand mit syrischen Spezialitäten haben. Auf dem Bonner Weihnachtsmarkt waren sie im letzten Jahr mit salzigem Gebäck nach syrischen Rezepten vertreten. Wem ganzjährig nach original syrischer Küche sei, empfiehlt Sheikho das Restaurant „Damaskus“ in Bad Godesberg. An diesem Abend interessierte aber nicht nur das Essen selbst, sondern auch dessen integrativer Aspekt. „Essen kann verbinden, es kann aber auch trennen“, meint Professor Dr. Clemens Albrecht vom Institut. Vor allem dann, wenn es um ethische Fragen und Unverträglichkeiten gehe. Aber auch zum kulturellen Austausch trage das gemeinsame Essen bei, so Rieder-Hintze. „Über Essen entsteht Neugier, man kommt ins Gespräch.“ Am Ende sei es aber egal, was, wo und mit wem man esse, fasst Rieder-Hintze den Abend zusammen. „Letztendlich muss es schmecken.“ **Die Abschlussveranstaltung** von Exquisit//Inklusiv findet am Mittwoch, 22. Januar, um 18.15 Uhr im Bad Godesberger Trinkpavillion statt.