

Nach zehn Jahren ist Elijah an sechs Orten aktiv, beschäftigt etwa 80 Angestellte und kümmert sich um unzählige Menschen. Dass die Projekte von Elijah geschätzt werden, zeigte auch die Anwesenheit der Bürgermeister Ioan David (Rothberg), Mușoia Adrian (Leschkirch), des Kreisrats Pavel Bichicean, des Subpräfekten Sebastian-Gheorghe Șebu oder des Abgeordneten Bogdan Trif.

1991 baute Ruth Zenkert gemeinsam mit Pater Georg Sporschill SJ, der von seinem Orden nach Bukarest entsandt wurde, die CONCORDIA-Sozialprojekte in Rumänien auf, ein Projekt, das dann auch auf die Republik Moldau und Bulgarien erweitert wurde. Tausende obdachlose Kinder und Jugendliche wurden von der Straße geholt. Nach 20 Jahren wurde das Projekt an die Mitarbeiter übergeben. Im Winter 2011/2012 ging Ruth Zenkert nach Siebenbürgen. „Wir wollten etwas Neues mit Kindern in Familien, wo es Probleme gibt, machen“, erinnerte sich Zenkert. „Über den Pfarrer Egnald Schlattner in Rothberg sind wir in diese Gegend gekommen. Er hat uns gesagt: ‚Kommt, es gibt hier viele Menschen, die Hilfe brauchen. Und dann hat er uns in seine Welt hineingeführt.‘ Alles fing in Neudorf an, wo Zenkert jeden Tag in die öffentliche Schule ging, um dort Trommelunterricht zu geben. Es stellte sich heraus, die Familien wohnten in zugigen Hütten, ohne Wasser und ohne Strom und es fehlte an allem.

„Ich habe immer daran geglaubt“

„Rabentanz“ in Holzmengen / 10 Jahre Sozialprojekt Elijah

Am 1. Juli fand in Holzmengen das bereits zur Tradition gewordene Abschlusskonzert der Elijah-Musikschulen unter dem Titel „Dansul corbilor“ (Rabentanz) statt und zugleich wurden auch 10 Jahre seit dem Bestehen des Sozialprojektes gefeiert. Die Kinder spielten erstmals unter der Leitung der südamerikanischen Musikschuldirektoren Samuel Gómez und Félix Briseño, die seit Februar bei Elijah arbeiten.

2012 gründete Ruth Zenkert gemeinsam mit Pater Georg Sporschill SJ den Verein Elijah. „Ich hatte einen starken Traum, an den ich geglaubt habe“, sagte Zenkert. „Ich erinnere mich, wie ich im Dorf war und mit einigen Leuten

kauft, wo das erste Elijah-Sozialzentrum entstand. Ein nächstes Projekt war das Waschhaus in Ziegenthal und ebenfalls hier das Sozialzentrum „Habakuk“. 2013 wurde die Elijah-Bäckerei in Betrieb genommen, wo junge Roma-

in Neudorf. Weiterhin folgten sieben Hausprojekte in Ziegenthal, Holzmengen und Neudorf und in einer alten Scheune wurde eine Holzwerkstatt eingerichtet. Seit 2015 gibt es in der „Casa Corb“ in Ziegenthal Werkstätten, Bäckerei und Kunsthandwerk. In den Elijah-Gärten wird mit Gemüseanbau begonnen. Im April 2016 wurde das Ausbildungshaus „Stella Matutina“ eröffnet. Auf Wunsch des Erzbischofs von Karlsburg hat Elijah die bereits verfallene römisch-katholische Kirche in Holzmengen übernommen. In dem kleinen Pfarrhaus und der ehemaligen deutschen katholischen Schule gibt es seit 2017 die „Casa Paul“ bzw. die „Casa Nova“ wo eine Arzt- und eine Zahnarztpraxis betrieben wird. Im neuen „Marghita“-Viertel in Leschkirch werden neue, winterfeste Wohnhäuser für zwölf Familien fertiggestellt sowie das neu errichtete Sozialzentrum „Casa Susanna“ eröffnet. 2018 wurde in Marpod ein Grundstück erworben, auf dem in Zukunft das neue Elijah-Ausbildungszentrum für Holzverarbeitung, Bauhandwerk und Landwirtschaft untergebracht ist. Das ehemalige evangelische Pfarrhaus in Neudorf wird gekauft und hier die Casa Martin eingerichtet, wo das Angebot für

bedürftige Familien ausgeweitet wird und eine Kleinkindbetreuung und eine Arztpraxis geplant wird. 2019 wird in der „Casa Francisc“ im Zentrum von Hermannstadt 35 Schülern und Studenten Plätze in Wohngruppen zur Verfügung gestellt. Das neue Sozialzentrum „Casa Martin“ in Neudorf ist fertig. Nach zehn Jahren kann Elijah seinen Nutznießern fünf Sozialzentren, zwei Musikschulen, sieben Lehrwerkstätten, zwei Arztpraxen, ein Kinderhaus und ein Schülerwohnheim bieten. Betreut werden in den Sozialzentren gegenwärtig etwa 300 Kinder. Weiterhin gibt es 36 Nutznießer des Internats in Hermannstadt. Über das Wohnprogramm wurden insgesamt 50 Häuser gebaut. „Also ich freue mich, dass die Menschen wissen, dass man zu uns kommen kann und wir eine Anlaufstelle sind, wo man entweder Arbeit oder Hilfe findet. Das ist ein schönes Zusammenleben“, sagte Ruth Zenkert.

So gibt es viele Kinder, die jetzt hinauswachsen und einen guten Weg gehen. In diesem Jahr konnten vier Bewohnerinnen des Schülerwohnheims Casa Francisc nach ihrer absolvierten Ausbildung, gemeinsam in ihre erste Wohnung ziehen. Die Frauen sind zwischen 21 und 23 Jahre alt.

Im Rahmen der Abschlussfeier konnten die Anwesenden innerhalb von zehn Programmpunkten Musik- oder Tanzgruppen bewundern, wobei der letzte Punkt der Auftritt des Elijah-Orchesters mit 120 Musikern bestand.

Werner FINK



Ruth Zenkert (mit Mikrofon) begrüßt alle vor der Musikschule „Casa Sonja“ in Holzmengen.

gesprachen habe, die mir alle gesagt haben, das wird nichts. Ich habe aber auch mit anderen gesprochen, die uns ermutigt haben und dann hat der eine mitgeholfen, dann der nächste und so sind wir eine große Gruppe geworden.“ 2012 wurde das erste Haus, die „Casa Petru“ in Holzmengen ge-

Frauen das Backen lernten. Die Musikschule „Casa Sonja“ wurde in Holzmengen eröffnet, nachdem die Vertreter von Elijah gemerkt haben, dass die Romakinder musikalisch und tänzerisch begabt sind. 2014 folgte die Einweihung des Sozialzentrums „Casa Thomas“ in der ehemaligen deutschen Schule



Bild links: Das Team „Csabi-Sanyi-Miki“ - hier beim Zubereiten ihres leckeren Kesselgulasch - gewann den ersten Preis in der Kategorie Gulasch beim Kochwettbewerb am Samstag.

Bild rechts: Das Gebäck „Hochzeitszweig“, zubereitet von dem Team „Mi-nók“ aus Mikóújfalú/Micfalău/Mikoneudorf.

Fotos: der Verfasser



(Fortsetzung von Seite 1)

die Hungarikum-Tage beherbergt und es ist eine Ehre, dass jedes Jahr mit Freude die Organisation der Veranstaltung erwartet wird.“ Nach der Eröffnung wurde zusammen mit dem Direktor Lucian Robu ein Rundgang gemacht und die verschiedenen Stände besichtigt. Die Veranstaltung wurde auch von den fahrradfahrenden Damen der „Biciclete Cochet“ besucht.

Am Samstag, dem zweiten Tag des Festivals, wurde der Kochwettbewerb von Serfőző und von Komlósi Mihály, einem Vertreter des Weltgastronomieverbandes der Ungarn VIGASZ und Präsident der Jury eröffnet. Komlósi hatte als Jurymitglied bereits an mehreren hundert Kochwettbewerben teilgenommen. Gegen Mittag kam es dann zum Höhepunkt: die Preisverleihung. In der Kategorie Gulasch ging der erste Platz an das Team „Csabi-Sanyi-Miki“. „Wir nehmen zum ersten Mal teil, wir haben nicht daran gedacht, dass wir gewinnen werden“, freute sich einer der drei Hobbyköche des Gewinnerteams. Der zweite Platz ging an das Team „Chocohouse“ und

„Eine Brücke zwischen Institutionen“

der dritte Platz an „Sare și piper“. In der Kategorie „andere traditionellen Gerichte“ ging der erste Platz an Phoenix Team, der zweite Platz an das Team „Kincásó“ und der dritte Platz an das Team „La bârlogu“. Weiterhin erhielten seitens des HID-Vereins Sonderpreise die Mannschaften „Homo Novus“, „Navigatorii Ceaulului“ und das Metzgerteam aus Csíkszenmiklós/Nicolești. Sonderpreise seitens der Jurypräsidenten erhielten die Teams „Liquid money“, „EMKISZ“, „Navigatorii Ceaulului“, „Mi-nók“ und „Ad-hoc“. Die Mitglieder des Teams „Navigatorii Ceaulului“, waren jung und zum ersten Mal beim Festival dabei. Durch die zwei Sonderpreise sollten sie motiviert werden, auch ein anderes Mal mitzumachen.

Wer am Samstag aus der Richtung des Sees auf den Dorfmarkt kam, der kam an einem Stand vorbei wo der Hochzeitszweig aus Mikóújfalú/Micfalău/Mikoneudorf, „rakott ág“ oder etwa der „geschmückte Zweig“ zu sehen war. Der Hochzeitszweig wurde als ein

Hochzeitsgeschenk vergeben und auf der Hochzeit als Nachtisch verzehrt. Ab 2000 schien diese Tradition aussterben. Auf Initiative des Bürgermeisters Nyáguly Vilmos wurde der Hochzeitszweig 2009 beim rumänischen Patent- und Markenamt registriert und zugleich ist es auch gelungen, die Tradition wiederzubeleben. Während ein Mann in Tracht die Fragen der Neugierigen beantwortete, waren die Frauen im Hintergrund eifrig daran mit dem Nudelholz den Teig auszuwalken.

Während die Teams die Gerichte zubereiteten sangen die Mitglieder des Aranyszivek-Vereins aus Sankt Georgen und der Chor Székely István Dalkör aus Szentivánlőrlőfalva/Sántionlunca ungarische Lieder. Weiterhin gab es ein kleines Zitherkonzert der Kinder aus Hermannstadt. Interessant war auch die lebhaftige Vorstellung von Varidance aus Budapest. Die aus Volkstanzmotiven und Motiven aus anderen Tanzstilen zusammengesetzte Show war etwas Neues und beeindruckte die Zuschauer

war. Das Ensemble Varidance war übrigens auch im Rahmen des Hermannstädter Internationalen Theaterfestivals aufgetreten.

Abgeschlossen wurde das Kulturprogramm am Samstag mit dem Konzert von Tárkány Múvek, einem Mischstil aus ungarischem Jazz, Beat und Pop. Tárkány Múvek ist eine 2008 von dem Zymbalspieler und Komponisten Bálint Tárkány-Kovács gegründete ungarische Band, die 2012 mit dem Junior Prima-Preis ausgezeichnet wurde.

Die Kinder und alle anderen Interessenten konnten im Laufe der Tage verschiedene Handwerke ausprobieren oder bei den Vertretern des Losonczy István Vereins oder der Kalibáskő Erdei Iskola eine Jurte erkunden, mit Pfeil und Bogen schießen oder mit der Peitsche knallen. Seitens des Losonczy István Vereins gab es auch eine Vorstellung von Kleidung, Waffen und Kampfstile aus dem 16. Jahrhundert, einer Zeit, in der gegen die Türken gekämpft wurde. Vorgestellt wurde auch eine rekonstruierte Fahne, wobei

das Original Losonczy István, dem Festungskommandanten von Temewar gehört haben soll.

Wie auch bei den letzten Auflagen nahmen am Sonntag Profiköche, die Jurymitglieder vom Vortag, den Kochlöffel in die Hand. Komlósi erwartete die Hungrigen mit einem Krampfengulasch. Dazu bereitete er hausgemachte Nudeln mit Schafsqark und geröstetem geräucherten Speck zu. Bíró Gyuszi, Koch bei Lumos, erwartete die Gäste mit Pilzsuppe, Zsolt Dull von Gulyás Master mit einem „Hermannstädter“ Gulasch, Minorics Tünde bereitete südliche Spezialitäten, „Délvidék“, zu, Csontos György den Schafsgulasch aus Karcag und Nyáguly Ferenc einen traditionellen Gulasch und als Nachtisch „Csöröge“, auf Deutsch etwa Engelsflügel.

Kulturprogramm gab es auch: Bíró Éva und Szócs Lórinz, begleitet von einer Kapelle, sangen ungarische Weisen. Und das Bekes Volkstanztheater aus Nyárádszreda/Miercurea Nirajului zeigte Volkstänze aus drei verschiedenen Regionen Siebenbürgens.

Werner FINK