

SPENDEN STATT SCHENKEN



Anstatt sich den Kopf darüber zu zerbrechen, was man Menschen schenken kann, die mehr als alles haben, können wir jene beschenken, die weniger als nichts haben.

Nachdem ich ein paar Wochen damit beschäftigt war, das Angebot für hübsche, anregende, irgendwie kluge und sinnvolle kulinarische Geschenke zu scannen, um Ihnen wie schon in den vergangenen Jahren eine Seite mit entsprechenden Tipps präsentieren zu können, überkamen mich Zweifel. Nicht dass ich keine Freude an Konsum mehr hätte. Immer wieder fallen mir Dinge auf, von denen ich den Eindruck habe, dass sie Freude machen könnten. Aber gleichzeitig gewann ich nach den Erfahrungen der letzten Jahre den Eindruck, dass meine Empfehlungen immer dann besonders gut sind, wenn ich wirklich vor Begeisterung brenne, wie für die Geschirrtücher der Handweberei Tessanda aus dem Münstertal oder den köstlichen, sizilianischen Digestif namens Amara, den ich auf casadelvino.ch gefunden habe.

Ich entschied mich also dazu, meine Empfehlungshoheit nicht dafür zu missbrauchen, Ihnen *irgendwas* ans Herz zu legen, nur um eine Idee fürs Fest zu liefern. Und dann fiel mir etwas ganz anderes ein.

Vor ein paar Jahren habe ich das Sozialprojekt Elijah (elijah.at) des Jesuitenpaters Georg Sporschill in Siebenbürgen besucht («Das Magazin» N°15/22). Sporschill und sein Team kümmern sich dort um Kinder und Jugendliche aus Romafamilien, die in Verhältnissen leben, wie ich sie in meinem Leben noch nie gesehen hatte. Die Unterkünfte, klein und windschief, vollgestopft mit Gerümpel, die Kinder spätnachts auf der Strasse – was heisst Strasse: auf den Wegen, verschlammt und unbefestigt. Kälte, Dreck, Verwahrlosung. Wenn ich daran denke, dass ich dort in einem Mitgliedstaat der Europäischen Union durch die Dunkelheit stapfte, ver-

stehe ich die Welt nicht mehr. Sporschill und sein Team, das von seiner Langzeit-Weggefährtin Ruth Zenkert organisiert wird, bemühen sich nach Kräften, der Dunkelheit etwas entgegenzusetzen. Sie haben nicht nur ein grosses, altes Haus in der Ortschaft Marpod so hergerichtet, dass hier zahlreiche Kinder leben und ausgebildet werden können, sie haben in insgesamt vier Dörfern Sozialzentren eröffnet, in denen mehr als dreihundert Kinder betreut werden. Mit einer Mischung aus Menschenliebe und Strenge sorgen Sporschill und Zenkert dafür, dass Kinder, die völlig ohne Chancen in die Welt gesetzt werden, doch welche bekommen.

Als ich das erste Mal in Marpod war, stand Weihnachten vor der Tür. Ich durfte gemeinsam mit Georg und Ruth an einem langen Tisch mit Kindern und jungen Erwachsenen essen, und es gab **Sarmale**, ein rumänisches Weihnachtsessen, das die Köchin Maria für diesen besonderen Anlass zubereitet hatte. Und das ist mein Plan: Warum kochen wir nicht Sarmale, freuen uns an dem feinen, pikanten Geschmack dieser Kohlrouladen und schicken das Geld, das wir gerade nicht ausgegeben haben, nach Marpod? Konto-Verbindung siehe unten.

Hier das Rezept, es ist nicht schwierig. Wir brauchen: *1 in Salzlake eingelegten Kohlkopf, 1 kg Hackfleisch, gemischt (halb Rind, halb Schwein), 2 Zwiebeln, gehackt, 4 EL Risottoreis, Salz, Pfeffer, Öl, getrockneten Thymian, Pfefferkörner, 100 g geräucherten Speck, 1 l passierte Tomaten, ½ l Wasser.*

Zubereitung: Kohl aus der Salzlake nehmen und in klarem Wasser entsalzen (falls Sie keinen gesäuerten Kohl finden, blanchieren Sie einfach die Blätter eines rohen Kohlkopfs). Zwiebeln in Öl glasig dünsten, Reis mitdünsten, bis er kernweich ist. Abkühlen lassen und gut mit dem Hackfleisch vermischen. Salzen und pfeffern. Die dicken Rippen aus den Kohlblättern schneiden, grosse Blätter halbieren. Zarte Blätter in dünne Streifen schneiden.

Öl in einen grossen ofenfesten Topf geben, Kohlstreifen hineinlegen. Jetzt Sarmale rollen: Sie sollen so dick wie Zigarren werden, nicht viel dicker. Sarmale in den Topf schichten, bis die erste Ebene voll ist. Dann Thymian, Pfefferkörner und in Streifen geschnittenen Speck drauflegen, anschliessend wieder Sarmale und so weiter, bis alle im Topf untergebracht sind. Am Schluss wieder in Streifen geschnittenen Kohl auf die Sarmale legen. Jetzt die Tomaten mit einem halben Liter Wasser vermischen und in den Topf geben. Die Sarmale müssen komplett bedeckt sein.

Auf dem Herd aufkochen, dann bei 160 Grad circa 2 Stunden in den Ofen – bis die Flüssigkeit komplett eingezogen ist. Mit der Gabel testen, die Sarmale sollen butterweich sein. Mit Sauerrahm, Salzkartoffeln oder Polenta als Weihnachtessen servieren und Grüsse nach Marpod schicken.

Spenden: Stiftung Jesuiten weltweit

PostFinance 89-222 200-9

IBAN: CH51 0900 0000 8922 2200 9

BIC: POFICHBEXXX

Bitte mit Vermerk «Projekt: Elijah»