

Die Projekte

Duisfood – Schmecken, fühlen, erleben – Essen verbindet

Essen soll schnell, günstig, einfach und geschmackvoll sein. Viele Kriterien, die erfüllt werden sollen, die Frage ist nur wie?!

Eine durchgeführte, nicht repräsentative Umfrage, hat ergeben, dass der Großteil der Befragten in Hamborn beim Discounter und auf dem türkischen Markt einkaufen, um beispielsweise typische Gewürze aus der Heimat erhalten zu können. Oft werden Gerichte aus dem Herkunftsland gekocht, typisch für Bürger mit türkischem Migrationshintergrund ist, dass sie "Helal²" essen.



Es stellt sich folglich die Frage: Wie kann das große kulturelle Potenzial im Stadtteil Hamborn ausgeschöpft werden?³

Mit der Organisation *Duisfood – Schmecken, fühlen, erleben – Essen verbindet*, ist es möglich Kultur und Essen zu kombinieren. Durch mehrere Aktivitäten sollen Bürger, vorrangig des Stadtteils Hamborn, Zusammenkommen um durch gemeinsames Essen Integration zu schaffen. Die ersten Vorhaben um die Organisation bekannt zu machen, sind ein Foodfestival und eine Foodbox.

Für das *Interkulturelle Geschmacksfestival* ist geplant, verschiedene Stände mit typischen Gerichten aus zahlreichen Kulturen, anzubieten. Es soll möglich sein, die Speisen zu probieren, sich darüber zu unterhalten und gemeinsam neue Dinge zu erleben.

Doch die Erlebnisse und Erfahrungen sollen nicht nur für den kurzen Moment auf dem *Interkulturellen Geschmacksfestival* währen, sondern darüber hinaus anhalten. Deshalb soll jeder Besucher mit der *Foodbox* die Möglichkeit haben, Geschmackserlebnisse mit nach Hause zu nehmen.

Die *Foodbox*, bzw. die *Home of multiplicity-Box*, soll neu entdeckte Lebensmittel mit Rezepten und zusätzlichen Informationen, wie Anbauregionen und weiteren spannenden Facts, enthalten. So wäre beispielsweise eine *Home of multiplicity-Box* der Türkei möglich, in der ein Rezept für Mercimek Corbasi (Rote Linsensuppe) und Aci Biber (Chiliflocken) mit Informationen zu Herkunft und Verwendung zu finden wären.

² „Der aus dem Arabischen stammende Begriff (auf Türkisch: „helal“) umfasst alle Dinge und Handlungen des täglichen Lebens, die aus islamischer Sicht gestattet sind – unter anderem in Bezug auf das, was gegessen und getrunken werden darf.“ aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. URL: <http://www.aid.de/verbraucher/halal-ernaehrung.php>, Stand: 17.03.2015.

³ Neben den bereits angesprochenen Bürgern und Bürgerinnen mit Migrationshintergrund erweitert sich das kulturelle Potenzial auch durch die 17 021 dort beheimateten nicht deutscher Staatsangehörigkeit (vgl. Duisburger Bevölkerungsstatistik, URL: http://www.duisburg.de/vv/l-03/medien/Einwohner_nach_Deutschen_und_Auslaendern_am_31122014.pdf, Stand: 18.03.15).

Genau zugeschnitten auf den Stadtteil Duisburg-Hamborn, ermöglicht *Duisfood* allen gesellschaftlichen Schichten und Kulturen zu kommunizieren, gemeinsam zu erleben und zu entdecken.

Es gibt bereits einige Ansätze, um in kulturell vielfältigen Städten wie Duisburg Integration zu schaffen. Diese finden allerdings oft keinen Anklang und werden von den anvisierten Zielgruppen nicht wahrgenommen.

Duisfood könnte das Vorläufermodell für viele andere Stadtteile beziehungsweise Städte sein. Bedingt durch den hohen Anteil an Einwohnern mit Migrationshintergrund, bieten viele Städte in Deutschland die richtigen Voraussetzungen um Foodfestivals, Kochabende und Ähnliches zu organisieren.

Die Umsetzung von Foodfestivals ist im Verhältnis zu der Wirkung mit recht geringem Aufwand und Kosten verbunden. Ein wichtiger Aspekt ist, dass alle Vorhaben freiwillig geschehen sollen. Die Integration aller liegt jedem am Herzen und wird bereits mit öffentlichen Programmen gefördert. So könnten, auch in diesem Fall, die geringen Kosten beispielsweise durch Unterstützungen der Stadt Duisburg⁴ oder des Bundesministeriums für Migration und Flüchtlinge⁵ gedeckt werden. Eine Location ist bereits ausgesucht, der Landschaftspark Nord ist ein bewährter Austragungsort für Festivals und bietet durch seine Lage gute Voraussetzungen für ein *Interkulturelles Geschmacksfestival*. So ist die Organisation *Duisfood* lediglich für die Rahmenbedingungen zuständig, um *Schmecken, fühlen, erleben – Essen verbindet* –, umzusetzen.



Projektteam: Pierre Kramann Musculus (Dozent), Daniel Busse, Marcel Gurk, Michele Kowalczyk, Sema Öztürk, Kevin Werth, Marie Zimmermann

Bericht: Dora Jelena Kerdic

⁴ Vgl.: Kommunales Integrationszentrum: http://www.duisburg.de/vv/ob_6/

⁵ Vgl.: Integrationsprojekte vor Ort, BAMF, URL:

http://www.bamf.de/DE/Willkommen/Integrationsprojekte/Engagement/engagement-node.html;jsessionid=D8C480641F0044CF4040AB4D2512CAFC.1_cid286, Stand:03.03.15.