

Gelebte Offenheit und Akzeptanz

NOTTWIL BEGEGNUNGSABEND ANLÄSSLICH DES FLÜCHTLINGS-SONNTAGS



Jeder brachte einen kulinarischen Leckerbissen aus der Heimat mit.

FOTO CHIARA DAVANZO

Betrat man am vergangenen Freitag das Vikariatshaus der Gemeinde Nottwil, so wurde jedermann mit offenen Armen empfangen. Jährlich wird in Nottwil ein Abend der Begegnung organisiert, der ganz im Zeichen der Integration und der Flüchtlingshilfe steht.

Dieses ganz spezielle Beisammensein findet jedes Jahr am Freitag vor dem Flüchtlings-Sonntag statt. Einheimische und Ausländer finden ihren Weg ins Vikariatshaus, um sich kennenzulernen und auszutauschen. «Die acht-köpfige Vorbereitungsgruppe entschied sich auch dieses Jahr, den Anlass im einfachen Rahmen zu halten. Jeder sollte Spezialitäten aus seinem Heimatland mitbringen, die dann in gemüthlicher Runde genossen werden können», erzählte Bruno Hübscher, Diakon und Mitorganisator des Begegnungsabends. Empfangen wur-

den die Gäste zu Beginn von Akkordeon-Klängen zweier Nottwiler Musikschüler. Zu bekannten Schweizer Stücken wurde geschunkelt, mitgesummt und laut applaudiert. Bereits bei der offiziellen Begrüssung durch Diakon Hübscher wurde den Besuchern die kulturelle Vielfaltigkeit dieses Anlasses deutlich. Man hörte «Willkommen» auf Portugiesisch über Persisch bis hin zu Tibetisch. «Wie schön das klingt», meinten einige Nottwiler, als sie die exotischen Sprachen hörten. Ob Jung oder Alt, ob aus Sri Lanka oder Nottwil, die Menschen waren tief in verschiedenste Gespräche versunken. Einheimische gaben Ratschläge zum Thema Sprachkurse oder boten gar an, die Interessierten selbst zu unterrichten. «Bis du jemanden gefunden hast, könntest du auch bei mir dein Deutsch verbessern.» Es wurde Mut gemacht, wie schnell die einen sich an die neue Sprache gewöhnt haben und bereits in

kurzer Zeit grosse Fortschritte erzielen konnten. Auch ernste Themen wie die aktuellen radikal-religiösen Konflikte wurden diskutiert. Die Besucher des Begegnungsabends waren sich sicher – egal ob Christ, Jude oder Moslem – es gibt keinen Unterschied im Glauben an Gott. «Ich als Muslima besuchte oft mit meinem christlichen Mann die Gottesdienste in der Kirche. Im Gegenzug hatte auch er keine Probleme, mich in die Moschee zu begleiten», erzählte eine aus Tansania stammende Anwesende.

Für jeden etwas dabei

Natürlich freuten sich die Gäste besonders darauf, die mitgebrachten internationalen Köstlichkeiten zu probieren. Das prächtig gefüllte Buffet reichte von süssen Desserts aus Sri Lanka bis hin zu Teigtaschen aus Tansania, genannt «Samosa» – die Besucher griffen freudig zu, keiner blieb hungrig. «Huch, die Sauce ist aber scharf – das sind wir

Afrikanische Köstlichkeit

REZEPT SAMOSA SELBER MACHEN

Samosa sind kleine, dreieckige, frittierte, afrikanische Teigtaschen, die pikant gewürzt und mit Gemüse oder Fleisch gefüllt sind.

Samosafüllungen kann man extra zubereiten, oft werden aber auch einfach Essensreste weiterverarbeitet. Die gefüllten Teigtaschen werden zu Dreiecken zusammengelegt und in siedendem Fett ausgebacken.

Samosa-Teig

250 g Dinkelmehl
125 g Weizenmehl
0,2 l Wasser
2 EL Sonnenblumenöl
1 1/2 TL Kurkuma-Gewürz
1 TL Salz

Zubereitung

Dinkel- und Weizenmehl mischen und mit Wasser, Öl und Kurkuma-Gewürz zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Der Teig soll weich und elastisch sein, darf aber weder an der Hand noch in der Schüssel kleben bleiben. Um dies zu erreichen, muss er mindestens 5 Minuten lang intensiv geknetet werden. Dann lässt man ihn ca. 20 Minuten ruhen. AuswalLEN. In Streifen (7,5 x 18 cm) schneiden.

Es kann statt dessen auch fertiger Teig für Frühlingsrollen, Wan Tan oder Tortillas verwendet werden.

Samosa-Füllung

500 g Rinderhack
Salz, Pfeffer
1/4 TL Kurkuma-Gewürz
1/4 TL Chili
3-4 grüne Chilis, gehackt
2 Zwiebeln, in grobe Scheiben geschnitten
1 Tasse frische Korianderblätter

Zubereitung

Das Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Wenn die Bratenflüssigkeit komplett eingekocht ist, grünen Chili, Zwiebeln und Korianderblätter zugeben. Die entstehende Kochflüssigkeit bei starker Hitze reduzieren. Die Füllung in Samosateig (gibt es fertig in Asialäden) geben und die Ecken gut andrücken. Die Ränder mit einem Teigrad abschneiden. Die Samosa in heissem Pflanzenöl etwa zwei Minuten knusprig braun backen. Bis zum Servieren kann man die Samosa im Backofen warmhalten.

Quelle: www.afrikainfos.de

uns bei der milden Schweizer Küche wohl nicht gewohnt», meinte eine Anwesende lachend, als sie in die tibetische Chili-Sauce dippte. Beim Probieren der verschiedenen Gerichte wurden einige neugierig, wie diese

wohl zubereitet wurden. Fleissig wurden Kochtipps ausgetauscht, um auch zu Hause einmal mit der Familie die exotischen Köstlichkeiten auszuprobieren – Integration, die durch den Magen geht.

CHIARA DAVANZO

Gold und Silber fürs SPZ

WORLD MEDIA FESTIVAL HAMBURG DREI SPZ-KURZFILME AUSGEZEICHNET

Am renommierten «World Media Festival» in Hamburg haben drei Filmbeiträge über verschiedene Angebote des Schweizer Paraplegiker-Zentrums (SPZ) den Gold Award gewonnen. An diesem Wettbewerb teilgenommen haben unter anderem auch Grossunternehmen wie BMW, Shell oder Sky Channel.

Das SPZ und die Aargauer Firma Avista Films haben es in den drei Kurzfilmen geschafft, so komplexe Themen wie «Tetrahandchirurgie», «Weaning» (Entwöhnung von Langzeitbeatmeten) sowie «Para-Work©» (berufliche Wiedereingliederung querschnittgelähmter Menschen) verständlich und in starken Bildern zu erklären. Dieser Auffassung war die internationale Fachjury in Hamburg, die den drei Filmbeiträgen aufgrund der kompromisslosen und hochwertigen Realisierung in der Kategorie «Public Relations, Medicine» den bestmöglichen Preis verlieh.

Starke Botschaften

Wie gross der Gewinn für einen Menschen mit Querschnittlähmung sein kann, wenn er nach einer Operation mit seiner Hand Dinge wieder greifen kann, ist schwierig nachvollziehbar für jemanden ohne diese Einschränkungen. SPZ-Direktor Hans Peter Gmünder ist darum begeistert, wie stark die Botschaften sind, die dem Zuschauer auf kompakte Weise präsentiert werden: «Die Filme sprechen mich emotional, inhaltlich und gestalterisch sehr an. Und diese Rückmeldung erhalte ich auch von anderen Personen, die die Filme gesehen haben.»



Charles Romeo Kobelt (links), Marketing SPZ, und Hubert Staubli von Avista Films freuen sich über den grossen Erfolg.

FOTO ZVG

Das «World Media Festival» ist eine der weltweit wichtigsten Veranstaltungen, die Beiträge im Bereich Corporate Film, Television, Web, Web-TV und Printproduktionen beurteilt.

Auch in Frankreich abgeräumt

Dieses Jahr nahmen 730 Filmeingaben aus 37 Nationen am Wettbewerb teil. Darunter sind auch Unternehmen wie die BMW Group, Manitoba Tourism

Canada, Audi, Shell, Ascom, Malaysia Tourism und Sky Channel. Neben dem Erfolg in Deutschland hat der SPZ-Kurzfilm zur Tetrahandchirurgie auch an den «Deauville Green Awards» in Frankreich erfolgreich abgeschnitten, und zwar mit einem Silver Award. Das Festival zeichnet Unternehmens-, Werbe- und Dokumentarfilme aus und fand in diesem Jahr zum vierten Mal statt.

RED

Zum 100. Geburtstag

NOTTWIL/NEUENKIRCH HEDY LUSTENBERGER

Einen runden dreistelligen Geburtstag feiert Hedy Lustenberger am kommenden Montag. Die Seniorin hält sich fit mit Lesen und Stricken. Auf den geliebten Jass mit ihren Kindern will die Jubilarin ebenfalls nicht verzichten. Heute lebt sie im Wohn- und Pflegezentrum Lippenrütli in Neuenkirch.

Hedy Lustenberger von Nottwil feiert am kommenden Montag, 29. Juni, ihren 100. Geburtstag. Auf die Frage, wie man es schafft, ein so hohes Alter zu erreichen und dabei noch geistig und körperlich so fit zu sein, da musste die Jubilarin erst einmal schmunzeln. «Bescheidenheit und zufrieden sein mit dem was mir das Leben geschenkt hat», meint die geistig rege Seniorin.

In Neuenkirch aufgewachsen

Hedy Lustenberger wuchs in Neuenkirch mit drei Geschwistern auf. Die Heirat mit Siegfried Lustenberger aus Nottwil und ihre drei Kinder machten ihr Glück vollkommen. Ihre Fürsorge galt der Familie. Auf ihr schönes Zuhause und ihren gepflegten Garten war sie stolz. Ihr geliebtes Hobby, Nähen, Flickern und Stricken für ihre Familie und Bekannten, pflegte sie bis ins hohe Alter.

Lesen und Jassen

Bis vor einem Jahr führte Hedy Lustenberger ihren Haushalt selbstständig und war dankbar dafür. Seither wohnt sie im Wohn- und Pflegezentrum Lippenrütli in Neuenkirch, wo sie sich wohl fühlt und gut aufgehoben ist. Ihre geistige Beweglichkeit findet sie bei der täglichen Zeitungslektüre,



Hedy Lustenberger darf ihren 100. Geburtstag feiern.

FOTO ZVG

beim Fernsehen und beim Stricken und nicht zuletzt bei ihrem geliebten Jass mit ihren Kindern. Um auch ihr körperliches Wohlbefinden zu erhalten, macht sie täglich ihre Spaziergänge an der frischen Luft, bei jedem Wetter.

Zu ihrem 100. Geburtstag gratulieren herzlich ihre Kinder, Grosskinder, Urgrosskinder, nebst Verwandten und Bekannten und wünschen ihr weiterhin einen genussvollen Alltag und viele freudige Begegnungen.

MARLISE LUSTENBERGER