

*Unsere Welt,  
unsere Würde,  
unsere Zukunft*



## Bildung für nachhaltige Entwicklung von Europa

*2015 - Europäisches Jahr der Entwicklung in der Kroatischen Kulturgemeinschaft*

*Eine Veranstaltung, die in Zusammenarbeit mit der Kroatischen Kulturgemeinschaft e.V. Wiesbaden, dem Stadtmuseum Wiesbaden, dem KirchenFenster Schwalbe und mit Unterstützung des Hessischen Ministeriums der Justiz, für Integration und Europa stattfindet.*

Die Fragen des immateriellen Kulturerbes spielen in der Arbeit der Kroatischen Kulturgemeinschaft e.V. seit 25 Jahren eine große Rolle. Ursprünglich wurden sie vor allem unter dem Gesichtspunkt von Folklore, traditioneller Musik, Kunsthandwerk und nicht zuletzt der Gastronomie betrachtet und gepflegt. In den letzten Jahren wurde dann immer mehr das Verhältnis von Kultur und Gesellschaftsentwicklung thematisiert, zum Beispiel im Rahmen der EU-Woche 2013 unter dem Titel *Verortung der kroatischen Migranten als europäische Bürgerinnen und Bürger*.

Mit dem Beitrag zur *Verhaltensökonomie* schritt man im Jahre 2014 zum besseren Verständnis der wirtschaftlichen Zusammenhänge in der globalisierten Welt.

Die weltweite Erfahrung von Globalisierungsprozessen fordert ein neues Bewusstsein für das komplexe Verhältnis von neuer und alter Heimat heraus. Mit dem



Wegfall von Grenzen für den Kultur- und Warenfluss werden auch die Trennlinien zwischen Modernisierung und Traditionspflege verwischt.

Am Dienstag, den 5. Mai 2015 veranstaltete die Kroatische Kulturgemeinschaft e.V. eine Führung durch die Ausstellung *Integration ist ein Genuss* im Schaufenster Stadtmuseum Wiesbaden. Kurator Ivica Košak: *Genuss kennt keine Grenze, und als Verbraucher, nicht nur am Tisch, sind wir dabei unweigerlich und vorlaufend von andern zu*

*partizipieren. Integration von anderen Kulturen ist eine Überlebensstrategie. Beim Essen wird das besonders deutlich. Es erscheint uns heute als ganz normal, dass, die Oliven aus der Türkei, die Tintenfische vom Portugiesen, die Grillplatte aus Kroatien oder der Eisbecher aus Italien kommen. Dies sind auch Beispiele gelungener Integration.*

Die Geschichte Kroatiens der letzten 100 Jahre erweckte die Autorin Alida Bremer zum Leben in ihrem ersten Roman „Olivas Garten“.

In ihrem Buch „**Olivas Garten**“ erzählt sie von *Traum, Tanten und Tintenfischen*. Die Erzählerin, die seit Langem schon in Deutschland lebt, erfährt eines Tages, dass sie von ihrer Großmutter einen Olivenhain an der östlichen Adriaküste geerbt hat. Sie weiß genau: Das wird ein waghalsiges Abenteuer werden, eine Don Quichotterie gegen die eigenwillige südländische Bürokratie. Und es folgt die Beschreibung von Chaos, Leidenschaften, Lachen, Tränen und üppigen Gastmahlen zu jedem Anlass...

Damit wird die Frage, welches geeignete Konzepte und Ansätze zum Umgang mit kulturellen Faktoren im Rahmen der Integration vom Migranten in Europa sind, am scheinbar einfachen Beispiel der

kulinarischen Interkulturalität im Roman *Olivas Garten* beantwortet. Im Anschluss an die Museumsführung las Referentin Alida Bremer im Wiesbadener **KirchenFenster Schwalbe** aus ihren Roman *Olivas Garten*. Sie schaffte, es die Geschichte Kroatiens, sowie Land und Leute den Zuhörern ganz nahe zu bringen, auch denen, die noch nie in Kroatien waren. Sie begründete, wieso sich das historische und das kulturelle Erbe durch die Speisen widerspiegeln.



Am Beispiel von *Johannisbrot* (kroatisch: **rogač**) erläutert Frau Bremer die transkulturelle Dimension und damit den integrativen Faktor von Lebens-mitteln: „... Ihre Enkelin Alida hat versprochen, eine Torte aus *Johannisbrotmehl* für sie zu backen. Ein glücklicher Zufall wollte es, dass sich die beiden neulich über ihre Lieblingsfrucht unterhalten haben, und nachdem sie alle möglichen Früchte durchgegangen waren - Feigen, Granatäpfel, Mirabellen, Maraska-Kirschen, Pfirsiche, Stachelbeeren und Trauben -, sagte Alida plötzlich: *Oma, es gibt eine Frucht, die keine Obstfrucht ist, sondern eine Schote, eine Hülsenfrucht, die mag ich am liebsten, und du sollst erraten, welche das ist! Oliva sagte ohne nachzudenken: Das kann doch nur das Brot des heiligen Johannes des Täufers sein! Karob, auf Kroatisch rogač. Das bedeutet Hörnchen, und Alida wollte ihr erklären, dass das Wort Karat vom griechischen Wort*

Die Stadt Überlingen lädt jedes zweite Jahr zum literarisch-kulinarischen Festival WortMenu ein. Von Donnerstag, 16. April, bis zum 30. April standen auch 2015 an 21 Festivaltagen 28 Veranstaltungen an unterschiedlichen Orten auf dem Programm. Zu Gast in Jahr 2015 waren 23 Autoren und Künstler aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Am Montag, 20. April im Romantik Hotel Johanniterkreuz, Überlingen-Andelshofen las die Autorin Alida Bremer aus dem Roman: *Olivas Garten*. Frau Bremer schafft es die Geschichte Kroatiens, Land und Leute den Zuhörern ganz nahe zu bringen, auch denen die noch nie in Kroatien waren.

Passende kulinarische Kunstwerke für das Festessen in Überlingen hat Andreas Liebich kreiert, Chef des „Johanniter-Kreuzes“: Mediterrane Küche liegt ihm sowieso und Gerichte aus Bremers Buch hat er bravourös umgesetzt: Octopus- und Auberginensalat, Goldbrasse und Lamm sowie einen göttlichen Schokoladenkuchen – mit Feige, die im Roman eine wichtige Rolle spielt.



Die **Kroatische Kulturgemeinschaft** hat auf dem *Internationalen Sommerfest*, am 13. 06.2015 in Idstein den *Johannisbrotkuchen* aus der kroatischen Küche á la *Olivas Garten* präsentiert. Die *Johannisbrotpflanze* (*Ceratonia siliqua*) oder der *Karubenbaum*, der den Blick auf das Meer liebt (kroat. *Rogač*, arab. *al-kharroube*, *بورخل*, hebr. *Haroub* *בורה*) ist ein auch in **Kroatien** beheimatetes Gewächs.

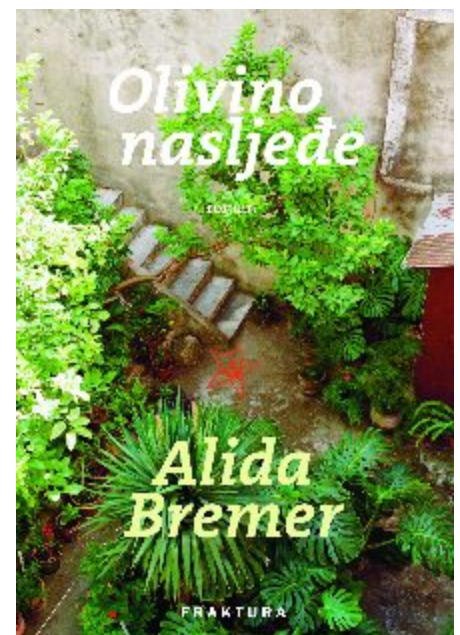
*für Hörnchen kerátion stammt und dass man die Qualität von Diamanten in Karat angibt, weil die Karobsamen alle gleich schwer sind, diese glatten, ovalen, dunkelbraunen, harten Samen, die man ausspuckt, damit man sich keinen Zahn an ihnen ausbeißt. Sollte das bedeuten, dass wir kein eigenes Wort dafür haben und deshalb ein griechisches übernehmen müssen? Oder haben die Griechen und wir dasselbe gedacht angesichts der Schoten, die sich an ihren Bäumen krümmen und winden? Wenn sie trocken sind, dann hängen sie wie riesige, schwarze Tränen an den Bäumen, sie können sehr lange da hängen, aber trotzdem immer noch gut schmecken. ...*

*Weißt du was, Oma, ich backe dir eine Torte aus Karobmehl, ich habe ein Rezept aus Italien. Zehn Eigelbe mit Zucker zu einem Teig gerührt, zehn Eiweiße steif geschlagen, und eine Glasur aus dunkler Schokolade kommt auch noch oben drauf, du wirst sehen, es ist ein Gedicht.“<sup>1</sup>*

**Die Rezepte überwinden leichter die Grenzen des Nationalen als die Sprache.**

**Ivica Košak,**

Idstein, den 15.05.2015



<sup>1</sup> Alida Bremer, *Olivas Garten*, Bastei Lübbe, Köln 2013.