



Omelette, Tomatenbrot und Linsen: einfach, aber schmackhaft: Eudald Danti (rechts) zeigt seinem Mitbewohner Jérôme Dosseh, dass er das Omelette für mehrere Personen am besten wie eine Pizza schneidet. Fotos: Anja Todt

## Oft gesund, manchmal scharf

Internationale Küche in einer Bremer Studentenwohngemeinschaft

Von Anja Todt

**Vier junge Männer, vier Nationen, schlechte Küche? Von wegen! Was da in einer Bremer Studenten-WG aus der Pfanne auf den Tisch kommt, ist einfach, aber mit frischem Gemüse zubereitet, mit Freude am Experimentieren und Improvisieren. Nach Rezeptbüchern sucht man hier vergeblich.**

Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Eier: Eudald Danti legt alle Zutaten zurecht und weist seinen Mitbewohner an: „Jérôme, kannst du schon mal die Zucchini schneiden?“ Jérôme Dosseh, der junge Mann aus Benin, macht sich an die Arbeit – bis Eudald nach einer Weile feststellt: „Die Scheiben können ruhig dicker sein.“ Klingt so, als stehe der Spanier Eudald öfter mal am Herd. Ist er eigentlich der beste „Koch“ der Vierergemeinschaft in der Bremer Kolpingstraße? „Nein, nein“, wehrt der 30-Jährige lachend ab. „Wir kochen alle gleich schlecht.“

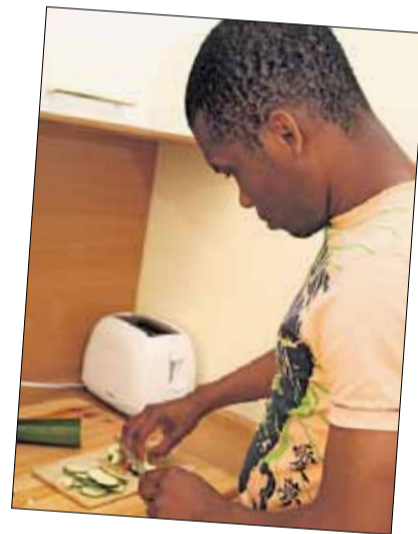
Bauernomelette allerdings habe er schon als Kind gern gegessen und das Rezept deshalb im Kopf. „Hauptsache, es geht schnell und ist gesund.“ Nun ja, fast immer gesund. Neulich, erzählt Eudald Danti, sei er spät nach Hause gekommen, mit

einem Bärenhunger. Doch selbst Butter war nicht mehr im Kühlschrank zu finden. „Da habe ich mir einfach Spaghetti mit Salz gemacht.“ Jérôme rümpft die Nase. „Also, mir wären Cornflakes oder Knäckebrot mit Milch lieber gewesen“, sagt er.

**„Kochen ist bei uns eine Frage von Zeit und Lust“**

So unterschiedlich die Geschmäcker, so unterschiedlich die WG-Bewohner. Jérôme Dosseh, katholischer Christ, spricht nach nur einem Jahr in Bremen gut Deutsch. In seiner Heimat Benin in Westafrika hat er bereits drei Jahre Sprachwissenschaft studiert. Jetzt wartet der 27-Jährige auf die Zusage der Bremer Universität für ein Studium der Wirtschaftsinformatik. Eudald Danti, dessen Heimatort etwa 100 Kilometer nördlich von Barcelona liegt, studiert Alte Musik an der Hochschule für Künste. Als Spanier hat er ein ausgefallenes Hobby: Er lernt Plattdeutsch.

Zur Wohngemeinschaft gehören noch Michael aus Osnabrück, ein angehende(r) Wirtschaftsingenieur, und Paul, BWL-Student und gebürtiger Pole. Aber es ist selten, dass alle an einem Tisch sitzen und noch seltener, dass sie



Schnippeln, rühren, brutzeln: In der Bremer WG-Küche wird oft improvisiert. Es schmeckt trotzdem – oder gerade deshalb.

gemeinsam kochen. „Dafür sind unsere Studienpläne zu verschieden“, sagt Eudald Danti. „Kochen ist bei uns eine Frage von Zeit und Lust.“

Beides hat der Musikstudent jetzt. Er schneidet ein Baguette, reibt die Scheiben mit saftigen Tomaten ab, salzt und beträufelt sie mit Olivenöl. Bloß nicht zu viel Öl. „Es muss noch nach Brot schmecken“, sagt er über die typische spanische Zwischenmahlzeit. Dazu gibt's Schinken und Lachs. Wenig später passiert ein kleines Missgeschick: Das Omelette pappt in der Pfanne an. Kein Wunder, die Pfanne ist ziemlich zerkratzt und offensichtlich schon durch viele Studentenhände gegangen.

**Nach der Tomatensoße ins Krankenhaus?**

Jérôme ist diesmal eher der Küchengehilfe. Wenn er den Kochlöffel schwingt, ist Schärfe garantiert. Um den Geschmack seiner Kindheit auch im weit entfernten Deutschland auf der Zunge zu haben, stöbert er oft in Supermärkten. Denn alle Zutaten im Afro-Shop kaufen – das ist ihm zu teuer. Als Afrikaner liebt

er Okraschoten, eine Kreuzung aus Zucchini und Peperoni. Dazu gibt's Hackfleisch und Tomatensoße, mit ordentlich Knoblauch, Ingwer, Paprika und Chili. „Das riecht lecker, aber essen könnte ich die scharfe Soße nicht, ich würde danach im Krankenhaus landen“, scherzt Eudald.

Die jungen Männer können über sich selbst lachen. Nicht je-



des Versehen in der WG-Küche ist gleich ein Malheur. Auch Jérôme nimmt alles mit Humor. Einmal wollte er eine Champignon-Sahne-Soße nachkochen, griff aber aus Versehen zur sauren Sahne. Es schüttelt ihn, wenn er nur an den Geschmack denkt. Von Mitbewohner Eudald hat er auch für das nächste Omelette dazugelernt: „Die Paprika kleiner und die Zuchinstücke größer schneiden!“ Jérôme grinst – und denkt sich seinen Teil.

Mit Teil 7 endet unsere Sommerreihe „Pottkieker“. Im Internet unter [www.kirchenbote.de](http://www.kirchenbote.de) können Sie alle Serienteile noch einmal nachlesen.



Schmecken soll es wie zu Hause. Einige Zutaten kauft Jérôme Dosseh im Afro-Shop ein. Vor allem scharf muss sein Essen sein.