



Herausgeber: **InForum** e.V. Freiburg

ViSdP: Viktoria Balon

Redaktion: Viktoria Balon, Svetlana Boltovskaja, Sheila Susanti Dewi, Carmen Luna, Melisa Mustafovic, Alexander Sancho-Rauschel, Susanne Einfeld, Barbara Peron, Gerd Süßbier, Denise Nashiba

PraktikantInnen: Luis Trunk de Flores, Melissa Rahmani

Grafik und Layout: Reinhardt Jacoby (kwasibanane)

Lektorat und Korrekturat: Susanne Einfeld

Kontakt zur Redaktion: inzeitung@googlemail.com

Die **InZeitung** erscheint drei Mal jährlich als Beilage zum Amtsblatt und wird allen Freiburger Haushalten zugestellt. Sie ist auch bei der Bürgerberatung im Rathaus erhältlich.

Ausgabe vom 6. Mai 2016

Auflage: 108 000

Druck: Freiburger Druck GmbH

Unterstützen Sie mit Ihrer Spende MigrantInnen als Akteure in den Medien.

- Ab 18 € Jahresbeitrag sorgen Sie für verlässliche Planung und langfristige Absicherung der Zeitung. Die **InZeitung** kommt immer zu Ihnen nach Hause.
- Mit einer Spende ab 100 € tragen Sie aktiv zur Mitfinanzierung der nächsten Ausgabe bei.
- Auch jeder kleine Beitrag hilft die **InZeitung** zu erhalten.

Spendenkonto: **InForum** e.V.
Stadtkasse Freiburg
IBAN DE55 6805 0101 0013 3881 59
BIC FRSPDE66XXX

Wir danken

den SpenderInnen:

Matthias Kropf (Freiburg), Mireille Alice Caselli (Freiburg), Dr. Walter Jacoby (München), Brigitte Dindelli (Freiburg), Karl Leshner (Esslingen), Dr. Lise Leclercq und Dr. Michael Reth (Freiburg).

und den langjährigen ehrenamtlichen Korrekturinnen:

Barbara Figal (Freiburg) und Heidrun Walter (Freiburg)

InEigenerSache

In der Mai/Juni-Ausgabe der entwicklungspolitischen Zeitschrift *iz3w* erscheint ein mehrseitiger Artikel über die Schwierigkeiten und die bunte Vielfalt afrikanischer Comics von **InZeitung**-Redakteur und Autor Alexander Sancho-Rauschel. Die *iz3w* ist unter anderem in der Buchhandlung Jos Fritz erhältlich.

Wir trafen Ziad vor ein paar Wochen auf einem Fest, zu dem syrische Freunde uns eingeladen hatten. Uns erwartete ein sehr reichhaltiges Buffet mit Speisen aus der ganzen Welt. Ganz besonders hatten es uns kleine goldgelbe Kringle, die mit einer Art Sirup überzogen waren, angetan. Süß und knusprig von außen, mit einem lockeren Teig gefüllt, zogen sie uns magisch an.

Als wir vergeblich versuchten, den letzten Kringle zu ergattern, sprach uns ein freundlicher junger Mann an. Er erzählte uns, dass er diese Köstlichkeit zubereitet hat, und dass er, falls wir Lust hätten, uns gerne zeigen würde, wie man sie macht. Das sei eigentlich ganz leicht, wie er schmunzelnd berichtete.

Gesagt getan, wenige Wochen später lud er uns zu sich nach Hause ein. Geduldig führte Ziad uns durch die verschiedenen Schritte der Zubereitung der *Mschabak*. Diese sind typisch für seine Heimatstadt Damaskus und werden dort in Friedenszeiten überall auf der Straße in allen Größen und Varianten gebacken, insbesondere zu verschiedenen religiösen Festen, christlichen wie muslimischen.

Virtuos befördert Ziad den Teig ins heiße Öl, in dem die Kringle kurz von beiden Seiten gebacken werden, bis sie goldgelb und knusprig zum Auskühlen herausgenommen werden.

Ziad selbst hat das Rezept bereits als Kind von seiner Mutter gelernt und die wiederum von ihrer Mutter. Ziads Mutter beobachtet ihn wohlwollend und versichert uns, dass er es inzwischen perfekt beherrscht.

Nach dem Backen lädt die Familie uns noch zu einem aus-

Mschabak

Goldene süße Teigspiralen aus Damaskus

Von Leonora Lorena und Jan F. Kurth

► Ziads Mutter versichert, dass er das *Mschabak*-Backen inzwischen perfekt beherrscht.

Fotos: Leonora Lorena



gedehnten syrischen Frühstück

mit selbstgemachtem *Hummus* (kaltes Kichererbsenpüree), *Baba Ghanoush* (Auberginenpaste) und vielem mehr ein. Zum krönenden Abschluss gibt es natürlich die *Mschabak*, die warm immer noch am besten schmecken.

Während des Frühstücks, das wir mit Ziad, seiner Mutter und seinen fünf jünger-

en Geschwistern einnehmen, unterhalten wir uns über Gott und die

Leonora Lorena und Jan F. Kurth gehören zum Verein »zusammen leben«. Hier vernetzen sich Stadtgesellschaft und Geflüchtete und verabreden sich z. B. zu einem Kochabend, einem Stadtpaziergang oder anderen Aktivitäten.

►► Neugierig geworden? Macht mit: www.zusammenessen.de

Welt. Die Familie lebt seit einem Jahr in Freiburg, zuvor zwei Jahre im Libanon. Inzwischen besuchen alle Kinder

Freiburger Schulen. Ziad besucht Deutschkurse und möchte bald mit einer Ausbildung zum Automechaniker anfangen. Aber noch viel mehr wünscht er sich, dass die Familie bald eine richtige Wohnung findet. Eine, in der nicht alle Kinder zusammen in einem Zimmer schlafen müssen. Dafür ist die Familie um jeden Hinweis dankbar.

Rezept für vier Personen

- 200 g Joghurt
- eine ¾ Tasse feiner Grieß
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Wasser
- Rosenwasser
- Zitronensaft
- Pflanzenöl (z. B. Rapsöl oder Distelöl, kein Olivenöl)
- Joghurt in eine Schüssel geben, nach und nach den Grieß hinzugeben und verrühren bis eine cremige Masse entsteht. Schließlich das Backpulver hinzugeben und verrühren.
- Für die Soße im kleinen Topf das Wasser mit dem Zucker verrühren und unter ständigem Rühren allmählich erhitzen. Je einen Spritzer Rosenwasser und Zitronensaft zugeben und auf kleiner Hitze köchelnd reduzieren, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Diesen etwas abkühlen lassen. Während des Reduzierens und Abkühlens mit dem Backen der Kringle beginnen.
- Eine große Pfanne mit Öl füllen, so dass der Boden 2–3 cm bedeckt ist, und erhitzen. Den Teig in eine Spritztüte füllen. Nach und nach kleine Kringle ins heiße Öl geben und von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf einen Teller zum Auskühlen geben und mit dem Sirup beträufeln. Nach dem ersten Beträufeln sammelt sich am Boden des Tellers Sirup. Diesen vorsichtig abgießen und erneut auf die Kringle gießen, bis sie sich gleichmäßig vollgesogen haben.
- Warm oder kalt genießen.