

Klausenburger Kraut aus Rumänien



Sigrid Stapel.

Zu einer kulinarischen Weltreise lädt Kolping International mit der Aktion „Eine-Welt-Dinner“ ein. Passende Rezepte stellt Kolping-Referentin Sigrid Stapel regelmäßig in der Kirchenzeitung vor.

Ein typisches Gericht aus Rumänien ist Klausenburger Kraut. Von dem Rezept gibt es laut meiner Kollegin Ingrid Arvay vom Kolpingwerk Rumänien so viele Varianten wie es Familienclans in Rumänien gibt.

Klausenburger Kraut / Varza à la Cluj / Kolozsvári rakott káposzta

Zubereitung

700 Gramm Sauerkraut mit einem Lorbeerblatt und etwas Wasser etwa 20 Minuten dünsten. Zwei Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen, eine kleingeschnittene Zwiebel und 200 Gramm Reis darin glasig braten. Einen achter Liter Weißwein und einen halben Liter Wasser dazugießen; sal-



Vom Klausenburger Kraut gibt es so viele Varianten, wie es Familienclans in Rumänien gibt.

zen und pfeffern. Den Reis quellen lassen. Eine feingehackte Zwiebel mit 500 Gramm Hackfleisch in drei Esslöffeln heißem Öl anbraten. Einen Teelöffel Paprikapulver, Salz und Pfeffer dazugeben, mit einem viertel Liter Wasser aufgießen und 20 Minuten dünsten.

In eine feuerfeste Form lagenweise Sauerkraut, Reis, Hackfleischmasse und wieder Sauerkraut schichten. Zwei Eier mit Sahne verquirlen und über das Kraut gießen.

Im vorgeheizten Backofen ungefähr 20 Minuten überbacken. SIGRID STAPEL



Unterstützung für die Euro-Waisen

Kolping-Zentrum in Oituz bietet Geborgenheit

Bis zu 350 000 Kinder und Jugendliche zählen in Rumänien zu den sogenannten Euro-Waisen. Das heißt, dass ein Elternteil oder beide Eltern für längere Zeit im Ausland arbeiten; die Kinder werden dann bei Großeltern, Nachbarn oder Freunden untergebracht. Für die Kinder bedeutet das, dass sie in einer wichtigen Phase ohne Mutter oder Vater zurechtkommen müssen, obwohl sie ihre Eltern dringend bräuchten. Für vie-

le ist dies eine traumatische Erfahrung, die zu psychischen Erkrankungen, Schulversagen, Gewaltbereitschaft oder Drogenmissbrauch führen kann.

Um diesen Kindern zu helfen, hat Kolping Rumänien in Oituz mithilfe privater Spenden ein Sozialzentrum gebaut, das sich um 45 Kinder und Jugendliche kümmert; die Hälfte davon sind Euro-Waisen. Wochentags finden die Kinder dort ab Mit-

tag eine offene Tür. Sie erhalten ein warmes Essen und werden von einem Team von Festangestellten und rund 30 Freiwilligen betreut. In diesem geschützten Raum sind sie willkommen, können ihre Hausaufgaben erledigen, spielen und finden immer jemanden, der ein offenes Ohr für sie hat. Jeden Samstag gibt es einen Jugendtreff, zu dem auch überwiegend Jugendli-

che aus dem Kreis der Euro-Waisen kommen.

Kolping kümmert sich auch um diejenigen, die die Schule bereits beendet haben. Von den 14 Jugendlichen, die im dualen Ausbildungszweig im Kolping-Hotel in Kronstadt ihren Beruf erlernen, sind drei junge Menschen, die ohne ihre Eltern auskommen müssen. „Die Betreuung der Kinder und Jugendlichen erfordert viel Verständnis, Geduld und Einsatzbereitschaft von den Mitarbeitern“, berichtet Eduard Dobre, Geschäftsführer von Kolping Rumänien. „Es ist aber eine wichtige Arbeit, und wir freuen uns über jeden Angestellten oder Freiwilligen, der dieses Projekt unterstützt.“

Das ZDF hat für die Dokumentation „Mit 500 PS durch Europa“ dort Filmaufnahmen gemacht. Der Film ist in der Mediathek zu finden.

SIGRID STAPEL

REFERENTIN FÜR ENTWICKLUNGSPOLITISCHE
BILDUNGSARBEIT BEI KOLPING INTERNATIONAL

→ www.kolping.net

→ www.zdf.de



Das Kolping Sozialzentrum in Oituz.

(Fotos: Kolping International, als)