

---

## Die Sunflower Village Küche

---



Die Küche ist das Herzstück des Dorfes - und das nicht nur wegen des Essens - nein - sie ist gleichzeitig ein Treffpunkt; denn angegliedert ist der nach drei Seiten offene Speiseraum, von dem aus man alles beobachten kann: Wer kommt und geht, wer mit wem spricht, das Spielen und Lachen der Kinder, man winkt sich zu und begrüßt sich. Aus diesem Grund möchten wir über die Mitarbeiter und ihr Wirken berichten.



Zuerst ist da Daya, ein junger Mann aus Kalutara, das etwa zwei Stunden entfernt ist, und er aus diesem Grunde in Sunflower Village wohnt, also dauernd anwesend ist - und das ist er auch.

Seine Frau arbeitet im Mittleren Osten, der gemeinsame Sohn

lebt bei seiner Schwester. Den Dienst teilt er mit einer jungen Frau, Deepani, die aus der Nachbarschaft kommt und mit einem weiteren jungen Mann, Anura, der als einziger „gelernter“ Koch seinen Beruf leider nur gelegentlich ausübt. Bei größeren Veranstaltungen, wie Hochzeiten arbeiten alle die mit, die Freude am Kochen und sonst gerade nichts Weiteres zu tun haben.

An den meisten Tagen steht Daya bereits um 6.00 h morgens in der Küche. Die Kinder werden schon sehr früh in die Schule gefahren, aber eben erst nach einem guten Frühstück. Und das ist in Sri Lanka sehr umfangreich. So gibt es an manchen Tagen Milchreis, an anderen Linsen oder andere Hülsenfrüchte. Wir haben aber auch erlebt, dass es bereits am frühen Morgen chinesische Nudeln gab. Schon während des Frühstücks wird in Sri Lanka mit dem Vorbereiten des Mittagessens begonnen. Immerhin werden etwa 80 Kinder und Erwachsene ver-

köstigt. Da gibt es immer viel zu schneiden, Gewürze werden geröstet, und im Mörser zerstoßen, Chillies angezündet, Kokosnüsse geknackt, deren Fruchtfleisch geraspelt und ausgepresst wird, um Kokosnußmilch für die verschiedenen Currygerichte zu gewinnen.

Ist erst einmal diese ganze Vorarbeit geleistet geht es an das eigentliche Kochen. Es entstehen die verschiedensten Currygerichte aus Hähnchen, Fisch, Gemüse, vielen verschiedenen Gewürzen. Auch ein so genannter Sambol darf nicht fehlen. Er wird entweder aus grünen Blättern, anderen frischen Gemüsesorten, und Kokosraspeln gemacht, vermischt mit den dazu passenden Gewürzen und Chillies. Gerade während dieser Zeit riecht es im ganzen Umfeld der Küche wunderbar aromatisch nach Gewürzen.

Nach dem umfangreichen Mittagessen steht erst einmal die Reinigung dieser aktiven Arbeitstätte an - und natürlich eine Pause für das Team, das sich in Schichten abwechselt.

Abends geht es etwas gemütlicher her.

Das Essen ist nicht so umfangreich, doch richtig gekocht wird in Sri Lanka immer. Fast jeder bleibt noch etwas länger am Tisch sitzen. Die erwachsenen Behinderten, Daya aus der Küche und wir sitzen alle um den



Tisch und besprechen Begebenheiten des Tages, wälzen Probleme und lachen viel zusammen. Hektisch wird es, wenn große Veranstaltungen wie Hochzeiten mit 200-300 Personen sind. Da helfen alle mit, die zwei Hände zum Schälen, Schneiden und Raspeln haben - teilweise geht das bis in die späte Nacht hinein, um für das große Ereignis gut vorbereitet zu sein. Denn am Tag selbst wird ausschließlich gekocht.

Die Gäste, sowie die Bewohner sind immer zufrieden, mit diesen reichhaltigen wundervoll riechenden und schmeckenden Speisen - hier ist einfach das Herzstück des Dorfes! Wir sitzen gerne in der Nähe der Küche - nicht nur zum Essen!