

URL: <http://www.swp.de/3919961>

Autor: EDWIN RUSCHITZKA, 11.07.2016

Donaufest: Frühstück auf der Herdbrücke lockt viele an

ULM: Das erste Donau-Brücken-Frühstück, organisiert von den Donau-Netzwerkern um Carmen Stadelhofer, hat am Sonntag viele Menschen auf die Herdbrücke gelockt.



Egel ob auf der Fähre oder – wie hier auf dem Foto – auf einer Zille: Viele setzten vom Ulmer zum Neu-Ulmer oder vom Neu-Ulmer zum Ulmer Ufer über. Geboten war auf beiden Seiten viel. Fotograf: Lars Schwerdtfeger

Was für eine zauberhafte Idee! Welch symbolträchtiger Ort! Was für ein Kaiserwetter! Gestern hat alles gepasst. Zum Donau-Brücken-Frühstück, zu dem die Donau-Netzwerker um Carmen Stadelhofer auf der Herdbrücke geladen hatten, sind viele Menschen gekommen – aus Ulm und Neu-Ulm, auch aus den Donau-Anrainerstaaten. Aber nicht nur. Und so erweist sich die Veranstaltung als wahrer Ort der Begegnung.

„Die Donau kann ein verbindendes Band durch Europa sein, und man sieht, auch Brücken können verbinden.“ Der Neu-Ulmer OB Gerold Noerenberg, der die Veranstaltung mit seinem Ulmer Kollegen Gunter Czisch eröffnet, dürfte den Veranstaltern aus der Seele sprechen. Auf der abgesperrten Herdbrücke stehen unter Sonnenschirmen und kleinen Zelten mehr als 30 Biergarnituren, eine jede betreut von Ulmer und Neu-Ulmer Organisationen, Vereinen oder Familien.

Die Idee, die hinter dem Projekt „Tastes of Danube. Bread.Wine. Herbs – Let’s taste it“ steckt, ist so einfach wie gleichermaßen genial – und dennoch mit einem hohen Organisationsaufwand verbunden. Menschen aus Rumänien, Bulgarien, Ungarn oder Kroatien und aus anderen Staaten haben Brot gebacken, dazu Aufstriche hergestellt, alles nach landestypischen Rezepturen.

Da ist zum Beispiel Cornelia Zara aus dem rumänischen Braschow, dem ehemaligen Kronstadt in Siebenbürgen. Sie steht den dortigen Soroptimistinnen vor, einem Wohltätigkeitsclub vergleichbar mit Rotary oder dem Lions-Club, aber nur für Frauen. Sie hat ein einfaches Brot gebacken, dazu gerauchten Speck mitgebracht. Zusammen mit frischen Zwiebeln ist das ein ganz einfaches Mahl aus ihrer Heimat, das sie anbietet, das auch sehr gut schmeckt. Das Ganze wird mit einem Schluck Zwetschgen-Palinka hinuntergespült, was vielleicht angesichts der hohen Temperaturen um die Mittagszeit keine ganz so gute Idee ist. Cornelia Zara, die einen Tracht aus ihrer Heimat trägt, mit dicken Wollsocken in den einfachen Schuhen, fordert die Gäste dann zum Mittagessen auf.

Gleich nebenan betreuen Magdalena Baczur und Margit Dürr vom Roten Kreuz ihre Gäste aus Ungarn, die „Pogacs“ gebacken haben, kleine salzige Gebäckstücke mit Käse und Quark. Sehr lecker! Der Brennessel-Aufstrich von Gabriele Mreisi vom Interkulturellen Garten ist schnell vergriffen. In dieser Gartenanlage auf dem Ulmer Safranberg sind alle möglichen Nationalitäten am Werkeln und Gärtnern, allerdings keine Donauanrainer. Egal, sie sind dennoch mit Freude dabei. Wie auch die gebürtige Lettin Inga Engels, die bei den Donau-Netzwerkern mitmacht und von einem kürzlichen Besuch bei ihrer Mutter in Jelgava südwestlich von Riga dunkles Roggenbrot mitgebracht hat und selbstgemachte Marmeladen.

„Essen und Trinken geht jeden etwas an“, sagt Carmen Stadelhofer von den Donau-Netzwerkern, die vor zwei Jahren das Projekt „Die gewollte Donau“ durchgezogen hat. Als Ess- und Trinkveranstaltung will sie das Nachfolgeprojekt nicht sehen. Und so hatte sie schon am Freitag zu einer internationalen Konferenz ins Haus der Begegnung eingeladen, um das Thema mit 80 Teilnehmern auch wissenschaftlich aufzubereiten. „Brot ist Kultur, Religion, aber auch Politik“, sagt sie. Brot sei ein Teil der weltweiten Ernährung und letztendlich auch Thema, wie sorgsam wir mit unseren Ressourcen umgehen. Ziel solcher Aktionen sei es, den Sinn fürs Miteinander zu schärfen, Menschen etwas gemeinsam tun zu lassen – „über alle Grenzen und Differenzen

hinweg".

Allein eine Barriere ist am Sonntag mitunter die Sprache, und so sind auch einige Dolmetscher auf der Herdbrücke unterwegs. Und wer keinen abkriegt, der verständigt sich eben gestikulierend und mit Hilfe der Hände. Ein steil in die Höhe gestreckter Daumen und ein freundliches Lächeln können einfach nicht missverstanden werden: „Das was ich gerade gegessen habe, hat mir vorzüglich geschmeckt.“ Die Antwort lässt nicht lange auf sich warten und ist ebenso unmissverständlich: „Danke, das freut mich sehr!“

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung

Copyright by SÜDWEST PRESSE Online-Dienste GmbH - Frauenstrasse 77 - 89073 Ulm