

Spezialitäten von afghanischen Familien

Leiblfing. (ta) Bei schönstem Sommerwetter zog es zahlreiche Interessierte nach der Sonntagsmesse in die Idylle des Pfarrgartens in Leiblfing. Die sechs afghanischen Familien, die nun schon seit fast eineinhalb Jahren in Leiblfing wohnen, boten ein Picknick mit typischen Speisen ihres Landes, Kuchen, Tee und Getränke an, um sich für die zahlreiche Unterstützung in vielen Lebenslagen zu bedanken.

Es dauerte nicht lange, bis das fein duftende und variationsreiche Angebot, bestehend aus einem typischen Reisgericht mit Lammfleisch („Kabuli Palau“), gefüllte Teigtaaschen („Bolani“ und „Samosa“), mit Hackfleisch gefüllte und über Wasserdampf gegarte Nudelpäckchen („Mantu“), ein afghanischer Schmortopf mit Lamm und Zwiebeln („Do Pyaza Afghani“) und ein saftiger, leicht mit Kardamom gewürzter Mandelkuchen aufgegessen waren.

Herr Jamali, der in Afghanistan ein Restaurant betrieb, verriet in dieser Runde, wie man „Kabuli“ zubereitet. Nach zwei Stunden gingen alle satt und zufrieden nach Hause. Dieses Picknick, weitere Aktionen und Begegnungsprojekte werden initiiert vom Helferkreis Leiblfing in Kooperation mit dem Freiwilligen Zentrum Straubing und finanziell unterstützt von Lagfa Bayern und dem Staatsministerium des Innern und für Integration.



Groß war das Interesse am afghanischen Picknick. Foto: Helferkreis Leiblfing