

## **Essen auf Rädern. Die mobile Küche „Bolle“ lädt vor Flüchtlingsunterkünften zum gemeinsamen Kochabend**

Wenn Rahime Sürücü kocht, dann tut sie es mit allen Sinnen und wählt die Zutaten streng nach Herkunft aus. Sie sollen regional sein, um Transportwege einzusparen und das Klima möglichst wenig zu belasten. Diesmal hat das nicht so richtig geklappt, denn die 62-jährige Hamburgerin mit Wurzeln in der Türkei ist heute kurzfristig eingesprungen und muss nun mit dem Gemüse leben, das sie zur Verfügung hat. Also steht sie an der Gaskochplatte und wirft Tomaten, Zucchini und Mohrrüben in den Kochtopf. Am meisten schätzt sie jedoch die grünen Bohnen, denn die kommen direkt aus dem Garten, keine 50 Meter von ihrer Kochstelle.

Rahime Sürücü kocht heute auf dem Regerhof im Hamburger Stadtteil Bahrenfeld. Hervorgegangen aus der Flüchtlingshilfe der Bahrenfelder Luthergemeinde ist der Regerhof Anlaufpunkt für verschiedene Menschen, die nach Deutschland migriert sind, sozialen Anschluss suchen oder über wenig Einkommen verfügen. Der richtige Ort also für Sürücüs Kochkünste. Denn sie ist mit Bolle hier. Und der kann überall zum Einsatz kommen.

Bolle ist ein Bollerwagen. Aber nicht irgend einer. Vielmehr handelt es sich um eine mobile Küche, die alles beinhaltet, was es für einen Kochabend unter freiem Himmel benötigt: einen Gasherd, Arbeitsfläche zum Zubereiten, acht Hocker, Besteck, ein Gewürzbord. All das findet im Inneren des Handwagens Platz und kann – sobald Bolle seinen Bestimmungsort erreicht hat – aufgebaut und aus geschickt angeordneten Fächern entnommen werden. Ist das Essen einmal zubereitet, kann schließlich die Kochstelle im Wagen versenkt und die Arbeitsfläche zum Tisch umfunktioniert werden.

Einfallen lassen hat sich Bolle die Industriedesignerin Ute Peppersack. Die gebürtige Kölnerin interessiert sich für das ökologische und soziale Potenzial von Produkten und war mit ihrer Handwagen-Küche für den German Newcomer Design Award nominiert. Zu den ersten Nutzern der mobilen Küche gehört der Berliner Verein „Über den Tellerrand“, der sich seit 2013 für den Austausch von Menschen mit und ohne Fluchterfahrung einsetzt und auf das gemeinsame Kochen setzt. Mittlerweile ist so ein Netzwerk aus 40 Städten entstanden, die dem Beispiel folgen. So auch in der Hansestadt, wo „Über den Tellerrand Hamburg“ 2021 seinen eigenen Bolle gebaut hat.

Theoretisch kann sich jeder seine eigene Handwagenküche im Peppersack-Design bauen. Denn die Montageanleitung ist online frei verfügbar ([https://www.bolle-kitchen.de/#HOW TO](https://www.bolle-kitchen.de/#HOW_TO)). Die meisten der benötigten Materialien finden sich in jedem Baumarkt. Der Bausatz beruht auf Multiplexplatten aus Birkenholz, die von einem Schreiner mittels CNC-Fräse zugeschnitten werden. Hinzu kommen die Räder, eine Gasflasche für den Herd und diverse Scharniere für die zahlreichen kleinen und größeren Fächer, in denen die Kochutensilien verstaut werden.

Rahime Sürücü nimmt einen großen Topf aus einem Fach und füllt ihn mit Reis. Otto Clemens hat dafür gesorgt, dass sie heute kurzfristig eingesprungen ist. Der 67-Jährige leitete 20 Jahre lang ein Stadtteilzentrum in Altona und ist seit zwei Jahren Rentner. Nun widmet er einen beträchtlichen Teil seiner Zeit der Organisation von Bolle-Kochabenden. Gemeinsam mit den ehrenamtlichen Kochteams und mit finanzieller Unterstützung der Postcode Lotterie sucht er Stadtteilzentren, Begegnungsstätten oder Flüchtlingsunterkünfte auf und lädt die dortigen Besucher und Bewohner zum gemeinsamen Kochen ein. Ziel ist es, Menschen über das Kochen einzubeziehen, sie vielleicht als neue Ehrenamtliche zu gewinnen und so gesellschaftlich einzubinden. „Wir kochen nicht für die Leute, sondern gemeinsam mit ihnen“, erklärt der Diplom-Pädagoge.

Heute ist eine überschaubare Gruppe von neun Menschen zusammengekommen. Die meisten unter ihnen wohnen in benachbarten Flüchtlingsunterkünften, sind regelmäßige Gäste auf dem Regerhof und schätzen den Austausch hier. Fast allen ist gemein, dass sie noch wenig Deutsch

sprechen. So wie die drei ukrainischen Frauen, der ältere Herr aus dem Iran oder Ahlam, die vor einem halben Jahr aus Marokko nach Deutschland kam. Die 21-Jährige war Friseurin in Casablanca und bringt sich nun ehrenamtlich in der Kleiderkammer des Regerhof ein. Heute steht sie gemeinsam mit den anderen am Tisch und schneidet Obst für den Nachtisch.

Ahlam spricht Arabisch und Französisch, aber noch kein Deutsch. Schnell zeigt sich jedoch, dass die Sprache für das gemeinsame Kochen nebensächlich ist. Man schneidet, arrangiert Blaubeeren in einer Honigmelone und bereitet den Salat zu. Währenddessen sorgt Rahime Sürücü mit ihrem großen Löffel dafür, dass Reis und Gemüse nicht anbraten. Dank der vielen Hände steht schon nach einer Dreiviertelstunde das Essen auf dem Tisch. Als sich dort alle einfinden, gibt Rahime Sürücü die Losung aus: „Es darf nichts übrig bleiben, sonst haben wir das Klima unnötig belastet.“