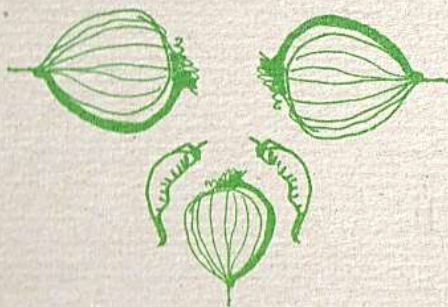




# Vielfalt | schmecken

REZEPTE AUS ALLER WELT





## Kochen macht Freude und verbindet

„Vielfalt schmecken“ soll einen Beitrag dazu leisten, kulturellen Austausch und zwischenmenschliche Begegnungen zu ermöglichen.



## VIELFALT SCHMECKEN

Dieses Kochbuch mit Rezepten aus aller Welt möchte einen Beitrag dazu leisten, den Reichtum, die Freude und den Genuss Kultureller Vielfalt erfahrbar zu machen.

"Vielfalt schmecken" unternimmt deshalb den Versuch, kulinarische Anreize zu einem interkulturellen Zusammenleben zu geben, das von Interesse, Offenheit, Wertschätzung und Austausch geprägt ist.

Vor dem Hintergrund, dass sich kulturelle Räume zunehmend öffnen und einer gleichzeitig wachsenden Gefahr der kulturellen Spaltung, ist es unser Anliegen durch kleine, positive Beiträge mitzugestalten und unsere Vision eines globalen Friedens und des solidarischen Miteinanders auf Grundlage der allgemeinen Menschenrechte umzusetzen.



Denn das Interesse, das Probieren und Genießen von Neuem sind wichtige Aspekte, wenn es darum geht, Ängste vor Unbekanntem oder Fremden zu überwinden. Dies sehen wir in unserer Gegenwart notwendiger denn je.

Während eines Einkaufs im arabischen Supermarkt, bei der Suche nach einer Rezept-Zutat, während eines Gesprächs mit einem Ladenangestellten oder der gemeinsamen Verkostung mit Ihrer Familie oder Freunden wünschen wir Ihnen herzliche Begegnungen und neue Erfahrungen.

Alle Rezepte in diesem Buch stammen von Menschen, die in Nordhessen, in und um Kassel, leben und ankommen. „Vielfalt schmecken“ zeigt damit auch einen Schatz an kultureller Fülle der in die Region Einzug nimmt.

Zahlreiche Künstler\_innen haben die Rezepte kreativ illustriert um auch auf bildsprachlicher Ebene den Reiz von Vielfalt zu veranschaulichen und Ihnen damit Lust auf kulinarische Experimente zu machen.

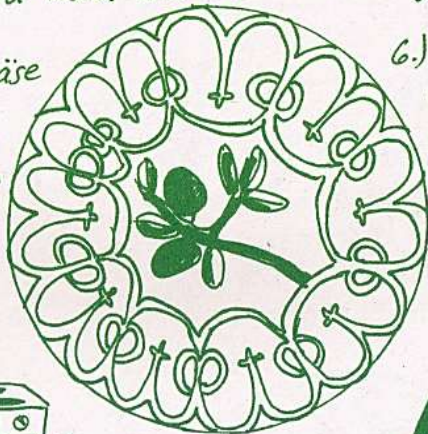
Guten Appetit!

# Afghanischer Brotaufstrich



- 1.) Knoblauchzehen zerhacken und zerdrücken
- 2.) grüne und schwarze Oliven ganz klein hacken
- 3.) Pepperoni klein hacken
- 4.) Alles gut vermischen

- 5.) Schafskäse und Frischkäse dazugeben



- 6.) Auf das Brot geben (ca. 1cm Schicht) und alles im Ofen 5 Min. überbacken.  
Fertig!



hmm... Lecker!

## ZUTATEN:



Nach Geschmack:  
Ciabatta, Brötchen  
\* Fladenbrot oder Baguette