

Das schmeckt: Türkische Pizza aus dem Holzofen

Zirkus der Kulturen mit Türkischem Abend

pola **BERSENBRÜCK.** Es ist nach 19 Uhr und noch heiß an diesem Montagabend. Die Kinder und Jugendlichen auf dem Gelände des Gymnasiums Bersenbrück tragen luftige Sommerklamotten und haben zum Teil noch nasse Haare.

„Wir waren heute baden, und jetzt ist hier türkischer Abend“, schwärmt Nils Hurkmans. Der Elfährige, der auf dem Kinderhof Campemoor lebt, ist seit Sonntag beim Zirkus der Kulturen dabei. „Ist das eine gute Kamera?“, fragt er und schaut auf die Profikamera in den Händen der Reporterin. Und weiter: „Ich möchte unbedingt mal in die Zeitung, kann ich das bitte?“ Sein 12-jähriger Freund Maximilian Gläser wohnt mit ihm zusammen auf dem Kinderhof. Auch er interessiert sich für den Fotoapparat. Beide haben jede Menge Fragen, was den Journalismus betrifft.

Doch dann beginnt es herrlich zu duften, und die beiden Jungs verschwinden in Richtung mobiler Holz-

ofen. Veranstalter Axel Klose hat sich diesen extra für den türkischen Abend von einem Freund geborgt.

Vor dem Ofen steht Joachim Ebel vom Judoclub Greben und schiebt eine Teigware nach der anderen in den Ofen hinein oder holt sie heraus. Die Schwestern und Kinderbetreuerinnen Islek und Meryem haben gemeinsam mit ihrer Familie neun Stunden lang Pizzen und Beläge vorbereitet.

140 Kinder machen mit

„Der Nächste bitte!“, ruft Islek. Das Mädchen, das an der Reihe ist, bestellt eine vegetarische Pizza. „Das musst du auch schreiben, dass es ein Angebot für Vegetarier gab – mit Käse.“ Nils ist wieder da und kaut an seiner Teigrolle. Auf die Frage, ob sie ihm schmeckt, nickt er heftig mit dem Kopf. „Ist schon meine zweite!“, sagt er mampfend.

140 Kinder machen diesmal mit beim Zirkus der Kulturen. Er dauert noch bis zum 9. Juli.



Türkische Pizza aus dem Holzofen: Die Kinder und Jugendlichen ließen es sich schmecken. Foto: Anja Polaszewski