



Borschtsch – diese ukrainische Suppe wurde jetzt am Märkischen Berufskolleg serviert. Die Schule will mit den Verkaufserlösen Menschen in der Ukraine unterstützen.

FOTO HENNES

Borschtsch für den guten Zweck am Märkischen Berufskolleg

Unna. Etwas Gutes tun und dabei etwas Gutes essen. Das konnten die Schüler des Märkischen Berufskollegs bei Ihrer Benefizaktion. Gegen eine Spende gab es dort original ukrainische Hausmannskost.

Von Maximilian Zienau

Borschtsch – ein kräftiges Wort für eine kräftige Suppe. Die Speise, die mit roter Beete und Weißkohl zubereitet wird, ist im Osten Europas weit verbreitet und beliebt. Jetzt konnte man Borschtsch auch in Unna am Märkischen Berufskolleg antreffen, wo die Suppe dabei half, Spenden für ukrainische Flüchtlinge zu sammeln.

„Wir wollten ohnehin eine Spendenaktion machen. Borschtsch ist das Nationalgericht der Ukraine und die Kollegen und Schüler aus der Hauswirtschaft waren gleich begeistert“, erklärt Brit Albrecht, die Leiterin des Märkischen Berufskollegs.

Hinter der gelungenen Spendenaktion stecken zwei Frauen: Irene Kiaev ist Lehrerin am Berufskolleg und in der Ukraine geboren. Sie hat eine junge Frau aus der

Ukraine bei sich aufgenommen. Maryna P. möchte ihren vollständigen Namen aus Angst vor Konsequenzen für ihre Familie nicht nennen, aber gemeinsam haben sich die beiden entschlossen zu helfen. „Über Bekannte haben wir erfahren, dass es viele Binnenflüchtlinge in Transkarpa-

tien gibt. Die Gegend ist überlastet. Menschen übernachten in Schulen, Turnhallen oder Kindergärten“, so Kiaev.

Transkarpatien liegt im Westen der Ukraine. Die Kämpfe im Land sind noch nicht bis dort vorgedrungen. Viele Binnenflüchtlinge – also Menschen, die im eigenen Land auf der Flucht sind – suchen dort Schutz. Die Städte dort sind inzwischen überlastet.

Die Schüler des Märkischen Berufskollegs haben

an diesem Tag alles gegeben: Die Klasse BHF12 hat sich um das Borschtsch gekümmert. „Es ist eine sättigende Suppe, deren Zutaten jeder, egal ob arm oder reich, immer zuhause hat“, erklärt Kiaev. Die Bäckerklasse des Kollegs versuchte sich an traditionell ukrainischen Pampuschkis mit Knoblauch und Dill sowie süßen Watruschkis. Maryna P. hat die Schüler im Vorfeld besucht und passende Gerichte vorgeführt.

Aber auch abseits der Kü-

che wurden die Schüler kreativ. Die Klasse der Fachpraktiker hat nicht mehr gebrauchte Kochtöpfe zu Blumentöpfen umgestaltet und gegen Spenden verteilt. Die Klasse BfH12 hat ihre Mitschüler mit Plakaten über die Situation in der Ukraine und die Spendenaktion informiert.

Die Spenden werden die gesamte Woche gesammelt. Das Geld fließt direkt in den Kauf benötigter Produkte. „Geldspenden bringen den Leuten dort nichts, wenn die Geschäfte leer sind“, weiß Kiaev.

In Kooperation mit dem Lions Club Iserlohn/Letmathe werden nun Medikamente, Konserven und Hygieneartikel in die Ukraine geschickt.

Rezept für vegetarischen Borschtsch

- **Für 2,5 Liter werden benötigt:** 500 g rote Beete, Öl, 50 g Tomatenmark, 500 ml Gemüsebrühe, zwei EL Zucker, zwei EL Essig, eine große Zwiebel, drei Knoblauchzehen, zwei EL Butter, 120 g Möhren, 300 g Kartoffeln, zwei Stangen Staudensellerie, 500 ml passierte Tomaten, 500 ml Brühe, 350 g Weißkohl, eine Paprika, 250 g Kidneybohnen, 100 g Creme fraiche.
- **Zubereitung:** Die rote Beete

waschen, schälen, grob reiben und scharf im Öl anbraten. Tomatenmark hinzufügen, anrösten und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zucker und Essig hinzugeben und ca. 40 Minuten garen lassen.

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Butter anschwitzen. Möhren, Kartoffeln und Sellerie putzen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden und dann gemeinsam mit Knoblauch und

Zwiebel anschwitzen. Anschließend mit den passierten Tomaten und der Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 15 Minuten köcheln lassen.

- Den Weißkohl in feine Streifen schneiden und die Paprika würfeln. Beide in die Suppe geben und weitere 15 Minuten garen lassen. Rote Beete und Kidneybohnen hinzufügen und die Suppe mit Creme fraiche dekoriert servieren.

Video

Ein Video zum Thema finden Sie online auf hellwegeranzeiger.de

