

Afrika-Projekt

Jugendliche kochen für guten Zweck in der Oase

Kulinarisch ist das Abschlussprojekt von Praktikantin Ricarda Bacci im Jugendhaus Oase. Der Erlös wird zum Bau eines Kindergartens in Tansania beitragen.

Von Marlis Jungo

Sechs Jugendliche hatten sich bei Praktikantin Ricarda Bacci aus Immensee gemeldet, als sie im Schulhaus Ebnet nach Freiwilligen für ihr Abschlussprojekt mit tansanischen Spezialitäten suchte. Dreistündig der Einkaufsmarathon am Vortag im Grossmarkt und in Spezialgeschäften in Luzern. Den ganzen freien Mittwochnachmittag schnippselten, rührten, frittierten, pürierten und grillierten Ronald, Etienne, Biranavi und Michelle unter Anleitung von Ricarda und Zuhilfenahme der Rezeptte. Unterstützt wurden sie von der Leitung des Jugendhauses, Raffaele Franco und Laura Gwerder sowie

weiteren guten Geistern. Fünf alkoholfreie Apéros standen zur Wahl, gemixt beispielsweise aus Kokosmilch, Ananassaft oder Ginger Ale. Auf dem Buffet verführten Gerichte wie gefüllte Peperoni und Zucchini, grillierte Pouletsplisse, pikantes Karotten-Chutney, rassiges Muhogo Tamu (Rindsgulasch), dazu Reis oder Fladenbrot. Süsser Nachtisch waren frittierte Mangos und Bananen-Muffins.

Musikalisch umrahmt

Ab 18.00 Uhr hatten sich Eltern, Bekannte, Mitglieder des Vereins Jugendhaus und Leser des FS zum gemütlichen Essen und zum Gedankenaustausch zusammengefunden. Als musikalische Auflockerung gab Jeawa (Yvan Zosso) ein paar Songs zum Besten. Es ist zu wünschen, dass die Kollekte einen rechten Zustupf für das tansanische Projekt ergab und Ricarda Bacci mit ihrer Abschlussarbeit so viel Erfolg hat, wie die Gäste die Gerichte rühmten.



Richten das afrikanische Buffet an (von links): Ronald Aliston da Silva, Etienne Betschart, Biranavi Thamilalagan, Michelle Zwyer und Ricarda Bacci.

Foto: Marlis Jungo