



Hamsi heißt die Sardine auf türkisch. Dural Enes (rechts) und Özgün Yalcin vom Verein Rumi bieten am Wochenende viele kleine Fische für die Besucher des Sardinenfestes. Foto: Susanne Rapp

Zwei Tage lang feierte der 2010 gegründete Verein Rumi bereits im zweiten Jahr auf dem Bahnhofsvorplatz mit Tanz und kulinarischen Leckerbissen das

Sardinenfestival. Das Fest soll Brücken bauen zwischen den Menschen unterschiedlicher Kulturen.

Bereits die Einladung zum Sardinenfestival des Vereins Rumi hatte „eine echte Gaumenfreude“ versprochen. In kleinen Pfannen werden die Sardinen, entgrätet und von Kopf und Schwanz befreit, kreisförmig angeordnet und in Sonnenblumenöl goldgelb gebraten. Vorher werden sie mit Salz und Maismehl paniert, was sie besonders knusprig macht. Dazu gibt es Zwiebeln, Petersilie und Fladenbrot. Und trotz Nieselregens und grau verhangenem Himmel bildeten sich Schlangen an den beiden Ständen, an denen die kleinen Fische von der Schwarzmeerküste frisch zubereitet wurden.

Die türkische Bezeichnung der Sardine lautet Hamsi. Hamsi lässt sich mit der Kieler Sprötte vergleichen und wird in den Wintermonaten gefangen, erfuhren die Besucher. Das Motto der Veranstaltung lautete in diesem Jahr: „Gut essen, Freunde treffen, Gemeinschaft pflegen.“ Der Verein habe sich entschlossen, das Fest zu wiederholen, nachdem es im Vorjahr so gut angekommen sei, erklärte Sprecherin Refiye Sahan.

Das Motto entspricht der Zielsetzung des Vereins, der sich, so ist es auf der Website zu lesen, für Toleranz, Solidarität, Verständnis und Akzeptanz einsetzt. Rumi „ist gegen die Ausgrenzung von Menschen und versucht, die Verständigung zwischen Christen, Muslimen, Juden und auch Menschen sonstiger Gesinnung in Deutschland zu fördern.“ Die Mitgliederzahl stieg in einem Jahr von 115 auf 150, und bei den beiden Festtagen beteiligten sich je 50 Vereinsmitglieder am Aufbau und der Organisation des Festes.

Anders als im Vorjahr lag das Zubereiten und Braten der Fisch-Leckerbissen vollständig in Männerhand. Für Dural Enes, der mit Hilfe eines Holzdeckels geschickt die einseitig gebackenen Fische umdrehte, ohne dass sie ihre sternförmige Anordnung verlieren, kein Problem. „Die Frauen sind dann im nächsten Jahr wieder dran“, meinte er gut gelaunt und ließ die fertigen Hamsi in einem Fladenbrot verschwinden, zusammen mit Zwiebeln und Petersiliengrün.

Doch auch die Frauen blieben in diesem Jahr nicht untätig. Denn für Liebhaber türkischer Süßigkeiten und Salate gab es einen eigenen Stand, an dem sich ebenso eine Warteschlange gebildet hatte. Wie Refiye Sahan erklärte, dient das Fest dazu, die eigene Kultur zu zeigen und andere Kulturen kennenzulernen: „Eine Brücke bauen zwischen den Kulturen.“ Zur Unterhaltung seiner Gäste hatte der Verein eine Tanzgruppe aus Hanau engagiert, die am Sonntag mit dem regionalen Volkstanz Horon auftrat, von dem es heißt, er ahme die Bewegungen der Sardinen nach.