



Eine Zeltstadt entstand am Paschenberg für das Herbstfest „Kermes“ vor der Blauen Moschee —FOTOS: ANNA LISA OEHLMANN

Zusammenhalt der Gemeinde stärken

PASCHENBERG. Das Paschenberger Herbstfest „Kermes“ lockte trotz Regens mehr als 500 Besucherinnen und Besucher vor die Blaue Moschee.

Von Anna Lisa Oehlmann

Der Duft von gegrillten und gebratenen Köstlichkeiten weht über den Platz vor der Blauen Moschee auf dem Paschenberg. Dort ist eine kleine Zeltstadt entstanden. In einigen von ihnen kochen ehrenamtliche Helferinnen und Helfer des Zentrums für Bildung und Integration in Hertens e.V.

Mit ihren Visieren und ihren blauen Kitteln sind die etwa 50 Ehrenamtler als Helferteam der Blauen Moschee erkennbar. Die jungen Helfer haben sogar ein eigenes Gericht kreiert: „Hertens Crispy Chicken“, Hähnchen in knuspriger Cornflakes-Panade mit zwei verschiedenen Dips. Es gibt Döner und Tantuni, eine Spezialität aus Geschmeltztem.

Vier Tage lang, von Donnerstag bis Sonntag feierten mehr als 500 Besucherinnen und Besucher das Gemeindefest „Kermes“. Traditionell wird dieses möglichst um den 3. Oktober, den Tag der offenen Moschee, gefeiert, erklärt Selman Duran, vom Verein „Zentrum für Bildung und Integration“.

Das letzte Fest sei nun rund



Bedirhan Yumuk (l.) und Furkan Özdemir präsentieren „Herten's Crispy Chicken“, Hähnchen in knuspriger Panade mit Dip, ein Gericht, das extra für das Fest kreiert wurde.

ein Jahr her. Der Regen tat der guten Stimmung keinen Abbruch. Bei Bedarf gab es Führungen durch die Blaue Moschee.

„Durch die Corona-Pandemie ist unser Frühlingsfest ausgefallen“, berichtet Selman Duran. Viele Gemeindeglieder hätten bereits sehnsüchtig darauf gewartet, dass endlich wieder ein solches Fest möglich ist. „Religionsvereine haben es in der

Corona-Pandemie schwer. Aber wir müssen uns daran gewöhnen, mit der Pandemie zu leben“, sagt er.

Und die Organisation war gar nicht leicht. Mehrere Tage lang wurden Zelte aufgebaut. In einigen davon konnten die Gäste nicht nur die gekochten Köstlichkeiten probieren, sondern auch Süßes wie Kuchen, Baklava oder Asura, eine Süßspeise mit biblischem Hintergrund.

„Die Ehrenamtlichen haben dort sehr viel Liebe rein gesteckt und in die Herstellung viel Zeit investiert“, berichtet Selman Duran.

Auf den Tischen stehen Flaschen mit Desinfektionsmitteln. Nach jedem Gast muss dort der Platz gereinigt werden. „Jede Stunde gibt es eine Lautsprecherdurchsage, die die Gäste daran erinnert, den Mund-Nase-Schutz zu tragen und Abstand zu halten. Bei uns gilt die Maskenpflicht auch draußen. Die Sicherheitsvorkehrungen kommen bei den Besuchern gut an“, sagt Selman Duran.

Wer das Gelände betritt, muss seine Hände desinfizieren und am Eingang seine Kontaktdaten mit Uhrzeit eintragen lassen. Danach gibt es für jeden einen Blauen Chip, um sicherzustellen, dass sich nicht mehr als 150 Personen gleichzeitig auf dem Gelände aufhalten.

Zehn Zelte sind hinter der Meile aus Essens-Ständen aufgebaut, in denen Familien Platz haben. „Wir wollten es Familien natürlich ermöglichen, dass sie gemeinsam Essen können. Diese Zelte werden sehr gut angenommen“, berichtet Selman Duran. Er ist zufrieden mit dem Fest.