



GEHEIMNISVOLL Wenn Sami Daher Kindern die Geheimnisse des Pittabrots beibringt, kommt die Unterhaltung nicht zu kurz. NOA

Wenn die Hefebakterien furzen

Zwölf Ferienpass-Kinder in Sami Dahers Pittaria zu Gast

Kinder durften im Rahmen des Solothurner Ferienpasses für einen Vormittag in den Orient eintauchen, arabische Geschichten hören und Pittabrote backen. Ausserdem erfuhren sie das Geheimnis des Pittabrottes.

NORA ALTHAUS

Die Regenjacke ab- und die Kochschürze anziehen müssen die zwölf Kinder, die mit ihrem Ferienpass in der Pittaria orientalische Luft schnuppern durften. Doch bevor die Kinderhände den Pittateig berühren, mahnt der Hausherr Sami Daher: «Hände waschen.» «Na klar, wegen der Hygiene», belehren sich die Kids untereinander. Nachdem sie schon die erste von Samis arabischen Geschichten über ein Kamel gehört haben, können sie eigens Kamele und Palmen in Pittabrot stechen. «Die Palme ist wohl in einen Sandsturm geraten», kommentiert Sami die Kunstwerke. In den Ferien habe er auch schon mal einen Sandsturm erlebt, weiss daraufhin einer der Buben zu berichten. Der ganze Vormittag regt die Kinder immer wieder dazu an, sich an die Ferien in Tunesien, der Türkei oder Ägypten zu erinnern. Besonders wenn Sami eine seiner Geschichten auspackt und hier und da Sätze auf Arabisch erzählt, leuchten die Kinderaugen auf.

Den Kids Arabisch beizubringen, erweist sich als etwas knifflig, die Aussprache ist doch etwas zu schwierig. Zwei Pittaria-Gäste jedoch verstehen etwas Arabisch. Die Zwillinge Omar und Nour haben nämlich ägyptische Wurzeln. «Ich komme aus vielen Ländern», meint der achtjährige Omar. Arabisch

gegessen wird bei ihnen hin und wieder auch zu Hause. Das kennt Anne-Kathrin Zenker aus Zuchwil weniger. Ihr Papa sei zwar Chefkoch, aber Falaffel habe sie noch nie gegessen. Auf die Frage, warum sie in der Pittaria den Ferienpass machen wollen, weiss die Achtjährige prompt eine Antwort: «Weils hier immer gut riecht und warm ist.» Auch Fabienne Fluri kennt arabisches Essen kaum, und die Gewürze, in welche die Kinder die Pittabrot-Kamele reintun, entsprechen nicht so richtig dem Geschmack der Achtjährigen. Da sind ihr Spaghetti lieber.

Das Geheimnis des Pittabrottes

Nach einigen weiteren Märchen und der Eisteepause dürfen die Kids beim Pittabrotbacken dabei sein. Eifrig werden Wetten abgeschlossen, wie lange nun ein Pittabrot im Ofen braucht. Nach drei Minuten ist der flachgedrückte Teig ein luftig gebackenes Pittabrot-Kissen. Wenn das Pittabrot nun aufgeschnitten wird, hat es bereits den Hohlraum, in den die Linsenbällchen, das Gemüse und der Salat reinkommen. Spekulationen über die Entstehung des Luftlochs inmitten des Brotes lassen die Kinder übermütig werden. «Es ist ganz einfach», beschwichtigt Sami, «die Hefebakterien beginnen in Verbindung mit Zucker, Sauerstoff zu furzen. Das Gas sammelt sich dann im Brot und lässt den Hohlraum entstehen.» Ein Furz soll also das ganze Geheimnis sein? Den Kindern sollt es recht sein, Hauptsache sie können eines der feinen Pittabrote mit nach Hause nehmen und dazu einen Haufen orientalischer Geschichten über Kamele und andere Tiere.