

Nawruz ist ein froher Anfang

BZ-INTERVIEW mit Elif Avcik und Fereshta Kohistani über die Vorbereitung des ersten Festes

RHEINFELDEN. Das Fest Nawruz wurde von Migranten in ihrer alten Heimat gepflegt. Hier vermissen diese Menschen das Fest, das Bestandteil ihrer Kultur ist. In Zusammenarbeit von Migranten, Freundeskreis Asyl und mit Unterstützung des Kirchenbezirksbeauftragten für Flucht und Migration Jörg Hinderer soll nun ein heiteres Nawruz auf die Beine gestellt werden, durch das Migranten und Bevölkerung glückliche Stunden erleben können. Danielle Hirschberger sprach für die Badische Zeitung mit Elif Avcik und Fereshta Kohistani, die dieses Fest organisieren.

BZ: Was für Riten begleiten dieses Fest?

Kohistani: Vor dem Fest gibt es einen gründlichen Hausputz, und wir kaufen neue Kleider. Das Haus wird geschmückt mit Blumen. Auf einem Tisch werden Gegenstände arrangiert, die für uns eine große symbolische Bedeutung haben. Alle Dinge beginnen mit einem „S“. Dazu gehört auch ein Buch, das kann der Koran sein, die Bibel oder ein anderes religiöses Werk. Die Kinder bekommen an diesem Tag Geldgeschenke. Das Fest dauert im Iran 13 Tage, in Afghanistan länger. Dort kann eine Pilgerfahrt unternommen werden.

BZ: Wie kamen Sie auf die Idee, das Fest hier in Rheinfelden anzubieten?

Avcik: Viele Migranten sind einsam, losgelöst von Freunden und Verwandten und aus der gewohnten Kultur gerissen. Der Anfang hier in Deutschland ist oft sehr schwer. Nawruz ist vergleichbar mit dem Fest an Silvester, ein fröhlicher Neuanfang, den wir hier auch zelebrieren möchten. Wir haben den Freundeskreis Asyl angesprochen, der seine Hilfe zugesagt hat.

BZ: Was für Unterstützung brauchen Sie zur Veranstaltung des Festes?

Kohistani: Im Moment hilft uns der Freundeskreis Asyl, indem der Saal reserviert wurde und wir erhalten Hilfe bei der Herstellung von Flyern. Beim Fest selbst würden wir uns sehr über Kuchen Spenden freuen. Wir sind dankbar, wenn uns von der Bevölkerung Kuchen geschenkt wird für diesen ungewöhnlichen Anlass. Der Kuchen kann an diesem Nachmittag im Paulussaal abgegeben werden.

Avcik: Wir brauchen auch Fahrdienste. Das fertig gekochte Essen muss abgeholt und zum Paulussaal gebracht werden. Es



Elif Avcik (links) und Fereshta Kohistani organisieren ein persisches Neujahrsfest.

FOTO: DANIELLE HIRSCHBERGER

kann auch sein, dass Teilnehmer abgeholt werden müssen, wir brauchen also Menschen mit einem Auto, die bereit sind die Teilnehmenden hin zu fahren.

BZ: Wird dieses Fest in Zukunft jedes Jahr gefeiert?

Kohistani: Wir schauen auf die Resonanz. Wenn es ein erfolgreiches Fest wird ist es denkbar, es jedes Jahr zu machen.

Zur Person: Fereshta Kohistani, 16 Jahre,

Schülerin, geboren in Teheran/Iran, sie und ihre Eltern stammen aus Kabul/Afghanistan und sind in den Iran geflüchtet, seit drei Jahren leben sie in Deutschland.

Elif Avcik, 32 Jahre, Islam- und Gesellschaftswissenschaftlerin, in der beruflichen Integration tätig. Sie kam als Kleinkind nach Deutschland und wuchs hier eingebettet in Familie und Freunde auf.

Kontakt per Mail an elifavcik@web.de oder fereshatakohistani@hotmail.com

INFO

NAWRUZ

Das Frühlings- und Neujahrsfest Nawruz wird schon seit über 3000 Jahren gefeiert. Es findet beim Eintritt der Sonne in das Tierkreiszeichen Widder statt. Ungefähr 300 Millionen Menschen auf dem Balkan, im Nahen Osten, im Iran, Usbekistan und Afghanistan feiern das Frühlingserwachen. Die Feier ist gleichzeitig der Anfang eines neuen Jahres im persischen Kalender. Das Fest gehört zum immateriellen Erbe der Menschheit und ist in den genannten Regionen ein gesetzlicher Feiertag.

In Rheinfelden wird Nawruz dieses Jahr zum ersten Mal gefeiert. Eingeladen wird am 22. März in den Paulussaal von 16 bis 20 Uhr. Fereshta Kohistani wird als Einstieg Verse aus persischer Lyrik vorlesen. Ein deutschsprachiger Vortrag mit Fotos per Beamer wird allen Gästen das Fest nahe bringen.

Geplant sind Tänze einer iranischen Frauengruppe und persische Lieder. Für die Pause ist ein Kuchenbuffet und Kaffee geplant. Gegen Ende des Programms gibt es afghanische und iranische Spezialitäten.