



Rezept für den Frieden

Seit knapp zehn Jahren hat David Höner, gelernter Koch und Lebenskünstler aus der Schweiz, eine Mission: Er will mit Essen und Trinken Feinde zu Freunden machen. Zum Beispiel in Kenia, wo das von *Cuisine sans frontières* betriebene Restaurant *Calabash* rivalisierende Stämme an einen Tisch bringt.

*Text: Peter Korneffel
Fotos: Casper Hedberg*





Handarbeit für 200 Gäste

Schnippeln, schneiden, putzen – die Vorbereitung für ein großes Fest bedeutet im Niemandsland von Kenia vor allem viel Arbeit. Elektrische Geräte fehlen, weil es kaum Strom gibt. Chef David Höner (rechts) ist sich für keinen Küchendienst zu fein.



Diplomatie im Wirtshaus

Chief Sarah, Anführerin der Turkana,
und Chief Daniel, der oberste Pokot, sitzen bei
David Höners Fest im *Calabash* nebeneinander.
Das ist insofern bemerkenswert, als die beiden Stämme
seit ewigen Zeiten verfeindet sind.





Speisekarte: Das Calabash ist mehr als bloß ein Gasthaus.
Es ist ein kulinarisches Friedensprojekt.

M-Pesa
0710-735-133
0737-838580

CALABASH

Snacks

Andazi	- 10
Bread roll	- 20
2 Fried eggs/bread	- 70
Avocado vinegrette	- 40
Chai	- 20
Samosa	- 30
Soup/bread	- 60
Omelette	- 80

PLAIN DISHES

Ugali	- 40	Stew	- 120
Rice	- 50	Vegetables	- 40
Chapati	- 30	Beans	- 40
Pasta	- 60	1/4 KUKU	- 175
Roast Potatoes	- 70	Nyama Choma	- 150
Chips	- 100	Green grams (Ndengu)	- 70

KARIBUNI!! WELCOME!!
WILLKOMMEN!!





Außenansicht des Restaurants.
„Wenn du deine Gäste liebst“,
sagt David Höner, „dann entsteht
beim Essen ein Dialog.“

LODERnde FLAMMEN verlieren sich in Rußflocken, die am Ende an den Dachbalken der Küche kleben bleiben. Es ist 6.21 Uhr früh an einem Samstag im kenianischen Busch, die Luft schmeckt feucht und satt. Ein hünenhafter, unrasierter Weißer mit silbergrauer Stoppelfrisur rührt mit einem meterlangen, paddelartigen Kochlöffel in einem kesselgroßen Topf, in dem Ziegenfleischwürfel vor sich hin köcheln. „Lieber bin ich der König von Orwa als Chef in einem Schweizer Restaurant“, sagt der Hüne und lacht. Die Hitze des mit Holz befeuerten Herds treibt ihm perlenden Schweiß auf die Stirn, die Schläfen und den Hals hinunter.

Orwa ist ein staubiges Dorf im Nordwesten Kenias, bestehend aus zehn dunkelroten Lehmhäusern mit Dächern aus Wellblech, die sich an die ostafrikanische Fernstraße A1 schmiegen – eine Art Panafricana, die von Kapstadt nach Tunis führt. Die ugandische Staatsgrenze befindet sich nur wenige Kilometer in westlicher Richtung.

Von Orwa aus sind es nur zehn Minuten zu Fuß zum Restaurant Calabash, in dessen Küche der weiße Hüne seinen Eintopf zubereitet. Er heißt David Höner, ist 58 Jahre alt und Küchenchef des Calabash. In wenigen Stunden erwartet der

Schweizer mehrere hundert ziemlich heikle Gäste. Er hat Leute zu einem Festmahl eingeladen, die vermutlich aufeinander schießen würden, begegneten sie sich draußen im Busch: die Clanchefs der in dieser Gegend seit ewigen Zeiten verfeindeten Stämme der Pokot und der Turkana und ihr Gefolge.

Das Calabash ist mehr als bloß ein Gasthaus. Es ist ein kulinarisches Friedensprojekt und ein Teil des Lebenswerks von David Höner: Er hat im Jahr 2005 die Organisation „Cuisine sans frontières“ (Csf) – Küche ohne Grenzen – gegründet, ist heute deren Präsident und Hauptakteur. Die Idee dahinter, reduziert auf einen Satz: Nächstenliebe geht durch den Magen. Csf errichtet gastronomische Stätten der Begegnung an sozialen Brennpunkten in aller Welt, bringt so die Sinnlichkeit der Wirtshauskultur an unwirtliche Orte. Diese Lokale werden von Csf als „Gastgeber der Hoffnung“ (Eigendefinition) ein paar Jahre betrieben und dann der lokalen Bevölkerung übergeben.

„Mit dem ersten Glas Milch meines Lebens wusste ich, dass Essen und Trinken die Menschen zusammenführt“, erklärt David Höner in einer Arbeitspause. „Hass, Überlebenskampf und →



Afrika
Kenia
Orwa

schwere Verluste stürzen dich in eine tiefe Depression – in ein Loch, aus dem du nicht mehr allein rauskommst. Deswegen sind wir hier. Wenn du deine Gäste liebst, entsteht beim Essen ein Dialog, und manchmal erwachsen hier Ideen.“ Er nimmt einen tiefen Zug aus der Zigarette, die er nachdenklich zwischen Daumen und Zeigefinger dreht. „Essen ist nicht umsonst Höhepunkt eines jeden Familienfestes.“

Csf hat bereits zwischen den Fronten des Bürgerkriegs in Kolumbien und in den Favelas der brasilianischen Hafenstadt Salvador da Bahia aufgekocht, außerdem revitalisierte man die Anstaltsbäckerei des Frauengefängnisses von Quito, der Hauptstadt von Ecuador.

Hier, im Niemandsland von Kenia, geht es um blutige Stammesfehden: Das Calabash – ein offenes Restaurant, eine Handvoll Gästezimmer, eine Kamelzucht und ein Fußballplatz – ist der hochambitionierte Versuch, eine neutrale, waffenfreie Zone für Krieger und Verängstigte zu schaffen.

Die Pokot und die Turkana sind einander seit jeher in erbitterter Feindschaft verbunden, was unter anderem mit der Konkurrenz um Weidegründe und Wasserstellen zu tun hat.

So ziehen die Krieger der beiden Stämme gern in nächtlichen Raubzügen auf der Suche nach Kühen und Kamelen durch den Busch

ins Feindesland. Vor allem Heranwachsende stehlen Vieh, zum Beweis für ihre Männlichkeit und um sich Ehefrauen damit zu erkaufen.

Die jungen Krieger sind bunt geschmückt, ausgerüstet mit Hirtenstab, Sitzhocker und Kalaschnikow und gehen traditionell oft Hand in Hand auf die Pirsch. Pokot und Turkana nehmen einander auf diese Weise oft das Einzige, was sie besitzen: die Tiere und ihr Leben.

Die Spirale der Gewalt dreht sich schnell: Jeder Viehdiebstahl und jeder Mord schreit umgehend nach Revanche, und schon sitzen die Warriors bei ihren Alten und holen sich Rat für einen Rachefeldzug.

Die Vorbereitungen für den großen Friedenseintopf im Buschrestaurant haben schon drei Tage zuvor begonnen. David Höner ist in den Morgenstunden mit dem Flugzeug in Nairobi angekommen und hat sich dann mit dem Auto auf den langen Weg nach Orwa gemacht. Er raucht unentwegt Sportsman-Zigaretten, das macht er immer,



Das Essen am Samstag ist eine wichtige, aber nicht ganz berechenbare Mission.

wenn er nervös ist. Das Essen am Samstag ist eine wichtige, aber bedauerlicherweise nicht ganz berechenbare Mission.

Auf dem Markt von Kapenguria macht er Station, schlendert in sengender Vormittagssonne zwischen den wackeligen Holztischen auf staubig-rottem Boden entlang, prüft mit Kennerblick Avocados, Tomaten und Zwiebeln. Schließlich kauft er Mangos, grüne Orangen und getrocknete Maniokwurzeln. „Keniaböhnchen findest du hier kaum. Auch Dorade und Wolfsbarsch sind Delikatessen Kenias, die du aber bestenfalls im KaDeWe in Berlin bekommst.“

Der grenzenlose Küchenchef plant aber ohnehin nicht mit Fisch, sondern mit Ziege, dem →



1: Vorbereitungen in der Küche: Ziegeneintopf für ziemlich heikle Gäste.

2: „Cuisine sans frontières“-Gründer David Höner: „Wir sind nur ein kleiner Stein im Friedensprozess.“

3: Unwirtliche Gegend: Das Calabash liegt direkt an der A1, die eine Art panafrikanischer Highway ist, was man der Straße aber nicht ansieht.

4: Ziegenschlachtung: Wenn das Tier ausgeblutet ist, hängen die Männer es an einen Haken am Baum, um ihm das Fell abzuziehen und die Innereien auszuräumen.





▲ **Rinderherde in West Pokot: Viehdiebstahl und Mord stehen hier an der Tagesordnung.**

▼ **Feststimmung im Calabash: Im Lokal herrscht strenges Waffenverbot.**





▲ **Stilleben in der Küche: Das Huhn in der Mitte sorgt für frische Eier.**

▼ **Turkana-Krieger: Erbitterter Kampf um Weidegründe und Wasserstellen.**



1



2



3

1: In der Hitze der Küche ohne Grenzen: Seit der Eröffnung des Calabash vor drei Jahren ist die Mordrate in der Gegend deutlich gesunken.

2: Tägliches Brot: „Ich mag die Fülle. Lebensqualität hat mit Schlaraffenland zu tun.“

3: Einkauf in Kapenguria: Manche Spezialitäten Kenias finden ihren Weg nicht auf lokale Märkte.

4: Mahlzeit: Angehörige vom Stamm der Turkana lassen sich den Ziegeneintopf schmecken.



4

Leibgericht der kenianischen Hirten. „Keine Ahnung, wie viele Leute zum Fest kommen. Ich koche jedenfalls Eintopf für etwa 200 Gäste.“

Zwischenfrage: Wie hat ihn das Leben eigentlich zu seiner Berufung geführt? Lange Geschichte. Sie beginnt noch recht stimmig damit, dass David Höner in den Siebzigerjahren des vorigen Jahrhunderts sein Handwerk gelernt hat, beim Schweizer Starkoch Jacky Donatz. Als Jahrgangsbester arbeitet er schon bald in Spitzenrestaurants in Zürich, Genf und New Orleans, später heuert er auf verschiedenen Luxuskreuzfahrtschiffen an. Wäre er diesen Weg konsequent weitergegangen, würden wir ihn heute vermutlich nicht im afrikanischen Busch treffen, sondern in der gediegenen Atmosphäre irgendeines weltberühmten Gourmetrestaurants.

Dass es dann ganz anders kam, liegt daran, dass David Höner gerne seinem Bauch folgt. Und dass er ein Idealist ist, bis zur Selbstbeschädigung. Bei den Zürcher Jugendkrawallen zu Weihnachten 1980 wird er schwer verletzt, die Ärzte holen einen Splitter aus seiner Lunge und können sein Augenlicht gerade noch retten. „Das hat“, bilanziert Höner heute, „meine Zeit als Weltrevolutionär beendet.“

Der Unfall unterbricht auch seine Karriere als Spitzenkoch. Zwar gründet Höner Jahre später noch ein Cateringunternehmen, mit dem er unter anderem James-Bond-Filmproduktionen versorgt, im Übrigen entdeckt er jedoch seine künstlerischen Begabungen, der Blick über den Tellerrand wird zur Routineübung. Er lässt sich als Mittzwanziger in Buenos Aires zum Tangotänzer ausbilden, versucht sich als Autor, Choreograf, Schauspieler, Musiker und Regisseur. Macht experimentelles Theater in mexikanischen Höhlen. Übersiedelt Anfang der Neunzigerjahre nach Quito, Ecuador.

Zwanzig Jahre als Lebenskünstler enden mit dem Tod des Vaters am Anfang des neuen Jahrtausends.

„Mein Vater war ein guter Mann“, sagt David Höner rückblickend. Am Morgen nach der Beerdigung besucht David Höner das Grab des Vaters noch einmal allein und spürt tief in seinem Bauch ein Gefühl: „Es ist jetzt Zeit, das Richtige zu tun.“

Doch was ist das Richtige? „Meine erste Idee war, mit einer Theatertruppe im kolumbianischen Regenwald zu spielen“, erzählt er. „Doch das war blauäugig. Niemand wollte das Risiko für die Schauspieler auf sich nehmen.“

Dann schreibt er einen Band mit Kurzgeschichten. Titel: „Der Victoriabarsch und anderes vom Essen“. Darin erfindet David Höner eine Gruppe namens „Köche für den Frieden“.



Die Story: Nach einem Flugzeugabsturz im afrikanischen Busch werden die Überlebenden von schwer bewaffneten Kindersoldaten entdeckt. Daraufhin versuchen sie, die grimmigen Kämpfer mit gutem Essen zu besänftigen.

Aus den fiktiven Überlebenskämpfern entsteht schließlich die Cuisine sans frontières.

Zwei Tage vor dem Fest gibt es ein Problem. Es fordert die diplomatischen Fähigkeiten des Chefs. Peter, einer der lokalen Köche im Calabash und Mitarbeiter der ersten Stunde, hat etwas mit einer verheirateten Frau angefangen. „Er hat sie wohl mit einem Kilo Zucker aus der Küche bezirzt“, erklärt David Höner. „Der Ehemann ist stinkwütend.“ →

Abhängen nach dem Fest: „Unvorstellbar, dass so etwas an diesem Ort geschieht.“



**Eintopf-Ausgabe beim großen Fest der Versöhnung:
Ziege ist das Lieblingsfleisch der kenianischen Hirten.**

So was ist in Orwa brandgefährlich. Es sei zu befürchten, dass Peter am Samstag vom gehörnten Ehemann erschossen werde. „Das wäre eine Katastrophe für das ganze Fest.“

Es wird nicht dazu kommen. Peter verschwindet für die nächsten Tage im Busch.

Die verfeindeten Stämme sind nicht minder nervös. Die Turkana werden von einer Frau angeführt, eine Seltenheit in Kenia. Chief Sarah ist seit elf Jahren Stammesführerin von über 11.000 Turkana. Als sie David Höner zu einer Unterredung bittet, tritt sie wie eine Diva auf – gehüllt in farbenprächtiges Tuch, geschmückt mit einer nicht minder bunten Holzkette und Broschen an den Sandalen, die Augen beschattet von einer Sonnenbrille, an deren Bügel ein Mercedes-Stern prangt.

„Es gibt in hundert Kilometer Umkreis keinen einzigen neutralen Ort. Das hier ist ein Schlachtfeld und ein Ort der Straßenräuber“, beginnt Chief Sarah. „Das Calabash hat dank dir, David, Leben gebracht, wo niemals Leben war. Es war unvorstellbar, dass so etwas an diesem Ort geschieht.“ Dann verfinstert sich ihre Miene. „Doch laufen wir hier am Samstag nicht in einen Hinterhalt? Beim Gründungsfest vor drei Jahren haben uns die Pokot Kühe geraubt, während wir hier zusammen aßen.“

David Höner ist sichtlich bemüht, Chief Sarah zu umgarnen. Sie ist eine Versicherung für das Fest. „Wir sind nur ein kleiner Stein im Friedensprozess“, wird er später sagen. „Wenn wir etwas bewe-

gen wollen, müssen sich beide Stämme beteiligen.“ Chief Sarah bleibt misstrauisch. Sie verlangt eine Garantie, dass die Turkana im Calabash – auf dem Boden der Pokot – sicher sind.

Der Schweizer versucht sie zu beruhigen: „Wir haben erstmals auch hohe Politiker eingeladen. Und das Calabash wird in diesen Tagen in einen neutralen Trägerverein umgewandelt, in dem die Turkana mitbestimmen werden.“

Chief Sarah scheint die Bedeutung des Ereignisses zu spüren. Und nimmt schließlich eine versöhnliche Grundhaltung an, zumal sie es Chef David hoch anrechnet, dass die Mordrate in der Gegend seit der Eröffnung des Calabash merklich gesunken ist. Nach dem Treffen sagt David Höner: „Ich mag Chief Sarah, weil sie sich wie eine Königin bewegt und manchmal in wundersamen Rätseln spricht.“ Das mache sie für ihn zu einer nahezu mystischen Figur.

**„Das Calabash
hat dank dir, David,
Leben gebracht,
wo niemals Leben war.“**

Freitagmittag knattert ein Motorrad auf den Hof des Calabash. Ein kräftig gebauter Polizeibeamter in Uniform steigt ab: Chief Daniel, der Führer der Pokot. „Wird das Fest so groß wie beim letzten Mal?“, fragt er den Koch aus der Schweiz.

Damals, bei der Eröffnung vor drei Jahren, kamen 800 Gäste. „Nein, wir kochen dieses Mal für etwa 200“, antwortet David. „Aber es kommen viele Entscheidungsträger, und es gibt Raum für Ansprachen.“ Chief Daniel strahlt vorsichtige Zuversicht aus. „Das Landproblem ist ungelöst, auch der Konflikt um das Wasser. Aber im Moment kocht alles eher auf kleiner Flamme. Die Pokot wissen über das Fest Bescheid.“

Die dicke Kordel über seiner Brust und die Nationalfarben Schwarz-Rot-Grün im Schulterabzeichen verleihen seinen Worten eine beinahe →

CALABASH STEW

Eintopf für 6 Personen

Zutaten

500 g Ziegenfleisch
(inkl. Knochen)
1 Stange Lauch (mittelgroß)
1 große Zwiebel
1 grüne Paprika
1 große Fleischtomate
1 große Karotte
500 g Weißkohl
500 g Kartoffeln
2 Zehen Knoblauch
1 Maniokwurzel (400 g)
2 EL Erdnussöl
1 Zweiglein Thymian
1 Prise Muskat
schwarzer Pfeffer
Salz
gehackter Koriander
½ gewürfelte hawaiianische Papaya

Zubereitung

Einen bevorzugt gusseisernen Topf mit dem Öl erhitzen. Das gewürfelte Fleisch leicht anbraten. Zwiebeln, Paprika und Tomaten fein gehackt sowie die Gewürze hinzugeben und mit Wasser ablöschen. 90 Minuten abgedeckt und bei kleiner Flamme köcheln lassen. Wasser deckend nachfüllen. Nun das übrige Gemüse fingerdick geschnitten hinzufügen. Eine Stunde köcheln lassen. 10 Minuten vor Ende die gewürfelte Papaya hinzufügen. Abschmecken. Im Suppenteller anrichten. Mit Koriander bestreuen.

Dazu passt kühles Bier, am besten das kenianische Tusker Lager Beer.

Rezept: David Höner (Cuisine sans frontières)



1

staatstragende Autorität. Daraufhin besteigt Chief Daniel sein Motorrad und braust davon.

Für die Nerven des Veranstalters ist es gut, dass im Vorratsraum der Küche noch ein paar Schachteln Sportsman-Zigaretten liegen, auch wenn damit alle guten Vorsätze, weniger zu rauchen, verglimmen. William, der hagere Alte im Calabash, Mädchen für alles und Mann für besondere Aufgaben, unterbricht den nachdenklich Rauchenden: „Es geht jetzt los.“

Hinter der Küche unter einem Baum werfen William und drei Helfer die erste Ziege auf den Rücken, überstrecken den Hals des Tieres und durchtrennen die Schlagader wie bei einer jüdischen Schächtung mit dem blanken Messer. Das Blut pulsiert in wenigen Minuten vollständig in die bereitgestellte Wanne, bevor die Männer die Ziege an einen Haken an einem Baum hängen, ihr das Fell abziehen und die Innereien ausräumen.

„Diese Ziege ist gut“, sagt David, der etwas abseits steht, „sie hat etwas Fett.“ Befremdlich ist, dass die Schlachter nun das schnell erstarrende

Blut durchschneiden und die geleeartigen roten Würfel mit bloßen Händen verschlingen. Doch Blut als Nahrungsmittel hat für die Hirten Kenias Tradition. Blut und Milch sichern ihnen in der Trockenzeit das Überleben. „Blut macht stark“, sagt William.

Dann bindet er die zweite Ziege los. Eine halbe Stunde später werden die blutlosen Ziegenkörper in gleichmäßige Würfel geschnitten. In der Küche herrscht jetzt Hochbetrieb. Ein Dutzend Messer zerteilen Fleisch, Gemüse und Kartoffeln unter Anleitung des Chefs.

In einer Pause verrät uns David Höner sein kulinarisches Glaubensbekenntnis. „Ich mag die Fülle. Lebensqualität hat mit Schlaraffenland zu tun. Molekular veränderte Pfifferlinge, wie es Spitzenköche neuerdings in ihren Workshops lehren, sind für mich nicht das bodenständige, echte Kochen. Lieber gehe ich zu einem herbstlichen Schlachtfest auf den Bauernhof.“ Aber im Grunde seien das für die Qualität eines Kochs nur Spitzfindigkeiten: „Du kochst ohnehin nur gut, wenn es von Herzen kommt.“



Samstagmorgen, nur noch ein paar Stunden bis zum Fest. David Höner und Koch Dominic schieben Hügel zerhackter Frühlingszwiebeln vom Brett in die Töpfe zu den Ziegenfleischwürfeln. An der Querseite des Herds verfrachtet der Bäcker inzwischen die ersten Bleche mit Brötchen und Erdnuss-Schnecken in den Ofen. Der Eintopf braucht jetzt Zeit, und der Chef erzählt von seinen kreativen Ideen in Sachen Geldbeschaffung für seine Organisation.

„Ein- bis zweimal im Jahr blasen wir zur großen Küchenschlacht – zur *kitchen battle*“, sagt er. „Da bringen wir internationale Sterne- und andere Spitzenköche für mehrere Tage zusammen. Wir besorgen die Zutaten, und die Chefs kochen gegeneinander. Honorarfrei.“ Die teuren Eintrittskarten für etwa 150 betuchte Gäste sind im Handumdrehen verkauft, Sponsoren übernehmen die Nebenkosten. Jede *kitchen battle* bringt mittlerweile rund 100.000 Euro für die Organisation.

Im Herbst 2014 finden die beliebten Gourmet-Gefechte in Bern und Zürich statt. Es kommt David Höner, der diese Veranstaltungen moderiert, durch-

aus entgegen, dass er sich in großstädtischen Spitzenrestaurants ebenso trittsicher bewegt wie auf dem rötlichen Erdboden im afrikanischen Busch.

„Die Geschichte der Cuisine sans frontières ist eine Geschichte von Köchen“, erläutert er die Erfolgsstory. „Wir waren einmal ein kleines Piratenhilfswerk. Heute drohen wir schon fast zu groß zu werden.“

Ein paar Stunden später rückt der Chef die Töpfe von den Flammen. Total verschwitzt verschwindet er, um nach einer Weile frisch geduscht im marineblauen Hemd zu erscheinen, den weißen Cuisine-Anstecker mit der roten Taube, die einen Kochlöffel im Schnabel trägt, auf der Brust. Die Crew des Calabash streift jetzt feuerrote T-Shirts mit dem Logo ihrer Friedensküche über. →

1: Frische Ziegenleber: „Molekular veränderte Pfifferlinge“, sagt David Höner, „sind für mich nicht das echte Kochen. Lieber gehe ich zu einem Schlachtfest auf dem Bauernhof.“

2: Luftsprünge: Die Pokot sind beim Fest bester Laune. Am Schluss tanzen sie sogar mit ihren Erzfeinden, den Turkana.



1



2

1: David Höner mit Belohnungszigarre: „Man kann nur hoffen, dass die Dinge bleiben, wie sie sind.“

2: Pokot-Frauen auf dem Heimweg nach dem Fest: unterwegs in Richtung Frieden.

Der Chef probiert den fertigen Eintopf: „Perfekt!“ Er lehnt sich an die Außenwand der Küche und nimmt einen tiefen Zug von der Zigarette. „Wenn Chief Sarah mit ihren Leuten kommt“, noch ein Zug, ein nervöser Blick ins leere Restaurant, „dann rauche ich eine richtig gute Zigarre.“

Fünf Minuten nach elf. Mehrere Wagen rollen, gehüllt in eine Staubwolke, auf den Parkplatz des Calabash. Chief Sarah entsteigt der Wolke, eskortiert von acht schwer bewaffneten Bodyguards und einer farbenprächtigen Tanzgruppe sowie weiteren Turkana. Sie betritt das Restaurant. Die Turkana-Frauen beginnen zu singen. Erste Pokot nähern sich verschüchtert. Dann kommen zwei ihrer Alten und segnen das Haus, indem sie unter rhythmischen Ru-

fen rundherum laufen und alle Ecken und Wände mit dem feuchtgrünen Kot aus dem Darm der tags zuvor geschlachteten Ziegen bewerfen.

Der Segen scheint zu wirken: Chief Daniel und andere Offizielle der Pokot erscheinen jetzt, begleitet von Tänzern. Dahinter Frauen mit Kindern. Mehrere Gruppen von Kriegern beider Stämme treffen ein, ihre Gewehre haben sie im Busch versteckt.

Als sich die Küchentür öffnet, gibt es kein Halten mehr. David und das Calabash-Team bitten zu Tisch. Lange Schlangen bilden sich vor dem großen Eintopf. Allein: Die Portionen werden zusehends kleiner, denn am Ende haben sich doch über 300 Gäste zu dem Festmahl eingefunden.

Nach dem Essen folgen endlose Reden, immer wieder von Applaus unterbrochen. Wiederholt fallen die Worte „Frieden“, „Nachbarn“, „Freunde“. Die Redner sprechen von einem „Zeichen“, von „Dank“ und „Zukunft“.

Zum Abschluss tanzen Turkana und Pokot miteinander, Chief Sarah und Chief Daniel mitten unter ihnen. Als sich zwei Krieger im Beisein der Chiefs zögerlich die Hand reichen, bricht frenetischer Jubel aus.

David Höner sitzt etwas abseits des Geschehens. Er kann sein Glück kaum fassen. Jetzt pafft er eine edle kubanische Partagás.

Trotzdem solle man das alles nicht überbewerten. „Wir sind“, betont er abermals, „nur ein kleiner Stein.“ Und das Fest des heutigen Tages ist bestenfalls ein Etappensieg. Er wird das Calabash in den nächsten Tagen seinem Personal übergeben. Dann könne man nur hoffen, dass die Dinge so bleiben, wie sie gerade sind. Auf ihn hingegen warten die nächsten Projekte: Cuisine sans frontières will eine Gastronomieschule in Georgien errichten, um auf diese Art Bürgerkriegsflüchtlingen aus Abchasien eine Zukunft zu geben.

„Ich bin kein Friedensstifter, im Grunde noch nicht einmal ein Pazifist“, sagt der Koch. „Ich bin einfach nur ein gastronomischer Sozialarbeiter.“

