

GEHET HIN UND ESSET DORT!

Ohne Mäuse geht in der Küche nichts. Gemeint sind natürlich nicht die kleinen Käse-Nager, sondern das sprichwörtliche Geld. Und es ist auch nicht von irgendeiner Küche die Rede, sondern von der **CUISINE SANS FRONTIÈRES (CSF)**, der «Küche ohne Grenzen»: Der gemeinnützige Verein hat zum Ziel, in Krisengebieten neutrale, kultur- und kommunikationsfördernde Treffpunkte aufzubauen. Und diese «runden Mittagstische» kosten halt auch etwas. Im Rahmen von Aktionswochen in diversen Zürcher Restaurants (21.8.–28.9.) soll auf den Verein aufmerksam gemacht und die Kasse gefüllt werden – folgende Betriebe nehmen teil: Jeweils am Mittwoch wird in der **BAR SOL** ein speziell-kreiertes CSF-Tapa auf der Karte stehen; der damit erzielte Gewinn wird eingezahlt. Im Restaurant **BLAUE ENTE** kommt im September «Paillard de veau» auf die Karte; überwiesen wird auch hier der Gewinn. Je einen speziellen Drink kreiert haben **SAFTLADEN** (nur am 4. 9.) und **WÜSTE-BAR**. Am 24. 8. serviert Tom Gfeller seinen «Pepito» vom Grill auf der **WERDINSEL** zugunsten von CSF; das **ZENTRALECK** serviert am 12. 9. eine Vorspeise namens «Symphonie des Meeres» für die «grenzenlosen Köche». Vom 2. bis 27. 9. spendet das Restaurant **ZURLINDEN** 5 Franken jedes Mal, wenn Moules à discrétion (49 Fr. inkl. ½ Liter Wein) über den Tresen gehen. Einen Franken pro Menü werden **PICCOLO GIARDINO** (vom 21.–23. 9.) und **ZÄHRINGER** (21. 8.–28. 9.) einzahlen; einen Franken pro Gast das **TRE FRATELLI** (jeweils am Mo). Während der ganzen Aktion will das **VOLKSHAUS** sich mit einem Prozent des Umsatzes beteiligen. Weitere wohltätige Aktivitä-

ten planen **AARGAUERHOF, BÄCKERANLAGE, BROADWAY VARIÉTÉ, LA CÔTE, EL LOKAL, G27, HELSINKI, LES HALLES, ROSSO, LA SALLE, SCHLÜSSEL** und mehrere Betriebe am Theater-Spektakel – von den genannten Restaurants werden namhafte Spenden eingezahlt, mit Flyern über das Projekt informiert oder Benefizveranstaltungen durchgeführt. Am 28. 9. werden die Organisatoren von CSF im Rahmen des «Baile Balena» in der **BARFUSSBAR** darüber informieren, wie viele Mäuse zusammengekommen sind. (boc)

Mehr Informationen unter
www.cuisinesansfrontieres.ch



Bild: Matthias Jurt

Das Volkshaus spendet ein Prozent des Umsatzes!





Kochen in Krisengebieten

ZÜRICH. Cuisine sans frontières fördert mit Gemeinschaftsküchen die Zivilgesellschaft in Krisengebieten. Ein Gespräch mit Vereinspräsident David Höner.

Was ist Cuisine sans frontières und wofür setzt sie sich ein?

David Höner: Die CSF ist ein neutraler Verein, der in Krisengebieten Gaststätten mit Kulturbetrieb aufbaut. Unser Ziel ist es, zivile Netzwerke zu fördern und neue Arbeitsplätze zu schaffen.

Wie sieht ein solches Projekt konkret aus?

Im Moment unterstützen wir eine Gemeinschaftsküche in Kolumbien und sichern so die Nahrungsmittel-

versorgung von Kindern und älteren Menschen. Abends wird der Raum zum Treffpunkt für die Einwoh-



David Höner.

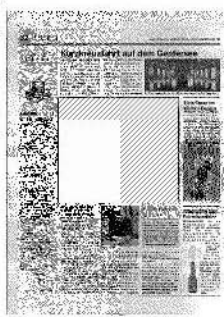
ner. Geleitet wird die Küche von Frauen aus dem Dorf, die von uns eine gastronomische Grundausbildung erhalten. In welcher Situation befinden

sich die Menschen, die zu Ihnen kommen?

Die existenziellen Sorgen der Menschen führen zu sozialem Rückzug: Jeder versucht selbst klarzukommen – die Kommunikation untereinander kommt zum Erliegen, ein gemeinsames Vorgehen wird unmöglich. Wir bieten eine soziale Plattform.

Wie finanzieren Sie diese Projekte?

Die CSF lebt seit ihrer Gründung 2004 von Spenden aus dem Schweizer Gastgewerbe. Im Moment laufen Aktionswochen, in denen verschiedene Zürcher Beizen für uns sammeln. Inb David Höner ist gelernter Koch und arbeitet als freier Journalist. Er lebt grösstenteils in Südamerika.



Aktionswochen

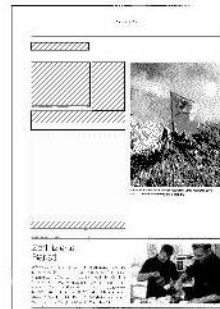


Drei Jahre nach der Gründung der Cuisine sans frontières (Csf) wird im ersten Projekt, einer Gemeinschaftsküche im kolumbianischen San Josécito, tüchtig gekocht. Ohne die Unterstützung der

Schweizer Gastronomen wäre es nie so weit gekommen. Mit Aktionswochen soll nun die Zukunft Csf langfristig gesichert werden. Weitere Csf-Plattformen in Krisengebieten sind in Vorbereitung.

Diesen Februar setzten die Einwohner im kolumbianischen San Josécito den letzten Stein um den Herd ihrer Gemeinschaftsküche. Die Küche dient seither als neutraler Treffpunkt der Zivilbevölkerung, mitten in einer Region, die seit fünfzig Jahren von bewaffneten Konflikten bedroht wird. «In einem Krisengebiet muss sich zuerst die Zivilgesellschaft erholen, bevor ein Frieden möglich wird», erklärt Csf-Gründer David Höner.

Drei Jahre brauchte die Cuisine sans frontières, bis sie genügend Geld gesammelt hatte, um dieses Projekt zu finanzieren. «Ohne die grosszügige Hilfe der Schweizer Gastronomen hätten wir das nie geschafft», so Höner. Ein Grossteil der Spendengelder stammt aus der Schweizer Gastronomie. Bis 2009 ist die Gemeinschaftsküche finanziell gesichert. Bis in San Josécito aber selbsttragend gekocht werden kann, braucht es noch einige Jahre. Um das Projekt langfristig zu sichern, organisiert Csf in Zürcher Gastronomiebetrieben vom 21. August bis am 28. September diverse Aktionen. Das Programm finden Sie unter www.cuisinesansfrontieres.org.





Seit diesem Februar in Betrieb. Die erste Gemeinschaftsküche der Cuisine sans frontières in Kolumbien.