

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

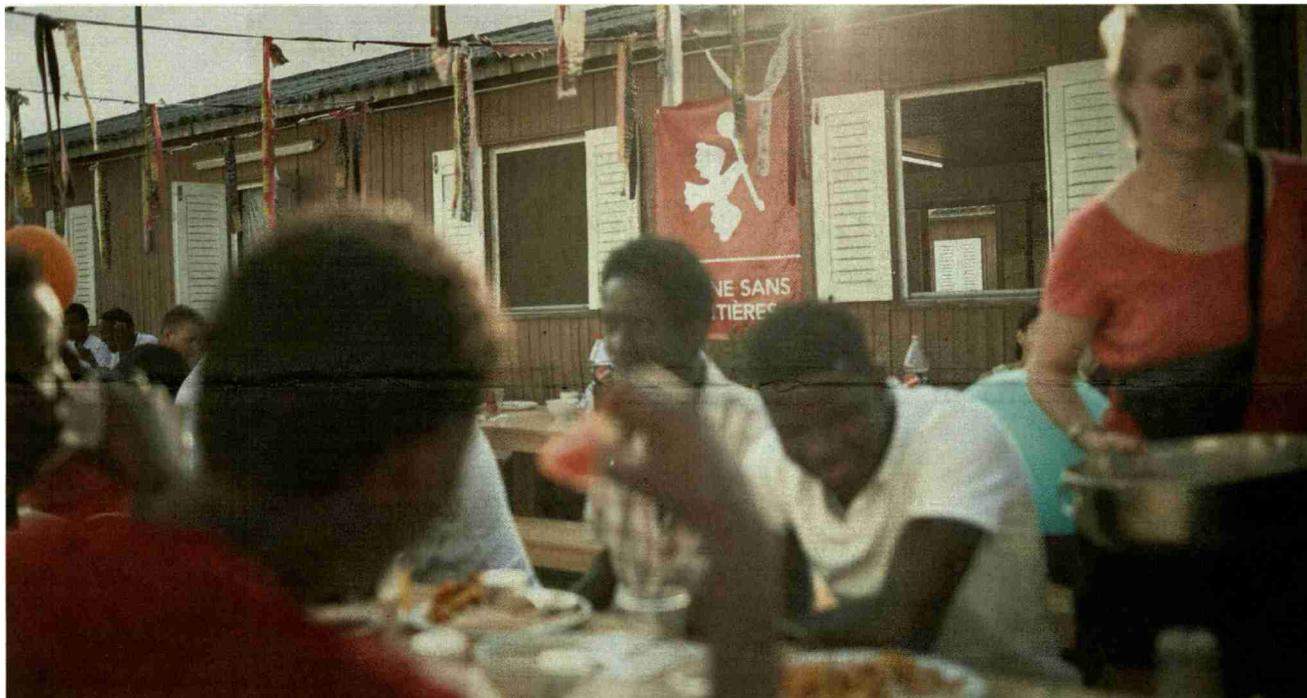
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 1
Fläche: 249'936 mm²

Auftrag: 3007187
Themen-Nr.: 323.005

Referenz: 67439531
Ausschnitt Seite: 1/5



Auch wenn die sprachliche Verständigung manchmal schwierig ist – beim gemeinsamen Kochen und Essen im Asylzentrum Juch verstehen sich Einheimische und Asylsuchende auch ohne Worte.

SILVAN MÜLLER

KOCHEN FÜR MEHR FRIEDEN

Wenn es in einer Gemeinschaft nicht mehr möglich ist, sich gemeinsam an den Tisch zu setzen und zusammen zu essen, dann stimmt etwas nicht. Der Verein «Cuisine sans frontières» (Csf) geht dorthin, wo es keine Restaurants, Beizen oder ähnliche Treffpunkte mehr gibt – sei es wegen bewaffneter Konflikte, Naturkatastrophen oder sozialer Missstände. «Das gemeinsame Essen ist essentiell für den Zusammenhalt einer Gruppe», erklärt Csf-Geschäftsleiterin Anna Hofmann, «das ist auf der ganzen Welt so.»

Seit 2005 setzen bei «Cuisine sans

frontières» Schweizer Köchinnen und Köche ihr Können und Wissen in verschiedenen Projekten auf der ganzen Welt ein. Dort stehen nicht das perfekte Anrichten der Speisen, die kreativsten Gerichte oder die qualitativ besten Produkte im Vordergrund, sondern grundlegende Dinge wie Wasserzugang, Stromanschlüsse oder das Verhandeln mit regionalen politischen Vertretern. Und vor allem: Sensibilität für kulturelle Unterschiede und die Bedürfnisse der Menschen in Krisengebieten. In wenigen Wochen gilt es, Projekte aufzubauen, die über das gemeinsame Essen eine neue Ge-

meinschaft entstehen lassen und den Menschen Perspektiven und eine soziale Struktur geben.

Das Konzept funktioniert: So hat Csf etwa in den vergangenen Jahren einen neutralen Treffpunkt für verfeindete Stämme in Kenia geschaffen, Flüchtlinge in Georgien zu Köchen und Kellnern ausgebildet oder in Zürich regelmässig Einheimische und Asylsuchende gemeinsam an einen Tisch gebracht. Für die Schweizer Köche ist der Einsatz ein wertvoller Blick über den Tellerrand – eine Erfahrung, die sie nicht mehr missen möchten.



ÜBER DEN TELLERRAND BLICKEN

In Konfliktgebieten dient das gemeinsame Essen nicht nur dem sozialen Austausch, sondern gibt auch Struktur und Sicherheit. Das fördert «Cuisine sans frontières» in mehreren Projekten.



In Kenia hat «Cuisine sans frontières» ein Begegnungszentrum an der Grenze der beiden verfeindeten Stämme Pokot und Turkana geschaffen.

BILDER CASPAR HEDBERG

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 1
Fläche: 249'936 mm²

Auftrag: 3007187
Themen-Nr.: 323.005

Referenz: 67439531
Ausschnitt Seite: 3/5

Alles begann vor zehn Jahren in San José in Kolumbien. In dieser «Comunidad de paz», einem so genannten Friedensdorf, half «Cuisine sans frontières» (Csf), einen Treffpunkt für die Bevölkerung aufzubauen. Diese hatte sich nach jahrzehntelangem Bürgerkrieg zwischen Guerilla, Paramilitär und Regierungstruppen basisdemokratisch organisiert, verbot Waffen und den Verkauf von Alkohol. Gemeinsam mit den Einheimischen wurde eine Schulküche aufgebaut, die am Abend ein Restaurant für alle war.

Es war das Erste von vielen Projekten, die die Situation der Menschen in krisengeschüttelten Gebieten durch gemeinsames Essen verbessern wollen. Es folgten weitere Projekte weltweit, die die Menschen an einen Tisch bringen. Auch in der Schweiz engagiert sich Csf: Etwa im Asylzentrum Juch in Zürich, wo regelmässig Einheimische und Asylsuchende gemeinsam kochen und essen.

Fingerspitzengefühl ist nötig

«Wir bringen niemandem das Kochen bei», betont Csf-Geschäftsleiterin Anna Hofmann. «Die Einheimischen wissen selbst am besten, wie sie lokale Produkte zubereiten.» Vielmehr ginge es vor Ort darum, die Menschen dabei zu unterstützen, Abläufe zu optimieren, für bestmögliche Hygiene und Lagerung der Lebensmittel zu sorgen oder Menükalkulationen vorzunehmen. «Oft fehlt es an jeglicher Infrastruktur, diese gilt es zu-

nächst einmal aufzubauen. An vielen Orten gibt es zudem keinen Strom, dann werden Holzherde gebaut.» Köche, die sich für einen Einsatz melden, müssen vor allem flexibel sein: «Wir können nicht mit einem fixfertigen Konzept kommen und erwarten, dieses genau so umzusetzen. Man muss sich auf die Verhältnisse und die Bedürfnisse der Menschen vor Ort einlassen und entsprechend reagieren, sonst erreicht man nichts.»

Damit ein Projekt für Csf in Frage kommt, muss es zwei Bedingungen erfüllen: Es muss gemeinsam mit einem lokalen Partner realisiert werden, damit es nach einigen Jahren ganz übergeben werden und Csf sich zurückziehen kann, und es sollte langfristig wirtschaftlich selbsttragend werden. «Da wir gastronomische Projekte verwirklichen, ist dies für uns oft realistischer als für andere Hilfsprojekte», erklärt Anna Hofmann.

Den Horizont erweitern

Wer sich für einen Einsatz für «Cuisine sans frontières» interessiert, kann sich jederzeit beim Verein melden. «Wir sind immer auf der Suche nach motivierten Menschen, die einen Freiwilligeneinsatz leisten möchten», sagt Anna Hofmann. Voraussetzungen sind neben handwerklichem Geschick und Erfahrung in der Gastronomie auch Improvisationstalent, ein Gespür für interkulturellen Austausch und Kenntnisse der Landessprache. «Bei uns gibt es verschiedene Einsatzmöglichkeiten»,

so Hofmann, «von der Konzeptentwicklung mit den Einheimischen über den Bau von Kochherden bis zur Ausbildung von Einheimischen.» Ein guter Einstieg sei ein Einsatz im Zentrum Juch, um zu sehen, ob man sich die interkulturelle Arbeit vorstellen kann.

Anna Hofmann ist überzeugt, dass die Arbeit in den Projekten nicht nur den Einheimischen zugute kommt: «Der Einsatz eröffnet den Freiwilligen eine neue Welt, mit der sie sonst nicht in Kontakt gekommen wären. Der Austausch mit anderen Kulturen erweitert den Horizont und bringt einen menschlich weiter.» Wer sich für Csf engagieren möchte, ohne einen Einsatz zu leisten, kann dies über Spenden oder eine Mitgliedschaft tun – Mitglied kann man entweder als Privatperson oder als Gastronomiebetrieb werden. ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
www.cuisinesansfrontieres.ch

Kitchen Battle

Eine der wichtigsten Einnahmequellen für «Cuisine sans frontières» ist der jährliche Kitchen Battle. Verschiedene Teams von Haute Cuisine bis Szenebeiz kochen in mehreren Städten live vor Publikum gegeneinander. In Luzern holte sich dieses Jahr das Team vom Red KKL den Sieg. In Zürich gab es zum ersten Mal Themenabende mit Tagessiegern. Der Erlös kommt dieses Jahr vor allem einem Frauenprojekt im Libanon zugute.

www.kitchenbattle.ch

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

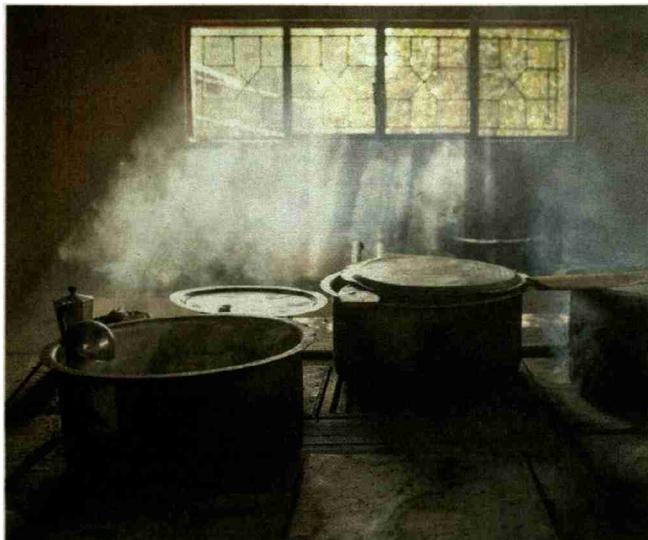
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 1
Fläche: 249'936 mm²

Auftrag: 3007187
Themen-Nr.: 323.005

Referenz: 67439531
Ausschnitt Seite: 4/5



«Keine Waffen im Restaurant»: Gemeinsames Essen löst Konflikte nicht in Luft auf, aber es kann helfen, die Parteien an einen Tisch zu bringen und Vorurteile abzubauen.

SEBASTIAN BÜCHLER STUDIUM STATT STERNE

Der allererste Kitchen Battle vor acht Jahren war der Startschuss für Sebastian Büchlers Einsatz für «Cuisine sans frontières». «In den nächsten Jahren habe ich in verschiedenen Teams teilgenommen oder auch Jobs hinter den Kulissen gemacht.» Danach wollte der Koch mit seinem Engagement einen Schritt weitergehen – und sagte sofort zu, als man ihn für ein Friedensprojekt in Kenia anfragte. «Für mich war das eine Chance, eine andere Welt zu sehen und noch kommunikativer tätig zu sein als in meinem Job als Koch.»

«Mit Druck kommt man in Kenia nicht weit. Manche Dinge brauchen einfach ihre Zeit.»



Sebastian Büchlers Einsatz für Csf hat ihm neue Perspektiven eröffnet und seine Laufbahn entscheidend beeinflusst.

Von Anfang an betreute er das Projekt eines Restaurants in Orwa, einem Grenzgebiet zwischen zwei verfeindeten Stämmen. Ein neutraler Treffpunkt war dort geplant, der helfen sollte, den Konflikt zu entschärfen. «Es gab weder Strom noch fließendes Wasser, und den Beton haben wir von Hand mit einer Schaufel gemischt», erzählt Sebastian Büchler. Zudem galt es, sich das Vertrauen der Stammesvertreter zu erarbeiten. «Um ihnen klarzumachen, dass wir sie nicht über den Tisch ziehen oder ausbeuten wollten, brauchte es viele Treffen und Gespräche.» Und

Geduld: «Mit Druck oder Stress kommt man in Kenia nicht weit. Manche Dinge brauchen einfach ihre Zeit.»

Und noch etwas hat er in Kenia gelernt: Sich ganz auf die Einheimischen einzulassen. «In Kenia wird vor allem ein relativ fader Maisbrei mit einem spinatähnlichen Gemüse gegessen. Am

Anfang habe ich versucht, diesen mit anderen Zutaten und Gewürzen aufzupeppen – aber die Kenianer wollten nur ihren einfachen Maisbrei.»

Die Arbeit in Kenia und später in weiteren Csf-Projekten hat ihm einen neuen Blick auf die Schweiz und sein Leben ermöglicht: «Vieles, was hier als Problem angesehen wird, ist eigentlich gar keins. Hier beklagen sich Pendler, dass sie im Zug stehen müssen – in Kenia müssten sie laufen.» Sebastian

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 1
Fläche: 249'936 mm²

Auftrag: 3007187
Themen-Nr.: 323.005

Referenz: 67439531
Ausschnitt Seite: 5/5

Büchler war in mehreren Punkte-
küchen wie dem Baur au Lac oder
dem Bären, Nürensdorf, tätig und
wollte Küchenchef in einem gros-
sen Hotel werden. «Heute stu-
diere ich Politikwissenschaften,
weil ich in den Bereich Entwick-
lungszusammenarbeit einsteigen
und etwas bewegen möchte.»

TOM GFELLER MIT WENIG VIEL ERREICHEN

«Ich wollte etwas zurückgeben»,
sagt Tom Gfeller, Erfinder des Kit-
chen Battles, über sein Engage-
ment für «Cuisine sans frontiè-
res». Seit 14 Jahre führt er das Res-
taurant der Badi Au-Höngg in Zü-
rich und hat im Winter vier Mo-
nate Zeit für Freiwilligeneinsätze.
Er war in Brasilien, Kolumbien
und Georgien am Aufbau von
Projekten beteiligt. In Georgien
schlug Csf erstmals einen etwas
anderen Weg ein: Statt eines Orts
für gemeinsames Essen wurde in
einem ehemaligen Kurort eine
Ausbildungsstätte für Flüchtlinge
aus dem Abchasienkonflikt aufge-
baut. «Wir merkten, dass wir mit
unserem Know-how Menschen
durch Ausbildungen neue Pers-
pektiven geben konnten.»

**«Wenn man
gemeinsam
etwas aufbaut,
lernt man viel über
eine Kultur.»**

Bei allen Projekten hat Tom
Gfeller beeindruckt, wie viel man
schon mit wenig Mitteln und Zeit
erreichen kann. «Die Begeiste-
rung, auf die wir nach anfängli-
cher Skepsis gestossen sind, war
ansteckend.» Seine Einsätze für
Csf haben es ihm ermöglicht, neue
Kulturen und Menschen kennen-
zulernen: «Ich bin schon vorher
viel herumgereist, aber diese Er-
lebnisse hatten nie diese Intensi-

tät. Wenn man mit Menschen
direkt zusammenarbeitet und
etwas aufbaut, lernt man so viel
mehr über ein Land und seine
Mentalität als ein Tourist.»



Tom Gfeller liebt das
Reisen. Heute lebt er
in Zürich und Portugal
und baut dort mit sei-
ner Frau eine Pension
in der Algarve auf.

Aber nicht nur menschlich, auch
beruflich hat der Gastronom, der
heute eine Pension in Portu-
gal aufbaut, manches aus seinen
Einsätzen mitgenommen. «Ich
habe gelernt, dass es nicht zig
Zutaten braucht, um gut zu ko-
chen. Auch Einfaches kann sensa-
tionell schmecken.» Ausserdem
habe er in Kolumbien zum ersten
Mal gesehen, wie ein Schwein ge-
schlachtet wird: «Obwohl ich
Koch bin, hatte ich das noch nie
miterlebt. Das war natürlich eine
andere Erfahrung, als einfach in
den Laden zu gehen und ein Ko-
telett zu bestellen.» Weiter hat er
gelernt zu improvisieren: «Wir
Schweizer waren oft am Anschlag
und wussten nicht mehr weiter.
Die Einheimischen waren da viel
kreativer.» Etwa als ein riesiger,
schwerer Stein genau dort lag, wo
eine Küche entstehen sollte. Statt
diesen mühsam zu entfernen,
wurde einfach ein Loch gebuddelt
und der Stein hineingerollt – Not
macht erfinderisch.