

# «Ein voller Bauch streitet nicht gern»

*Essen und Trinken können die Welt ein Stückchen besser machen, so die Meinung des gelernten Kochs und Gründers von «Cuisine sans frontières». Interview: Gertrud Rall*

**David Höner, Sie kochen dort, wo andere lieber das Weite suchen. Macht gutes Essen sanftmütiger?**

**DAVID HÖNER:** Zweifellos! Ein voller Bauch streitet nicht gern. Das Teilen und der gemeinsame Genuss verbinden auf ganz besondere Art und Weise. Das erlebe ich immer wieder aufs Neue.

**Schweiz und Ecuador. Journalismus und Entwicklungshilfe, Bühne und Küche: Sie pendeln zwischen ganz verschiedenen Welten. Fällt Ihnen das immer leicht?**

**DH:** Nein. Aber ich versuche immer, den kleinsten gemeinsamen Nenner zu finden: Essen, Trinken, Gastfreundschaft. Auf dieser Basis ist es fast überall möglich, sich zurechtzufinden.

**Wo fühlen Sie sich persönlich am wohlsten?**

**DH:** Seen und Berge habe ich schon sehr gerne. Allerdings schreckt mich in der Schweiz und in Europa der zunehmende, totalitäre Überwachungswahn ab. In Ecuador fühle ich mich einfach freier.

**Sie sind ausgebildeter Tangolehrer und Koch. Wie passt das zusammen?**

**DH:** Das verbindende Glied ist die Sinnlichkeit. Eros und Geschmack sind sozusagen die zwei Seiten derselben Medaille. Gemeinsames Erleben verbindet und macht stark.

**Sie kochen täglich zu Hause. Was essen Sie am liebsten?**

**DH:** Ich mag Wähen, Käse und Steaks.

Das Fleisch muss allerdings immer aus der Nachbarschaft stammen. Also Schafe, Rinder, Schweine – oder auch Meerschweinchen. Man kann eine vortreffliche Terrine daraus kochen. Anstatt Cognac wie bei einer Hasenterrine nimmt man aber Rum.

**Man merkt, Sie leben in einer etwas anderen Welt. Was ist das eindrucklichste Erlebnis, an das Sie sich im Zusammenhang mit Essen erinnern können?**

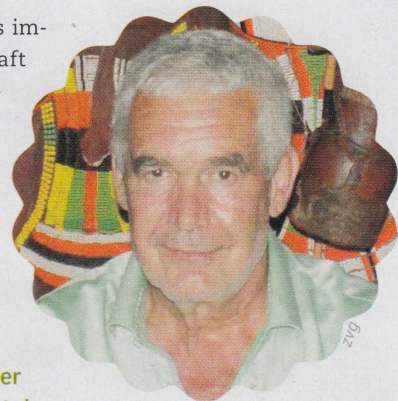
**DH:** (schmunzelt) Das Begrüssungszeremoniell der Amazonasindianer. Hier wird als Ritual «Chicha» getrunken, das die Indianer durch ihren Speichel fermentieren. Wenn man – nach etwas Überwindung – das «Spuckebier» getrunken hat, dann gehört man selbst als Westeuropäer spürbar zur Familie!

**Sie lesen gerade die Familiensaga «Die Ruhelosen» von Michèle Minelli. Sind Sie selber ein ruheloser Typ?**

**DH:** Als ruhelos würde ich mich nicht beschreiben. Eher als unstedt. Ich finde, es ist eine Pflicht, sich zu bewegen. Etwas Rastlosigkeit gehört dazu. Allerdings: Ich flüchte nicht, ich suche!

**... und dies, obwohl Sie schon viel erlebt haben. Verraten Sie uns Ihr nächstes Csf-Projekt?**

**DH:** Eine schwimmende Solarküche auf dem Río Napo.



*David Höner*

*Der 60-Jährige lernte Koch und fuhr als Smutje zur See, er ist Tangolehrer, Buchautor und Journalist. 2005 gründete er mit Freunden den «Cuisine sans frontières» (Csf). Der Verein fördert den Aufbau und die Inbetriebnahme von Gemeinschaftsküchen, Gaststätten und Schulküchen in Konflikt- und Krisengebieten. Zur Finanzierung von Csf findet unter anderem der jährliche «Kitchen Battle» statt, bei dem verschiedene Teams mit prominenter Besetzung live vor Publikum gegeneinander kochen. David Höner lebt seit 1994 mit seiner Frau in Ecuador.  
[www.cuisinesansfrontieres.ch](http://www.cuisinesansfrontieres.ch)*