



Ein Schweizer kocht für den Frieden

Das Schiff der Zuversicht

VON MICHAEL STÜHRENBURG

HOFFNUNG GEHT DURCH DEN MAGEN, ist David Höner überzeugt. Der Schweizer Koch bringt verfeindete Volksgruppen zusammen, indem er ihre Anführer zum Essen einlädt - und gross auftischt. Nun hilft er der indigenen Bevölkerung im ecuadorianischen Amazonasgebiet, sich im Verdrängungskampf gegen die Erdölkonzerne zu behaupten. Mithilfe von Kochlektionen auf einer ausgedienten Fähre.





AN DIESEM MORGEN droht unsere Reise vorzeitig zu enden. Zwischen den noch aufgespannten Hängematten auf dem Oberdeck von David Höners schwimmender Kochschule frühstücken wir Bananen zu Nescafé und blicken dabei in den Regen über dem Río Napo – da ist unsere Anlegestelle am Urwaldufer des Dorfes Alta Florencia plötzlich umzingelt. Von einem Motorschiff und zwei Motorkanus. Was in einer so abgelegenen Gegend – westliches Amazonasgebiet, knapp 100 Kilometer südlich vom Äquator – schon fast einer Armada gleichkommt.

Männer steigen an Bord, mit Sturmgewehren, Pistolen, eisernen Mienen. Die Uniformen weisen sie als Angehörige von Heer, Marine und Polizei der Republik Ecuador aus. Nur einer trägt Zivil, ein Mann mit dünnem Operetenschnäuzer, den Blick verschanzt hinter schwarzer Sonnenbrille: „Papier! Haben Sie Waffen an Bord?“

Schon lässt er unser Gepäck durchwühlen. Findet nichts, ausser den falschen Worten: „Sie stehen im Verdacht der Flusspiraterie!“

Unser Schiff ist eine ehemalige Flussfähre. Zuletzt diente sie allerdings als Disco mit London-Look. Das erklärt auch den an Bord festgeschweissten Doppeldeckerbus der Marke Leyland. Jahrelang durchstrahlte „El bus náutico“, der schwimmende Bus, das Nachtleben von der Amazonasstadt El Coca. Nun aber steht in schwarzen Lettern auf der

weissen Steuerbordflanke „Cocinas sin fronteras“ (CSF) – Küchen ohne Grenzen. Und darüber das CSF-Logo: eine rote Friedenstaube, die statt Öl-zweig einen Kochlöffel im Schnabel hält. Sieht so ein Piratenschiff aus?

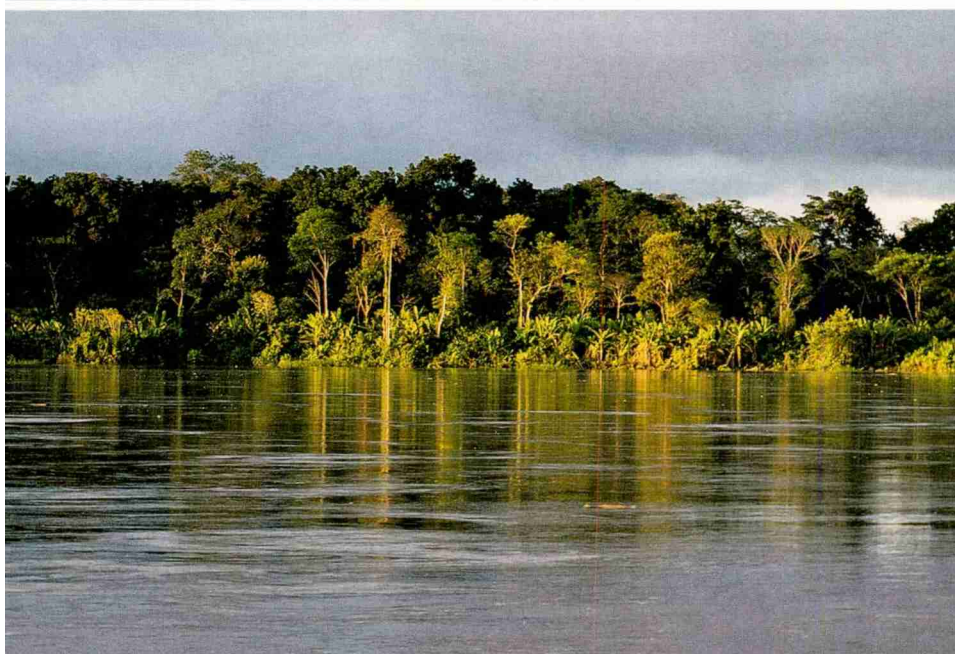
David Höner, der Schweizer Koch und CSF-Gründer, hat das Schiff erst vor drei Monaten im Flusshafen El Coca erstanden. Für sein Projekt am Río Napo brauchte er einen schwimmenden Standort. Schliesslich ist der Regenwald im Gebiet des für seine Artenvielfalt weltberühmten Yasuní-Nationalparks noch frei von Strassen und Pisten. Nur Flüsse verbinden hier dörfliche Uferlichtungen wie Alta Florencia mit der Kantonshauptstadt Nuevo Rocafuerte, einer weniger als 1000 Einwohner zählenden Siedlung an der Grenze zu Peru.

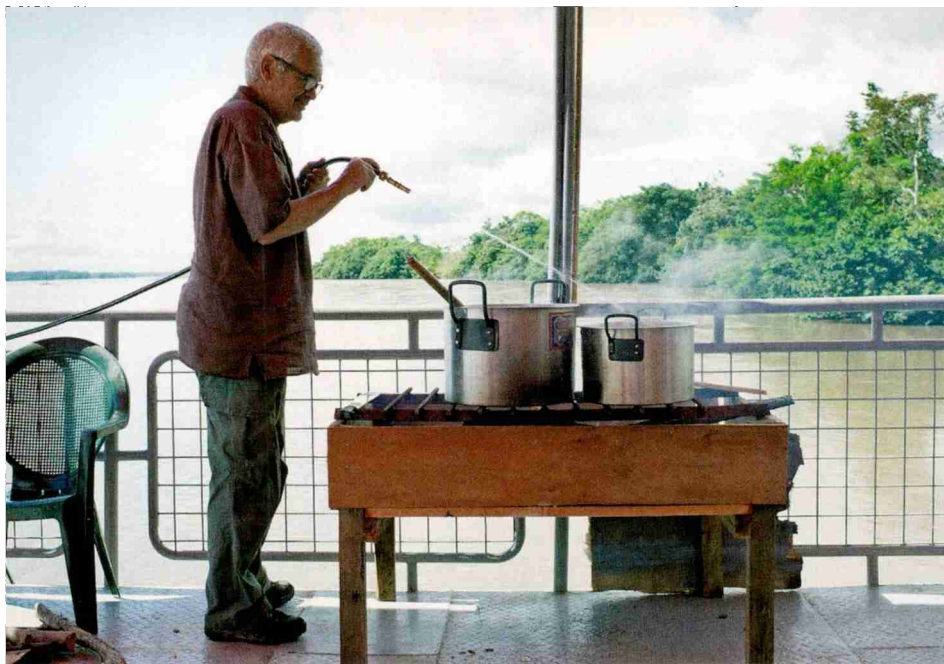
Wollte David Höner im ecuadorianischen Regenwald wirklich etwas erobern, dann wohl nur das Vertrauen der dort lebenden Indigenen. Die Stämme der Quechua und der Waurani leben in Zwietracht. Manchmal liegen hier von Speeren durchbohrte Leichen im Wald

FÜR KONFLIKTSITUATIONEN wie diese gilt der neutrale Schweizer als Experte. Sein auf drei Kontinenten erprobtes Rezept: Man nehme zwei Widersacher, setze sie an einen hübsch gedeckten Tisch und bekoche sie aufs Vorzüglichste! Gemäss dem Credo, dass nicht allein die Liebe durch den Magen gehe, sondern oft auch der



Höner lehrt die Einheimischen, wie sie sich mit einem Restaurant selbständig machen können. Zu den Spezialitäten der Region gehören Maden am Spieß und Fisch in Bananenblättern





Wille zum Frieden. „Kommunikation“, so David Höner, „ist der Schlüssel zu jeder positiven Veränderung. Und die beste Voraussetzung dafür ist das gemeinsame Essen und Trinken.“

ES IST NICHT DAS ERSTE MAL, dass David Höner in Schwierigkeiten gerät. Aber der 61-Jährige ist kein Hilfloser, dazu ist er zu viel herumgekommen im Leben. Er wuchs in einem Dorf bei Zürich auf und begriff sich von klein auf als Autodidakt. Ausser beim Kochen. Um dieses Handwerk zu erlernen, ging er beim Schweizer Spitzenkoch Jacky Donatz in die Lehre.

Seine ersten Berufsjahre verliefen dann wieder kunterbunt. Höner heuerte als Schiffskoch an, jobbte in Restaurants und Bars von New Orle-

Die Hauptzutat von Höners Mission ist gutes Essen. In Töpfen lässt er Linsen und Rindfleisch köcheln, die er mit Wasser aus dem Schlauch ablöscht

ans, kochte in Ägypten und Mexiko. In Buenos Aires liess er sich zum Tanzlehrer ausbilden. Nebenbei schrieb er Artikel über Havannazigarren und heiratete die deutsche Schauspielerin und Regisseurin Iris Disse, wanderte mit ihr und dem gemeinsamen Sohn nach Ecuador aus, baute sich ein Haus mit Blick auf die Hauptstadt Quito.

Mit Lateinamerika kam das Wesentliche in Höners Leben. Ihn, den gelegentlichen Berichterstatter im kolumbianischen Bürgerkrieg, berührte das Leid der Campesinos, vor allem ihre Einsamkeit: „Kriege zerreißen soziale Netze. Um sie neu zu knüpfen, muss



man alle Beteiligten, Gegner wie Opfer, wieder an einen Tisch bringen.“ Am besten an einen Esstisch. Dafür wollte Höner fortan kochen. Im Sommer 2005 gründete er den gemeinnützigen Verein Cuisine sans Frontières.

„Gutes Leben für alle statt Dolce Vita für wenige“ lautet das Motto von David Höner. Und in keinem seiner Projekte – in Kolumbien, Brasilien, Georgien und Kenia – sind diese Ansichten derart zum Tragen gekommen wie am Río Napo.

NEBEN DER DREIKÖPFIGEN ecuadorianischen Schiffsbesatzung besteht seine Crew nur aus einer Schweizer Englischlehrerin und einem etwas verrückten kolumbianischen Alleskönner, den der Krieg aus seiner Heimat vertrieben hat.

Aber zum Glück gibt es hier auch noch José Miguel Goldáraz, den spanischen Kapuziner-Missionar. „Am besten, ihr holt den Padre“, rät uns David Höner, als wir am unbefestigten Ufer von Nuevo Rocafuerte anlegen, direkt hinter dem Polizeiboot. Zwischen zwei Regenschauern bricht die Wolkendecke auf. Unter der Äquatorsonne beginnt der Ort vor Hitze und Feuchtigkeit zu dampfen. Kramläden und Kneipen säumen die Uferstrasse.

Unter gehisster Landesfahne steht die Capitania, die Hafenbehörde. Höner überquert die Strasse im Slalom zwischen teichgrossen Pfützen und folgt dem Piratenjäger ins Innere des flachen Gebäudes.

DIE MISSION DES PATERS liegt am Ausgang von Nuevo Rocafuerte, zwischen der letzten Kneipe und dem Waldrand. Wir finden ihn in einer kleinen Kapelle, allein auf einer Holzbank zu Füßen eines Kruzifixes, das vom Boden bis zur Decke reicht. Als er den Grund für unser Kommen erfährt, stülpt der 79-Jährige sich die Baskenmütze über und ruft: „Vamos rápido!“

Vor knapp einem halben Jahrhundert, als Padre José Miguel an den Río Napo kam, lebten die meisten Quechua noch wie Leibeigene von Grossgrundbesitzern. Er wollte sie befreien, fand in ihnen aber kein revolutionäres Bewusstsein: „Sie waren völlig entwurzelt. Ihre Vorfahren stammten nicht von hier, sondern aus den Anden. Sie verloren ihre Kultur und sie bekamen keine Papiere, damit man ihnen das Eigentum am Boden verweigern verweigern konnte.“

Gegen dieses Unrecht zog der Padre in den Kampf – und zeigte wenig Skrupel: „Wir kidnappten Regierungsabgesandte, organisierten Streiks, machten Protestmärsche. Ende der 1980er-Jahre wurden die Indigenen den Besitzern ihres Landes erklärt. Wir hatten gesiegt!“

Gegen die Grossgrundbesitzer vielleicht, nicht aber gegen die *Petroleros*. Derzeit läutet der Erdölkonzern Petroamazonas den Beginn der Neuzeit im ecuadorianischen Urwald ein.

DAS GRÖSSTE PROBLEM der Indigenen sei der Verlust ihres Selbstwertgefühls, erklärt Padre José Miguel.



READER'S DIGEST

„Solange sie ihre Selbstachtung nicht zurückgewinnen, kann es für die Quechua keine erträgliche Zukunft geben. Das habe ich auch zu David gesagt: Am Río Napo musst du keine verfeindeten Stämme aussöhnen. Nur jeden Einzelnen mit sich selbst.“

ALS WIR DIE CAPITANÍA erreichen, salutierte der wachhabende Soldat vor dem Padre. Er wird sofort vorgelesen. Fünf Minuten später tritt er mit Höner ins Freie. „Ich habe den Mann mit der Sonnenbrille zur Rede gestellt“, sagt Padre José Miguel. „Er arbeitet für den Erdölkonzern Petroamazonas. Wenn Fremde herkommen, um den Indigenen zu helfen, werden die Ölbarone nervös. Aber ich denke, sie werden David jetzt in Ruhe lassen.“ Es ist ein Sieg auf ganzer Linie. Wir gehen zurück aufs Schiff.

EINE WOCHE SPÄTER sind auf der „Cocinas sin fronteras“ Festvorbereitungen im Gange. Dutzende von Gästen sollen kommen. Für die zwölf einheimischen Teilnehmer des CSF-Kurses ist es die erste grosse Prüfung. Sie sollen zeigen, was sie bisher gelernt haben. Morgen wird das Schiff Kurs nehmen auf das drei bis vier Tage stromaufwärts gelegene El Coca. Da,

wo der Nautische Bus einst als Disco dröhnte, soll er nun eine Zeit lang als Restaurant mit indigenem Raffinement glänzen. „Da muss die Gruppe zeigen, was sie aus eigener Kraft leisten kann“, betont David Höner.

Der Friedenskoch weiss, nach welchem Rezept er am Río Napo vorgehen muss. Gewiss, die *Petroleros* bleiben ein Problem. „Trotzdem könnte man Arbeitsplätze schaffen, die nicht vom Öl-Business abhängen“, sagt Höner. „Ich denke an einen von Regenwald bewohnern selbst organisierten Tourismus. Damit das funktioniert, müssten die Leute stolz sein auf das, was sie hier zu bieten haben.“ Und das setze jene Selbstachtung voraus, von der Padre José Miguel sprach. „Nur so können die Indigenen selbst zu Gastgebern werden.“

Das grösste Problem der Indigenen ist der Verlust ihrer Selbstachtung. Höner muss am Río Napo keine Stämme aussöhnen. Nur jeden Einzelnen mit sich selbst.

Daher die Crashkurse in Fächern wie: Womit verführe ich die Gauern von Touristen: „Auf keinen Fall mit Importware“, doziert Höner im schwimmenden Klassenzimmer, an dessen Decke noch immer die Festhalttestangen für Buspassagiere entlanglaufen. „Holt die herrlichen Früchte aus eurem Wald! Macht Säfte aus Sapote, Guave, Chonta, Guanábana, Limón mandarina. Eure Gäste wollen zum Frühstück keinen Orangensaft aus Kartons!“



Die Kursteilnehmer haben einen Speiseplan für das Fest ausgearbeitet. Nun wird beraten, wer wofür zuständig sein soll. Da ist zum Beispiel Melida Grefa. Die junge Frau wirkt zerstreut, manchmal fehlt sie im Unterricht. Als wir den Grund dafür erfahren, wird uns schrecklich zumute: Ihr jüngstes Kind ist unheilbar krank, es kann jederzeit sterben.

Oder Angelica Papa Coquinche, mit 73 Jahren die Älteste im Kurs. Oft kratzt sie Reste aus Kochtöpfen, um sie in einer Serviette verschnürt heimzutragen. Auch im Unterricht will sie sich nichts entgehen lassen. Was immer der Lehrer an die Tafel schreibt, Angelica bemüht sich, es in ihrem Heft nachzumalen. Dass sie Analphabetin ist, begreifen wir erst später.

RUMALDO COQUINCHE JOTA hingegen scheint das Zeug zu einem echten Chef zu haben. In seinen Träumen, erzählt der 27-Jährige, als wir ihn in seiner Stelzenhütte in den Sümpfen vor Nuevo Rocafuerte besuchen, sehe er sich als Wirt einer Gourmet-Gaststätte in Martfínica. Das ist der von Touristen meistbesuchte Ort der Region, weil man dort seltene Amazonasdelfine bewundern kann.

Doch Rumaldos Weg bis zur Erfüllung seines Traums scheint noch weit. Vor seiner gegenwärtigen Haustür gibt es statt Delfine nur Kaimane, besonders in der Regenzeit.

Noch wenige Stunden bis zum Festakt. Die ersten Gäste werden gegen 14 Uhr erwartet. Consuelo und Jefferson füllen Bananen-Empanadas mit zerhackten Maden. Melida und Zulia raspeln Karotten und grüne Papayas zu Salat. Rumaldo presst Säfte aus Pomarosa, Chonta und Guave. Rubén kocht Tee aus Guayusa-Blättern.

David Höner bereitet auf dem Oberdeck einen Rindfleisch-Linsen-Tomaten-Eintopf zu: „Mein bescheidener Beitrag zu diesem grossen Quechua-Schmaus. Aber meine Schüler packen das ganz allein!“, sagt er stolz. „Das wird ihr Selbstwertgefühl enorm stärken. Wenn es uns nicht gelingt, hier eine Brücke zu schlagen zwischen den Indigenen und der auf sie eindringenden globalisierten Welt, dann werden diese Menschen verschwinden.“

Vom Fluss dringt ein Knattern hoch. Ein Motorkanu tuckert längsseits heran. War ja klar, wer der erste Gast sein würde. David Höner lächelt: „Ohne Padre José Miguel läuft gar nichts am Río Napo.“