



Cuisine sans Frontières

«Sans Frontières» sind schon fast alle: Médecins, Reporters, Homéopathes, Vétérinaires. Bald gibt es nun auch Cuisine sans Frontières: Der Koch, Tänzer, Choreograph, Schriftsteller und Catering-Unternehmer David Höner will in Kriegsgebieten verfeindete Parteien an einen Tisch bringen. Zum gemeinsamen Essen und Sein.

TEXT: SIMON BÜHLER FOTOS: WOLFGANG STRÄULI

Salz&Pfeffer: Was soll man sich unter Cuisine sans Frontières vorstellen?

David Höner: CSF möchte der Bevölkerung am Rio San Miguel im Grenzgebiet zwischen Ecuador und Kolumbien ein schwimmendes Restaurant bringen. Einen Ruheplatz, wo sie sich satt essen, sich unterhalten und seine Sorgen dem Nachbarn erzählen können. Kinder kriegen einen Luftballon und können spielen und essen ohne Angst.

S&P: Wieso ausgerechnet am Rio San Miguel?

Höner: Weil sich dort linksgerichtete Rebellen (FARC) und ihre paramilitärischen Gegner seit Jahrzehnten einen schrecklichen Bürgerkrieg liefern.

S&P: Essen und Trinken im Kreuzfeuer?

Höner: Natürlich müssen die lokalen Führer aller beteiligten Gruppen informiert werden. Das Restaurant ist aber eine absolut neutrale Zone, das die

Leute auf beiden Seiten einlädt. Es soll ein Pilotprojekt werden.

S&P: Warum sollten die Menschen ein solches Restaurant besuchen?

Höner: Weil es ihnen ein Fenster zur «normalen» Welt bietet. Eine kleine Insel des Friedens. Ein neutraler und geschützter Ort der Begegnung, der Kommunikation, des Aufschauens, des Ausruhens. So definieren ja auch wir gute Gastronomie.

WAS MEINT DER BOSS?



«Wir brauchen Partner. Überall. Médecins sans frontières, Helvetas, Brot für die Welt und andere. Je grösser das Netz desto besser.»

S&P: Wo rekrutieren Sie die Mitarbeiter?

Höner: In Ländern, die nicht in Konflikte vor Ort involviert sind. Also setzen wir in Kolumbien oder im Irak lieber einen Schweizer, eine Isländerin oder Schwedin ein als einen Amerikaner. Geleitet wird ein Restaurant aber von neutralen Mitarbeitern, die die Situation vor Ort seit Jahren kennen.

S&P: Ein Schweizer Koch kann sich also bei Ihnen bewerben?

Höner: Wir sind stets auf der Suche nach Freiwilligen.

S&P: ...die gratis arbeiten?

Höner: Die Leute sollen nach mitteleuropäischen Standards bezahlt werden. Sie haben schliesslich in Zürich, in Göteborg, Biel, Reykjavík oder wo auch immer ihre Wohnungen, Versicherungen und Familien.

S&P: Wie lange dauern solche Einsätze.

Höner: Sechs Monate oder weniger. Damit die Köche nicht in die örtlichen Mühlen geraten.

S&P: Was für Leute suchen Sie?

Höner: Leute mit einer gewissen Abenteuerbereitschaft, vor allem aber mit sozialem Engagement und einen ausgeprägten Sinn für Gastgeberkultur. Wer nur das Abenteuer sucht, geht besser in die Fremdenlegion, wo er dann hoffentlich auch eins aufs Dach bekommt. Jungen Köchen sollen erfahrene Küchenchefs oder Wirte zur Seite stehen.

S&P: Wie gross wird die Küchenbrigade sein?

Höner: Zwei Personen, bei grösseren Projekten mehr. Ich suche Gastgeber-Persönlichkeiten. Fachliche und soziale Kompetenz sind gleich wichtig, es müssen also nicht unbedingt ausgebildete Köche sein.

S&P: Nouvelle Cuisine werden Sie dort wohl nicht anbieten?

Höner: Aufbauend auf dem Slow Food Gedanken sollen Produkte, Einkaufsorte und Spezialitäten von lokaler Natur sein. Aber bitte ohne Anbiederung an die lokale Küche. Man muss etwas Eigenes dazutun und nicht bloss die lokale Küche kopieren. Wenn sich also das VBS entschliessen sollte, mir jeden Monat 1000 Rationen Militärschoggi an den San Miguel zu schicken, wär das natürlich geil.

S&P: Weitere Winke mit Zaunpfählen?

Höner: Wir brauchen ein Floss mit zwei Aussenbootmotoren. Ein Konstrukteur, der es vor Ort bauen würde. Die Beratung eines Küchenbauers. Ein komplettes Restaurant-Inventar...

S&P: Wie wär's mit einer ausrangierten Feldküche der Schweizer Armee?

Höner: Würden wir annehmen. Aber wohl noch weiss anmalen, sie sollte ja nicht gerade wie eine Artilleriestellung aussehen. Weiss ist die Kochfarbe. Ausserdem möchte ich jedem Mitarbeiter einen Toque auf die Birne setzen. Wenn ein Scharfschütze durchs Zielfernrohr blickt, soll er erkennen können, mit wem er es zu tun hat.

S&P: Sonst noch etwas?

Höner: Es wäre super, wenn sich auch grosse Caterer, wie etwa Compass oder

Who is:

DAVID HÖNER (50) ist gelernter Koch, Tangotänzer, Choreograf, Roman- und Hörspielautor und Mitglied der «Slow Food»-Bewegung. Er wohnt mit Frau und Sohn in Biel. Höner wuchs in Egg (ZH) auf. 15-jährig trat er im Mövenpick Überland eine Lehre an als erster Stiff eines debutierenden Küchenchefs namens Jacky Donatz. Nach einer Commis-Saison in der Schweiz, stach er in See, unter anderem als Chef Garde Manger auf dem Cunard Liner HMS Princesse. (Genua-New-York-Karibik-Genua). In den 80ern ein Gastspiel im «Du Rhône» in Genf, danach «rutschte» er ins Filmcatering-Business, gründete mit einem Partner das «Gusto Mondial Catering» und kochte damit zehn Jahre lang für nationale und internationale Filmproduktionen. Von 1993 bis 2004 lebte er in Ecuador als Künstler, Beizer und Entwicklungshelfer.

die SV Group beteiligen würden. Beispielsweise müsste man für ein Afrika-Bahnprojekt im Kongo Eisenbahn-Waggons mitsamt Lokomotive zur Verfügung stellen. Wir würden sie zu einer mobilen Gaststätte mit Küche umfunktionieren.

S&P: Cash brauchen Sie auch.

Höner: Wenn alle Schweizer Caterer während eines Monats in ihren Kantinen einen kleinen Prozentsatz des Umsatzes spenden würden, käme ein schöner Batzen zusammen. Wir garantieren absolute Transparenz.

S&P: Brosamen von Food-Multis?

Höner: Heikel. Eine Migros wäre kein Problem. Bei Nestlé oder Unilever, die zum Beispiel im Wasserbusiness ein aggressives Verhalten an den Tag legen, frage ich mich, ob sie damit nur ihr Image polieren würden. Es wäre etwas paradox, das Projekt durch solche Multis zu sponsern, weil genau sie aufgrund ihres Geschäftsgebarens oft die Zielscheibe gewisser gereizter Kämpfer sind.

S&P: Wie sieht Ihr Fundraising aus?

Höner: Wir werden Benefizveranstaltungen in Beizen machen. Mit engagierten Wirten. Weil das aber nicht reicht – allein beim Rio-Projekt rechne ich für den Aufbau und den Unterhalt fürs erste Jahr mit Kosten von 600 000 Franken – suchen wir Patronate und Unterstützung bei den etablierten Hilfsorganisationen, oder beispielsweise bei der deutschen Konrad Adenauer Stiftung. Da und dort lagern Millionen auf Konten, weil Projekte fehlen, die politisch korrekt sind und den strengen Vorgaben genügen.

S&P: Sind Sie also unser Beatocello der Küche?

Höner: Eben gerade nicht. Am Anfang meinte ich, ich fahre jetzt an den Rio San Miguel und brate Guggeli für die arme Bevölkerung. Experten haben mir aber erklärt, dass meine Schlüsselarbeit



«Wenn sich also das VBS entschliessen sollte, mir jeden Monat 1000 Rationen Militärschoggi an den San Miguel zu schicken, wär das natürlich geil.»

in der Koordination, Planung und Rekrutierung der Leute liegt. Das soll von der Schweiz aus geschehen.

S&P: Sie bleiben in der Schweiz?

Höner: Nicht nur. In Kolumbien und Equador kenne ich die Verhältnisse gut. Ich habe selber in Ecuador schon im kleineren Massstab solche gastronomischen Friedenscamps initiiert und geleitet, auf eigene Faust. Dort verhandle ich darum selber mit den involvierten Parteien und baue innerhalb weniger Monate mit zwei Köchen das Projekt auf. Nach dieser Einführung reise ich aber ab und übergebe das Kommando den beiden Köchen.

S&P: Und an den andern Orten?

Höner: Wir brauchen Partner. Überall. Médecins sans Frontières, Helvetas, Brot für die Welt und andere. Je grösser das Netz desto besser. Es ist mir extrem wichtig, dass ich nicht als Pseudo-Tausendsassa und König vom Rio San Miguel betrachtet werde. Ideal wäre, wenn CSF unter dem Patronat einer

einzigsten Organisation von der Grösse der Uno stünde. Denn das Projekt wird nicht sofort ein Renner sein. Wir müssen Zeit haben, um Fehler zu machen und Erfahrungen zu sammeln.

S&P: Wie weit ist die CSF?

Höner: Wir haben den Verein mit Sitz in Zürich mit einem Kernteam aus ehrenamtlichen Fachleuten.

S&P: Wer?

Höner: Ein Anwalt, eine engagierte Medienfachfrau, ein Journalist, ein pensionierter Werbefachmann, ein Finanzsachverständiger, ein Personalchef für Verträge, ein früherer IKRK-Delegierter sowie mein alter Kochlehrmeister Jacky Donatz, befreundete Köche, auch der Entwicklungshilfespezialist Al Imfeld hilft mit. Im Moment verdient niemand einen Franken.

S&P: Was kommt als nächstes?

Höner: Die Homepage (www.cuisine-sansfrontieres.ch) steht bereits, man kann Vereinsmitglied werden. Am 11. September startet in Zürich die erste Sammelaktion mit der offiziellen Vereinsgründung und der Lancierung der Presseinitiative. 2006 wollen wir am Rio San Miguel starten. Weitere Projekte in Indonesien, Ruanda, Palästina oder Bolivien sind angedacht.

S&P: Sie sind heute 50 und sprechen bei der CSF gerne von Ihrem «letzten grossen Projekt»...

Höner: ...wenn ich siebzig bin, fahr ich nicht mehr in Gebiete, wo sich alle niedermetzeln, sondern möchte zu Hause sein und etwas kochen.

CUISINE SANS FRONTIERES

Mit «Cuisine sans frontières» (CSF) will der gelernte Koch David Höner eine schlagkräftige humanitäre Organisation auf die Beine stellen. Informationen: www.cuisinesansfrontieres.ch