

«WER DEN ESSTISCH *teilt, streitet nicht*»

David Höner ist Gründer von **CUISINE SANS FRONTIÈRES**.
Die Hilfsorganisation sorgt in Krisengebieten
für den Aufbau von Küchen und Gaststätten. Ein Tischgespräch.

Interview Daniel Böniger Fotos Jorma Müller

KOCHEN UND TANGO TANZEN

David Höner ist am 19. September 1955 in Winterthur geboren. Er ist gelernter Koch und arbeitete in Genf, Zürich, New Orleans und auf Kreuzfahrtschiffen am Herd. In Buenos Aires hat Höner sich ins Tangotanz vertieft, danach engagierte er sich im experimentellen Theater und bei Filmprojekten. In Ecuador, seinem Zweitwohnsitz, hat er einen erwachsenen Sohn.





Herr Höner, was trinken Sie lieber zum Frühstück – Champagner oder Kaffee?

Bei einem üppigen, feierlichen Frühstück darf es natürlich Champagner sein, auch mal viel davon. Aber normalerweise beginne ich meinen Tag mit Milchkaffee oder Tee. Dazu esse ich ein Stück Brot mit Butter und Konfitüre.

Und nebenher lesen Sie Zeitung?

Wenn ich alleine frühstücke, lese ich die Tagespresse, und zwar ganz klassisch in der Papierversion.

Wenn Sie nicht allein sind?

Dann unterhalte ich mich mit meinem

Gegenüber. Mit jemandem am Tisch zu sitzen, der liest, finde ich schrecklich.

Sie genießen gutes Essen. Und Sie engagieren sich dafür, dass auch Menschen in Krisengebieten einen Platz am gedeckten Tisch haben. Bei Cuisine sans frontières geht es auch ums gemeinsame Essen. Was ist die Idee dieser Hilfsorganisation?

Egal, wo auf der Welt – Menschen brauchen eine Dorfbeiz. Dort findet das soziale Leben statt. Man isst, trinkt, spielt Karten, man streitet und flirtet. Es ist ein neutraler Ort mit einem Gastgeber, der schützend seine Hand über die Gäste hält. Eine solche ➔



In Aktion: David Höner zeigt, wie er mit ganz einfachen Mitteln einen gastlichen Tisch deckt.

Plattform fehlt vielerorts, weil sich die Menschen diese nicht leisten können. Da werden wir mit CSF aktiv. In Katastrophen- und Krisengebieten helfen wir, in Eigeninitiative solche Treffpunkte zu schaffen.

Was wollen Sie mit CSF erreichen?

Ich möchte festhalten: Wir verteilen kein Essen an Hungernde, dafür gibt es andere Organisationen. Wir wollen Orte schaffen, an denen einer am Tisch erzählen kann, dass ihm gestern das letzte Huhn gestorben ist. Und ein anderer hört das und sagt: Ich habe sechs Küken daheim, ich schenk dir eines davon.

Und dafür genügt es, dass man zusammen isst?

Wer den Esstisch teilt, streitet nicht. Erst wenn jemand zu sehr verletzt wurde, steht er auf und verlässt den Tisch.

Und diese Idee hat sich bewährt auf den vier Kontinenten, in denen Sie tätig sind?

Meist schon. Nur in Kolumbien, wo wir Guerillas und Paramilitärs an den gleichen Tisch bringen wollten, haben sich unsere Hoffnungen nicht erfüllt. Die Gräben zwischen beiden Gruppen waren zu tief. Aber auch dort gibt es Kinder und alte Leute, die mit dem Konflikt wenig zu tun haben. Und für sie sind wir Gastgeber.

Sie waren häufig selber vor Ort.

Wurde es für Sie je gefährlich?

Ich musste selten wirklich Angst haben. Die Waffen tragenden Hirten in Kenias Steppe zum Beispiel wissen ja, dass ich mit

«Essen und trinken für einen guten Zweck ist doch super.»

ihrem Konflikt nichts zu schaffen habe. Dass ich ihnen keine Kuh stehlen werde. Natürlich gibt es unangenehme Situationen, weil diese Leute teilweise ein sehr spezielles Imponiergehabe an den Tag legen.

Und da ist Ihnen nie unwohl?

Nein. Wir gehen nicht in aktive Konfliktherde, wie jetzt etwa Syrien. Wir kommen erst zum Einsatz, wenn das Feuer bereits erloschen, die Asche aber noch heiss ist. Alles andere würde unsere personellen und finanziellen Möglichkeiten übersteigen.

Jeweils im November organisieren Sie in Zürich und Bern Kochduelle, um Geld für Ihre Projekte zu sammeln. Die Gäste schlagen sich den Bauch voll, geniessen Wein, bezahlen – und beruhigen so ihr Gewissen. Wie kommen Sie mit diesem Widerspruch klar?

In der Schweiz leben wir wie die Made im Speck, das ist einfach so. In diesem Umfeld ein Bewusstsein für weniger Privilegierte zu schaffen, finde ich notwendig. Essen und trinken für einen guten Zweck ist doch super.

Man darf sich die Freude am Genuss also nicht verderben lassen?

Ich weiss nicht mehr, wo ich den Satz ge-

lesen habe, aber er bringt es auf den Punkt: Niemand hungert, weil wir zu viel essen – sondern weil wir zu wenig denken.

Was meinen Sie damit?

Ich denke beispielsweise an die Unmenge an Lebensmitteln, die bei uns im Abfall landen. Ein Problem, das grösstenteils logistischer Natur ist. Da müssen wir Lösungen finden.

Sie heben den Mahnfinger?

Nein. Bei unseren Kitchen Battles im Oktober und November zeigen wir zwar Filme über unsere Projekte, aber keine Kriegsbilder. Die sind nicht wichtig, die kann ich mir beim Frühstück in der Zeitung ansehen. Es klingt vielleicht naiv, aber essende und tanzende Menschen zu zeigen, ist eindrücklicher.

Ist es nicht zynisch, in armen

Gebieten Genuss zu propagieren?

Keinesfalls. Genuss müsste ein Schulfach sein. Wir sollten alle lernen, wie ein gutes Rasierwasser riecht. Wie eine edle Zigarre schmeckt. Man darf solche Dinge bloss nicht kopflos wegputzen, sondern sollte sie im richtigen Moment bewusst geniessen. Dann sind praktisch alle leiblichen Vergnügen legitim. Es ist doch viel verwerflicher, Hamburger und Pommes frites zweifelhafter Herkunft im Stehen zu konsumieren, in zwanzig Minuten Mittagspause wohlgerückt.

Dieses Jahr hat Ihre Organisation das erste Projekt in der Schweiz

gestartet, im Nothilfezentrum Juch ➔

David Höner von CSF (r.) gibt Frauen eine Basisausbildung.



«Wir verfolgen keine kommerziellen und politischen Interessen.»

in Zürich, wo ungefähr 400 Flüchtlinge leben. Um was geht es dort?

Wenn man so viele Menschen auf engem Raum, entschuldigen Sie das Wort, verwalten muss, ist das immer schwierig. Aber es muss menschlich bleiben. Dafür fehlen in Zürich jedoch die Strukturen. Auch hier kann man als blosser Gastgeber viel bewirken. Ich gebe zu, dass der Schwarzafrikaner keine langen Gespräche

mit dem Nordafrikaner führt. Aber nur schon, wenn er ihn um den Salzstreuer bittet, ist das ein Anfang.

Das Projekt ist demnach vergleichbar mit anderen Aktivitäten von Cuisine sans frontières?

Jein, hier in der Schweiz ist vieles komplizierter. Einerseits gibt es bürokratische Hindernisse, andererseits fällt es den Leuten schwer zu glauben, dass wir keine

politischen oder kommerziellen Interessen verfolgen. Hinzu kommt, dass die Kosten für ein solches Projekt in der Schweiz höher sind als anderswo.

Ihre zweite Heimat ist Ecuador. Sie planen, Ihren Alterssitz in Quito zu haben. Wie stellen Sie sich denn Ihren Ruhestand dort vor?

Ich möchte mit dem Hund spazieren gehen und Haikus schreiben, das ist kurzweilig.

Was sind Haikus?

Dreizeilige japanische Verse. Die erste Zeile ist jeweils fünfsilbig, die zweite siebensilbig, die letzte wiederum fünfsilbig. Es geht immer um die Natur, und eine philosophische Ebene gehört dazu.

Können Sie uns ein Beispiel geben?

«Grau die Wolken stehn, vorbei fliegen Kraniche, der Abend ist ruhig.»

Das klingt nach einem guten Plan.

Zu dem natürlich auch gutes Essen und Trinken gehören. Und ich wünsche mir, ganz gelassen zu werden. ●

CUISINE SANS FRONTIÈRES

David Höner ist Präsident und Gründer von Cuisine sans frontières (CSF). Seit 2005 realisiert die Organisation Gemeinschaftsküchen, Gaststätten und interkulturelle Zentren in Krisen- und Katastrophengebieten. CSF war und ist tätig in Brasilien, Ecuador, Georgien, Kenia, Kolumbien, der Ukraine und neuerdings auch in Zürich. Politisch, konfessionell und finanziell sind die Projekte unabhängig; vor Ort agiert man neutral. Dafür wird Geld an den sogenannten Kitchen Battles gesammelt, die dieses Jahr vom 24. bis 26. Oktober in Bern und vom 6. bis 9. November in Zürich stattfinden. CSF soll noch dieses Jahr eine Zewo-Zertifizierung bekommen. www.cuisinesansfrontieres.ch

ANZEIGE

Gesucht – gebucht

Gute Handwerker zu guten Preisen
auf reovero.ch

Online Handwerkerofferten einholen und vergleichen.

reovero.ch