



Essen mit friedlicher Nebenwirkung

Konfliktparteien zusammen an einen gedeckten Esstisch bringen, damit sie bei einer feinen Mahlzeit miteinander ins Gespräch kommen. Das ist, etwas verkürzt, die Idee von Cuisine sans frontières, die schon in vielen Konfliktgebieten weltweit umgesetzt wird. Zum Beispiel in Orwa in Kenia, wo zwei verfeindete Stämme heute dasselbe Restaurant besuchen. Ob das gut geht, erzählt Lena Hochuli, die eben von einem Aufenthalt in Kenia zurückgekehrt ist.

von Christine Schnapp

Sie stehlen einander gegenseitig Vieh oder machen sich Weideland und Wasserzugänge streitig. Der Konflikt zwischen den Stämmen Pokot und Turkana rund um das kleine Dorf Orwa im Nordwesten Kenias schwelt schon seit Jahren und verursachte bereits viele Todesopfer. Der Klimawandel fordert hier gebietsweise auch schon seinen Tribut, echte Friedensbemühungen vonseiten der Regierung sind rar. Doch

seit einiger Zeit sei eine gewisse Beruhigung des Konflikts zu beobachten, erzählt Lena Hochuli, die eben von einem dreimonatigen Aufenthalt in Orwa in die Schweiz zurückgekehrt ist. Hochuli, die davor an der Uni Amsterdam ihren Master in Politikwissenschaften und Entwicklungsstudien abgeschlossen hat, arbeitete in Orwa als Freiwillige im Marketing des gastronomischen Gemeinschaftsprojekts Calabash von Cuisine

sans frontières. Das Calabash ist gleichzeitig Restaurant, Hotel, Kulturzentrum und Kongresszentrum für die Menschen dieser Gegend, es ist aber vor allem auch, wie Hochuli mehrmals betont, «ein sozialer Raum und ein neutraler Ort, wo alle willkommen sind und der offen ist für alle Menschen. Etwas in dieser Art gab es zuvor nicht.» Das Gemeinschaftsprojekt wurde ab 2011 von Cuisine sans frontières zusammen mit Einheimi-



Foto: © Caspar Heiberg

schen errichtet, eben mit dem Ziel der Befriedung des Konflikts zwischen den Pokot und den Turkana, mithilfe etwa von Begegnungen und gemeinsamen Mahlzeiten, aber auch der Möglichkeit, dass die Chiefs der Stämme hier Meetings abhalten können.

Lokale Gegebenheiten

Die fixe Crew des Calabash besteht denn auch aus Angehörigen beider Stämme, die Mitarbeit von Freiwilligen

aus der Schweiz ist immer nur punktuell und zeitlich beschränkt. Bis auf circa ein Drittel der Betriebskosten ist das Ziel der Finanzierung durch den laufenden Betrieb bereits erreicht. Das letzte Drittel an Eigenfinanzierung auch noch zu erlangen, das war die Aufgabe von Lena Hochuli zusammen mit dem bestehenden Team. Doch alleine mit ihren Marketing-Erfahrungen aus der Schweiz war diese Aufgabe nicht zu prästieren. «Ich musste zuerst schauen, wie das hier alles läuft. Die Menschen kennenlernen, die Abläufe, die Zusammenarbeit, die Kommunikation mit den Gästen und so weiter. Und natürlich auch den Alltag. Man lebt hier schon anders als in der Schweiz, wo alles da und in Reichweite ist. Die Infrastruktur ist allgemein einfacher und die nächste Stadt anderthalb Autofahrstunden entfernt. Ich konnte und wollte auch gar nicht einfach hier ankommen und sagen, so und so wird in Zukunft das Marketing gemacht. Sondern mit dem Team zusammen Massnahmen erarbeiten, die über meinen Aufenthalt hinaus hier Bestand haben und auf die lokalen Gegebenheiten abgestimmt sind.»

Dass sich die Angehörigen von Pokot und Turkana heute besser verstehen, liegt nicht alleine am Calabash. Genau so wenig, wie es für einen Konflikt nie nur einen Grund gibt, ist auch die Beilegung eines Zwists eine vielschichtige Angelegenheit. Entscheidender Anstoss war aber zweifelsohne, dass es mit dem Gemeinschaftszentrum erstmals einen öffentlichen Ort gab, wo sich die Ange-



Lena Hochuli mit Mitarbeitern des Calabash auf einer Wanderung.

hörigen der beiden Stämme, die sonst unter sich blieben, in einem geschützten Rahmen begegnen können, und dessen Angebot Bedürfnisse deckt, die alle Menschen befriedigen müssen. Essen, Trinken, Reden, Feste feiern – dabei können Probleme schon mal für eine Weile in den Hintergrund treten und Kontrahenten einander friedlich erleben. Lena Hochuli erzählt, dass die Menschen gerne ins Calabash kommen und das Angebot schätzen würden, auch weil viele die Konflikte gerne beenden möchten und dadurch möglicherweise der Tourismus angekurbelt werden kann. Viele haben einander zudem gemäss Hochuli im

Cuisine sans frontières

Der gemeinnützige Verein Cuisine sans frontières (Csf) wurde 2005 von David Höner gegründet. Höner arbeitete nach seiner Kochausbildung als Koch, Küchenchef und Caterer. Journalistisch ist er für Radio, Fernsehen und Printmedien und als Autor von Hörspielen, Radiofeatures und Theaterstücken tätig. Auslandsaufenthalte führten ihn 1994 nach Quito, Ecuador, wo er als Mitarbeiter in Kulturprojekten, in Entwicklungs-

projekten und als Gastronumentnehmer aktiv wurde. Die Idee von Csf beschreibt Höner folgendermassen: «Zusammen kochen und essen ist ein sozialer Akt – weltweit. Eine gemeinsame Mahlzeit fördert Freundschaften, kann Risse kitten und ist Plattform für Gespräche und Austausch – die Basis für ein gutes Zusammenleben.» Csf baut in Krisengebieten weltweit zusammen mit lokalen Partnern gastronomische Treffpunkte

und Ausbildungsstätten auf mit dem Ziel, dass die Betriebe wirtschaftlich eigenständig langfristig Bestand haben. Der Verein finanziert sich durch Spenden, Mitglieder- und Stiftungsbeiträge, ein grosses ehrenamtliches Engagement vieler Freiwilliger und die sogenannten Kitchen Battles. Das sind gastrokulturelle Anlässe, an denen verschiedene Teams, von Haute Cuisine bis Szenebeiz, auf der Bühne live vor und für Publi-



kum gegeneinander kochen. Alle Beteiligten arbeiten dabei ehrenamtlich, Waren und Infrastruktur werden gespendet und der Erlös kommt vollumfänglich den Projekten von Csf zugute. Die nächsten Veranstaltungen finden diesen Herbst statt. Weitere Informationen unter www.cuisinesansfrontieres.ch.

Calabash richtig kennengelernt und würden es genießen, dass hier nicht Politik gemacht wird. Aus ihrer Sicht funktioniert die Idee von Cuisine sans frontières in Orwa, vor allem weil das Angebot in Zusammenarbeit mit der Bevölkerung auf Augenhöhe erstellt und betrieben wird.

Kein Hobby

Und das Marketing, hat es durch den Beitrag von Lena Hochuli einen Aufschwung erhalten? «Ich hoffe es. Wir haben einige Kontakte hergestellt zu lokalen Promotoren und Reisebüros, eine Broschüre produziert, um das Angebot bekannter zu machen, und daneben ein paar kleinere Renovationen durchgeführt, was zwar nicht Marketing ist, aber auch wichtig für das Calabash. Ob diese Massnahmen erfolgreich waren, werden wir aber erst mit der Zeit sehen.»

Cuisine sans frontières sucht die Freiwilligen, die sich für eine gewisse Zeit in den verschiedenen Projekten engagieren, sorgfältig aus. Welche Art Fachkräfte werden aktuell gebraucht, welche Erfahrungen bringen die Freiwilligen mit und



Fotos: © Caspar Hedberg

Buchtip

David Höner
Kochen ist Politik
Warum ich in den Dschungel gehen musste, um Rezepte für den Frieden zu finden
 Westend, Frankfurt, 2019.
 256 Seiten, Fr. 36.90.
 ISBN 978-3-86489-264-6.



Bild oben und Mitte: David Höner gibt den Mitarbeitenden im Calabash einen Kochkurs. Bild unten: Restaurantgäste bei der Essensausgabe.

haben sie den Willen und die Fähigkeiten, den klaren Auftrag, den sie erhalten, umzusetzen? «Man muss Freude daran haben, eine Zeit lang an einem Ort zu leben, an dem vieles anders ist als in der Schweiz. Bereit sein, mit den Menschen zusammenzuarbeiten, und nicht stur sein Ding durchzusetzen, denn man ist Gast an diesem Ort», so die Überzeu-

gung von Hochuli. «Man muss sich vorbereiten, bevor man sich für so etwas entscheidet. Es geht auch nicht um Selbstverwirklichung. Freiwilligenarbeit ist eine gute Sache und es sollten sich mehr Leute so engagieren. Ein solcher Einsatz soll aber eher als Job verstanden und ernst genommen werden und nicht als ein Hobby.» ■

 **Jetzt bestellen unter:**
 056 203 22 44