

Vor dem Herd sind alle gleich

Séverine Vitali hat das «Solinetz Zürich» mitgegründet, sie besucht regelmässig Flüchtlinge aus aller Welt – und sie kocht gern. Wie aus diesen Ingredienzien ihr Buch «Heimat im Kochtopf» entstanden ist, erklärt sie im Gespräch mit Nicole Soland.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, ein Kochbuch mit Rezepten von Flüchtlingen aus aller Welt zu schreiben?

Séverine Vitali: Ich esse und koche gern, und ich besuche regelmässig Flüchtlinge. Bei diesen Besuchen wird mir fast immer etwas zu essen angeboten. Mit der Zeit ist mir bewusst geworden, wie stolz diese Menschen auf ihr Essen sind und wie wichtig es ihnen ist, Gerichte aus ihrer Heimat nicht nur für sich selber zu kochen, sondern auch für Gäste. Das hat mich auf die Idee gebracht, ein Kochbuch zu schreiben.

Ganz das erste Kochbuch für Gerichte aus aller Welt ist es nicht...

Als ich meine Idee im Solinetz Zürich und mit meinen FreundInnen diskutierte, bekam ich als erstes zu hören, das gebe es doch schon. Ein Beispiel ist «Über den Tellerrand hinaus», ein Buch, das Rezepte von Flüchtlingen versammelt, die in Berlin leben.

Sie liessen sich dadurch nicht entmutigen?

Im Gegenteil: Es motivierte mich zusätzlich. Ich wollte es anders machen, indem ich nicht «nur» die Rezepte oder «vor allem die Menschen» ins Zentrum stelle, sondern beide(s) gleichzeitig. Wichtig war mir aber auch eine Portion Glamour.

Glamour?

Das Wort «Flüchtling» gilt heutzutage gewissermassen als Synonym fürs Wort «Probleme» – und wer Probleme hat, dem muss man helfen. Indem ich Flüchtlingen am Herd und am Esstisch begegnete, erlebte ich mich nicht als potenzielle Gönnerin, sondern war ganz einfach Gast bei Menschen wie du und ich: Menschen, die weder bedürftig sind noch sonstige Defizite haben, sondern sich in ihrer Rolle als GastgeberInnen um mich kümmern.

Um Sie zu bewirten, haben sich die Flüchtlinge in Unkosten gestürzt: Hatten Sie deswegen kein schlechtes Gewissen?

Nein, denn erstens bekomme ich, wie gesagt, bei meinen Besuchen sowieso meistens etwas zu essen. Und zweitens habe ich selbstverständlich angeboten, die Zutaten zu kaufen. Einigen Alleinstehenden, die sehr wenig Geld haben, gab ich das Geld im voraus, damit sie auf eigene Faust einkaufen gehen konnten. Andere, vor allem Familien, die sich auch sonst öfter mit befreundeten Familien zusam-

mentun, um gemeinsam zu kochen und zu essen, bestanden darauf, selber zu zahlen.

Haben Sie sie nach dem Grund gefragt?

Innen war es wichtig, etwas geben zu können – sonst sind sie ja gezwungen, Hilfe anzunehmen. Auch sonst verliefen unsere Treffen nicht so, wie man das Verhältnis von Flüchtlingen und Einheimischen sonst wahrnimmt: Ich war diejenige, die keine Ahnung hatte. Ich erklärte allen, sie müssten mir ganz genau zeigen, wie sie die Gerichte zubereiten, damit ich sie nachkochen und das Rezept aufschreiben könne. Zudem müsse die Fotografin Ursula Markus jeden einzelnen Schritt mit der Kamera festhalten können.

Und das hat funktioniert?

Sobald meine GastgeberInnen merkten, dass es mir damit ernst war, wie eine «Koch-Stiftin» behandelt zu werden, legten sie allfällige Hemmungen ab und schauten mir genau auf die Finger, korrigierten mich und ermahnten mich, diesen oder jenen besonders wichtigen Punkt ja nicht zu vergessen. Das hat sehr gut funktioniert: Ich habe alle Rezepte zuhause erfolgreich nachgekocht.

Wie haben Sie die Menschen ausgewählt, die Sie im Buch porträtieren?

Einige kenne ich seit vier, fünf Jahren und besuche sie regelmässig. Andere habe ich erst im Ausschaffungsgefängnis kennengelernt. Einige stiessen über die Autonome Schule zum Buchprojekt, andere über die Fotografin Ursula Markus, die als Freiwillige an den Flüchtlingstreffs im reformierten Kirchgemeindehaus an der Stauffacherstrasse Deutsch unterrichtet. Mit der Zeit hat sich unser Projekt herumgesprochen, worauf uns einige Flüchtlinge anriefen und fragten, ob sie auch mitmachen dürften.

Gab es keine Verständigungsprobleme?

Mit den meisten konnte ich französisch oder englisch reden. Sind Kinder da, können diese meist Mundart. Von exotischeren Sprachen wie etwa Mongolisch habe ich ein entsprechendes Wörterbuch im Handy. Ansonsten kommt man mit Händen und Füssen weiter, als man denkt, und hat erst noch grossen

Spass dabei: Die Begegnungen waren jedenfalls stets eine fröhliche Angelegenheit; wir haben viel gelacht.

Die kulinarische Reise führt einen von den Anden nach Afrika und von der Mongolei nach Afghanistan: Wie ist die Auswahl der Länder entstanden, aus denen das Buch Rezepte versammelt?

Wir haben uns überraschen lassen. Der Verlag hätte gern ein Konzept gehabt, und ich habe versucht, eins zu machen, doch es war schlicht nicht möglich. Die Menschen, die gern mitmachen wollten, standen im Zentrum, und als Folge davon kommen im fertigen Buch ihre Herkunftsländer vor. Natürlich hätten theoretisch genausogut einige andere Länder und ihre Rezepte vertreten sein können.

Moment: Sie haben für ein Buchprojekt ohne Konzept einen Verlag gefunden?

Ich war mit der Idee direkt zum Rotpunktverlag gegangen, weil ich mir dachte, wenn überhaupt jemand ein solches Buch machen würde, dann am ehesten dieser Verlag. Irgendwie habe ich es dann geschafft, die Verlagsleute zu überzeugen, dass sich ein solches Projekt nur verwirklichen lässt, indem man einfach anfängt.

Gab es auch Flüchtlinge, denen Sie absagen mussten, weil sie in ihrer Unterkunft nicht selber kochen können?

Nein, eine Kochgelegenheit hatten alle zur Verfügung, wenn auch teils eine improvisierte: Einige leben in winzigen Zimmern, und das Waschbecken dient auch als Schüttstein. Ein Thema war hingegen, dass man in den Durchgangsheimen nicht fotografieren darf; deshalb haben einige fürs Buch bei Bekannten oder befreundeten Familien gekocht. Und ein einziges Mal ist es vorgekommen, dass jemand wieder abgesagt hat, weil er sich schämte, in seinem kleinen, schäbigen Zimmer Gäste zu empfangen.

Rezepte für Reis, Linsengerichte oder Fladenbrot kommen mehrmals vor. Hat das einen speziellen Grund?

Höchstens den, dass sich die Küchen einiger Länder gleichen, aus denen Flücht-

«Sobald meine GastgeberInnen merkten, dass es mir damit ernst war, wie eine «Koch-Stiftin» behandelt zu werden, legten sie allfällige Hemmungen ab und schauten mir genau auf die Finger.»

linge zu uns kommen. Wir haben in Kauf genommen, dass es Wiederholungen gibt, beziehungsweise nur eingegriffen, wenn jemand etwas vorschlug, was jemand anderer bereits genau gleich gekocht hatte. Das war beispielsweise bei Menus aus Somalia und Eritrea der Fall, Ländern, in denen sehr ähnlich gekocht wird.

Wollten die Flüchtlinge in erster Linie etwas kochen, was für ihr Land typisch ist? Oder wählten sie einfach das, was ihnen am besten schmeckt?

Die meisten kochten etwas Typisches, fast immer ein Festessen. Bei den MongolInnen gab es beispielsweise eine Rindfleischsuppe. Sie gilt als das Fast Food der Mongolei und wurde von der Regierung mit einer Goldmedaille ausgezeichnet: Wer eine solche Suppe will, bestellt deshalb einfach «eine Goldmedaille», auf mongolisch «Altan medial».

Es kam aber auch vor, dass ein als guter Koch bekannter Flüchtling bei unserem Treffen seinem älteren Bruder den Vortritt liess, weil sich das in seinem Land so gehört, eine Frage der Ehre ist. Leider stellte sich dann heraus, dass dieser längst nicht so gut kochen konnte... Wir trafen uns deshalb später noch ein paarmal mit dem Jüngeren – mit dem Resultat, dass ich auch meine eigene Rezeptsammlung um einige sehr feine Rezepte aus Guinea erweitern konnte.

Im Buch finden sich Rezepte wie etwa «Schafskopf aus dem Sud/aus dem Ofen» – nicht unbedingt das, was man erwarten würde in einer Zeit, in der veganes und vegetarisches Essen in ist.

Der Schafskopf ist ein typisches Gericht aus Jemen, und mir hat er sehr geschmeckt. Bei den meisten Rezepten kann man aber das Fleisch gut weglassen. Zudem sind fast alle Rezepte glutenfrei – nicht, weil ich speziell darauf geachtet hätte, sondern einfach, weil Weizen in andern Ländern viel weniger dominant ist als bei uns. In den Anden beispielsweise isst man kein Brot, denn es herrscht die Überzeugung, Weizen mache dumm... Auch vegan sind viele der Rezepte, denn auch Milch, Käse und Joghurt verwendet man längst nicht überall so häufig zum Kochen wie hierzulande.

Dafür gibt es in andern Ländern anscheinend nur Hauptmahlzeiten...

Das ist so: Egal, um welche Tageszeit wir abgemacht hatten – gekocht wurde eine Hauptmahlzeit. In einigen Ländern sind zwei Mahlzeiten pro Tag die Regel, und man isst morgens das, was bei uns ein Mittagessen wäre, und dann bis am Abend nichts mehr.

Wie schwierig war es, die Zutaten zu beschaffen?

In der Stadt bekommt man praktisch alles; wir haben im Buch die Läden aufgeführt, in denen wir die Zutaten gefunden haben. In einigen kann man auch via Internet einkaufen. Wer auf dem Land wohnt, hat aber meistens ei-



Gyatso aus Tibet zeigt, wie es geht, «Koch-Stiftin» Séverine Vitali ist noch am Üben – das Formen von Teigtaschen verlangt einiges an Fingerspitzengefühl. Ursula Markus

nen Kollegen oder eine Freundin gebeten, die Sachen aus der Stadt mitzubringen.

Das Thema Flüchtlinge ist zurzeit allgegenwärtig. Kann ein Kochbuch auch eine politische Stellungnahme sein? Oder ist es ein bewusst unpolitischer Beitrag?

Das Motto des Solinetzes Zürich lautet «Begegnungen statt Vorurteile». Das ist eine politische Aussage, und sie umschreibt den Kern unseres Buchprojekts. Am selben Tag, an dem ich das erste Exemplar des Buches bekam, begegnete mir im Zug eine ältere Frau, die sich lautstark über «die Flüchtlinge» beklagte. Ich kam mit ihr ins Gespräch und schenkte ihr das Buch. Vielleicht hat sie sich seither ein paar Gedanken dazu gemacht, wie es wäre, wenn sie sich plötzlich ohne Geld, Gepäck und Kontakte in Eritrea befände und sich irgendwie durchschlagen müsste...

Vorurteile abbauen geht durch den Magen?

Flüchtlinge sind Menschen wie wir. Wären sie nicht in ihrer misslichen Lage, wären sie genauso dumm oder gescheit, gut oder böse, progressiv oder spiessig wie wir. Die meisten wollen vor allem zweierlei: Mit Respekt behandelt werden und ihre Familie zusammen- und über Wasser halten können. Also genau dasselbe wie wir. Unser politischer Beitrag besteht darin, dass wir Flüchtlinge als Menschen sehen. Der Rest ergibt sich dann von allein. So ist auch die Widmung gemeint, die wir dem Buch voranstellen: «Allen Menschen, frei und gleich an Würde und Rechten geboren – en Guete!»

Sie machen sogar die Präambel der Erklärung der Menschenrechte geniessbar...

Mir hat es einfach grossen Spass gemacht, dieses Buch zu schreiben. Es war ein bisschen wie damals, als ich klein war: Ich sass bei meiner Grossmutter in Frankreich in

der Küche, es roch fein, immer stand etwas auf dem Herd, und ständig gingen Menschen ein und aus. Auch die Flüchtlinge haben Freude an «ihrem» Buch; bereits haben mir einige berichtet, sie hätten ihren Angehörigen in der Heimat davon erzählt, und diese seien sehr stolz darauf, dass jemand von ihrer Familie in einem Buch verewigt ist.

Séverine Vitali, Ursula Markus: **Heimat im Kochtopf.** Rezepte von Flüchtlingen aus aller Welt. Rotpunktverlag, Zürich 2015, 272 Seiten, 39 Franken.

DAS BUCH IM GESPRÄCH

Am Montag, 23. November um 20 Uhr spricht Séverine Vitali im Kaufleuten Zürich über ihre Arbeit an «Heimat im Kochtopf»; die Schauspielerin Delia Mayer gibt den Flüchtlingsporträts eine Stimme. Danach diskutieren der Präsident der eidgenössischen Kommission für Migrationsfragen, Walter Leimgruber, die Pfarrerin an der Offenen Kirche St. Jakob in Zürich, Verena Mühletaler, und SP-Kantonsrat Andrew Katumba über die politischen und gesellschaftlichen Herausforderungen durch Flucht und Migration. Moderation: Monika Schärer.

Am Donnerstag, 26. November findet an der Paulus-Akademie eine Tagung mit gemeinsamem Znacht zum Thema Gastfreundschaft statt; Details siehe www.paulus-akademie.ch (Anmeldeschluss: 22. November).

In der Reihe «Kultur im Labor» des Vereins für Kulturpflanzenentwicklung/Getreidezüchtung Peter Kunz stellt Séverine Vitali am Sonntag, 6.12. um 11.30 Uhr an der Seestr. 6 in Feldbach/ZH Menschen vor, die vor Verfolgung, Armut oder Krieg geflohen sind. Danach Buffet nach Buchrezepten. Anmeldung bis 30.11. an office@gzpk.ch. Kosten: 25 Franken.