

Zeitschrift: Actio humana : das Abenteuer, Mensch zu sein
Band: 100 (1991)
Heft: 3

Artikel: Zu Gast bei unseren Gästen
Autor: Haldi, Nelly
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-553870>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 07.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



FOTO: WERNER ROOST

ZU GAST BEI UNSEREN GÄSTEN

Angefangen hat es ganz bescheiden: Mit einem Rezept-Flugblatt, das 1984 jeweils während des donnerstäglichen Abendverkaufs im Eingang des Shoppyland, eines Einkaufszentrums vor den Toren Berns, verteilt wurde. Es machte auf einen Stand aufmerksam, an dem den Einkaufsbummelern fremdländische Küche angeboten und zugleich das entsprechende Land vorgestellt wurde.

Vreny Mohr-Enggist arbeitet seit 1982 in der Flüchtlingshilfe. Sie organisiert unter anderem den «Flüchtlingstag» in Bern. Das Foto mit Mijmar Raith, dem Präsidenten der Tibeter Jugend in Europa, stammt vom Flüchtlingsstag 1990. Die ehemalige Maskenbildnerin und Mutter von zwei Kindern ist auch Hobby-Köchin.

Jeden Donnerstag kochten Angehörige eines anderen Volkes für die Bernerinnen und Berner, alles Menschen, die als Flüchtlinge in der Schweiz weilten.

Die Flugblätter fügten sich zu einer respektablen Rezeptsammlung, die schliesslich, in einer Broschüre zusammengefasst, unter dem Titel «Zu Gast bei unseren Gästen» veröffentlicht wurde. Sie bildete ihrerseits die Grundlage für das Kochbuch «Sesamkugeln, Kabillie und Bori-Bori - Flüchtlinge verraten Kochrezepte aus ihrer Heimat», das von der Schweizerischen Flüchtlingshilfe (SFH) 1989 auf deutsch und 1990 auf französisch herausgegeben wurde und so grossen Anklang fand, dass bereits eine Neuauflage fällig wäre. Neben Vietnam (Sesamkugeln), Afghanistan (Kabillie, ein Reisgericht) und Paraguay (Bori-Bori - Maisknödelsuppe) sind darin weitere vierzehn Länder mit kulinarischen Köstlichkeiten vertreten. Vreny Mohr-Enggist und Theres Ryser haben die Rezepte so bearbeitet, dass sie ohne Probleme in Schweizer Küchen gekocht werden können. Die Ethnologin Annemarie Flückiger-Sencar verfasste über jedes Land einen Informationstext. Diese Länderinformation ist der Grund, weshalb eine Neuauflage des

Rezeptbuches noch unsicher ist: Sie müsste bereits überarbeitet werden.

Vreny Mohr war bereits die Initiatorin des Standes im Shoppyland. Er war sehr erfolgreich. Vor allem wurde, was Frau Mohr sehr wichtig war, auch die zusammen mit dem Rezept abgegebene Länderinformation aufmerksam gelesen. «Wir hätten durch Zeitungen und Reisen genügend Gelegenheit, uns über die Herkunftsländer der Flüchtlinge in unserem Land zu informieren, und trotzdem wissen wir so wenig. Wenn es aber etwas zu essen gibt und wenn ein Rezept dabei ist, wird auch die Länderinformation gelesen», ist ihre Erfahrung. Die Aktion, hinter der viel Arbeit steckte, dauerte rund vier Monate und wurde seither nicht wiederholt. Auch die Idee eines Kochkurses für fremde Küche wurde wegen des grossen Aufwandes nicht weiterverfolgt. Was jedoch auf Initiative der Gemeindeglieder und unter Mitwirkung von Vreny Mohr zustande kam und seit 1985 mit Erfolg durchgeführt wird, ist das Offene Essen mit tamilischer Küche, das jeden Donnerstag im Kirchgemeindehaus des Berner Schosshalde-Quartiers stattfindet.

Heute gibt es Pandry (Schweinefleisch), Leeks-Curry (Lauchgemüse), Sampal (Zwiebelsauce), Dal (Rote Linsen), Soru (Reis), Karetsampal (Karottensalat) und Omelette (Omelette). Das Menü wird jeweils am Schluss des Essens der Vorwoche bestimmt. Eingekauft haben Vreny Mohr und Anita Gerber, die den Mittagstisch seit seinem Entstehen betreut. Mit wie vielen Essern sollte man rechnen? Das festzulegen ist immer schwierig. Letzte Woche waren es nahezu 130 Personen - zwischen 50 und 60 Tamilen und 70 Schweizer. Nach einem solchen Ansturm kauft man erfahrungsgemäss zuviel ein. Für heute hat sich eine Schulklasse angemeldet. In der Küche wird kurz nach zehn Uhr bereits gearbeitet. Es läuft wie von selbst. Bala ist da, ein treuer Mitarbeiter, der seit Beginn mitmacht. Er organisiert, leitet an, geht mit gutem Beispiel voran, hat die Auf- und Übersicht. In Sri Lanka war er ein bekannter Velo- und Motorfahrradmechaniker. Fünf Tamilen stehen in einer Reihe und schneiden konzentriert und mit ernster Miene Gemüse: Karotten, Lauch, Kartoffeln, Zwiebeln - für die meisten eine ungewohnte Arbeit. Der Abfall kommt, nach Schweizer Art, ordentlich ins Becken, damit er später dem Kompost zugeführt werden kann. Gegenüber wird, nach tamilischer Art, Schüssel um Schüssel Reis gewaschen.

Der grosse Saal des Kirchgemeindehauses ist noch leer. Die anwesenden Schweizerinnen - zwei müssen es nach Vorschrift sein - übersetzen, beraten, helfen beim Ausfüllen von Formularen, bereiten den Tisch für den Kaffee vor, machen sich auch in der Küche nützlich. Immer mehr Tamilen treffen ein. Das Ziel, Treffpunkt und Anlaufstelle für Asylbewerber aus Sri Lanka zu sein, hat der Offene Mittagstisch voll erreicht. Nicht immer kommen sie in so grosser Anzahl wie das letzte Mal, aber rund vierzig werden es am Schluss auch diesmal sein. Einer reist sogar regelmässig aus Luzern an, wenn er am Donnerstag nicht arbeiten muss. Nach elf

Uhr erscheint, freudig begrüsst, auch Charly. Charly, wird dem Besucher stolz bedeutet, hat in Sri Lanka als Koch in einem Fünfsterhotel gearbeitet. Seit kurzem hat er eine Stelle in der Innenstadt; es war nicht sicher, ob er weiterhin würde kommen können. Die Schweizerinnen vom Offenen Mittagstisch sind auch bei der Stellensuche behilflich.

Um zwölf Uhr sind die langen Tische aufgestellt und gedeckt – das Ergebnis effizienter tamilisch-schweizerischer Zusammenarbeit –, und aus der Küche duftet es zunehmend appetitanregend. Die ersten Schweizer Gäste sind da, Schüler aus der nahen Schule. Die Tamilen haben längst nicht mehr alle Platz in der Küche. In Gruppen und Grüppchen stehen sie den Wänden entlang, sitzen auf dem Rand der Bühne, die

erst seit wenigen Wochen in der Schweiz weilt und nur tamilisch spricht. Sie lächelt immer wieder. Die beiden kennen sich seit acht Jahren und wollen im nächsten Monat heiraten. Anbalagam spricht ausgezeichnet englisch. Er ist bei einer Vorortsgemeinde als Arbeiter angestellt und sucht eine Wohnung; sein Zimmer muss er Ende Monat verlassen. Beim Offenen Mittagstisch hat er Stefan, einen jungen Schweizer kennengelernt, der ihm bei der Wohnungssuche hilft. Also doch...

Punkt halb eins ist das Essen bereit. «Immer pünktlich», sagt Vreny Mohr. «Am Anfang war das anders. Da gab's zu essen, wenn man in der Küche soweit war, manchmal um halb drei. Da waren natürlich keine Schweizer mehr da. Aber die Tamilen haben rasch

In Rom soll man sich so verhalten wie die Römer, heisst es in einem alten Sprichwort.

Nur – wo ist Rom, wenn wir zu Gast bei den eigenen Gästen sind? Beim Offenen Essen mit tamilischer Küche in Bern sind die Begegnungen noch etwas schüchtern; aber man lernt voneinander. Mit Messer und Gabel die einen, von Hand die anderen – Hauptsache, es schmeckt.

FOTO: DOMINIQUE ULDRY



den Saal am einen Ende abschliesst, oder im Eingang. Hier nun zeigt sich, dass das zweite Ziel dieses Mittagstisches, die Begegnung zwischen Schweizern und Tamilen, wesentlich schwieriger zu verwirklichen ist. Auf beiden Seiten ist man eher zurückhaltend, schüchtern. Keiner scheint sich dem anderen aufdrängen zu wollen. Es gibt auch grosse Sprachschwierigkeiten. Viele Tamilen sind neu. Die meisten sprechen höchstens etwas englisch.

Allerdings gibt es Ausnahmen. Die Keckeren und Forscher suchen zuerst Blickkontakt und sprechen den Besucher bei der nächsten Gelegenheit an. «Mein Name ist Mahendran. Ich bin seit 25 Monaten in der Schweiz. Seit 15 Monaten lerne ich deutsch. Seit 22 Monaten arbeite ich in einem Restaurant. Jetzt möchte ich wechseln. Ich möchte mich gerne weiterbilden. Vielleicht Sprachlehrer werden. In Sri Lanka habe ich einmal ein Medizinstudium angefangen. Ich konnte aber nicht fortfahren.» Vom Besucher möchte Mahendran erfahren, woher er stammt, wo er wohnt, was er arbeitet. Die Besucherin wird bald einmal gefragt, ob sie verheiratet sei, Kinder habe. Anbalagam ist mit seiner Braut hier, einer jungen Frau, die

gelernt. Auch in bezug auf die Schärfe, die vom Schweizer Gaumen gerade noch akzeptiert wird.» Die Köche stehen hinter den dampfenden Töpfen und füllen die Suppenteller der in einer langen Schlange vorbeiziehenden Schweizer und Landsleute. Viele Tamilen stehen auch in der Küche und lassen sich durch den Pass schöpfen. Sie essen nach ihrer Sitte mit der Hand und fühlen sich unter den mit Messer und Gabel hantierenden Einheimischen offensichtlich etwas deplaziert. «Eigentlich eine natürliche Reaktion», findet Stefan. «Man respektiert die Sitten des Gastlandes.» Er hält es umgekehrt, mischt und formt das Essen in seinem Teller mit der Hand gekonnt zur Kugel und schiebt sie in den Mund.

Das Essen schmeckt. Die Schälchen mit Joghurt, die als «Feuerlöscher» auf den Tischen stehen, werden wenig benützt. Der Saal ist voll, die Stimmung animiert. «Die Begegnung mit fremden Menschen geschah schon immer (auch) über den Gaumen», schreibt Marianne Kaltenbach in ihrem Vorwort zum Buch «Sesamkugeln, Kabillie und Bori-Bori». Vielleicht geschieht hier doch mehr, als sich auf den ersten Blick ausmachen lässt.

NELLY HALDI



Das Kochbuch «Sesamkugeln, Kabillie und Bori-Bori – Flüchtlinge verraten Kochrezepte aus ihrer Heimat» kostet Fr. 26.80 (plus Versandkosten) und kann bezogen werden beim SRK-Zentralsekretariat, Flüchtlingshilfe, Rainmattstrasse 10, 3001 Bern, Tel. 031/66 71 11.