

Kulinarik als Friedenskonzept



Mit einem gastrokulturellen Event sich karitativ betätigen: Die Hilfsorganisation Cuisine sans frontières finanziert mit den Kitchen Battles Gastro-Kurse und Küchen in Krisengebieten.

FRANZISKA EGLI

Heute Abend startet mit Bern das Schlusslicht der diesjährigen Veranstaltungsreihe:

Nach Basel, Luzern und Zürich kommt auch die Bundesstadt erneut in den Genuss einer Kitchen Battle. Dabei treten an zwei Abenden je zwei professionelle Kochteams gegeneinander an, servieren ein mittels Warenkorb kreiertes 4-Gang-Menü, kochen um die Gunst der Gäste und der Jury, um möglichst als Sieger hervorzugehen. Es ist ein gastrokulturelles Vergnügen auf bemerkenswertem kulinarischen Niveau, schliesslich haben auch schon Jan Leimbach oder Antonio Colaianni mitgekocht. Dahinter aber steckt weit mehr: Alle Küchenteams beispielsweise kochen unentgeltlich. Der Inhalt der Warenkörbe wird von lokalen Lieferanten gesponsert. Für die Logistik sind pro Tag bis zu 30 Freiwillige zuständig. Und der gesamte Erlös der Battles – 130 Franken zahlt der Gast für den Anlass – fliesst in die Projekte von Cuisine sans frontières (Csf), der gemeinnützigen Organisation mit Sitz in Zürich. Sie steckt hinter dem Event, welcher längst des Hilfswerks wichtigstes Fundraising-Instrument ist. «Mit diesem gastrokulturellen Anlass generieren wir Einnahmen, um gastrokulturelle Projekte in Krisengebieten zu finanzieren und aufzubauen», erklärt Csf-Geschäftsführerin Anna Hofmann.

Gegründet wurde der Verein vor über zehn Jahren von David



Bilder oben: In Tskaltubo, Georgien, besuchten Einwohner einen Gastro-Kurs, um gewappnet zu sein für den wieder aufkommenden Tourismus.

Bilder rechts: Das Zentrum Calabash in Kenia wird von Mitgliedern verfeindeter Stämme gemeinsam geführt und gilt als neutraler Treffpunkt.

Oben: Renate Wernli, rechts: Casper Hedberg

Höner, nachdem er während des Bürgerkriegs in Kolumbien weilt und mit Bestürzung die Vereinsamung der Menschen wahrnahm. «Eine Situation, in der man nicht umhin kommt, sich zu fragen: Was kann ich tun?», erzählt der Csf-Gründer und Gastronom. Und er beschloss: eine Beiz. Eine Beiz mit neutralen Gastgebern, in der sich die Bevölkerung treffen, austauschen, wo man gemeinsam essen kann – das Lokal quasi als geschützter Ort einer Gemeinschaft, die im Unruhezustand ist. Dieses «Friedenskonzept», wie er es nennt, setzte er mit Freunden und 40 000 Franken Spendengeldern in San José erstmals um, wo 2006 zusammen mit lokalen Partnern eine Gemeinschaftsküche für die Verpflegung von Kindern und Alten entstand – mit Erfolg. Sie ist heute selbsttragend.

Seither sind zehn Projekte entstanden, die Cuisine sans frontières initiiert oder mitfinanziert hat. Zum Beispiel in Georgien. Im einstigen Kurort Tskaltubo stehen heute noch die ehemals prächtigen Sanatorien und Heilbäder aus

der Zeit vor dem Zerfall der Sowjetunion. Um die Bevölkerung für den wieder aufkommenden Tourismus vorzubereiten, hat Csf mit lokalen Partnern Gastro-Kurse entwickelt und durchgeführt.

Oder im kenianischen Orwa, wo im Grenzgebiet der verfeindeten Stämme Pokot und Turkana ein Treffpunkt mit Restaurantbetrieb samt Übernachtungsmöglichkeiten geschaffen wurde, der

von Mitgliedern beider Stämme gemeinsam geführt wird. Das Projekt, das wegen Unruhen auch schon auf der Kippe stand, ist eben dabei, selbsttragend zu werden. Highrisk-Gebiete, erklärt Höner, lassen sie aus. Sie konzentrieren sich auf Regionen, die in Post-Konflikten stehen, in denen es um Wiederaufbau geht, oder solche, die in einer Krise stecken. Aber auch in der Flüchtlingsfrage

bleiben sie nicht untätig: Mit einem Teil der letztjährigen Einnahmen etwa kochen sie monatlich mit und für die 300 Bewohner des Asylzentrums Juch in Zürich.

Dank den Kitchen Battles – der erste wurde 2009 in der Roten Fabrik in Zürich durchgeführt – sind die Einnahmen markant gestiegen. «Kamen davor jährlich rund 5000 Franken an Spendengeldern zusammen, war es danach das x-

Hilfswerk Küchen und Gaststätten in Krisengebieten

Cuisines sans frontières (Csf) ist ein Hilfswerk, das 2005 in Zürich gegründet wurde. Der gemeinnützige Verein baut in Krisengebieten mit der lokalen Bevölkerung Gemeinschaftsküchen, Gaststätten und Schulküchen auf. Die Non-Profit-Organisation finanziert sich durch Spenden, Mitgliederbeiträge, öffentliche Gelder sowie gastrokulturelle Anlässe. Alle Personen, darunter auch der fünfköpfige Vorstand, arbeiten – mit Ausnahme der Geschäftsstelle – unentgeltlich. fee

cuisinesansfrontieres.ch

Cuisine sans frontières Zahlen und Fakten zu den verschiedenen Projekten

Ort (Projektlaufzeit)	Projekt	Ziel	Budget
Rio Napo, Ecuador (2015 bis 2018)	Gastgeber-Kurse auf Schiff zur Förderung von kommunalen Mikrounternehmen im Bereich Öko-Tourismus.	Einkommensquelle für die indigenen Einwohner, um ihre Lebensgrundlage zu sichern. Betrifft rund 98 000 Bewohner im Regenwaldgebiet. 54 Gemeinden mit je 300 Bewohnern können an den Kursen teilnehmen.	CHF 300 000
Zentrum Juch, Zürich (seit 2014)	Csf-Team kocht einmal monatlich mit und für die Bewohner des Zentrums.	Förderung der Gemeinschaft und des Austauschs.	CHF 40 000
Selo, DR Kongo (2014 bis 2017)	Aufbau der Schulküche und Ess-Saals für 300 Kinder.	Sicherstellung, dass die Schulkinder (ca. 300 pro Schuljahr) ausreichend und ausgewogen ernährt sind.	CHF 80 000
Orwa, Kenia (2010 bis 2016)	Aufbau und Inbetriebnahme des Zentrums Calabash mit Restaurationsbetrieb und Übernachtungsmöglichkeiten.	Neutraler Ort, der gemeinsam von Mitgliedern der verfeindeten Stämme Pokot und Turkana betrieben wird. Im Einzugsgebiet leben eine Million Menschen.	CHF 270 000
Tskaltubo, Georgien (2014 bis 2015)	Konzeption und Durchführung eines 16-wöchigen Gastro-Kurses.	Gastronomische Ausbildung der lokalen Bevölkerung (5000 Flüchtlinge, 15 000 Einwohner), damit diese im (wieder) aufkommenden Tourismus Arbeit findet.	CHF 72 000
Salvador da Bahia, Brasilien (2009 bis 2011)	Aufbau und Inbetriebnahme der Gassenküche, Schulung des lokalen Personals.	Gassenküche ist neutraler, sicherer Treffpunkt sowie Arbeitgeber für die 1500 Bewohner der Favela Cidade de Plastico und der Favela-Besucher.	CHF 40 000
San José, Kolumbien (2007 bis 2009)	Aufbau und Inbetriebnahme der Gemeinschaftsküche.	Verbesserung der zivilen Infrastruktur, Verpflegung der Kinder und Alten im Dorf (1500 Bewohner).	CHF 40 000
Borbon, Ecuador (2009 bis 2010)	Verpflegung der Teilnehmer des Festivals von Proyecto Vision.	Unterstützung der Arbeit von Proyecto Vision zur Verbesserung der Lebensumstände der lokalen Bevölkerung (8000 Bewohner in Borbon und Umgebung).	CHF 5 000
Quito, Ecuador (2009 bis 2010)	Aufbau einer Bäckerei und Ausbildung der Insassinnen im Frauengefängnis La Inca.	Insassinnen können sich nach der Entlassung eine neue Existenz als Bäckerinnen aufbauen.	CHF 11 500
Spielfeld, Österreich (2015)	Unterstützung The Welcoming Organization bei der Verpflegung der Asylsuchenden an der österreichisch-slowenischen Grenze.	Sicherung des Betriebs der mobilen Kochinfrastruktur. Nutzniesser sind die tausende Flüchtlinge aus Syrien, Afghanistan und weiteren Ländern.	CHF 25 000



Der Kitchen Battle ist das wichtigste Fundraising- und Kommunikationsinstrument des Hilfswerks.

Fabian Haefeli

Quelle: Cuisine sans frontières