

DIESE SCHLACHT KENNT NUR SIEGER

→ von Christian Gerig

Schlachten ums rare Essen gehörten zum spätmittelalterlichen Alltag, heute kennt man eine ähnlich unzivilisierte Variante noch aus dem All-inclusive-Urlaub auf mediterranen Inseln. Eine neue Spielart wird seit fünf Jahren in der Roten Fabrik in Zürich zelebriert, wenn sich Gastronomen, Gönnerinnen, Geniesser und Gernesserinnen zur *Guerre des marmites* treffen zwecks Äufnung des Spendenkontos von «Cuisine sans frontières» (CSF).

Von Mittwoch bis Samstag schlägt sich dann die lokale Gastro-Elite Kochtöpfe um die Ohren, zum Gaudi, aber auch zur Gaumenfreude des Publikums. Am Sonntag wird der Kampf der Küchen zusätzlich zum Krieg der Sterne und Punkte. Und der grossen Mäuler: der hanseatische TV-Star Mälzer kreuzte heuer die Pfeffermühlen mit dem Berner Oberländer Luftibus Schudel, und was die beiden aus den identischen Warenkörben zauberten, gehörte in eine «league of their own». Unklar, ob nur die Gäste dem Wein zugesprochen hatten, jedenfalls sprang Tim Mälzer nach dem exquisiten «Schokolores – Bitterschokolade mit Quitte an Sauerrahm»-Dessert auf seinen Kochtisch und lancierte eine «offer you can't resist»: Es sei noch zu wenig Geld in den Kassen, rief er in die Runde, und verkaufte das, was er am besten kann: sich selber. Wer 5000 Euro hinblättere, den bekoche er. Die Bierrunde war lanciert, die Angebote stiegen, als man sich der Fünfstelligkeit näherte, sprang auch Schudel mit ins Boot und die

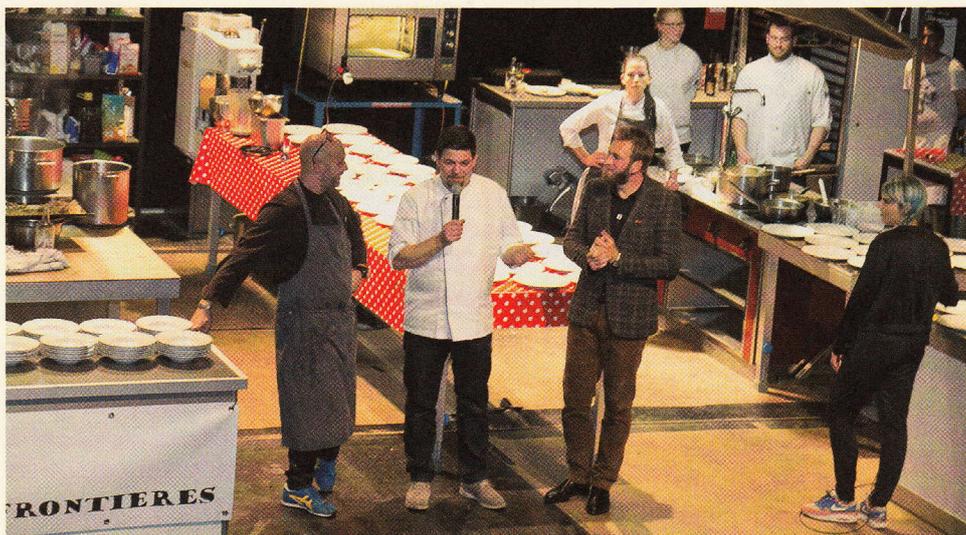
Show-Talente offerierten sich im Doppelpack. Und weil es grad so rund lief, fand Schudel noch einen Weg, sein neuestes Hobby mit Job und Cuisine sans frontières zu verbinden: «Neben Deiner Beiz kann man wohl mit einem Heli landen», überrumpelte Schudel den Jurypräsidenten und FIFA-Leibkoch Jacky Donatz, und als dieser verdutzt bejahte, offerierten die beiden ein gemeinsam kreierte Mahl im Restaurant Sonnenberg inklusive Hinflug mit dem Helikopter. Wer denn da wessen Assistent sein würde, blieb zwischen den beiden Alphetieren vorderhand ungeklärt, aber der erhoffte Effekt stellte sich ein: die Spenden flossen.

Selten hat Geld ausgeben so viel Spass gemacht. Auch weil der gesamte Erlös einer Organisation zugutekam, die seit nunmehr zehn Jahren mit bewundernswertem Elan und Effizienz in Osteuropa, Lateinamerika, Afrika und seit Anfang 2014 auch in der Schweiz Menschen, die sich misstrauen oder gar bekriegen, an einen Tisch bringt. Cuisine sans frontières plant und baut – zusammen mit lokalen Partnern – Küchen, Gaststuben und Kantinen und Essstände; Orte eben, an denen Fremde sich begegnen und sich näherkommen, bei einer Tätigkeit, die bei allen Völkern dieser Welt beliebt ist: essen und trinken. Mittlerweile sind in Georgien und im Kongo Projekte für Koch- und Hotelfachschulen dazugekommen, Ausbildungsstätten für andere Berufe der Lebensmittelindustrie sind angedacht, denn Cuisine sans frontières will in erster Linie Menschen helfen, sich selber zu helfen.

Menschen durch gemeinsames Essen einander näherzubringen, dafür gibt es für CSF aber auch in der Schweiz Gelegenheit. Seit Januar veranstalten Flüchtlinge aus aller Welt zusammen mit Köchen von CSF und Mitarbeitern der Asylorganisation Zürich AOZ in der Asylunterkunft Juch in Zürich Kochkurse unter dem Titel «Kochen in einem fremden Land», von denen beide Seiten profitieren und sich dabei näherkommen. Sich kennenlernen, zusammen arbeiten, davon ist CSF überzeugt, ist der schnellste Weg, Vorurteile ab- und gegenseitiges Vertrauen aufzubauen. Der Erfolg ihrer Projekte gibt ihnen Recht.

CSF wird von Projektanfragen zurzeit überschwemmt. Doch obschon die knapp zwanzig Mitarbeitenden Fronarbeit leisten, reichen weder die finanziellen noch die menschlichen Mittel für einen raschen Ausbau der humanitären Küchenhilfe. Ein wichtiger Schritt für die Verbreiterung und Professionalisierung des ökonomischen Fundaments von Cuisine sans frontières wird nach Auskunft der Geschäftsleiterin Anna Hofmann die ZEWÖ-Zertifizierung 2016 sein. Dann können verstärkt auch Stiftungen angegangen werden. Bis dann sind es weiterhin die *Kitchenbattle* von Zürich und Bern und ab nächstem Jahr auch in Basel und Luzern, die gegen 80 Prozent des Budgets von CSF bestreiten – Schlachten, die unter den Esserinnen, Köchen und Mitstreiterinnen in aller Welt nur Gewinner kennen.

René Schudel, Tim Mälzer und Moderator Marco Fritsche (von links nach rechts) nach geschlagener Schlacht in der Roten Fabrik in Zürich.



www.cusinesansfrontieres.ch