

Séverine Vitali (Text) und Ursula Markus (Fotos), *Heimat im Kochtopf - Rezepte von Flüchtlingen aus aller Welt*, Rotpunktverlag, Zürich 2015, 271 Seiten, 37,50 Euro.

Als Gegenpol zur Bilderflut der Flüchtlingsdramen soll *Heimat im Kochtopf* ein anderes Bild von Flüchtlingen bieten, im Vorwort beschrieben als „intimes Porträt Zuflucht suchender Menschen, die uns mit ihren Geschichten einen Einblick in ihre verletzte Lebenssituation gewähren“. Solche Menschen brächten neben Hoffnung auf ein besseres Leben auch einen reich gefüllten Rucksack mit Traditionen, Erfahrungen und Erinnerungen mit – und Kochrezepte. Innerhalb eines Jahres besuchten Autorin und Fotografin Personen beziehungsweise Familien, die aus verschiedenen Ländern in die Schweiz gekommen waren und stellten eine Sammlung von Rezepten mit zweiseitigen Kurzporträts der Rezeptgeber/-innen und Fotos aus der Kochsituation sowie der jeweiligen Person in ihrem Lebensumfeld in der Schweiz zusammen. Die porträtierten Personen leben zum Teil schon sehr lange in der Schweiz und nicht alle sind Flüchtlinge.

Das Buch enthält 14 Porträts und Rezepte von Menschen aus Sri Lanka, Afghanistan, Honduras, Peru, Äthiopien, Senegal, Guinea, Mongolei, China (Tibet), Jemen, Syrien, Libanon und Kurdistan. Zwei Kochporträts enthalten keine Rezepte: Die ausgewählte Frau aus Südossetien (Georgien) wurde vier Tage vor dem geplanten Treffen mit ihren drei Töchtern „ausgeschafft“, drei Jahre, nachdem sie in der Schweiz ein Asylgesuch eingereicht hatte und die Töchter ihrem Alter entsprechende Schulklassen besucht hatten; die ausgewählte Frau aus der Ukraine war in „Auslieferungshaft“ genommen worden und konnte nur noch im Gefängnis besucht werden.

Auf drei Seiten ist am Ende des Buches zusammengefasst „was aus allen wurde“. Ein Nachwort der Autorin beschreibt „was sich (bei ihr) verändert hat“ – sie benutzt mehr Zwiebeln beim Kochen. Eine Seite „Hinweise“ enthält unter anderem Erklärungen von in der Schweiz gebräuchlichen Wörtern (Rüebli sind Karotten, Kabis ist Weißkohl); und im zweiseitigen Glossar werden neben Erläuterungen von Zutaten auch verwendete Begriffe des schweizerischen Asylstatus (B-Ausweis und F-Ausweis) verdeutlicht.

Das Buch ist kein professionelles Kochbuch. Das Nachkochen der Gerichte aus Sri Lanka erwies sich als schwierig und benötigte die in den Hinweisen empfohlene „Prise Augenmaß und reichlich Lust am Ausprobieren“ – trotzdem war das Ergebnis sehr genießbar.

Leider ist das Buch an einigen Stellen schlecht recherchiert: Zum Beispiel wird Patachian als äthiopische Sprache be-

zeichnet und das Rezept aus Sri Lanka enthält „Ulunthulinsen“, Ulunthu ist aber die tamilische Bezeichnung der Urdbohne.

Das Buch soll zur Wertschätzung von Flüchtlingen beitragen, doch bleiben viele Fragen offen: Warum haben die Menschen ihre Heimatländer verlassen? Sind sie Flüchtlinge

im Sinne der Genfer Konvention oder Wirtschaftsflüchtlinge? Wie wurden die Rezeptgeber/-innen ausgewählt? Für wen ist dieses Buch geschrieben und wie soll es angewendet werden? Laut Text auf der Rückseite des Buches zeigen die Rezepte, welche verbindende Kraft das gemeinsame Essen birgt. Gelingt es durch dieses Buch, diese Kraft zu wecken? Hilft das Buch beim Schritt in die reale Begegnung, in der Überbrückung der Distanz zwischen Einheimischen und Fremden? Der gute Wille ist erkennbar, aber ist das Buch die richtige Antwort? Die persönliche Begegnung kann nichts ersetzen, und wer tatsächlich an realer Begegnung mit Flüchtlingen interessiert ist, sollte anders vorgehen. Man kann sich zum Beispiel über die Internetplattform zusammenessen.de oder das *Welcome Dinner* zum gemeinsamen Kochen und Essen verabreden. Hier können Berührungsängste verringert werden – nicht durch ein „Kochbuch“.

Christine Martins

