

Zu Besuch Ein bisschen härter

Der Verlust eines Kindes und Spezialitätenküche passen nicht in dieselbe Geschichte. Es sei denn, es ist die Geschichte von Fatima Keranovic. Dann kommt man um beides nicht herum.

VON MENA KOST (TEXT) UND DOMINIK PLÜSS (BILD)

Fatima Keranovic knetet konzentriert klein gehackte Petersilie, Zwiebel und Knoblauch in ein Kilo Migros-Budget-Hackfleisch ein. Ihre braunen Augen blicken ernst durch eine etwas altmodische Brille, ihre nackten Füsse stecken in beigefarbenen Sandalen. Auf dem Couchtisch in der Zimmermitte brennt ein Räucherstäbchen, dessen Rauch durchs offene Fenster nach draussen zieht und sich mit der Allschwiler Morgenluft vermischt. Es ist acht Uhr, Fatima hat die «Mise en place» für Gefüllte Peperoni abgeschlossen und die Zutaten in kleinen Schalen auf dem runden Holztisch bereitgestellt. Heute kocht Fatima auf Anfrage für die Surprise-Belegschaft: Über Mittag wird eine grosse Sitzung abgehalten, danach soll der gemeinsame Verzehr der bosnischen Spezialität Team und Teamgeist nähren.

Die Einzimmerwohnung im fünften Stock des grauen Blocks, in dem die 55-jährige Bosnierin lebt, ist klein: knappe zwölf Quadratmeter. Die schwarze Ledercouch, auf der rote und orange Kissen drapiert sind, ist gleichzeitig Fatimas Bett. Dass der Raum mit Geschick eingerichtet und äusserst sauber ist, täuscht über eines nicht hinweg: Es ist eng hier. «Kochen, bügeln, schlafen, alles in einem Raum, das gefällt mir überhaupt nicht», erklärt Fatima resolut. Das Badezimmer auf dem Hausflur müsse sie sich mit ihrem Etagenachbarn teilen: «Er putzt nicht. Aber noch schlimmer: Er kauft auch nie Putzmittel.» Fatima hingegen kennt die Putzmittelpreise und weiss, wie sie ihr schmales Budget belasten. Sie kennt sich aus mit geschickten Aktionskäufen und Läden, in denen dieses oder jenes Scheuermittel einige Rappen billiger ist. Fatima ist nicht kleinlich. Fatima muss sparen.

Seit sie im Jahr 2003 in die Schweiz kam, lebt sie vom Surprise-Verkauf und von zwei verschiedenen Putzjobs. Staatliche Hilfe bezieht sie keine, obwohl ihr das Rheuma körperliche Arbeit und langes Stehen erschwert. «Man hat mir gesagt, dass ich als Sozialhilfeempfängerin meine Aufenthaltsbewilligung gefährden würde. Solange es irgendwie geht, werde ich arbeiten.» Sie streicht sich mit dem Handrücken die schwarzen Haare aus der Stirn, füllt Reis in eine Tasse ab und mischt die Körner unter das Fleisch.

Es ist nicht das erste Mal, dass Fatima versucht, in der Schweiz Fuss zu fassen. Schon als junge Frau hatte sie sich für ein Leben hier entschieden. Zusammen mit ihrem Mann verliess sie in den 80er-Jahren ihr Heimatdorf Pecigrad im Nordwesten Bosniens, um in der Schweiz Arbeit zu finden und sich eine sichere Existenz aufzubauen. 15 Jahre lebte sie in Niedergösgen, arbeitete in einem Restaurant als Serviertochter und, wenn die Besitzerin auf den Kanaren in den Ferien war, sogar als Köchin: «Schnitzel und Pommes frites, Plätzli mit Teigwaren, Spaghetti und Braten. Kann ich alles.»

Dann begann es in ihrer Ehe zu kriseln und ihr Mann schickte sie zurück nach Bosnien. «Das Leben dort ist schwierig, fast niemand hat Arbeit.» Fatima verwirft die Hände in der Luft: «Was soll man tun?» Auch sie fand keine Stelle und entschied sich, wieder in die Schweiz zu kommen, es alleine zu versuchen. Das brauchte Mut. Und die Schweizer Behörden hatten keine guten Nachrichten für sie: Aufgrund ihrer Abwesenheit war ihre Aufenthaltsbewilligung verfallen. Fatima musste erneut Asyl beantragen, wieder bei null anfangen.

Während sie aus ihrem Leben berichtet, stopft Fatima sorgfältig Fleischmischung in entkernte Peperoni. Nicht, dass ihr das Erzählen leicht fiele, es gibt zu viel, das schmerzt: Warum die Ehe zerbrach, möchte sie nicht sagen, und auch nicht, was nach ihrer Rückkehr nach Bosnien geschah. Sie sagt nur so viel: «Es war der grösste Fehler meines Lebens, wieder nach Bosnien zu ziehen. Ich werde ihn kein zweites Mal begehen.»

Für 25 Leute zu kochen ist keine ganz stressfreie Sache. Erst recht nicht, wenn ein Fotograf dabei ist und man nebenher auch noch von sich erzählen soll. Trotzdem: Die gefüllten Peperoni schmoren schon im Topf. Die Köchin wäscht sich die Hände, setzt sich an den Tisch und zündet eine Zigarette an. Ihre Augen wandern zu einem Bild, das hinter der Couch an der Wand hängt: Aufgepeitschte See, ein Leuchtturm, ein Schiff, das sich durch die Wellen kämpft.

Sie nimmt einen Zug, ihre Augen füllen sich mit Tränen. «Ich hatte einmal eine Tochter.» Fatima holt tief Luft, nimmt nochmals einen Zug und setzt an: «Mein Mann und ich waren bereits seit über einem halben Jahr in der Schweiz. Unsere Tochter lebte noch bei meiner Mutter in Bosnien. Wir wollten sie nachholen, sobald wir eine Stelle hatten. Ein sehr hübsches Mädchen. Samira. Es geschah in der Schule. Sie wurde erschossen. Von einer Mitschülerin.» Jetzt schweigt Fatima.

Dann streicht sie sich mit den Händen über die Augen und beginnt von Bosnien zu erzählen. Von der Musik, die früher fröhlich war und über die Jahre immer trauriger wurde, von den Lämmern, die im Sommer am Spiess über den zahlreichen Grillfeuern drehen und von der Mutter, die sie einst lehrte, wie man kocht und Brot backt, bügelt und putzt. «Ich liebe vor allem das Kochen. Wieso, weiss ich auch nicht. Es ist einfach schön.» Ausserdem isst Fatima gerne. Am liebsten Gulasch, gefüllte Peperoni oder Bosanski Lonac, den Sarajevo-Eintopf. Sie werde ihn einmal für Surprise kochen, eine wahre Spezialität. Vielleicht schon bald,

Während Fatima aus ihrem Leben berichtet, stopft sie sorgfältig Hackfleischmischung in entkernte Peperoni.

vielleicht aber auch erst nach ihren Ferien. «Ich spare für Kroatien. Seit sieben Jahren möchte ich ans Meer. Diesen Sommer wird es klappen!»

Dann springt sie auf, die kleine Frau, die einen inneren Motor zu haben scheint, der einem Sportwagen Ehre machen würde, und hebt den Deckel vom Topf. Es duftet. Sie hält die Nase in den Dampf, schnuppert, lacht. «Ich bin so stark wie ein Stein», ruft sie über ihre Schulter. «Und noch ein bisschen härter.» ■

Fatimas gefüllte Peperoni (25 Stück):

25 Peperoni, 1 Kg Hackfleisch, 1 grosse Tasse Reis, 3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, Petersilie, Öl, Salz, Pfeffer

Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie klein hacken und unter das Hackfleisch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Tasse trockenen Reis dazugeben, gut durchkneten. Peperoni entkernen und mit der Fleischmischung füllen. Etwas Öl in die Pfanne geben. Peperoni in die Pfanne legen. Mit kochendem Wasser übergiessen und 40 Minuten köcheln lassen.

