

# Frieden geht auch durch den Magen

**Wellness-Ferien waren es kaum, aber zu ihr passende durchaus: Ausgerechnet Libanon hat die ehemalige SP-Kantonsrätin Sabine Ziegler kürzlich bereist. Über die Erfahrungen, die sie dabei gemacht hat, und die Gründe, weshalb sie sich am 8. März der Wahl zur Friedensrichterin für die Kreise 1 und 2 stellt, gibt Sabine Ziegler im Gespräch mit Nicole Soland Auskunft.**

**P.S.: Wie sind Sie darauf gekommen, ausgerechnet nach Libanon zu fahren, und das erst noch mitten im Winter?**

**Sabine Ziegler:** Eine gute Bekannte, die Illustratorin Gabi Kopp, die früher im «Widder» in Luzern kochte und von deren Buch «Die Küche Istanbuls» bereits die 5. Auflage verkauft wird, hat mich als Übersetzerin engagiert. Da ich als Tochter eines Erdöl-Geologen in verschiedenen Ländern aufgewachsen bin, spreche ich nebst gut Französisch und Englisch auch etwas Arabisch. Dass Gabi Kopp sich in Libanon mit KöchInnen unter-

Zivilgesellschaft kaputt war, doch in Libanon kann davon keine Rede sein: In Beirut habe ich mich sicher gefühlt; die Leute, denen ich begegnete, waren aktiv und offen und nicht zuletzt dankbar, dass jemand ihr Land besucht, der sich für ihr 'normales' Leben interessiert. Angesichts des vielen Geldes, das in Beirut in den Wiederaufbau gesteckt wird, kann ich das auch gut verstehen.

**Beirut ist eine reiche Stadt?**

Es gab ein Wiederaufbauprojekt im Rahmen einer Public Private Partnership; die Stadt erarbeitete die raumplanerische Grundlage, und fürs Bauen war eine private Firma zuständig. Sie zog eine Stadt in der Stadt hoch, so etwas wie das Zürich-West von Beirut, und machte sehr viel Geld damit. Handkehrum sind noch viele zerstörte Gebäude zu sehen, und wenn man die Fassaden hoch schaut, erkennt man Einschusslöcher.

**Und beim Bauen ging alles mit rechten Dingen zu und her?**

**«Die Leute, denen ich in Beirut begegnete, waren aktiv und offen und nicht zuletzt dankbar, dass jemand ihr Land besucht, der sich für ihr 'normales' Leben interessiert.»**

halten und ihnen in die Töpfe schauen wollte, ist einem glücklichen Umstand geschuldet: Nachdem 2013 ihr Buch «Die persische Küche» herausgekommen war, erhielt sie von der Landis & Gyr-Kulturstiftung Geld für ein Kochbuchprojekt zum Thema «Osmanisches Reich». Im Rahmen dieses Projekts besuchte sie Libanon.

**Heutzutage kommt man doch mit Englisch überall durch: Wurden Sie tatsächlich nur zum Übersetzen engagiert?**

Ich habe zusätzlich fünf, sechs Kontakte vor Ort vermittelt, das stimmt... aber ich ging natürlich auch mit, weil mich das Land interessiert. Als ich noch die Peace Brigades Schweiz leitete, habe ich Länder besucht, in denen die

Es gibt Berichte über enteignetes Land und hinausgemobbte ehemalige BewohnerInnen, es gibt Widerstand. Wie sauber oder eben nicht es genau gelaufen ist, ist schwierig zu sagen. Ohne den Weg über die Kochtöpfe hätten wir wohl nicht einmal vom Widerstand erfahren; übers Kochen kommt man jedoch schnell an persönliche Geschichten heran. Fluchtgeschichten beispielsweise wurden uns überall erzählt: Die einen flohen vor der Hizbollah, die andern aus Palästina oder Syrien, viele haben Familienangehörige verloren oder Verletzte zu beklagen. Trotzdem – oder vielleicht gerade deshalb? – sind die BeiruterInnen richtige Party-People; immer ist etwas los, man trifft sich zum Essen, Reden, Tanzen.

**Das Land mit seinen rund vier Millionen EinwohnerInnen hat bereits über eine Million Syrien-Flüchtlinge aufgenommen – und alle sind in Partylaune?**

Die Bekaa-Hochebene, auf der die Flüchtlinge zurzeit in Zelten im Schnee ausharren müssen, ist natürlich nicht die Stadt Beirut. Die Menschen dort leben eingeklemmt zwischen den politischen Lagern, und in Beirut wurde uns als erstes erklärt, dorthin könnten wir nicht, das sei viel zu gefährlich. Nichtsdestotrotz besuchten wir das grösste Palästinenser-Lager Ain Al Hilwe – es wurde ursprünglich für 40 000 Flüchtlinge geplant, doch nun leben 120 000 dort.

**Das tönt aber nicht nach einer Tour, die man beim lokalen Tourismusbüro buchen kann...**

Es war nur möglich, weil wir Kontakt zu einer dort verheirateten Schweizerin hatten, die seit 32 Jahren als medizinische Koordinatorin tätig ist; sie begleitete uns. Es ist tatsächlich ein Gebiet, in das keiner freiwillig geht – und dennoch gibt es tolle Initiativen auch für die Menschen, die dort leben, beispielsweise den «Souk el Tayeb», den «Markt des Guten».

**Was ist denn das?**

Dieser Markt für den Direktverkauf landwirtschaftlicher Produkte wurde vor zehn Jahren gegründet und findet unterdessen jeden Samstag im Beirut City Center statt. Die ProduzentInnen stammen aus dem ganzen Land, sie bringen Milch und Käse von der Bekaa-Hochebene, Fisch von den Dörfern an der Küste, Eingemachtes aus dem Süden. Die Leute hinter dieser Initiative besuchen die Dörfer regelmässig und beraten die lokalen Bäuerinnen, wie sie ihre Produkte auf dem Markt gut präsentieren können; sie stellen Kontakte zu Biobauernbetrieben her, die ihr Gemüse auf dem Markt der Biobauern verkaufen, und sie sind auch mit «Slow Food Libanon» vernetzt.

**Die einen sitzen im Flüchtlingslager im Schnee, die andern machen viel Geld mit dem Wiederaufbau Beiruts, die dritten verkaufen Bio-Gemüse aus dem Hinterland auf dem Beiruter Markt – und all das geht völlig konfliktfrei vor sich?**

Für Menschen, die so leben wie wir in der Schweiz, ist das schwer verständlich, das