Bern

In Ägypten gelten für die Bernerin eigene Regeln

Wieder Montag Juliette Kaltenrieder Farag wollte nur für kurze Zeit nach Nordafrika reisen. Doch dann verliebte sie sich in Land und Leute.

Selina Grossrieder

Der Sand erstreckt sich, soweit das Auge reicht, Niederschläge gibt es kaum. Ausgerechnet in diese Einöde der libyschen Wüste, die aber zu Ägypten gehört, hat es Juliette Kaltenrieder Farag aus Herrenschwanden verschlagen. Nach ihrem Geografiestudium in Bern zog es sie in das nordafrikanische Land, wo sie ursprünglich für ein Jahr Arabisch lernen wollte. Doch dann lernte sie dort ihren Mann kennen und blieb.

Keine Wüstenreisen mehr

Seit über zwölf Jahren lebt die Bernerin nun in Ägypten. «Meine Faszination für das Land hält bis heute an», erzählt sie bei einem Besuch in der Schweiz. Selbstverständlich ist das nicht, denn ihre neue Heimat hat sie mittlerweile auch von ihren unschönen Seiten kennen gelernt, und sie musste Schicksalsschläge einstecken. Nach dem Arabischen Frühling und der Revolution von 2011 ist etwa die Nachfrage nach Wüstentouren, mit denen sie und ihr Mann damals ihr Einkommen bestritten, massiv gesunken. Vier Jahre später erschoss das ägyptische Militär in der Nähe der Weissen Wüste mehrere mexikanische Touristen und ihre ägyptischen Begleiter und gab an, diese für Jihadisten gehalten zu haben. «Das war der Todesstoss für den Wüstentourismus», so Kaltenrieder, denn seither dürfen Touristen die ehemals beliebteste Wüste Ägyptens meist nur noch tagsüber betreten.

> «Nach Ägypten auszuwandern, ist das Beste, was ich je getan habe.»

Juliette Kaltenrieder Farag hat in der Bahariya-Oase eine Heimat gefunden. Foto: Franziska Rothenbühler

Die Oase Bahariya nahe der Weissen Wüste diente den Kaltenrieders ehemals als Ausgangspunkt für Wüstenreisen. Der kleine Landwirtschaftsbetrieb, den sie dort erworben hatten, haben sie mittlerweile vom Nebenerwerb zum Hauptgeschäft ausgebaut. Auf einer Fläche von drei Hektaren bauen sie Datteln, Oliven und Hibiskus sowie Futter für ihre Kühe an. Zu ihren Mitarbeitenden gehören auch einheimische Frauen. Für die traditionell lebenden und streng religiösen Beduinen der Oase sei das eine ungewöhnliche Konstellation gewesen, sagt Juliette Kaltenrieder, denn über 95 Prozent der Frauen tragen Vollverschleierung und nur wenige von ihnen arbeiten ausser Haus. In der Hauptstadt Kairo hingegen tragen nur etwa 10 Prozent der Frauen einen Nikab.

Getrennte Teams

Ihren Betrieb in der Oase sieht Juliette Kaltenrieder auch als Programm für Frauen-Empowerment: «Alle können so sehen, dass Frauen problemlos arbeiten können.» Die Arbeit mit den Frauen hat jedoch ihre Grenzen. Die zwei Festangestellten des Ehepaars etwa sind Männer. Sie bewirtschaften unter anderem die Felder und versorgen die Tiere. «Frauen könnten das teilweise schon machen», meint Juliette Kaltenrieder, traditionell gelte das aber als Männerarbeit. Ausserdem sind die Arbeitsgruppen auf dem Betrieb meist nach Geschlechtern getrennt. Ein gemischtes Team wäre laut Kaltenrieder fast unmöglich. Doch auch wenn ein reines Männerteam eher den lokalen Gegebenheiten entsprechen würde, will die Chefin nicht auf ihre Frauen verzichten. Kaltenrieder ist überzeugt, dass das auch essenziell ist für das Projekt: «Der Erfahrungsschatz von älteren Frauen in der Oase ist riesig.»

Als Europäerin gelten für Juliette Kaltenrieder in Ägypten eigene Regeln. Es wird akzeptiert, dass sie sowohl mit Männern wie mit Frauen in den sonst sehr getrennten Gesellschaften zusammenarbeitet oder kein Kopftuch trägt. «Da sind sie sehr tolerant.» Auch hätten ihre männlichen Mitarbeiter sie immer respektiert und als Leiterin des Projekts akzeptiert. Sie geht jedoch davon aus, dass dies als unverheiratete Frau schwieriger gewesen wäre. «Dann hätte ich wohl die ganze Zeit ägyptische Männer abweisen müssen.»

Ägypten ist mittlerweile zu Juliette Kaltenrieders zweitem Zuhause geworden. In die Schweiz reist sie zwar regelmässig, eine vollständige Rückkehr könnte sie sich jedoch nur im Notfall vorstellen. Es ist ihr anzusehen, dass sie dies nur ungern tun würde. «Nach Ägypten auszuwandern, ist das Beste, was ich je getan habe», sagt sie. Die Ägypter hätten ihr die Entscheidung zu bleiben dann leicht gemacht: «Ihre Gastfreundlichkeit ist nicht nur ein Klischee.»

Datteln, Oliven, Hibiskus

Auf ihrem Grundstück bauen Juliette Kaltenrieder Farag und ihr Mann vorwiegend Datteln, aber auch andere Früchte wie Oliven und Hibiskus an. Als die Bernerin vor sieben Jahren mit dieser Arbeit begann, hatte sie keine Erfahrung in der Landwirtschaft, fand sich aber bald zurecht, erzählt sie. Dabei orientierte sie sich vor allem am Wissen über traditionelle Anbaumethoden. Die geernteten Datteln etwa würden auf Palmblättern an der Sonne getrocknet, wie dies bereits seit Jahrhunderten getan wird. Die traditionellen Ansätze hätten den Vorteil, dass sie ökologische Anbaukriterien erfüllen. Bio-zertifiziert sei ihr Gut allerdings nicht, denn ab und an müssten sie Pestizide gegen einen Palmschädling einsetzen, der die Pflanzen von innen auffressen würde. Die biotauglichen Pestizide gegen den Schädling seien in Ägypten nicht zugelassen. Ihre Produkte wollte Kaltenrieder auch in der Schweiz verkaufen, doch der Aufwand wurde schliesslich zu gross. In Zusammenarbeit mit der Crowdordering-Plattform Gebana wolle sie jedoch bald einen zweiten Exportversuch unternehmen. *(sg)*

ANZEIGE

27. September
JA zur Beschaffung neuer Kampfflugzeuge

«Ich will unsere Bevölkerung auch nach 2030 vor Gefahren und Angriffen aus der Luft schützen können! Deshalb brauchen wir eine moderne Luftwaffe.»

Ständerat Werner Salzmann (SVP)
Vizepräsident sicherheitspolitische Kommission

Aufgetischt

Essen wie ein Mönch

Eat Oryoki, Bern «Möchtest du in die Yogastunde oder zum Essen?» Mit dieser Frage wird man sonst nicht in einem Restaurant begrüsst. Anders im Eat Oryoki, einem neuen Lokal, das jeweils am Freitagmittag ein vegetarisches oder veganes Essen in völliger Stille anbietet. Im fünften Stock in der Yogaschule Dayayoga sind 16 Sitzkissen in einem grossen Raum verteilt, auf dem die Gäste barfuss oder in Socken Platz nehmen. Ein Schemelchen, eine Serviette sowie ein Löffel und Speisestäbchen weisen darauf hin, dass hier ein Essen ansteht und nicht ein Yogakurs.

Ursprünglich kommt das Konzept Oryoki aus dem Zen-Buddhismus und bezeichnet ein meditatives Essensritual, das seit Jahrhunderten in Zen-Klöstern praktiziert wird. Hinter Eat Oryoki in Bern stehen fünf Freunde, die eine weltliche Übersetzung des Konzepts anbieten. Sie wollen Einkehr und Stille mit einem nachhaltigen vegetarischen Genuss verbinden.

Spontan essen gehen funktioniert hier nicht, eine vorgängige Online-Anmeldung inklusive Bezahlen ist zwingend. So erhält man vor dem Essen eine E-Mail mit dem Ablauf und den Informationen, aus welchen Zutaten das Zmittag bestehen wird. An diesem Freitag sind es Tomate, Gurke, Paprika, Brot und veganes Joghurt. Dafür muss man dann vor Ort keine Speisekarte mehr anschauen.

Pünktlich um 12.15 Uhr schliesst die Türe zum Saal im Dachstock, und es wird erstmals fünf Minuten lang geschwiegen, gesessen oder meditiert. Danach öffnet sich die Türe wieder, und das Essen wird verteilt. Gesagt wird auch hierbei nichts, für alle gibt es dasselbe. An diesem Tag besteht das Mittagessen aus einer feinen, kalten Suppe und einem Teller mit warmem Erbsenmus sowie einer Art toskanischem Brotsalat mit Gurke, Paprika und Tomate. Für Frische sorgt ein Löffel veganes Kokosjoghurt. Der Teller ist dekoriert mit einem Chips und einer aromatischen Pfefferminzblüte. Zubereitet wird das feine und leichte Essen von Eveline Gurtner Haussener, die ein Cateringunternehmen betreibt.

An diesem Mittag haben sich vor allem Frauen angemeldet, sie sitzen andächtig und mehr oder weniger steif im Meditationssitz auf den Kissen und kleinen Schemeln, kauen gemächlich und schliessen dabei teilweise die Augen. Es ist eine ungewohnte Art zu Essen, in der Stille ohne Gespräch, Lektüre oder bimmelnde Telefone. Dadurch erhalten der Teller und die Zutaten zuerst eine hohe Aufmerksamkeit. Doch erstaunlich schnell ist die Testesserin in Gedanken woanders und denkt überhaupt nicht an den anstehenden Büronachmittag.

Das geht so lange, bis die schweigende Bedienung hereinkommt und Nachschlag anbietet. Auch wer schon satt ist, bleibt weitersitzen, bis ein Gong ertönt, der das Essen für beendet erklärt. Auch wenn die Testesserin in der halben Stunde nicht die absolute Entspannung gefunden hat, war es durchaus eine angenehme Erfahrung, in vollkommener Achtsamkeit zu speisen.

Sophie Reinhardt

Die Rechnung, bitte

Karte: Es gibt keine Karte, es gibt jeweils ein vegetarisches oder veganes Gericht. Wenige Tage vorher wird bekannt gegeben, was für Zutaten verwendet werden. Anmeldung zwingend.
Preise: 25 Franken für das Mittagessen. Inbegriffen ist auch ein Getränk und ein Nachschlag.
Kundschaft: Stille und Entspannung Suchende, bewusst Essende, Vegetarier.
Öffnungszeiten: Vorerst bis Ende Jahr jeweils Freitagmittag 12.15–12.45 Uhr
(25. September bis 16. Oktober Herbstpause).
Adresse: Eat Oryoki
Spitalgasse 40, 3011 Bern
info@eatoryoki.ch
www.eatoryoki.ch

Nachrichten

Viele Ansteckungen übers Wochenende

Stadt Bern Von Freitag auf Samstag nahm die Zahl der Coronafälle im Kanton Bern um 40 zu, von Samstag auf Sonntag wurden 23 Neuansteckungen gemeldet. Vor allem die Zahlen vom Samstag lassen aufhorchen. Der Kanton hatte angekündigt, bei durchschnittlich 35 Fällen am Tag über 2 Wochen eine Maskenpflicht in Läden einzuführen. Laut Kanton handelt es sich bisher aber um lokale Ansteckungsherde. «Für einen Teil der Ansteckungen gibt es Lokalitäten wie die Berner Messehotels und die Café Bar Mokka in Thun», sagte der Kanton Anfrage. *(sda)*

Verletzte nach Auffahrunfall

Berner Oberland Auf der Brünigstrasse sind am Samstagnachmittag bei einem Auffahrunfall ein Motorradfahrer und seine Mitfahrerin verletzt worden. Beide mussten per Helikopter ins Spital geflogen werden. Nach ersten Erkenntnissen war der 62-jährige Motorradlenker hinter mehreren anderen Fahrzeugen in Richtung Brünigpass unterwegs. Die vor ihm fahrenden Fahrzeuge hielten nach einer Rechtskurve oberhalb von Brünigen an. Aus noch zu klärenden Gründen fuhr der Motorradfahrer auf das vor ihm fahrende Auto auf. *(sda)*