

## **Gabi Kopp – «Nusch-e Jan» (27. März bis 26. April 2014)**

Im Mai 1997 reiste ich nach Teheran, um für den «Tages-Anzeiger» über die Präsidentenwahl im Iran zu berichten.

In einer Villa im noblen Nordteheran empfing mich an einem Samstagnachmittag Mohammad Ali Abtahi, der Stabschef des künftigen Präsidenten Mohammed Khatami.

Sie erinnern sich: Hojatolislam Mohammad Khatami war jener moderate Politiker, der in den acht Jahren seiner Amtszeit so viele Hoffnungen wecken und enttäuschen sollte und 1995 vom Hardliner Mahmoud Ahmadinejad abgelöst wurde, dessen Namen sich Amerikas Präsident George W. Bush, wies es in Washington DC hiess, wie folgt zu merken pflegte: «I'm a dinner-jacket».

Kurz nach Beginn unseres Gesprächs begann der damals 39-jährige Geistliche zu meiner Verblüffung fein säuberlich Äpfel zu schälen, die in einer Schale auf dem Salontisch vor uns lagen, und sie in Schnitze zu schneiden. Ich war einigermaßen irritiert und fragte mich insgeheim, ob wir nun ein Interview oder einen Apfelkuchen machten.

Als das Gespräch zu Ende war und ich meine Notizen sowie das Tonband einpackte, bemerkte Mohammad Ali Abtahi seinerseits leicht irritiert: «Jetzt habe ich extra für Sie Äpfel geschält und Sie haben nicht einmal etwas gegessen.» Die Früchte waren ein Indiz iranischer Gastfreundlichkeit, das ich als Fremder nicht zu deuten wusste. Andere Länder – andere Sitten!

Persien, Iran, Islamische Republik – was ist was? Die Begriffe sind nicht immer leicht zu entwirren, und wer glaubt, er könne es, missdeutet die Wirklichkeit, die sie bezeichnen. Je nach Optik und Standpunkt steigen unterschiedliche Bilder vor dem geistigen Auge des Beobachters auf.

Die einen hören Islamische Republik und sehen bärtige Ayatollahs, verschleierte Frauen, niedergeknüppelte Proteste – Auswüchse eines politischen Systems, das George W. Bush nach 9/11 zusammen mit Nordkorea und dem Irak fahrlässig der «Achse des Bösen» zugeschlagen hat.

Es ist ein Bild mit viel Schatten und wenig Licht, schwarzweiss und mit harten Konturen. Ein Bild so unerfreulich wie die Luftverschmutzung in Teheran an einem schlechten Tag, wenn die 12-Millionen-Metropole in einem orange-gelblichen Dunst verschwimmt und die Bewohner inmitten von drei Millionen Autos ohne Katalysatoren zu husten beginnen.

Die andern hören Persien und sehen eine Jahrtausende alte Geschichte, Stichwort Persepolis, schwärmen von gefühlvoller Literatur, filigraner Teppichkunst, dem Reiz des Basars, von eindrücklichen Filmen und eigenwilliger Malerei. Es ist ein Bild mit warmen Farben, sanften Kontrasten und weichen Übergängen.

Wer immer behauptet, den Iran zu verstehen, leidet an Selbstüberschätzung. Das Land ist selbst seinen 78 Millionen Einwohnern mitunter unerklärlich oder gar unverständlich. Der Iran steht heute nicht auf einem festen Fundament, sondern balanciert auf einer schwankenden Oberfläche, wie immobil und starr er gegen Aussen auch erscheinen mag. Gut hat dieses Phänomen die deutsche Journalistin Christiane Hoffmann in ihrem Buch «Hinter den Schleiern Irans» beschrieben:

«Je vertrauter (der) Iran wird, desto rätselhafter scheint das Land».

WYSIWYG – «What You See Is What You Get»: der Begriff aus der Computerwelt trifft auf die Islamische Republik so wenig zu so wie der Begriff «Republik» auf ihr politisches System. Wer immer mit dem offiziellen »Iran ins Gespräch kommen will – Stichwort «Atomstreit» – tut gut daran, sich dessen Befindlichkeit zu erinnern, die aus der jüngeren Geschichte des Landes erwachsen ist.

Der beste Zugang zum Iran ist wohl der über seine Menschen - Individuen alle und keine uniforme Masse, wie Medien das gelegentlich suggerieren. Es ist der nicht immer einfache Weg, den die Luzernerin Gabi Kopp gegangen ist, deren Illustrationen zu einem persischen Kochbuch Sie hier im Chamer KunstKubus sehen. In Begleitung von Iran Riahi und Tooka Maleki hat sie vor zwei Jahren in Shiras, Isfahan und in der Hauptstadt Teheran Iranerinnen und Iraner zu Hause beim Kochen beobachtet, die besten Rezepte aufgenommen und sie mit ihren Illustrationen in einem Buch versammelt – nach einem Werk über die Istanbuler Küche ihr zweites, aber wohl nicht letztes Kochbuch.

Entstanden ist so weit mehr als nur eine Rezeptsammlung. Gabi Kopp's Buch, das die Köchinnen und Köche jeweils in einer Kurzbiografie vorstellt, ist ein Spiegelbild der Kreativität und der Vielfalt des Iran, ein faszinierendes Kaleidoskop unterschiedlicher Geschmäcke und Traditionen. Dabei erlaubt es das Medium der Farbillustration, Abläufe wie in einem Zeitraffer zu verdichten und Prozesse zu vereinfachen – auf eindringlichere Art, als das sonst die in Kochbüchern übliche Hochglanzfotografie vermag.

Auf jeden Fall entspricht die Liebe der Illustratorin zum Detail jener Sorgfalt, welche die besuchten Köchinnen und Köche beim Zubereiten ihrer Rezepte verwenden. Wobei sich Gabi Kopp's Blick nicht nur auf die fertigen Speisen richtet, sondern auch in Küchen und Wohnzimmer schweift, was die iranischen Gastgeberinnen und Gastgeber in einer Art und Weise lokalisiert und verankert, wie es das Kochen allein nicht könnte. Es sind Menschen wie du und ich, mit all ihren Freuden, Sorgen und Nöten, und nicht Marionetten eines Systems, für das sie am Ende nur wenig können.

Erwarten Sie von mir keine Einschätzung der persischen Küche und ihrer Rezepte oder der Kochkünste der Illustratorin. Das müssen Berufener tun. In einer Rezension für den «Tages-Anzeiger» schreibt der Journalist Paul Imhof, Gabi Kopp koche selber gerne und gut und wolle es stets genau wissen:

«Das Kochbuch ist ein Abbild dieser Neugier, Kopp hat eine Fülle von Eindrücken gesammelt und vermittelt sie auf klare, nachvollziehbare Weise – was man längst nicht von allen Kochbüchern behaupten kann.»

Paul Imhof sagt auch, ein Blick auf den Globus zeige, wie die einzigartige Küche des alten Persien entstanden ist, woher sie beeinflusst wurde und wohin sie Impulse weitergegeben hat:

«Das Land erstreckt sich vom südlichen Ufer des Kaspischen Meeres über einen Gebirgszug, ein Hochplateau und eine Wüste zum Indischen Ozean. Diese Landbrücke trennt den kalten Norden der russischen Weiten

vom heissen Süden Arabiens und verband früher Orient und Okzident. Durch den nördlichen Teil »Persiens führte die Seidenstrasse, durch den südlichen die afrikanisch-asiatische Handelsroute.« So hat die Geschichte des Iran ihren Niederschlag in der Küche der Nation gefunden, eine wechsel- und teils leidvolle Geschichte, welche die Betroffenen auf ganz andere Weise herausfordert, als unsere jüngere Schweizer Geschichte das tut.

Derzeit macht Iranerinnen und Iranern in erster Linie die schlechte Wirtschaftslage zu schaffen, Folge der Sanktionen des Westens, aber nicht nur: die hohe Inflation, derzeit bei 32 Prozent, der sinkende Kurs des Rial, die steigenden Benzin-, Gas- und Strompreise. Ausserdem wird landesweit das Wasser knapper und der Urmia-See, das grösste Binnengewässer des Iran trocknet langsam aus und versalzt.

Die Folge: Das Land verwüstet im ursprünglichen Sinn des Wortes.

Allen Rückschlägen und Widrigkeiten zum Trotz aber haben Iranerinnen und Iraner ihre Lebensfreude nicht verloren. Gabi Kopp schildert zum Beispiel, wie es ihr bei ihrem Besuch bei Mashid Ahmadpanah in Isfahan ergangen ist. Mashid ist eine 62-jährige Frau, die während des Irak-Krieges der 80er-Jahre mit drei kleinen Kindern nach Frankreich und später nach Kanada geflüchtet ist, nur um 19 Jahre später in die Heimat zurückzukehren:

«Am Abend spazieren wir von der 33-Bogen-Bücke Si-o-Seh-Pol zur Khajou-Brücke. Hier singen und tanzen die Leute jede Nacht bis in die frühen Morgenstunden. Wir schauen zu, trinken gepressten Karottensaft mit Safranreis und essen süsse Pfirsiche aus Mahmouds Garten. Sie sind aussen grün, um den Kern herum rot und schmecken wunderbar.»

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Genuss dieser Ausstellung und hoffe, dass Sie am Ende über Gabi Kopp's Bilder sagen, was Gäste im Iran nach einem guten Essen bemerken: «Bah Bah!» – es war köstlich.

Ignaz Staub, Nahost- und USA-Korrespondent des «Tages Anzeiger» 1996 bis 2004, Cham

30. März, Persisches Büffet des Zuger Privileg im Restaurant, Brandenburg, Zug mit 103 Personen

10. April, Persisches Büffet im Restaurant Rössli, Cham mit 62 Personen