

# Schurkenstaatsbankett

Syrisch, kubanisch oder lieber nordkoreanisch? Die Conflict Kitchen in Pittsburgh serviert nur Gerichte aus Ländern, die mit den USA verfeindet sind. Lokalgründer Jon Rubin erklärt, was das für die Gäste und für die Küche bedeutet

VON MARTEN ROLFF

Essen verbindet? Liebe geht durch den Magen? Bisher klang das ja eher abgedroschen. Doch im amerikanischen Pittsburgh zeigt ein Restaurant gerade eindrucksvoll, was an diesen Floskeln dran sein könnte. Die „Conflict Kitchen“ bringt dort ausschließlich – und mit wachsendem Erfolg – Speisen aus Ländern auf den Tisch, die mit den Vereinigten Staaten verfeindet sind. Das Lokal trägt sich zu 80 Prozent selbst, zu 20 Prozent wird es über Sponsoren finanziert. Sein Gründer ist der Kunstprofessor Jon Rubin. Gemeinsam mit einem seiner früheren Studenten und einem Spitzenkoch hat Rubin sich daran gemacht, die Mittagspause der Pittsburgher genussvoll zu politisieren – und ihre Liebe zur Kultur der vermeintlichen Feinde zu wecken. Die Zutaten: Tischgenossen aus Teheran, Lamm aus Afghanistan, Reiseberichte aus Gaza, Nachrichten aus Pjöngjang und als Beilagen: strikte Neutralität sowie ein angenehm entspanntes Weltbild. Rubin ist hier nicht abgebildet, da es zu den Regeln der Conflict Kitchen gehört, für Interviews keine Fotos der zwölf Teammitglieder zu veröffentlichen.

## FREITAGSKÜCHE



**SZ: Mr. Rubin, alle Welt starrt auf Syrien, die USA bereiten einen Militärschlag vor. Und Sie studieren erst mal in Ruhe syrische Rezepte?**

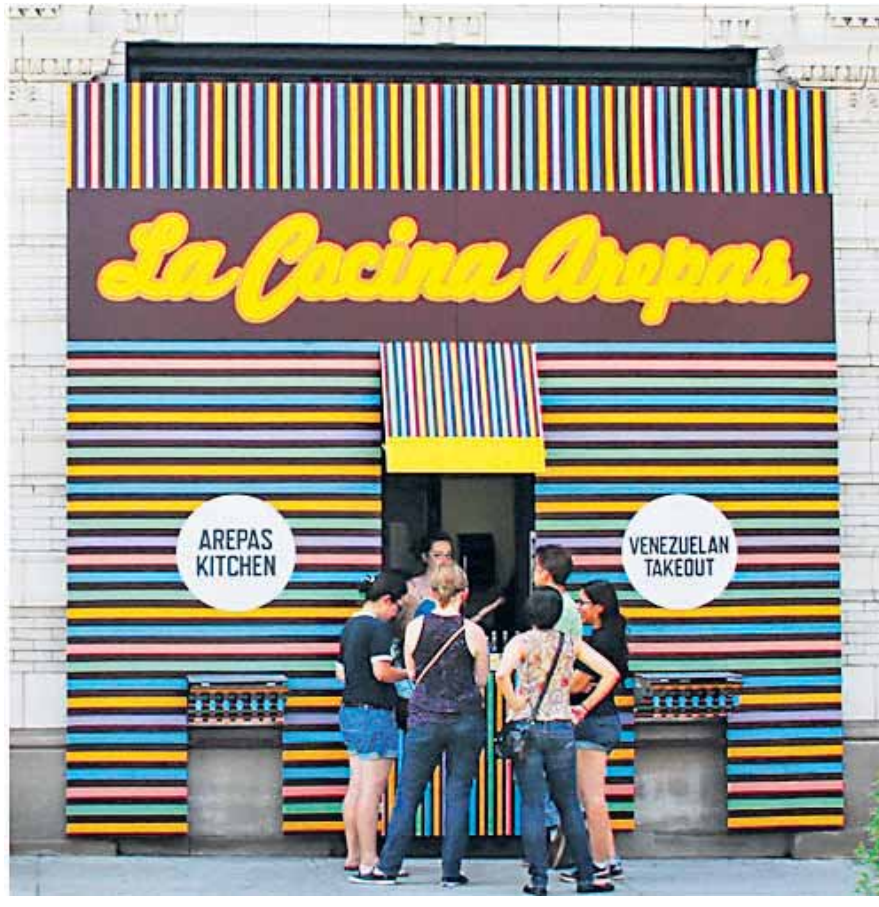
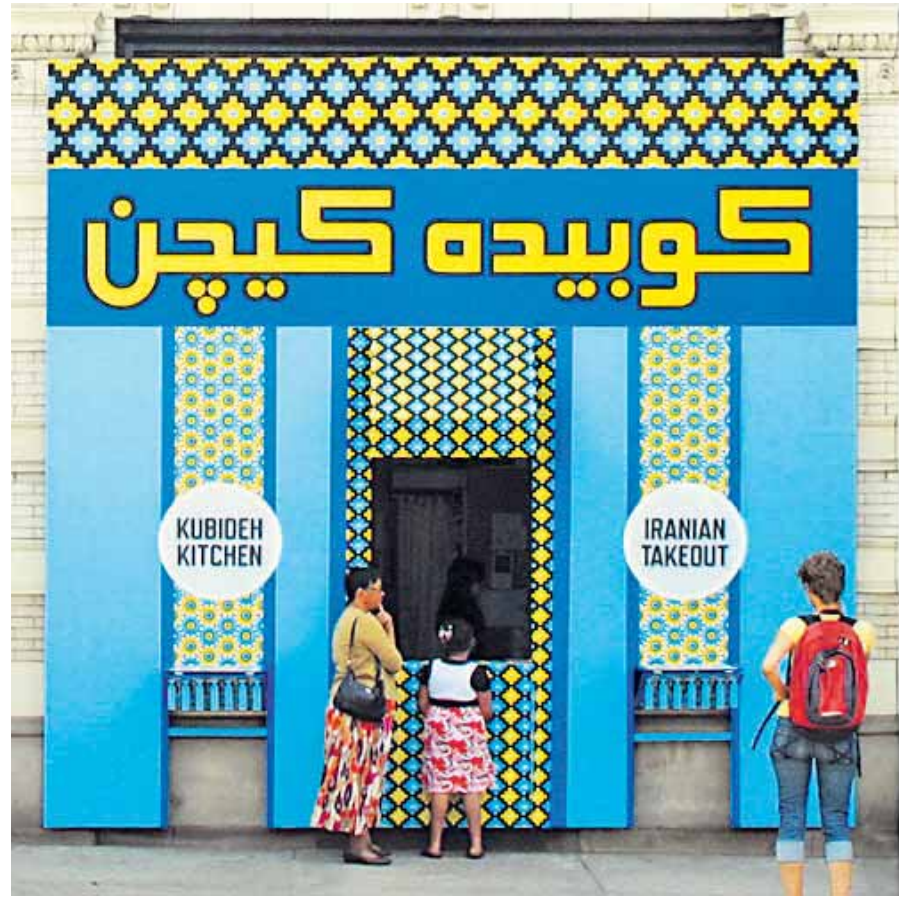
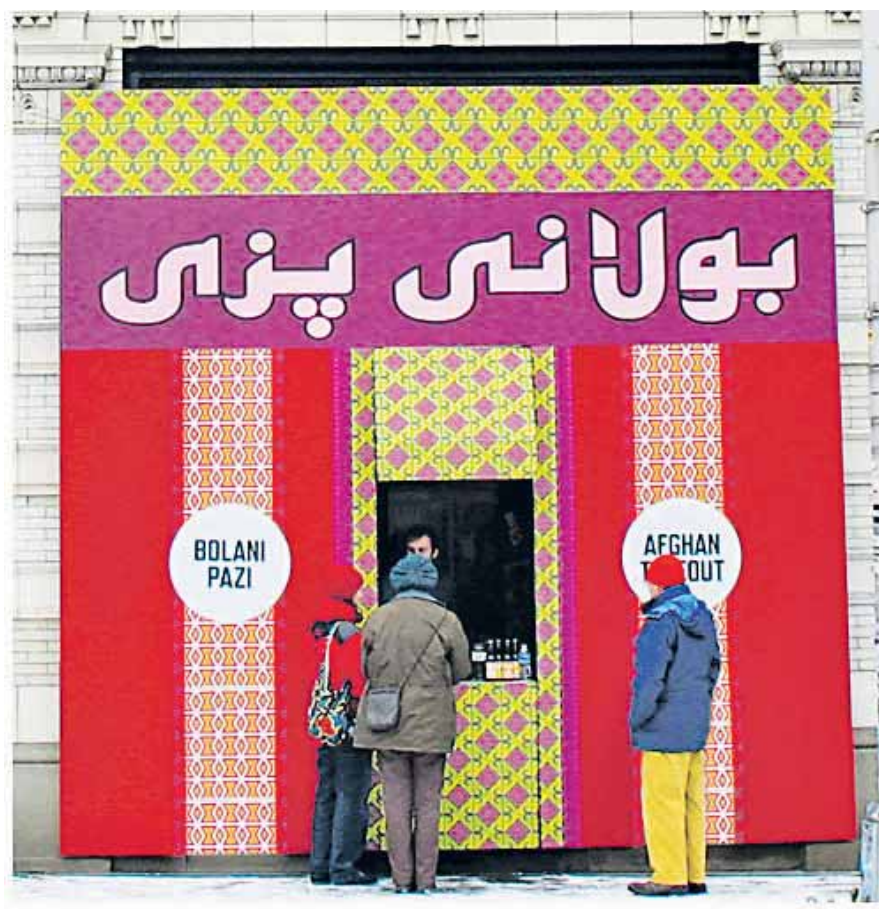
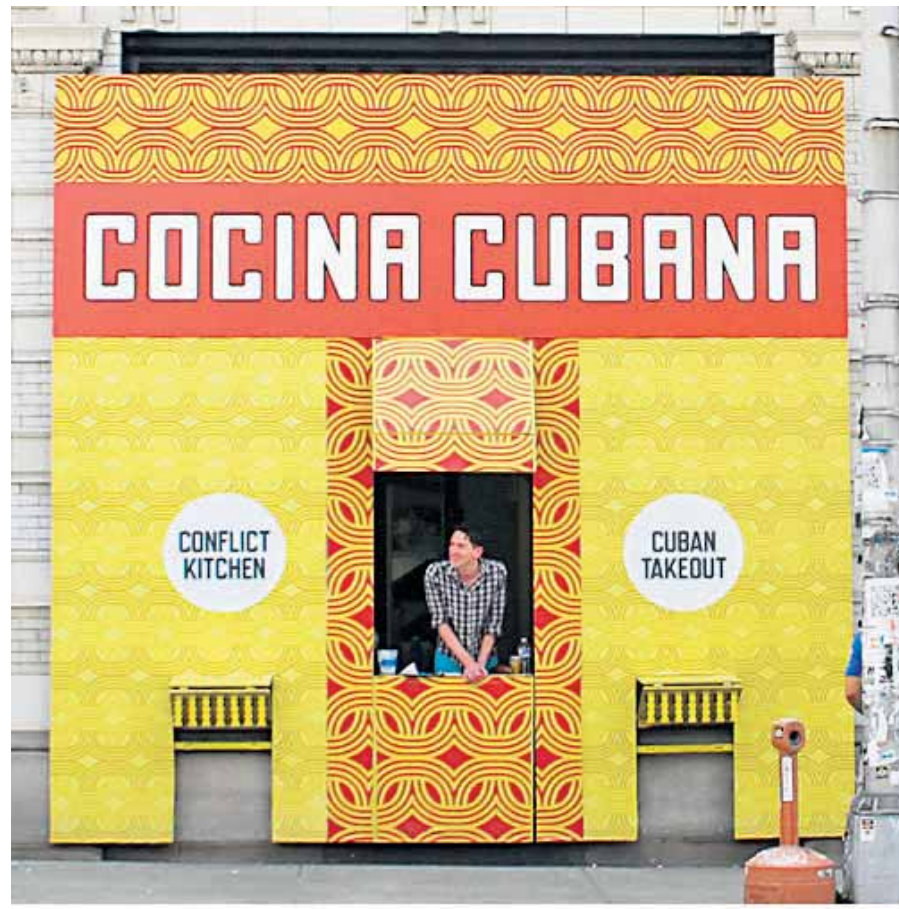
Jon Rubin: Wir diskutieren im Team der Conflict Kitchen tatsächlich gerade viel über Syrien. Und Gäste haben uns gebeten, jetzt sofort syrisches Essen zu servieren. Aber als Thema für unser Restaurant könnten wir das niemals so schnell umsetzen.

**Warum nicht?**  
Unser Team recherchiert sehr genau, baut Kontakte zu Menschen in den jeweiligen Ländern auf, und bei Syrien haben wir noch nicht einmal angefangen. Wir sind ja nicht das State Department, sondern nur ein kleines Lokal. Sollten die USA sich länger militärisch in Syrien engagieren, werden wir sicher darüber nachdenken. Leider gibt es ja eine endlose Liste an Konflikten. Für den Winter haben wir eine Recherche in Israel und Palästina geplant. Und gerade erst sind wir aus Seoul zurückgekommen.

**Was haben Sie dort gemacht?**  
Der nächste kulinarische Schwerpunkt ist Nord- und Südkorea gewidmet, mit denen die USA in einem schwierigen Dreiecksverhältnis stehen. Wir haben vor allem Gespräche geführt. Mit südkoreanischen Köchen. Oder mit nordkoreanischen Flüchtlingen. Was denken die über die USA? Wie kochen sie? Was bedeutet Essen für sie? Wo liegen die Unterschiede zwischen Nord und Süd?

**Wie suchen Sie Ihre Projekte aus?**  
Ein Konflikt muss nicht militärisch eskalieren, um Thema zu sein. Auch Venezuela und den ideologischen Graben zu Hugo Chávez haben wir schon auf die Speisekarte gesetzt. Oder jetzt Kuba. Angefangen hat alles vor drei Jahren mit Iran. Wir fanden, man sollte das Land zum Thema machen, bevor etwas passiert. Positive Zugänge finden. Deshalb haben wir damals die Conflict Kitchen gegründet. Es gab die Drohung, dieses Land zu bombardieren. Aber es gab so gut wie keine Diskussion, wer das eigentlich ist. Uns ging es darum, einen Ort zu schaffen, der den vermeintlichen Feind weniger abstrakt macht, der den Menschen, die in Iran leben, ein Gesicht gibt.

**Nun könnte man Ihnen Naivität vorwerfen. Oder sogar Zynismus. Nach dem Motto: Hier geht es um Atomfabriken oder Giftgastote und Sie laden zu Plausch und Kichererbsenbällchen ein.**  
Diesen Vorwurf hören wir eigentlich nie. Man darf das nicht zu hoch hängen. Wir ha-



„Essen ist herrlich unideologisch!“ sagt Jon Rubin, der Gründer der Conflict Kitchen, die mal kubanische, mal afghanische, mal iranische oder mal venezolanische Küche serviert – und selbst die Fassade dem jeweiligen Thema anpasst. FOTOS: OH

ben sicher nicht den Anspruch, mit Kichererbsen komplexe politische Konflikte zu lösen, das wäre ja vermessen. Wir sind eher auf möglichst unkomplizierte Weise pädagogisch unterwegs und nutzen Essen und Genuss als Ein- und Verführung. Zu etwas politischer Auseinandersetzung. Das ist alles. Pittsburgh bot sich da besonders an.

**Warum das?**  
Weil Pittsburgh eine typische postindustrielle mittlere amerikanische Großstadt ist. Sie hat viele Probleme, sich neu zu erfinden, und sie ist ethnisch recht homogen. So entstehen auch Stereotypen. Wir wollten den Menschen etwas von der Vielfalt zeigen, die hier fehlt. Wir brauchen Anreize für Debatten. Das Lagerdenken in den USA ist extrem geworden. Alles ist entweder schwarz oder weiß. Nuancen fehlen. Und Amerikaner reden leider nicht gern über Politik. Schon gar nicht öffentlich.

**Und bei Maisauflauf oder Rosenwasser-Pudding soll das leichter gehen?**  
Klar. Essen ist herrlich unideologisch! Auf Sets und Einwickelpapier drucken wir Zitate von Menschen der Länder, aus denen die Speisen stammen. Und wenn es nicht zu hektisch ist, wie in den Stoßzeiten am Mittag, dann sprechen wir die Gäste auch gezielt an. Das Personal hat Schulungen in Kommunikation erhalten. Unseren Gästen erzählen wir zum Beispiel von den Familien, mit denen wir auf unserer Recherche-Reise auf Kuba gegessen haben. Oder fragen, ob sie weitere Informationen über unser Themenland wünschen. Dazu gibt es eine ganze Reihe von Sonderprojekten.

**Zum Beispiel?**  
Wir haben Dinnerpartys oder Kochkurse organisiert, für die Gäste und Teilnehmer aus Teheran per Video zugeschaltet wurden. Außerdem haben wir iranische Stu-

denten gefragt, was sie gerne hören würden, wenn Barack Obama sich öffentlich über ihr Land äußerte. Aus den Versatzstücken haben wir dann eine Iran-Rede zusammengeschrieben, die ein Obama-Doppelgänger regelmäßig vor Restaurant-Gästen hielt. Und dann gibt es da noch das „Ich-esse-mit-einem-Ausländer-Projekt“.

**Das müssen Sie wohl kurz erklären.**  
Dafür wird eine Person aus dem „Feindesland“ live zugeschaltet, die zusätzlich über Headset mit einem unserer Teammitglieder am Tisch eines Gastes verbunden ist. Man speist zusammen, und der Gast kann sich mit dem „Feind“ unterhalten. Unser Teammitglied dient als Übersetzer.

**Und das Team ist neutral?**  
Völlig, uns ist es nur erlaubt, Gäste zu korrigieren, wenn sie Dinge über ein Land äußern, die nachweislich sachlich falsch sind.

**Wie reagieren die Gäste auf diese Gesellschaft? Was wollen die wissen?**  
Im Fall von Iran erkundigten sich die meisten Gäste tatsächlich zuerst, ob es stimmt, dass die Iraner die Vereinigten Staaten so hassen. Aber viele fragten auch, wie sich die Wirtschaftssanktionen auf den Alltag auswirken, was die Iraner sie sich von einer neuen Regierung versprechen. Etliche dieser Gespräche werden am Ende erstaunlich offen geführt. Die vielen positiven Reaktionen haben uns überrascht. Ich war eher skeptisch. Weil ich dachte, dass viele Menschen sich nur aus Höflichkeit und Unsicherheit erst einmal gut benehmen. Und wenn man nachhakt, sieht man plötzlich ihre weniger zivilisierte Seite.

**Was für Gäste kommen zu Ihnen?**  
Wir hatten erst einen kleinen Imbiss am Stadtrand. Aber irgendwann merkten wir,

dass vor allem Menschen bei uns aßen, die ohnehin interessiert waren. Wir wollten aber auch die anderen noch besser erreichen. So sind wir vor einigen Monaten in ein größeres Lokal im Zentrum gezogen. Nun haben wir bis zu 300 Gäste pro Tag. Von Leuten, die extra anreisen, bis hin zu Gästen, für die wir zufällig das nächstgelegene Lokal in der Mittagspause sind und die sonst wohl nie Kuchen mit Schwarzen Bohnen aus Venezuela oder Granatapfel-Hühnchen aus Iran probieren würden.

**Sie sind eigentlich Künstler. Welche Rolle spielt Essen für Sie?**  
Für uns ist es vor allem ein Medium. Gutes Essen schmeckt den Leuten. Und es eignet sich perfekt, um die Geschichte eines Landes zu erzählen. Bei Kuba war das gerade sehr interessant. Weil die Rezepte kubanischer Einwanderer in Florida sich von denen in Havanna gar nicht so unterscheiden. Im Prinzip. Aber der Mangel an Lebensmitteln in Kuba und der Überfluss in Miami hat die Rezepte verändert. Wenn es in Kuba mal ein Schwein gibt, dann wird absolut alles verwertet. Es war köstlich.

**Wie wählen Sie die Gerichte aus?**  
Das überlasse ich Robert, unserem Küchenchef. Der hat viel zu tun, weil sich Richtung und Konzept des Lokals alle paar Monate ändern. Die Gerichte sollen bezahlbar und das Spektrum möglichst groß sein. Wir befragen Immigranten, reisen rum oder klingeln auch schon mal bei der nordkoreanischen Botschaft in Havanna an.

**Um nach Rezepten zu fragen?**  
Die waren etwas überrascht. Der Kulturattaché wirkte sehr aristokratisch und trug Jogginghosen. Er hat nur knapp auf die südkoreanische Küche verwiesen. Von Hungersnot hat er natürlich nichts gesagt.

**Gibt es denn Reaktionen aus der amerikanischen Politik?**  
Interessante Frage. Wir kriegen Interviewanfragen aus der ganzen Welt. Wir wurden zu Ausstellungen nach Japan oder Weimar eingeladen. Unternehmen bieten uns Unterstützung an. Städte bitten darum, dass wir dort Filialen eröffnen. Nur aus Washington kam gar nichts.

## GESCHMACKSSACHE



### Couscous

Völkerverständigung durch Essen – das hört sich hübsch an, funktioniert aber nur dort, wo ein gutes Konzept auf Geduld und viel Arbeit trifft, wie das Beispiel der Conflict Kitchen zeigt. Und ganz selten hilft ein Glücksfall, als den manche die Kooperation des Israelis Yotam Ottolenghi und des Palästinensers Sami Tamimi bezeichnen. Ihre Rezepte dürften zu den wenigen gehören, die es in diesem Jahr auch in die verfeindeten Winkel der Welt geschafft haben. Ihrem Kochbuch „Jerusalem“ ist dieses Rezept für Couscous entnommen – auch so eine Art kleinster gemeinsamer Nenner des internationalen Geschmacks.

Zutaten: 3 EL Olivenöl, 1 fein gehackte Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, 1/2 TL Zucker, 2 gewürfelte Tomaten, 150g Couscous, 220 ml Brühe, 40 g Butter, Salz und Pfeffer. Zubereitung: Zwiebel im Öl fünf Minuten anschwitzen, Tomatenmark und Zucker einrühren, Pfeffer erhitzen, Tomaten, 1/2 TL Salz und Pfeffer dazu, drei Minuten köcheln lassen. Couscous in einer Schüssel mit heißer Brühe übergießen, zehn Minuten quellen lassen. Dann mit der Tomatensoße mischen, in der beschichteten Pfanne leicht angebrüht bei schwacher Hitze in Butter braten, bis der Rand braun wird. Einen friedlichen Appetit! MARTEN ROLFF



**3 TAGE LIEFERUNG GESCHENKT!**

**LUXUS SALE** BIS -42%  
Rabatt auf die UVP der Hersteller.

NUR NOCH BIS 14.9.

... Sofas, Sessel, Tische, Stühle, Schränke, Betten, Sideboards, Wohnwände etc. zu unglaublichen Luxus-Sale-Preisen. Und bis einschließlich 2.9. schenken wir Ihnen die Lieferung.

**WHO'S PERFECT.**  
So will ich leben