



Suppenlöffel und Sozialismus

Global Village: Wie die Mütter von der Plaza de Mayo das Folterzentrum der argentinischen Generäle in ein Kochstudio verwandelt haben

Durch die Gänge der Esma, der einstigen Mechanikerschule der argentinischen Marine, zieht ein Geruch von Bohnensuppe. Der Weg durch die riesige Anlage ist beklemmend. Die Straßen zwischen den düsteren grauen Kasernen tragen die Namen von Opfern jener Militärdiktatur, die hier in den siebziger Jahren Tausende Regimegegner foltern und ermorden ließ. Auf dem ehemaligen Garnisonsgelände mitten in Buenos Aires quälten die Schergen der Junta ihre Opfer mit Elektroschocks, Schlägen und Vergewaltigungen. Ärzte wachten darüber, dass die Gemarterten möglichst lange bei Bewusstsein blieben. Schwangere mussten in den Zellen entbinden, bevor sie zu Tode gequält wurden, die Neugeborenen wurden von den Militärs an Adoptiveltern vermittelt.

Im März 2004 übertrug der damalige Präsident Néstor Kirchner das ehemalige Esma-Gebäude der Obhut von Menschenrechtsorganisationen, darunter den „Müttern von der Plaza de Mayo“. Sie verwandelten die einstige Folterstätte in eine Mischung aus internationalem Kulturzentrum, Mahnmal und Museum. „Wir wollen diesen grauenhaften Ort mit Leben füllen“, sagt Hebe de Bonafini, die Präsidentin der Mütter, die selbst zwei Kinder unter der Diktatur verloren hat. Deshalb steht die alte Dame jetzt jeden Dienstagnachmittag in einem Saal tief im Inneren des früheren Folterzentrums und schwingt den Kochlöffel.

Bonafini war immer schon eine begeisterte Köchin; in den Elendsvierteln von Buenos Aires hilft sie bei der Armenspeisung und organisiert Suppenküchen.

„Cocinando Política“, auf Deutsch etwa „Kochen mit Politik“, heißt ihre Veranstaltung, die demnächst auch vom argentinischen Fernsehen übertragen wird. Die streitbare Chefmutter, eine Freundin des venezolanischen Präsidenten Hugo Chávez und eine Bewunderin Fidel Castros, erläutert die Zubereitung von Eintöpfen, plaudert über die Qualität von Olivenöl und analysiert die Zusammensetzung von Empanadas, den in Lateinamerika allgegenwärtigen Teigtaschen.

Zwischen den Rezepten kommentiert sie die Weltlage: Sie klagt über die drastisch gestiegenen Fleischpreise („Die Farmer wollen die Regierung stürzen!“), fordert Solidarität mit dem bedrängten

bolivianischen Präsidenten Evo Morales („Das Imperium will ihn wegputschen!“) und ruft zum Protest gegen die Hamburger-Kultur auf („Fast Food zerstört unsere Esskultur!“). Bonafini: „Politik geht durch den Magen. Wir kochen gegen den Kapitalismus.“

In der Esma bereitet sie deftige Hausmannskost zu, am liebsten mag sie Lasagne. Ihr weißes Kopftuch, das Markenzeichen der Mütter von der Plaza de Mayo,

in Krisenzeiten satt wird: „Von 25 Pesos können zehn Leute essen“, umgerechnet sind das 5,60 Euro. Die Zutaten für ihr Billigmenü haben die Schüler mitgebracht: ein paar Pfund Mehl, einige Tomaten, zwei Flaschen billigen Wein.

Eine junge Frau arabischer Abstammung erläutert, wie man Kubba zubereitet, arabische Bällchen aus Hackfleisch. Sie ist aufgeregt und verhaspelt sich. Zur Entspannung erzählt Bonafini Anekdoten von ihrer letzten Reise nach Nordkorea: „Dort wollten sie den Hund einer Freundin essen! Das ist das schlimmste Land, das ich je erlebt habe.“

Aber es sei doch ein sozialistisches Land, wendet ein Zuhörer ein. „Kommunistisch, nicht sozialistisch“, berichtigt Bonafini und schüttelt sich. „Die jungen Leute dürfen keinen Sex haben und müssen den ganzen Tag arbeiten. Das ist doch kein Leben!“ Dann wendet sie sich wieder den Kubba zu.

Sie zerteilt das Gericht sorgfältig in kleine Portionen, dazu gibt es Wein aus Plastikbechern. „Wo ist der Nachtisch?“, fragt Bonafini. „Hugo Chávez könnte doch Schokolade schicken“, meint eine Zuhörerin. „Vergiss es“, erwidert Hebe und winkt ab. „Chávez verspricht viel, aber es kommt nie etwas an.“

Sie kennt den Venezolaner gut, aber sie macht sich keine Illusionen über die Zustände in der Tropenation: „Chávez ist ein guter Mann, aber er redet zu viel.“

Ihr Vertrauen in den Sozialismus ist dennoch unerschütterlich, und nach wie vor hat sie an jedem Donnerstagnachmittag einen Termin, der

sie und die Mütter von der Plaza de Mayo zu einem Markenzeichen für Argentinien gemacht hat wie die Steaks oder der Tango: Punkt 15.30 Uhr legt sie ihr weißes Kopftuch an und marschiert um die Plaza de Mayo vor dem Regierungspalast – zur Erinnerung an die verschwundenen Kinder und zu einer Demonstration für oder gegen die Zeitläufte. Seit Monaten macht sie sich besonders für Boliviens Präsidenten Evo Morales stark.

Der steht auch im Mittelpunkt der nächsten Kochstunde in der Esma: Es gebe Hühnchen mit roter Soße nach bolivianischer Art, kündigt Bonafini an, bevor sie in die Abendluft entschwindet, „aus Solidarität“.

JENS GLÜSING



JAVIER GARCIA MARTINO / PHOTOGAMMA

Hobbyköchin Bonafini: „Politik geht durch den Magen“

legt sie während des Unterrichts ab. Ihr Alter merkt man der 80-Jährigen nicht an, sie ist ein kaum zu bändigendes Temperamentsbündel.

Ein rostiger Herd steht in der Ecke, in einer Plastikvase auf dem Tisch vor ihr leuchtet eine orangefarbene Blume. Studenten, Rentner und Frauen aus den Armenvierteln sitzen im Publikum. Ein paar Altlinke mit Baskenmütze schreiben eifrig die Rezepte mit. Wichtiger als der Gau-menkitzel ist das Gemeinschaftserlebnis: „Früher saß die ganze Familie beim Mittagessen zusammen“, sagt Bonafini. „Heute mampft jeder einsam vor sich hin.“

Bei Bonafini wird gemeinschaftlich gekocht und gespeist. Sie gibt Tipps, wie man