

tomi Scheiderbauer - Lecce 10/2016



K Ü N S T L E R O H N E G R E N Z E N

PROJEKT - TAGEBUCH - EINTRAG _ 03



LIEBE FREUNDE!

Und hier aus dem noch jungen, immer noch sanftsommerlichen Herbst, die K.O.G.news_03. Dieser dritte ProjektTageBuchEintrag (PTBE) berichtet von vor allem drei Projekten: das BÜCHLEIN zum NESSUN CONFINE SOMMERFEST DER WELTENBÜRGER, welches wir anlässlich eines grossen Benefiz-Dinners im November gerade am produzieren sind, das Arbeitszentrale NESSUN CONFINE RISTORANTE, und die Präsentation des Layouts und der Pläne für Babacars Zeitschrift DIASPORA CULTURA, die vor wenigen Tagen stattfand.

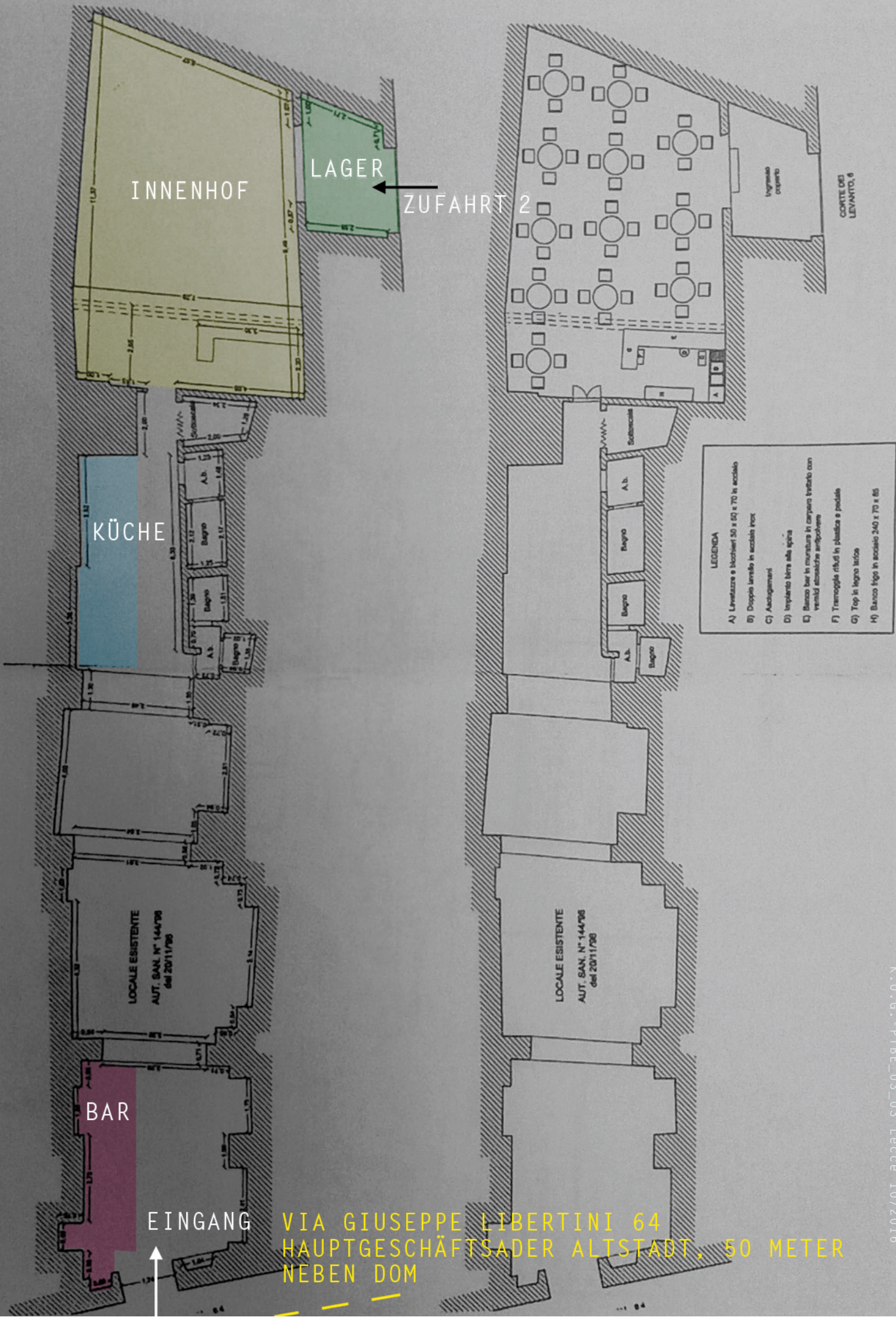
Das Projekt mit Amadou, bzw. MODU MODU zur Erarbeitung seiner Website liegt immer noch aus Eis; einfach weil ich noch keinen Programmierer fand, der es uns um einen guten, solidarischen Preis umsetzt. Kommende Woche treffe ich aber wieder Einen und hoffe das Beste. Weil Amadou und alle assoziierten Strassenverkäufer den ganzen Sommer über an den Stränden ihre Bücher und andere Waren verkauften, bestand aber auch kein Grund zur Eile - niemand hätte in der Hochsaison, in der es auch für die Migranten am besten läuft, Zeit dafür gehabt. Mehr davon hoffentlich im nächsten PTBE.

BÜCHLEIN - auf der vorangegangenen Seite siehst du eine Simulation der 160 Seiten umfassenden, sehr-farbigen Publikation im Postkartenformat (10,5 x 14,8 cm), die ich die letzten Wochen parallel zu meinen anderen K.O.G.-Aufgaben erarbeitete. Ich bin fast damit fertig, es fehlen nur noch die Rezepte, welche für alle Speisen am 18. Juni während des Sommerfestes Grundlage waren. Das Büchlein - Titel: **NESSUNCONFINE - 1° GRANDE FESTA DEI CITTADINI DEL MONDO** - werden wir am 18. November 2016 während eines grossen Abendessens präsentieren, bzw. werden es alle Gäste (150-200) als Teil ihres Menüs erhalten. Von diesem Benefiz-Dinner dann mehr im PTBE_04. Grob gesagt werden Jules, Arçenio und ich dann unseren Verein präsentieren, hoffentlich möglichst viele Mitglieder gewinnen, und zum Projekt **CUCINA - NESSUNCONFINE** informieren. Das „kosmokulinarische Menü“ wird sich aus 4 Gängen zusammensetzen: ANTI-PASTO ITALIEN, 1° SYRIEN, 2° AFGHANISTAN, DESSERT ECUADOR. Des weiteren wird ein Konzert von albanischen Musikern stattfinden, und wird es eine „performative Überraschung“ während des Essens geben. „Restaurant“ ist wieder das *KULTURZENTRUM KNOS*.

Das Buch wird, auf rund 150 seiner 160 Seiten, rein visuell-fotografisch das grosse Sommerfest dokumentieren. Im Rhythmus von 10 Seiten taucht jeweils eine schwarzweisse Doppelseite auf, welche die Fotos von *PIERO MARSILI LIBELLI* in *IDOMENI* kurz vor seiner Räumung zeigen (siehe PTBE_02). Für alle Gäste, alle Personen/Sponsoren, die uns beim Zustandekommen des Sommerfestes halfen, sowie für den Sponsor des Büchleins selbst (eventuell *HELP FOR REFUGEES, BASEL*), werden wir rund 300 Exemplare als Dankeschön weitergeben. Die restlichen 500 Bücher werden via Strassenverkäufern vertrieben (Preis 5€ - 3€ für den Verkäufer, 2€ für unsere Vereinskasse).

Bitte schick mir **DEINE POSTADRESSE**, und ich werde dir, sobald ich im Winter wieder kurz in Vorarlberg bin, **DEIN DANKE-EXEMPLAR** zukommen lassen.

Alles Liebe aus Lecce, euer t0mi S.  Lecce 10/2016



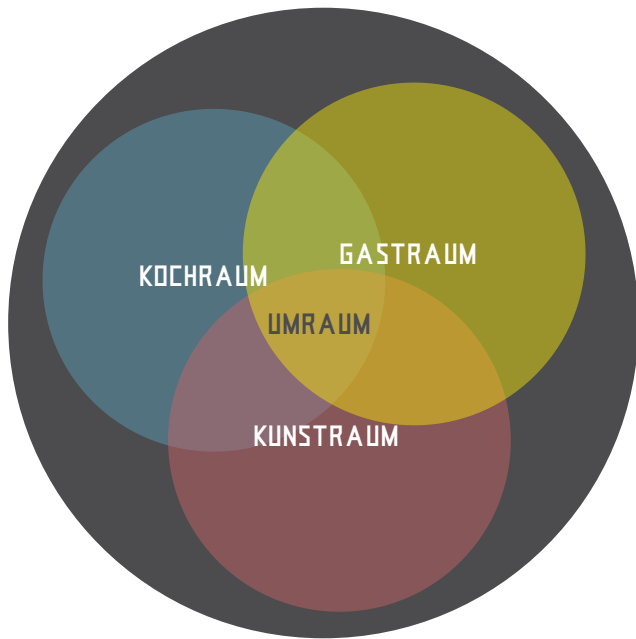
CUCINA NESSUN CONFINE

Das WELTENBÜRGERRESTAURANT bildete während den ganzen vergangenen Monaten unseren Arbeitsschwerpunkt. Wir arbeiteten intensiv an der deutschen Version des Feinkonzeptes, das wir bis spätestens in gut einem Monat bei *CUISINE SANS FRONTIERES* in Zürich präsentieren wollen. Derzeit erarbeiten wir die italienische Version desselben, um es dann gegen Ende 2016 auch in Bari der Landesregierung, sowie bei anderen, privaten Stiftungen vorzustellen. Wir hoffen sehr, dass wir, via diesem detaillierten Konzept (eine 45-Seitige Strukturierung/Ausformulierung des Textes im PTBE_02) und diesen Vorstellungen, das notwendige Startkapital für die CUCINA zusammentragen können.

In den nächsten Tagen werden wir auch endlich unseren VEREIN NESSUNCONFINE gründen. Dieser ist juristisch eine Voraussetzung für ein gemeinnütziges bzw. für ein „nicht-kommerzielles“ Restaurant. Nachdem unser Steuer- und Rechtsberater Dr. Enrico Pati (der grossartigerweise das erste Jahr fast unentgeltlich mit uns arbeitet) den einfachen Kulturverein gegründet haben wird, wird er umgehend in Bari um die öffentliche Anerkennung des Vereins ansuchen. Wir werden dann im Detail unter die rechtliche Lupe genommen, und am Ende dieser Prüfung wird NESSUNCONFINE eine NGO sein, welche es dann steuerlich/bürokratisch nochmals einfacher haben wird. Mehr dazu dann im PTBE_04.

Auf der vorangegangenen Seite siehst du einen einfachen Plan einer Lokalität, die im Herzen von Lecces Altstadt liegt, und um deren Miet-Erwerb wir gerade wochenlang verhandelten. Aber leider ging das in die Hosen. Konfliktpunkt war die tunnelförmige Küchenzelle, die ganz am Ende der Räumlichkeit vis-a-vis der Toiletten liegt, bzw., wegen entlüftungstechnischen und denkmalerschützenden Gründen, liegen *muss*. Unser Ansuchen an das Stadtbauamt war, die Küche im zentralen Raumsegment offen, nur mit einer umlaufenden Theke, zu installieren. Dies hätte sie auch visuell zum Protagonisten des Raumes gemacht, und uns erlaubt an grössere Kochworkshops und somit auch an mehr Lern- und Arbeitsmöglichkeiten für Migranten zu denken. Aber das Denkmalamt stellte sich querer als quer, nichts zu machen, „*nichteinmal wenn du Renzi heisst*“, war die letzte Ansage des geduldigen, aber ebenso sturen und pflichtbewussten Beamten.

So teilten wir den Besitzern mit, dass wir von einem Mietvertrag absehen müssen, und starteten unsere Suche bei beinahe Null. „Beinahe“, weil es da noch dieses andere Ex-Restaurant in der auch sehr zentral gelegenen Via Palmieri gibt, und um das wir uns schon Monate davor bemüht hatten. Hier hinterliessen die Ex-Betreiber einen riesen Saustall unbezahlter Rechnungen, die Lokalität wurde gerichtlich blockiert bis dieser Stall gelüftet ist, und davor wollen die Besitzer von nichts Nächstem wissen. Sie wissen aber wer wir sind, was wir darin gerne installieren und kultivieren wollten, und gaben uns vor einer guten Woche zu verstehen, dass diese Probleme in „*zirka einem Monat gelöst*“ sein sollten. Es war uns als hätten sie vor allem Sympathien gegenüber dem Projekt. So haben wir ein waches Auge darauf - dieses Lokal wäre ungleich idealer für unser Anliegen. Anstatt einem relativ kleinen Innenhof hätte es dort einen grossen Vorplatz und wäre die Raumstruktur kein „linearer Schlauch“, sondern eine eher „runde Sache“, die uns unsere 3 konzeptuellen Pfeiler viel besser aufstellen liessen.



Dieses Diagramm zeigt die konzeptuelle Struktur der CUCINA. In unserem Feinkonzept nennen wir ein Restaurant an sich „den vielleicht am meisten unterschätzten Kulturträger überhaupt“. Und weil wir sind wer wir sind - Jules, ein promovierter Biochemiker, wurde in Lecce Maître und Sommeliers (GASTRAUMdirektor), Arçenio, ein gelernter Tänzer, wurde in Lecce Pizzaiolo (KOCHRAUMdirektor), tOmi, ein gelernter Künstler, wurde in Lecce Artist (KUNSTRAUMdirektor), und weil ein Restaurant viel mehr ist als die Summe seiner kulinarischen und kommerziellen Teile, kamen wir auf diese Struktur.

So definieren wir die CUCINA als 3 ineinandergreifende, sich wechselwirksam bereichernde Räume - plus einem UMRAUM, der sich zwischen den 3 Räumen und ausserhalb dieser bildet. Mit diesen drei Räumen und seinen drei Hauptverantwortlichen, die dort eingesetzt sind, wo sie sich am besten auskennen, haben wir schon ein stabiles organisatorisches Grundgerüst gebaut. Der uns verbindende, auf jeden dieser 3 Räume essentiell angewandte Begriff ist: QUALITÄT. Qualität auf jeder Ebene, in jeder Beziehung, in jedem Material, in jeder Ausführung und auf jeder Schnittstelle zwischen den Räumen. Dieses Projekt kommt nur dann auf gesunde und kräftige Beine, wenn wir in allen Belangen diesem Anspruch gerecht werden, ihn periodisch hinterfragen, erneuern. Sonst, das sehen wir bei allen Unternehmen, die mit halbem Herzen gedacht sind, werden wir kulinarisch, gastronomisch, kulturell, politisch und ökonomisch scheitern.

Gestern Mittag konnten wir ein weiteres Ex-Restaurant im Stadtzentrum sehen -auf der nächsten Seite siehst du 2 erste Bilder davon. Wir staunten nicht schlecht, was sich hinter der nichtsversprechenden Fassade verbarg: eine schlichte und schöne, offene Gasträumstruktur, eine verhältnismässig grosszügige, voll ausgestattete Küche, plus einem kongruenten Untergeschoss, das sich bestens als multifunktionaler Kunstraum anbieten würde. Zudem - ganz wichtig - war uns Tonio, der Besitzer, sehr sympathisch!

So werden sich die nächsten Tage ganz um die Frage drehen müssen, wie wir, obschon die Gesamtgrösse der Lokalität nicht so vielen Migranten wie wir wünschten Arbeit bieten kann, das Restaurant dermassen instrumentalisieren können, dass sein angestrebter wirtschaftlicher Erfolg im Umraum umso mehr Hilfe-zur-Selbsthilfe-Projekte zu finanzieren/realisieren imstande ist.

So stehen wir mir der CUCINA immer noch ganz am Anfang. Zwei neue Lokalitäten im Auge, das Gesamtkonzept fast auf der zweisprachigen Reihe, und mit einer Riesenlust endlich loszulegen, arbeiteten wir aber parallel auch an anderen Projekten. Ganz so, als gäbe es die CUCINA schon und könnten wir es uns schon leisten, einzuladen, zu realisieren und zu präsentieren. Wie letzten Sonntag, als wir *BABACARS MAGAZIN* im *Circolo Arci ZEI* vorstellten.



Fassade Via dei Verardi, Ecke Vicolo Panevino



Innenraum, ≈ 60% - hintere Ecke, kleine Bühne

BABACAR - DIASPORA CULTURA

Babacar arbeitete auch den ganzen Sommer über an einem der vielen Strände des Salento. Wir hörten uns immer wieder mal, aber nur um uns aufs neue auf den Herbst zu verträtsen, um am Magazin weiterzuarbeiten. Ich hatte unterdessen immer wieder über dem Layout für dieses Magazin gesessen, und als wir uns Mitte September endlich wieder trafen, ging alles ganz einfach und schnell zusammen.

Auf der nächsten Seite siehst das Layout zur ersten Nummer. Die soll, wenn alles gut geht gegen Ende Jahr erscheinen - Weihnachtsstrassenverkauf! Babacar schreibt für diese erste Ausgabe alles selbst. Ausser der „freien Seite“, die jeweils von einem anderen Migrantent gestaltet sein wird, und dem Interview, das Babacar als Einstieg mit Jules, und zu seinen Projekten in NESSUNCONFINE, führen will. Eine ganze Werbeseite haben wir uns auch verdient :)

Das Magazin - das zeigen die 5 Farbbalken am rechten Seitenrand - ist in 5 Sektionen unterteilt. 1 - DIE JEWEILIGE NUMMER, „der Brief des Herausgebers“, etc., 2 - KUNST UND KULTUR, geschichtliches, traditionelles und gegenwärtiges aus Senegal und dem Salento, *die freie Seite*, etc. 3 - GESUNDHEIT UND GESELLSCHAFT, Kräuterheilkunde u.ä. aus Afrika und Europa, der Umgang damit, etc., 4 - KÜCHE UND ZEREMONIEN, Afrika und Europa - im Vergleich, etc., 5 - WIR ÜBER UNS, *das Interview*, unsere lokalen Lebenskontexte, Blackboard für Angebote, Nachfragen, Projekte, Aufrufe, etc.

Alle diese Sektionen benannte Babacar selbst, ich half ihm nur dabei, sich der Begriffe schneller klar zu werden. Dass es eine solche, sich durch die 3-monatlichen Ausgaben wiederholende, visuelle Struktur geben soll, war uns von Anfang an klar; einfach, weil dadurch die verschiedenen Inhalte zugänglicher, „lesbarer“ werden. Auf der Textebene mische ich mich nur als „Zuhörer und Feedbacker“ ein. Sämtliche Inhalte, ausser den erwähnten, recherchiert und generiert Babacar alleine.

Ich bin froh konnte ich ihn ganz einfach davon überzeugen, dass wir das Magazin Text-Bild-verhältnismässig 50 : 50 realisieren sollten. Es soll auch Spass machen, es einfach nur anzusehen, durchzublätern. Es soll überraschende, starke Bilder, Bildkontraste und eine grosse visuelle Vielfalt zeigen. Als kleine Krönung dieser Vorstellung entschieden wir wenige Tage vor der Präsentation dieser Entscheidungen, das gute, alte, klassische „Mittelposter zum herausnehmen“ mit hineinzunehmen. Dieses, jeweils im Mittelfalz erscheinende doppelseitige Bild, wird immer den zentralen Begriff (# 1: *VISIONE*) aufnehmen und „darstellen“.

..und letzten Sonntag den 25. September war es endlich soweit und Babacar und ich luden zur Präsentation seines Projektes, meines Layouts und unserer Ideen zum Inhalt der Zeitschrift ein. Arçenio hatte die gute Idee - der 25. September ist auch Babacars Geburtstag! - dass wir das im *ZEI* organisieren, einem *Circolo Arci* in der Altstadt Lecces. Er kennt die Betreiber dieser Bar und diesem alternativen Kulturraum gut, und es war so einfach, wie erfreulich und ermutigend, *DIASPORA CULTURA* genau dort zu präsentieren.



DIASPORA★CULTURA

LA CULTURA NON CONOSCE CONFINI, ABBRACCIA TUTTA L'UMANITÀ E CI UNISCE.

CFA FRANC - 1,50 / EURO 2,50



VISIONE

IL TITOLO PER LA SEZIONE
ARTE E CULTURA

IL TITOLO PER LA SEZIONE
SALUTE E SOCIETÀ

IL TITOLO PER LA SEZIONE
CUCINA E CERIMONIE

IL TITOLO PER LA SEZIONE SU DI NOI

K.O.G.-PTBF_06_08 Lecce_10/2016



Babacar, während der Präsentation im ZEI



Die Einladungs-Postkarte

Einfach weil das ZEI so „alternativ“ ist, so offen und so unkompliziert, und weil es ja auch um Babacars Geburtstag ging. Gewiss, sehr undergroundig und nicht sehr publikumsmagnetisch oder marketingtechnisch klug, aber egal, für dieses Anlass passte das wunderbar. Es war mir ein grosse Freude zu sehen, mit welchem Ernst, welcher Freude und welcher Einfachheit Babacar seine Absichten vortrug, ein guter Start!

Von der Einladungskarte hatten wir nur 60 Stück digital hergestellt. Er lud Freunde und Strassenverkäufer ein, ich meine 10 Nächsten, und es kamen rund 30 Personen - dafür aber aus drei Kontinenten. Jedenfalls ging das sehr gut über die Bühne, und Jordan, der 10jährige Sohn von Gabriella und Jules beendete die einstündige Vorstellung mit einem grossartigen, kollektiven Lacher: „*Noch irgendwer eine Frage?*“ warf Babacar zum Schluss in die Runde, „*ja ich..*“ sagt Jordan - alle plötzlich muksmäuschenstill, „*...keine Frage, ich hab nichts verstanden, Babacar spricht so leise.*“.

Die Präsentation der Ausgabe # 1, die wir hoffentlich bis Weihnachten schaffen, wollen wir dann in einem „öffentlicheren“ Raum machen. Wir wünschten es gäbe dann die CUCINA schon! Aber das ist sicher zu gross geträumt. Auf alle Fälle lasse ich es euch umgehend in einem nächsten PRBE wissen; eure Adressen, um euch eine Kopie davon zu schicken, hab ich ja dann schon;)

. . .

Nur noch ein paar Anmerkungen zum Lauf der K.O.G.Dinge. Das gut DING DONG braucht wissen wir ja schon lange. Aber die von mir im ersten PTBE vorgestellten Projekte sind alle *dermassen* von den Umständen umarmt oder gebeutelt, dass sich einiges zeitlich und schwerpunktmässig verschoben und verbogen hat. Ich hoffe ihr versteht, dass das gar nicht anders sein kann, und ich keinen Moment meine eigentliche Lust und Entscheidungen in dem Ganzen verraten habe. Dass Lampo Giramondo in diesem Dokument nur in einem Satz vorkommt, verdankt sich z. B. dem Umstand, dass er viel mehr Zeit braucht seine Gedanken zu ordnen (von welchen wir dann ein Ausgangskonzept für alles weitere ableiten können) - Zeit, die er wegen seiner sehr prekären Lage fast nie hat.

Das andere betrifft die Punkte, die ich euch im PTBE_02 ankündigte, sowie meine eigene „Zeitökonomie“. Das *kleine Büro*, von dem ich sprach, haben wir zwar gesucht, hätten wir auch gefunden, konnten wir uns aber noch nicht leisten. Ich arbeite immer noch zuhause und unser „Büro“ ist immer noch die eine oder andere Bar. Die *Option auf eine ideale Räumlichkeit* für die CUCINA haben wir auch noch nicht gekauft - ihr wisst weshalb. Und das *Wirtepatent* müssen wir weder machen, noch kaufen, weil es hoffentlich in der Anmiete eines Ex-Restaurants schon inbegriffen ist. So vieles nicht gewusst, so vieles noch zu lernen. Und obwohl für mich als „privilegierten und ehrenamtlichen Migrant“, auch Dank euer Hilfe, alles sehr gut anlief, muss ich mich gleichzeitig auch immer öfter um andere, kühlenschrankfüllende Projekte und Jobs kümmern. Aber ohne Zweifel, dass es das Wert ist. „*Es ist was es ist, sagt die Liebe*“.

