

Zwischen Zärtlichkeit und Zerfall

Schon die Ausgangslage klingt vielversprechend und mysteriös: Das Buch von «Von jenen, die jagen» der Zürcher Autorin Islème Sassi spielt in einem fast entvölkerten Bergdorf. Es ist das ideale Leseerlebnis für die graue Jahreszeit.

Daria Semenova

Ein entvölkertes Bergdorf, dessen Stille eine Schwere hat; ein ungeklärter Todesfall; ein verschwundener Junge; ein Haus am See, in dem sich Staub über die Jahre schichtete: In dieses fragile Gefüge tritt Isabel, die Städterin, die eigentlich eine Auszeit sucht und stattdessen beginnt, das zu bewegen, was das Dorf lange unter den Teppich gekehrt hat. Islème Sassis Debütroman «Von jenen, die jagen» entfaltet eine Welt, die vertraut wirkt und doch fremd bleibt, als hätte sie sich leise und unbemerkt in eine andere Richtung gedreht.

Sassi schreibt in einer klaren, atmen- den Sprache, die auch dann stabil bleibt, wenn die Realität zu flimmern beginnt. Mit kleinen Verschiebungen öffnet sie Räume, die man zu kennen glaubt, nur um im nächsten Moment festzustellen, dass sie anders gedeutet werden.

Ein Dorf steckt in Routinen fest

Im Dorf begegnet Isabel einer Gemein- schaft, deren Ordnung von wenigen ver- bliebenen Bewohnern getragen wird. Mara führt den Dorfladen, Franziska steht hinter der Bar des «sterbenden Schwans» und macht gleich zu Beginn deutlich, dass sie keinesfalls «Franzi» genannt werden möchte, und Toni – Besitzer mehrerer Liegenschaften – vermietet ihr das Haus am See. Léanne, seine Tochter, lebt zwischen diesen Rhythmen, begleitet von der Abwesenheit ihres Bruders Leander – einem Verschwinden, das im Dorf weiter- wirkt wie ein unterdrückter Pulsschlag, hörbar nur in Momenten der Stille, nie ganz verstummt.

Diese Routinen wirken sicher, doch ge- rade ihre Wiederholung zeigt, wie brüchig sie sind. Isabel bewegt sich zunächst vor- sichtig darin, wird dann Teil dieses Gefü- ges – und bleibt doch leicht verschoben. Sie scheint nicht einzugreifen, und trotz- dem bringt ihr Dasein etwas in Bewegung. Sassi zeigt das nicht durch grosse Gesten, sondern feine Reibungen, bei denen der Eindruck entsteht, als würde im Hinter- grund leise etwas zu klirren beginnen.

Die Beziehung zwischen Isabel und Lé- anne entwickelt sich früh, getragen von alltäglichen Gesten, einem gemeinsamen Abendessen, dem Wein, der längst sein Datum überschritten hat, und einem zu- nehmenden Sichfinden in denselben Räumen. Trotz dieser zärtlichen Nähe bleiben viele Fragen unausgesprochen.



Das Buch «Von jenen, die jagen» steht im Mittelpunkt: die Autorin Islème Sassi (links) und die Verlegerin Gabriela Merz.

BILD ZVG

«Du kennst mich gut», sagen sie, doch unter dieser Vertrautheit liegt ein Schat- ten, der sich nicht benennen lässt.

Sassi interessiert sich nicht für das Ausbuchstabieren psychologischer Mo- tive, sondern für das Schweigen dazwi- schen: für das, was sich im Blick verlagert, im Ausweichen, im Ritual.

Schon fast unheimlich

Die Landschaft entfaltet auf den ersten Blick eine tröstliche Schönheit. Der See liegt ruhig, die Berge öffnen Weite, und die Wälder vermitteln ein Gefühl von Schutz. Doch je länger man bleibt, desto stärker wird spürbar, dass diese Schön- heit auch eine Schicht von Unruhe trägt.

Sassi beschreibt diese Ambivalenz mit einer Feinheit, die den Ort gleichzeitig warm und unheimlich erscheinen lässt. Die Natur ist nicht nur Kulisse, sondern reagiert. Der Wald knackt wie eine An- wort, der Nebel bewegt sich wie eine Fi- gur, und das Haus am See wird zu etwas, was wahrnimmt. In einem kurzen Dialog sagt Léanne: «Es spricht.» Auf Isabels Frage, was das Haus denn sage, erwidert sie: «Das musst du selbst herausfinden. Es hat für jeden eine eigene Botschaft.»

Dann gibt es die Abende, die langsam und unerbittlich heranrollen – Abende, denen man nicht entfliehen kann. In die-

sem Licht verändert sich das Dorf, und es tauchen Zeichen auf, leise und irritie- rend, ohne dass verraten wird, was genau sie bedeuten. Gerade dieses Offenlassen zieht die Lesenden weiter.

Das Dorf wirkt, als wäre es in einer ei- genen Zeit gefangen. Moderne Details tauchen plötzlich auf – etwa wenn Isabel Spotify einschaltet –, und für einen Mo- ment irritiert der Gedanke, dass die Gegenwart doch stärker in diese Welt hineinragt, als man erwartet hätte. So schichten sich Vergangenheit, Erinne- rung und Gegenwart übereinander.

Isabel wird zu einer Figur, die zwischen diesen Zeiten steht. Sie verändert das Dorf, indem sie schlicht anwesend ist – wie jemand, der einen Raum betritt und Staub aufwirbelt, der lange unberührt lag.

Einkuscheln und durchlesen

«Von jenen, die jagen» trägt den Rhyth- mus der Jahreszeiten, besonders den Übergang in den Herbst und den Winter. Golden getupfte Blätter, Nebel über dem See und frühmorgendliche Wachmo- mente, in denen «Dämonen aus den Ecken heranflattern und Sorgen zufü- cheln», prägen den Ton. Es ist ein Roman, der sich rasch lesen lässt, aber Atmosphä- ren hinterlässt, die bleiben – ideal für einen Abend unter einer Decke, mit Tee

oder Weihnachtsgebäck, während draus- sen die Welt leiser wird.

Islème Sassi, 1984 geboren, ist klassi- sche Philologin, habilitierte an der Uni- versität Zürich und unterrichtet Latein und Geschichte. «Von jenen, die jagen» ist ihr erster Roman und zeigt eine Autorin, die mit Zeichen, Stille und feinen Un- heimlichkeiten arbeitet, ohne sie klar auf- zuklären.

Der Zeitkind Verlag, 2024 von Gabriela Merz gegründet, publiziert Schweizer und europäische Literatur mit gesell- schaftspolitischen Fokus. «Lesen steigert Wissen und Genuss» prägt das Verlagsver- ständnis ebenso wie die Idee, dass Text und Bild zu Neuem kumulieren dürfen. Auch Sassis Roman fügt sich stimmig in dieses Programm ein und wird vielleicht in Zukunft auch mit einer Lesung das Zür- cher Unterland besuchen.



Islème Sassi: Von jenen, die jagen 2025, 192 Seiten, Zeitkind Verlag, Meilen.

GEMEINSAME WEIHNACHTEN MIT HERZ

Damit niemand allein feiern muss

Im Mittelpunkt standen persönliche Begegnungen und das Gefühl, willkommen zu sein: Bereits zum zehnten Mal fand am Heiligabend in Opfikon der Anlass «Gemeinsame Weihnachts mit Herz» statt.

Stadtrat und Gründungsmitglied Cirillo Pante (FDP) würdigte zu Beginn den An- lass, erzählte die Entstehungsgeschichte und dankte allen Beteiligten im Namen der Stadt Opfikon.

Was vor zehn Jahren im Saal der refor- mierten Kirche mit rund 40 alleinstehen- den Gästen begann, ist über die Jahre zu einem Ort der Begegnung geworden. In diesem Jahr waren über 90 Gäste dabei, die den Heiligabend bewusst nicht allein, sondern in Gemeinschaft verbringen wollten.

Da der Saal der katholischen Kirche in diesem Jahr wegen laufender Sanierungs- arbeiten nicht zur Verfügung stand, konnte der Anlass erneut in der refor- mierten Kirche – dort, wo alles began- gefeiert werden. Beiden Kirchgemeinden gilt für ihre Unterstützung und Bereit- schaft, den Anlass zu ermöglichen, her- z-



Das OK-Team (v. l.): Moni Maurer, Antonia Leal, Erwin Jäger und Heidi Pante.

BILD ZVG

licher Dank. Im Mittelpunkt standen auch dieses Jahr das gemeinsame Feiern, persönliche Begegnungen und das Ge- fühl, willkommen zu sein. Der Abend war geprägt von Darbietungen wie einer Drehorgel, einer Weihnachtsgeschichte und dem gemeinsamen Singen von Weih- nachtsliedern mit Klavierbegleitung. Für das Essen sorgte in diesem Jahr erstmals der neue Koch Luigi D'Angelo, der die Gäste mit einem tollen Weihnachtsmenü verwöhnte.

Gemeinschaft soll spürbar sein

Getragen wird der Anlass seit Beginn von freiwilligen Helferinnen und Helfern, die mit Herzblut und als wahre Herzensan- gelegenheit dafür sorgen, dass niemand am Heiligabend allein bleibt.

So soll die Veranstaltung «Gemein- same Weihnachten mit Herz» auch in Zukunft ein Ort bleiben, an dem Nähe entsteht und Gemeinschaft spürbar wird.

Das Organisationskomitee des An- lasses, bestehend aus Heidi Pante, Moni Maurer, Erwin Jäger und Antonia Leal, spricht allen Helferinnen und Helfern so- wie den Gästen seinen herzlichen Dank aus. Ohne ihre Unterstützung wäre dieser Abend nicht möglich. (e.)

VÖLKERKUNDEMUSEUM

Was Pho und Lebkuchen verbindet

Die Geschichte des Zimtdöschens in unserem Küchenschrank reicht weit zurück: Gewürze galten als die ersten globalen Handelswaren und befeuer- ten die europäischen Kolonialbestre- bungen. Heute sind sie erschwingliche Konsumgüter, die weltweit in Super- märkten zu finden sind. In der neuen Ausstellung «Symphonie der Gewürze» des Völkerkundemuseums der Univer- sität Zürich begeben sich Besuchende auf die Spuren von Sternanis, Zimt und Kardamom aus Nordvietnam.

Sie lernen die zentralen Stationen des komplexen globalen Gewürzhan- dels in Vergangenheit und Gegenwart kennen. Zimt, Sternanis und Kardamom wachsen vor allem im gebir- gen Norden Vietnams, wo ethnische Minderheiten wie die Hmong, Nung, Tay und Yao vom Anbau dieser Ge- würze leben. Die vietnamesische Re- gierung fördert ihre Kultivierung ge- zielt, um die wirtschaftliche Entwick- lung dieser Regionen voranzutreiben und Armut zu bekämpfen. Bei der Ver- marktung wird zudem die ethnische Zugehörigkeit der Produzenten be- tonnt, um die Gewürze als authentische Regionalprodukte attraktiver zu ma- chen. Die wichtigsten Abnehmer viet- namesischer Gewürze sind heute die USA und China, Europa holt jedoch zu- nehmend auf.

Die Ausstellung veranschaulicht anhand von Filmen und Objekten die lokale Landwirtschaft: Wie sehen Zimt, Sternanis und Kardamom aus? Welche Werkzeuge nutzen die Landwirtinnen und Landwirte? Welche Herausfor- dungen meistern sie? Auch die ökolo- gischen Auswirkungen des Gewürz- anbaus werden thematisiert. So kann dieser zwar zur Wiederaufforstung beitragen – etwa indem Bäume für den Zimtanbau kultiviert werden, deren Rinde später das Gewürz liefert. Gleich- zeitig führen die grossflächigen Mono- kulturen zu Bodenerosion und zum Verlust von Biodiversität.

In der vietnamesischen Küche spie- len Gewürze eine entscheidende Rolle. Zimt, Sternanis und Kardamom sind bei der Zubereitung der traditionellen Nudelsuppe Pho zentral: Erst werden die Gewürze angeröstet, um danach stundenlang mit Rinderknochen zu köcheln – so entfaltet sich das Aroma. Vor dem Servieren werden Reisnudeln und frische Kräuter beigefügt.

In Europa fanden die importierten Gewürze ebenfalls Eingang in viele «traditionelle» Rezepte. Aus Weih- nachtsgebäck wie Lebkuchen, Zimt- sternchen oder Brunzli sind sie nicht wegzudenken. Bei Glühweinrezepten spielen Zimt und Sternanis die Haupt- rolle – wie bei der Pho. Liköre erhalten ihre herbe Würze ebenfalls oft von Sternanis. Auch viele Kosmetika und Raumdüfte bedienen sich des Reper- toires der «exotischen» Zutaten.

In einem Film berichten Angehö- rige der vietnamesischen Diaspora in der Schweiz vom Stellenwert des Kochens und Essens in ihrem Alltag und davon, welche Gefühle die Düfte tradi- tioneller Gerichte in ihnen auslösen.

Interessierte erfahren auch, dass viele Gewürze über gesundheitsför- dernde Eigenschaften verfügen. Sie werden sowohl in der traditionellen vietnamesischen Medizin, «dông y» oder «östliche Medizin» genannt, als auch in der westlichen Schulmedizin verwendet. Zimt wird in der vietna- mesischen Medizin zur Stabilisierung des Blutzuckers, Kardamom bei Ma- genentzündungen und Sternanisöl bei Erkältungen eingesetzt. Auch das Medikament Tamiflu, das in den 2000er-Jahren bei der Schweine- und später der Vogelgrippe verabreicht wurde, enthielt Sternanis, wie die Uni- versität Zürich schreibt. Inzwischen beinhaltet das Grippemedikament einen synthetisierten Wirkstoff. (pd.)



Ausstellung bis 13. September 2026 im Völkerkundemuseum: museethno.uzh.ch/de/vietnam