Ein Spezialist der Mischung: Die Magie der Nagelfluhzone

Bettina Dyttrich**,** WOZ Nr. 8 – 23.2.2017

1994 wünschte ich mir die WOZ auf Weihnachten. Ich war fünfzehn. Schon im Januar 1995 erschien ein langes Porträt von Laure Wyss zu Al Imfelds 60. Geburtstag. Auch seine eigenen Texte fielen mir sofort auf. Nicht nur ihr Ton, auch die Themen waren unverwechselbar: Er schrieb über das «Bschütten» am Karfreitag, über Älplermagronen als Heimwehgericht, unglaublich detailliert über afrikanisches Essen. Für ihn hatte die WOZ «Al dente» eingeführt, die erste Esskolumne, die heute mit «Kost und Logis» weiterlebt. Wenn ich mich später als Journalistin an ihn wandte, gab er immer gern Auskunft.

Ich begann, seine Geschichtenbücher zu lesen, in denen er Afrika mit seiner Heimat, dem Napfgebiet, verflocht und dabei ähnliche Abgründe, ähnliche Magie fand. Al hatte einen sehr handfesten Zugang zur Magie. Dass sich die Welt nicht restlos erklären lässt, lag für ihn auf der Hand. In seinen Texten beschrieb er einen Kuhfladen auf dem Vorplatz des Imfeld-Hofs, der «plötzlich zu Stein wurde». Oder die enttäuschte Schwiegermutter, die der Ex ihres Sohnes einen Poltergeist herbeibetete. Heute bin ich selber oft im Napfgebiet. Manche dort finden, der Imfeld habe es übertrieben mit seinen Geschichten – und erzählen dann selber ähnliche. Irgendetwas liegt in der Luft in der voralpinen Nagelfluhzone.

Dogmatismus war Al Imfeld fremd, reinen Lehren misstraute er. Er glaubte vielmehr an die richtige Mischung: aus Tradition und Neuem, Ökologie und Industrie, Afrika und Europa, Christentum und Animismus. Oder Stadt und Landwirtschaft wie in seinem letzten Buch, «Agrocity. Eine Stadt für Afrika». Das Mischen hatte er von afrikanischen Köchinnen und Schamanen gelernt: Er schrieb über die emanzipatorische Kraft des Maggi-Würfels und einen Heiler, der auf die magische Energie von Coca-Cola vertraute – ein Getränk, das aus einem so mächtigen Land kam, musste etwas von dieser Macht in sich tragen.

Es scheint nur auf den ersten Blick paradox, dass Al, selbst ein «gescheiterter» Priester, von der katholischen Kirche fasziniert blieb. Auch sie war dehnbar und mischte alles Mögliche, integrierte andere Glaubensrichtungen und liess SünderInnen einen Ausweg offen: die Beichte. Es sei kein Zufall, dass die katholische Kirche eine solche Vielfalt unter einem Dach vereine, während die Reformierten dauernd neue Sekten gründen müssten, schrieb er einmal. Aber er verschwieg auch den brutalen Druck nicht, der in seiner Jugend noch herrschte: Jede katholische Familie, die etwas auf sich hielt, schickte einen Sohn ins Priesterseminar. Dieser Sohn musste in der ganzen Region von Tür zu Tür ziehen und Geld fürs Studium sammeln. Wenn er irgendwann merkte, dass ihm der Beruf nicht behagte, blieb manchmal nur der Selbstmord.

Manchmal ging Al beim Dehnen und Mischen etwas gar weit: Dass er für den neoliberalen Thinktank Avenir Suisse Porträts verfasste und mit der Entwicklungshilfestiftung von Syngenta zusammenarbeitete – einem Konzern, der mit Pestiziden und Monopolsaatgut auch in Afrika enormen Schaden anrichtet –, konnte ich nicht nachvollziehen.

Aber dank Al lernte ich die katholisch-bäuerliche Welt verstehen, die auch die Welt meiner VorfahrInnen gewesen war. Sie war nicht einfach ein patriarchales Gefängnis, wie es heute manchmal scheint. Auch darin gab es Eigensinn, starke Frauen, Brüche und Solidarität. Und auch wegen Al begann ich, über ein Thema nachzudenken, das mich bis heute fasziniert und beschäftigt: das Essen.