



Spezialitäten aus aller Welt: Elise Quimido-Londa aus dem Kongo (oben links), Milica Rakic aus Serbien (oben rechts), die Mexikanerin Dora Cecchini (unten links) und die Brasilianerin Célia Vieira. Bilder: Peter Fischli

- **Unterwegs in Luzerns Multikulti-Ecke BaBel**
- **Saris, Seife und Saft nebeneinander**

Die Welt auf kleinem Raum

Die Welt auf kleinem Raum

Vom Vorbeifahren kennt sie jeder: Die Geschäfte mit Waren aus aller Herren Länder in der Baselstrasse. Was nicht jeder weiss: Wie es drinnen aussieht. Der Rundgang zeigt, dass sich ein Besuch lohnt.

Luzern rüstet sich für die Zukunft. Das KKL steht bereits seit zehn Jahren, die Uni wird gebaut, im Tribschen ist ein neues Wohnquartier entstanden und das Sportstadion mit Hallenbad und Hochhäusern wurde vom Stimmvolk soeben gutgeheissen. Die Stadt verändert sich und damit auch ein wenig ihr Gesicht. Doch eines bleibt: die Baselstrasse. Natürlich wechseln auch dort Ladenbesitzer und Restaurantbetreiber, doch für das Auge des Durchfahrenden ist die Baselstrasse noch immer das, was sie bereits seit Jahrzehnten ist. Ein Schmelztiegel von Völkern, die auf kleinem Raum friedlich mit- und nebeneinander leben.

Würste vom Balkan

Fröhlich empfängt Milica Rakic ihre Kunden im Top Marché an der Baselstrasse 82, fast direkt am Kreiselpark. Ein Schwätzchen mit Kunden liegt jederzeit drin, und mit Lachen spart die fröhliche Frau auch nicht. Seit 30 Jahren lebt die Serbin in der Schweiz, seit bald sieben Jahren führt ihr Bruder Petar den Supermarkt. Für ein Geschäft an der Baselstrasse ist der Top Marché überdurchschnittlich grosszügig, die Regale stehen nicht ganz so eng wie bei andern. Und auf den ersten Blick gleicht auch das Sortiment eher dem eines Schweizer Supermarkts. Im hinteren Teil findet man jedoch, wonach man im Coop oder in der Migros vergeblich sucht: Wurstwaren aller Art aus dem Balkan.

Offenherzig erklärt sie die verschiedenen Würste, die für so viele Einwohner von Luzern ein Stück Heimat auf den Tisch zaubern.

«Hier kaufen mehrheitlich Schweizer Kunden sind hauptsächlich Bosnier, Kroaten, Serben – Menschen aus dem Balkanraum. Kroaten, Bosnier und Serben, die friedlich im selben Laden einkaufen? «Natürlich, das ist doch kein Thema», sagt Rakic, «der Krieg ist vorbei, und der war dort unten, nicht hier.»

Fürs Haar und die Manneskraft

Unscheinbar, an der Baselstrasse 63, befindet sich der kleine Laden von Elise Quimido-Londa aus der Demokrati-

tischen Republik Kongo, «R.D.C.», wie sie es nennt. Alles, was das Haar begehrt, preist die Afrikanerin an. Für das Haar von Dunkelhäutigen, versteht sich. Relaxer, um das Haar zu strecken, Conditioner, Färbungen und Tönungen, und und und. Wer Zöpfchen will, kann ebenfalls zu Quimido-Londa gehen, auch Haarverlängerungen mit Kunst- oder Naturhaar gibt es bei ihr. Anfangs scheint die Kongolesin etwas misstrauisch, doch bald löst sich der Knopf und sie führt in das unscheinbare hintere Zimmer des Lokals. Wenn man nun ein Coiffeursaloon erwartet hat, liegt man gänzlich falsch. Die Regale sind gefüllt mit Eswaren, die die meisten Schweizer nur vom Hörensagen kennen, auf die Afrikaner aber nicht verzichten wollen. Palmöl, «Fufu» (Mehl aus Kochbananen), «Egushi», «Gari» (aus Griess), Kochbananen, und Maniok in allen Varianten: Maniok-Mehl, Maniokblätter, Maniok-Polenta und natürlich die unverarbeiteten Knollen. In grossen Tiefkühltruhen lagert Fleisch, Fisch und Gemüse. Auch Kolanüsse, «die sind gut für den Mann, geben ihm Kraft!», sagt Elise Quimido-Londa und lacht laut.

«Ein Schwätzchen mit Kunden liegt immer drin.»

Maniokblätter, Maniok-Polenta und natürlich die unverarbeiteten Knollen. In grossen Tiefkühltruhen lagert Fleisch, Fisch und Gemüse. Auch Kolanüsse, «die sind gut für den Mann, geben ihm Kraft!», sagt Elise Quimido-Londa und lacht laut.

Mittagstisch

Gleich gegenüber befindet sich «El Sombbrero Latino» von Dora Cecchini. Seit vier Jahren führt die Mexikanerin aus Cuernavaca den Take-away an der Baselstrasse 74, der gleichzeitig Restaurant und Laden auf engstem Raum

ist. Riesenpackungen Tortilla-Chips liegen neben Skelett-Figürchen in allen Grössen und Farben. Es duftet nach gut gewürztem Essen. «Ich möchte zeigen, dass es nicht nur Tex Mex gibt, sondern auch andere Spezialitäten aus verschiedenen Regionen von Mexiko», sagt Dora Cecchini. Ausserdem sei mexikanisches Essen auch nicht immer scharf. In der Ladenmitte steht ein grosser Tisch, es ist Mittagszeit. Einige hungrige Gäste haben sich eingefunden, und Dora Cecchini verschwindet in ihre kleine Küche. Bald darauf erscheint sie mit verlockend duftenden Gerichten. Besonders exotisch mutet der «Ensalada de Nopal» an. Ein Salat aus eingelegten Kaktusblättern. Serviert mit gehackten Tomaten und Zwiebeln ist er lecker und auch ziemlich nahrhaft. Die Burritos sind ebenfalls köstlich – und tatsächlich gar nicht scharf. Auch hier sind Schweizer Gäste keine Seltenheit. «Fifty-fifty» schätzt Dora Cecchini das Verhältnis zwischen Schweizern und Lateinamerikanern ein. Kein Wunder, bietet sie doch eine willkommene Abwechslung zu Pizza, Kabab und Bratwurst – und das zu sehr guten Preisen.

«Mexikanisches Essen ist nicht immer nur scharf.»

«Ládele» leicht verborgen. Geldtransfer in die Heimat. «Für hier lebende Südamerikaner ist es selbstverständlich, monatlich Geld an die Familie zu senden», sagt Célia Vieira. Wegen den hohen Spesen bei den Banken würden Landsleute lieber ihren Dienst nutzen. Dass Geldtransfer nicht als Hobby-Business betrieben werden kann, zeigen die strengen Auflagen gegen Geldwäscherei. Einmal jährlich muss sie eine aufwändige Revision machen, besucht Weiterbildungs-Kurse und wird streng überwacht. Ausserdem gehört sie einer Selbstregulierungs-Organisation an. Neben dem Geldtransfer leistet sie weiteren Beitrag an das soziale Netzwerk der Lateinamerikaner in Luzern: Mehrmals jährlich organisiert sie die Brasil Show Night in der Blues Bar Vasco da Gama in Luzern. Eine Party mit Latin-Music, Modeschau und jeweils einem Stargast aus der Heimat. Die letzte ging eben am 29. November über die Bühne.

BaBeL erweitert

Lässt man die Grenzen von BaBeL hinter sich und spaziert Richtung Stadtzentrum, wird man auch in der Bruchstrasse 47 fündig. Seit zwei Jahren führt Célia Vieira hier ihr Geschäft. Vorher hatte sie es an der Bireggstrasse.

Die aus Fortaleza stammende Brasilianerin verkauft seit einem Jahr modische Damenkleider. Kreationen, die bestimmt nicht an den Ständern von H&M und Manor hängen. Bereits länger gehören südamerikanische Snacks, Soft- und Vitamin-Getränke, andere Lebensmittel, Flip Flops, Bikinis und einiges mehr, was Brasilianer und Südamerikaner-Urlauber vermissen, zu ihrem Sortiment. Doch die wohl wichtigste Funktion ihres kleinen Geschäfts bleibt dem gewöhnlichen Einkaufsummler beim «Ládele» leicht verborgen. Geldtransfer in die Heimat. «Für hier lebende Südamerikaner ist es selbstverständlich, monatlich Geld an die Familie zu senden», sagt Célia Vieira. Wegen den hohen Spesen bei den Banken würden Landsleute lieber ihren Dienst nutzen. Dass Geldtransfer nicht als Hobby-Business betrieben werden kann, zeigen die strengen Auflagen gegen Geldwäscherei. Einmal jährlich muss sie eine aufwändige Revision machen, besucht Weiterbildungs-Kurse und wird streng überwacht. Ausserdem gehört sie einer Selbstregulierungs-Organisation an. Neben dem Geldtransfer leistet sie weiteren Beitrag an das soziale Netzwerk der Lateinamerikaner in Luzern: Mehrmals jährlich organisiert sie die Brasil Show Night in der Blues Bar Vasco da Gama in Luzern. Eine Party mit Latin-Music, Modeschau und jeweils einem Stargast aus der Heimat. Die letzte ging eben am 29. November über die Bühne.

