

Seite Zwei



Kommentar Enver Robelli,
Redaktor internationale Politik,
über den Ermittlungsbericht zu
den Kriegsverbrechen der UCK.

Kosovos zweite Befreiung

Der Westen ist aus edlen Motiven in den Krieg gezogen, als 1999 das Belgrader Regime alle Kosovo-Albaner aus ihrer Heimat vertreiben wollte und Tausende Menschen ermordete. Brüssel und Washington hatten eine Dekade lang tatenlos zugeschaut, wie der Gewaltherrscher Slobodan Milosevic ein Apartheid-Regime mitten in Europa besiegelte. Die Repressionswelle in der balkanischen Provinz hatte Folgen auch für die Schweiz: Zwischen Burgdorf und Brüttsellen fanden viele kosovarische Lehrer, Beamte und Bauern Zuflucht. Von dieser Solidarität können die vom Bürgerkrieg in ihrem Land geplagten Syrier heute nur träumen. Die Kinder der kosovarischen Bürgerkriegsflüchtlinge spielen inzwischen für das Schweizer Fussballnationalteam.

Doch nicht alle Kosovo-Albaner waren Kriegsoffer. Das zeigt exemplarisch der gestern in Brüssel veröffentlichte Bericht eines US-Ermittlers, der im Auftrag der EU und des Europarats die Kriegsverbrechen der kosovarischen Befreiungsarmee UCK untersuchte. Mehrere Rebellenführer haben während und unmittelbar nach dem Krieg Serben entführt, Roma ermordet, kritische Albaner mundtot gemacht. Wer sich diesen Männern in den Weg stellte, musste um sein Leben fürchten. Zeugen wurden erschossen, Beweise vernichtet. Die meisten der mutmasslichen Kriegsverbrecher haben in den 90er-Jahren in der Schweiz gelebt, sie gehören zur sogenannten Swiss-Connection und haben vom fast mythischen Nimbus der Befreier profitiert.

Es ist das Verdienst eines Schweizers, dass diese Männer bald vor Gericht landen werden. Der Tessiner Ex-FDP-Ständerat Dick Marty hat in einem Report für den Europarat den Finger auf einen wunden Punkt gelegt: Auch auf kosovo-albanischer Seite gab es Menschenrechtsverletzungen, die geahndet gehören. Jetzt muss die internationale Justiz handeln, jetzt müssen vor allem die Zeugen geschützt werden. Hier ist auch die Schweiz gefordert, einen Beitrag zu leisten.

Der Westen hat 1999 Kosovo von der Belgrader Repression befreit. Nun folgt die zweite Befreiung der jungen Balkanrepublik. Diesmal von den sogenannten Freiheitshelden, die im Kriegsausbruch das Ansehen ihres Landes beschmutzt haben.

blogs.tagesanzeiger.ch

Welttheater Die Seele der japanischen
Küche heisst Dashi - Von Christoph Neidhart



Erst mit Dashi schmecken diese Nudeln japanisch. Foto: Alamy

Dashi, so nennen die Japaner die braune Brühe, in der man Soba, Udon und Somen serviert. Isst man die Nudeln kalt und ohne Zutaten, so dippt man sie in dem Fischsud, den Ausländer oft für Sojasauce halten, der damit aber nichts gemein hat. Dashi ist keine Bouillon, sondern ein Sud. Es ist deshalb völlig falsch, von einer «Nudelsuppe» zu reden. Hier wird nichts aufgebrüht. Um den Sud anzusetzen, lässt man Katsuo-boshi, hauchdünne rosa Flocken, und dazu Seetang einfach in heissem Wasser ziehen. Fast wie einen Tee.

Nur der vierte japanische Nudeltyp, die erst vor hundert Jahren aus China eingewanderten Ramen, wird in Fleisch- oder in Miso-Brühe serviert. Die könnten allenfalls als «Nudelsuppe» durchgehen. Doch Japans Gaumenpatrioten gelten sie bis heute als Eindringlinge: schmackhaft zwar und durchaus willkommen, dem japanischen Geschmack angepasst, aber doch etwas unjapanisch. Gleichsam die Spaghetti des frühen 20. Jahrhunderts.

Die menschliche Zunge hat fünf verschiedene Geschmacks-sinne: süss, salzig, sauer, bitter und «umami», was oft mit «herzhaft» umschrieben wird. Dashi ist ein typischer Vertreter dieses fünften Geschmacks-sinns, den der Japaner Ikeda Kikunae 1908 als Erster be-

schrieben hat. Auch Käse, vor allem lange gereifte Sorten wie Parmesan, getrocknetes Fleisch, Tomaten und Pilze haben einen starken Umami-Geschmack. Er entsteht bei der Fermentierung. Unsere Grossmütter umschrieben ihn als «räs» oder «rezent». Aromat ist die künstliche Vulgärvariante davon.

Zur Herstellung von Dashi trocknet man Filets des Bonito, einer kleinen Thunfisch-Art, an der Luft, bis sie hart wie Holz sind und eine Schimmelschicht angesetzt haben. Zuweilen räuchert man sie. Nach zwei Monaten wird der Schimmel abgewaschen, dann hobelt man die Bonito-Scheite zu hauchdünnen Flocken, die Katsuo-boshi, die man auch als Topping auf Blattgemüse serviert.

Dashi vereint eine gewisse Strenge mit Leichtigkeit, Komplexität und Reduktion. Der Sud wird deshalb auch als «Seele der japanischen Küche» bezeichnet. In Japan gibt es Familienbetriebe, die seit 300 Jahren Dashi herstellen.

Der Bonito ist ein Edelfisch. Viele Schnellimbisse in den Bahnhöfen, in denen man seine Nudeln im Stehen isst, verwenden Dashi aus billigeren Fischen, Heringen zum Beispiel. «Umami» ist auch dieser Sud, und der eilige Esser merkt kaum einen Unterschied. Doch die Dashi-Puritaner rümpfen darüber natürlich ihre Nasen.

Mamablog Selbst ist der Vater -
Von Andrea Caroni*

Ein Vaterschaftsurlaub ist eine tolle Sache. In den ersten Tagen lernt der Vater so sein Kind intensiv kennen, es zu halten, zu beruhigen, zu wickeln, zu baden - und wo nicht gestillt wird, gar zu schöppeln. Ich hatte das Glück, mit meiner Partnerin nach der Geburt unserer Tochter einige Tage und Nächte am Stück im Familienzimmer im Spital zu bleiben und die Tage darauf zu Hause zu verbringen (wobei half, dass meine Tochter das Feingespür hatte, noch vor der nahenden Frühjahrsession zur Welt zu kommen). So begann ich meine Vaterschaft nicht als Lehrling, sondern mit eigener Erfahrung.

Wie aber kommt der lernbegierige Jungvater zu seiner Auszeit? Das Gesetz sieht keinen Vaterschaftsurlaub vor. Der politische Mainstream kritisiert dies und ruft nach dem Staat. Als Reaktion hat Bundesrat Berset letzten Herbst acht mögliche Modelle des Vaterschafts- oder Elternurlaubs vorgestellt. Diese reichen von der blossen Erwähnung des Vaterschafts- oder Elternurlaubs im Obligationenrecht über ein steuerbegünstigtes Sparmodell bis hin zu einem 24-wöchigen, durch die Erwerbsersatzordnung finanzierten Elternurlaub. Das Allheilmittel fast all dieser Vorschläge: die Umverteilung. Alle zahlen, Eltern nehmen. Dabei sind unsere Sozialwerke bereits überstrapaziert. Und bereits heute unterstützen kinderlose Paare und Alleinstehende die Familien in Milliardenhöhe, von Kinderzulagen über Kinderabzüge bis zur Prämienverbilligung für Kinder und dem Elterntarif. Eine Volksinitiative fordert gar die (systemwidrige) Steuerfreiheit der Kinderzulagen.

Dabei täte es gut, sich bisweilen auf die Eigenverantwortung zu besinnen. Es steht jedermann frei, die Absprache mit seinem Arbeitgeber zu suchen und a) mit üblichen Ferien, b) einem unbezahlten oder c) einem bezahlten Urlaub zum gewünschten Vaterschaftsurlaub zu kommen.

«Wartet nicht auf den Staat, verhandelt mit euren Arbeitgebern!»

● Für den Bezug von Ferien gibt es wohl keinen würdigeren Moment als dann, wenn das Kind das Licht der Welt erblickt.
● Man kann mit dem Arbeitgeber einen unbezahlten Urlaub aushandeln. Bei einer durchschnittlichen Kinderzahl von 1,5 pro (Erwerbs-)Leben ist die finanzielle Einbusse für viele verkraftbar.

● Zahlreiche Arbeitgeber bieten bereits einen bezahlten Vaterschaftsurlaub an. Üblich ist in der Schweiz zwar oftmals nur ein Tag. Viele Arbeitgeber haben ihr Angebot dennoch ausgeweitet. So ermöglichen zum Beispiel die SBB, Novartis oder Raiffeisen den frischgebackenen Vätern eine Woche Vaterschaftsurlaub. Die Migros hat kürzlich von zwei auf drei Wochen ausgebaut. Bei der Alternativen Bank Olten oder der katholischen Kirche im Kanton Zürich sind es sogar vier Wochen. Ein Vaterschaftsurlaub ist einer der Trümpfen, mit denen ein Arbeitgeber bei seinen Arbeitnehmern punkten kann.

In meinem Fall: Zwar kennt mein Arbeitgeber, eine Anwaltskanzlei, keinen bezahlten Vaterschaftsurlaub. Dafür konnte ich einige Wochen unbezahlten Urlaub beziehen, was zusammen mit meinen üblichen Ferien eine grossartige Kennenlernphase ergab. Deshalb Männer, wartet nicht auf den Staat, sondern verhandelt mit euren Arbeitgebern! Selbst ist der Vater.

*Andrea Caroni (34) ist seit einem halben Jahr Vater einer Tochter. Er sitzt für den Kanton Appenzell Ausserrhoden im Nationalrat. Der FDP-Politiker und Rechtsanwalt wohnt mit seiner Familie in Herisau.

Anzeige

DAS AKTUELLE ANGEBOT FÜR TAGES-ANZEIGER-ABONNENTEN:

HOTEL BELVÈDÈRE****SUPERIOR KULTUR UND NATUR IM SOMMERLICHEN ENGADIN

DAS ANGEBOT IST GÜLTIG BIS 27. SEPTEMBER 2014

Erleben Sie das Unterengadin in seiner ursprünglichen Form und lernen Sie die romanische Kultur, Architektur und Natur des Unterengadins kennen. Jeden Tag steht eine Dorfführung und anschliessende individuelle Wanderung auf dem Programm. Das Hotel Belvédère mit SPA Vita Nova bietet einen gepflegten Rahmen für Ihren Aufenthalt in Scuol.

Im Preis inklusive:

- Täglich eine geführte Dorfführung in Vnà, Guarda, Sent, Scuol, Tarasp und Ardez (ausser Sa) mit anschliessender Wanderung (individuell)
- Alpine Schlemmerfrühstücksbuffet bis 11.00 Uhr
- Ein köstliches 5-Gang-Nachtessen im Belvédère, zusammengestellt aus unserer à la carte Karte
- Ein Engadiner Menu in Gourmetrestaurant GuardaVal (13 GMP)
- Eine Massage Ihrer Wahl im SPA Vita Nova: 30 Verwöhnminuten
- Täglich unbeschränkte Eintritte ins Engadin Bad Scuol, direkt im Bademantel erreichbar, auch am An- und Abreisetag
- Bergbahnen Motta Naluns, Sessellift Ftan, PostAuto in der Region, RhB bis Zernez
- 50 % Reduktion auf alle Bergbahnfahrten im Oberengadin und Samnaun

IHR CARTE BLANCHE-ANGEBOT:

3 Übernachtungen im Doppelzimmer Kat. D: CHF 500.- anstatt 620.-
Andere Zimmerkategorien und Wochenende auf Anfrage mit Aufpreis.

RESERVATION:

Direkt im Hotel Belvédère****S in Scuol mit Kennwort CARTE BLANCHE unter
Telefon: +41 81 861 06 20 oder per E-Mail: reservation@belvedere-scuol.ch

WEITERE INFORMATIONEN: www.belvedere-scuol.ch



20%
RABATT

Ihre persönliche CARTE BLANCHE erhalten Sie gratis und exklusiv zum Tages-Anzeiger-Abonnement, 0848 848 840 oder www.tagesanzeiger.ch/abo

BELVEDERE
SCUOL - ENGADIN - ****
unikatHOTELS.ch

Tages-Anzeiger

Du bist, was du liest.