

Bericht von Oktober 2018:

## Zwischen Ruispalat und Reis, Piroggen und Pasta – auch Kirche geht durch den Magen

Langsam nähert sich mein Aufenthalt in Finnland seinem Ende zu. Das letzte Quartal hat bereits angefangen, und manches mache ich jetzt schon „ein letztes Mal“. Und auch wenn ich langsam des Nomadenlebens müde werde, ist eine ordentliche Portion Wehmut im Herzen.

Ich weiß nicht, wieviel tausende Kilometer ich in den letzten zwei Jahren durch das Land gereist bin, mit Bus und Straßenbahn in Helsinki, mit dem Überlandbus – in dem ich auf verschneiter Nachtfahrt zwischen Oulu und Rovaniemi vor Angst gebetet habe, weil der Fahrer munter das Gaspedal trat – manchmal mit dem Flugzeug, weil die knapp 800km zwischen Helsinki und Oulu so am günstigsten und am zeitsparendsten zu bewältigen sind, und natürlich meistens mit der Bahn.

In Deutschland bin ich beruflich überwiegend mit dem Auto unterwegs, hier in Finnland habe ich das Bahnfahren zu schätzen gelernt. Den Finnen wird das Bahnfahren wirklich schmackhaft gemacht: mit Tickets zum halben Preis bei der Frühbuchung, außer in einigen Nahverkehrszügen (unseren S-Bahnen) ist jeder Zug mit W-Lan und Steckdosen ausgerüstet und auf den längeren Strecken immer mit einem Speisewagen, eine oft atemberaubende Landschaft hinter den Fenstern gibt's gratis dazu...da vergehen z. B. die 4,5 Stunden zwischen Helsinki und Joensuu wie im Flug. Und es gibt sie: höfliche Schaffner, die gerne und bereitwillig eine Auskunft geben!

Während meiner Reisen habe ich ganz unterschiedlich gewohnt: in Pfarrhäusern, bei Familien, in einem angemieteten Apartment der Pfarrei oder in einem Studentenwohnheim. Selbstgemachte polnische Wurst in der man das Schwein schmeckte, handgerollte Piroggen, Borscht...gar nicht so selten findet man die polnische Küche im Süden des Landes vertreten. Das verwundert nicht, denn hier leben viele Wirtschaftsflüchtlinge aus Polen und den baltischen Staaten, selbst die Küchenfee im Bischofshaus kommt aus Polen.

Rote Bete und Leber, das sind Lebensmittel, die mir im Supermarkt in der Abteilung Fertiggerichte sehr häufig begegnet sind.

Fertiggerichte haben in Finnland gar keinen schlechten Ruf und sind, gemessen an den dort herrschenden Preisen für Lebensmittel recht günstig. Gut ausgezeichnet mit Inhalts- und Nährwertangaben – darauf legt der Staat großen Wert. Heimische Produkte sind mit der finnischen Flagge gekennzeichnet. Meistens verpackt für ein bis zwei Personen als Mittagessen, aufgewärmt in der Mikrowelle – das ist hier oft praktiziert. Oder man geht zum Mittagessen in eine der unzähligen Kantinen, wo es in der Regel eine komplette Mahlzeit Suppe, Hauptgericht, Salatbuffet, Nachspeise und Kaffee für ca. 10€ gibt. Abends dagegen steigen die Restaurantpreise rasant in die Höhe!

Ren- und Bärenfleisch, Pilze, und Beeren aus dem Wald ist wohl typisch für Finnland. Das Fleisch unendlich teuer, die Früchte, wenn sie aus dem eigenen Land kommen ebenso, denn sie wurden in Handarbeit gepflückt. Die importierten Früchte aus geplanter Anzucht unterscheiden sich da deutlich durch niedrigere Preise. Zugreifen sollte man, z. B. in Helsinki am Hafen, landesweit aber in der gesamten Seenplatte, wenn es frischen (Räucher-)fisch gibt. Auch wenn der Preis in deutschen Augen gigantisch ist, der Geschmack macht das garantiert wieder wett.

Das Ruispalat, das Roggenbrot ist wohl das am meisten bekannte und verkaufte Brot hier in Finnland. Für die Reise findet man auch ein Angebot an Sandwiches oder auch an belegten „Baguettes“, aber das handtellergroße Ruispalat, belegt mit Käse, etwas Paprika einem Salatblatt und evtl. noch etwas Petersilie ist so der gängige Proviant für die Reise. Dazu einem Kaffee – Finnen sind bekannt dafür, dass sie viel Kaffee trinken, und in jedem Restaurant ist der Kaffee inklusive.

Verlässt man den Süden Finnlands wird die Ernährung bunter. In den östlichen und nördlichen Pfarreien, besonders in denen, in denen die Mitglieder des Neokatechumenates leben, herrscht eine solche Vielfalt an Nationalitäten, dass man sich geradezu aussuchen kann, was man essen möchte. Und so hatte sich schnell für mich gezeigt: Fahre ich nach Oulu esse ich italienisch, geht es nach Joensuu oder Kuopio, bestimmen ebenfalls Italien oder auch Spanien meinen Speiseplan. Am Polarkreis dagegen, In Rovaniemi – da bin ich dann beim Asiaten!

Handgemachte Pasta in Oulu bei Lucia und Michele: die beiden haben 10 Kinder, und welche Mengen da gebraucht werden, wenn es, ganz wie Zuhause in Bella Italia, Pasta zur Vorspeise gibt kann man sich ausrechnen. Viele Gemeindemitglieder aus Oulu gehören dem Neokatechumenat an und kommen aus Italien. Sie alle sprechen Finnisch, sie alle sind völlig in die finnische Gesellschaft integriert – aber zuhause am Esstisch wird heimatlich gegessen. Da kommt man sich augenblicklich 3000 km in den Süden versetzt vor. Der kleine Pietro konnte sich vor Lachen kaum auf seinem Stuhl halten, weil ich einen Löffel brauchte um die Spaghetti zu drehen....

Überhaupt Oulu: Als ich zum Ende meiner Schulzeit drei Jahre lang nachmittags an einem freiwilligen Angebot einer Italienisch-AG

teilnahm konnte ich nicht ahnen, dass mir die Kenntnisse ausgerechnet in Nordfinland einmal hilfreich sein werden. An einem Sonntag nach der Heiligen Messe sitzen wir im Pfarrhaus am Mittagstisch. Pfr. Donbosco aus Indien, der damalige Diakon Edwin aus Puerto Rico, Domenico und seine Frau aus Italien, die zeitweise in Oulu sind und dem Pfarrer im Haushalt und den Hausmeisterarbeiten helfen, eine russisch-orthodoxe Schwester, die zwei Mal im Jahr durch Finnland reist und in den Pfarreien Produkte aus dem Kloster zum Kauf anbietet und ich. Nun, wer davon ausgeht, das Englisch als Weltsprache die Konversation erleichtert, der irrt. Weder die Nonne noch das Ehepaar sprechen Englisch, und so haben wir uns auf Italienisch unterhalten – das war unsere gemeinsame Sprache, die wir mehr oder weniger gut beherrschten. So Finnisch Oulu ist – für mich ist es eine kleine italienische Enklave.

Die Krönung meiner kulinarischen Reise habe ich aber in Rovaniemi erlebt. Am Polarkreis und darüber hinaus gibt es kaum, bzw. gar keine Katholiken mehr. Im Gebiet der Samen gibt es einige kleine freikirchliche Gemeinden der Baptisten und Adventisten, auch die Zeugen Jehovas versuchen dort ihre Mission, und vereinzelt gibt es auch eine orthodoxe oder lutherische Gemeinde. Die Samen selber sind ihrer Kultur und ihrer Naturreligion, begleitet durch den Schamanen, treu geblieben. Kirchliche Missionen konnten dort oben keinen Fuß fassen. Erst durch die Einwanderung und Niederlassung von burmesischen Flüchtlingen konnte sich in Rovaniemi eine kleine katholische Gemeinde bilden. Die Burmesen haben ausnahmslos in den Flüchtlingslagern zum katholischen Glauben gefunden. Die Gemeinde wächst immer mehr, weil es immer mehr Bekehrungen gibt.

Als ich das erste Mal nach Rovaniemi ging, gab mir Pfr Donbosco den guten Rat, beim Essen sehr vorsichtig zu sein. Selbst er als Inder hat, nachdem er jetzt viele Jahre in Europa lebt, so seine Mühe mit dem Essen. Und so saß ich ganz gespannt vor dem ersten burmesischen Essen meines Lebens. Reis. Man kann tatsächlich den ganzen Tag Reis essen. Und die Burmesen tun es: zum Frühstück, mittags und abends. Lediglich die Zutaten ändern sich: manches Gemüse, ähnlich zubereitet wie in unseren China-Restaurants, habe ich nicht klar erkennen und zuordnen können, Rind, Huhn und Fisch in den unterschiedlichsten Macharten und Saucen, und manches Mal, wenn es etwas undefinierbares gab und das englische Wort fehlte, hat es verdächtig geknirscht zwischen den Zähnen.

Bei meinem zweiten Besuch bin ich dann auch prompt in die Falle gelaufen. Unsere Kursteilnehmerinnen hatten sich in der Würzung sehr zurückgehalten, um meinen europäischen Gaumen nicht zu irritieren. Aber nach dem zweiten Kurstag wurde ich auf eine Familienfeier am Abend eingeladen. Zunächst einmal ähnelte das Essen, das in zahlreichen Schüsseln und Töpfchen auf dem Tisch stand dem, was ich mittags während des Kurses gegessen hatte. Ein paar Saucen für den Reis standen noch zusätzlich da. Sojasauce, Erdnusssauce und eine dunklere Sauce, deren Namen wir nicht übersetzt bekamen. Zwei Brüder, eineiige Zwillinge, 7 oder 8 Jahre alt, standen mit großen Augen da. Ihre Schwester, die an dem Kurs

teilnahm hatte ihnen schon von mir erzählt, und so „halfen“ sie mir ganz eifrig den Teller zu füllen. Sie hatten morgens der Mutter bei den Festvorbereitungen helfen dürfen, und jetzt sollte ich auch ja alles probieren. Sie sahen ja so unschuldig aus ---aber nachdem ich den ersten Löffel Reis mit eben dieser namenlosen Sauce gegessen hatte schlugen mir die Flammen aus dem Hals, den beiden „Engelchen“ dagegen ging das Grinsen von einem Ohr zum andern.

Die aufgezählte Vielfalt an Nahrung die ich hier vorfinde, spiegelt den Reichtum an Nationalitäten innerhalb der katholischen Kirche Finnlands wieder. 106 verschiedene Nationen sind hier, bei ca. 15.000 Katholiken vorhanden. Größere Gruppen gibt es noch bei den unterschiedlichen afrikanischen Gruppen, und auch Philippinos und Vietnamesen sind reich vertreten. Diese Vielfalt ist in der unterschiedlichen Messgestaltung und in den unterschiedlichsten Ausdrucksformen des eigenen Glaubens sichtbar. Gleichzeitig ist das aber auch ein großes Problem in der Ortskirche. Nur ein Drittel der Katholiken sind geborene Finnen oder Finn-Schweden, gewohnt an die ruhige, getragene Art von Messfeier. Da finden dann auch viele der traditionellen polnischen Christen ihre religiöse Heimat. Gerade den afrikanischen und asiatischen Christen ist dieser Stil aber ungewohnt und enthält in keinster Weise den Ausdruck eigener Religiosität und Lebensfreude. Hier wartet noch eine große Herausforderung auf die junge Kirche Finnlands. Es gilt Wege zu finden, die Raum für die unterschiedlichsten Kulturen lassen, ohne die eigene Kultur zu verleugnen, sich für angstfrei für Neues zu öffnen, Toleranz zu üben, dass auch andere Wege zum Heil führen. Eine Herausforderung nicht nur für die Gemeindemitglieder, sondern besonders für die Priester und Ordensleute in diesem Land, die diese Gemeinden leiten. Auch für einige von ihnen ist es nicht leicht, althergebrachtes einmal stehen zu lassen, und Neues auszuprobieren. Davon ist besonders der Süden Finnlands betroffen, während man im Norden und Osten da schon einen großen Schritt weiter ist. Damit es zu einer gemeinsamen finnischen Kirche kommt, die Platz anbietet für alle der 106 Nationen, dafür braucht es noch viel Zeit, viel Arbeit und besonders des Heiligen Geistes.