



Von Gina Graber

Eine Suppe wärmt Körper und Seele

Die Bohnensuppe Kuhani Grah erinnert Olivera Kälin an ihre Kindheit in Kroatien

Wir haben unseren Hafächabis – in Kroatien heisst ein gleichermassen beliebtes Wohlfühlgericht Kuhani Grah. Die Bohnensuppe mit Speck ist einfach in der Zubereitung und bringt die Menschen am Tisch zusammen. Die Einsiedler Künstlerin Olivera Kälin erzählte beim Kochen über ihre alte Heimat.

Man kennt Olivera Kälin als Einsiedler Künstlerin, aber auch als Kunstpädagogin mit immer neuen Ideen, die sie mit Beharrlichkeit und Charme umzusetzen weiss. Ihr Schweizerdeutsch verrät auch nach vielen Jahren in der Schweiz noch ihre osteuropäische Herkunft. Geboren ist Olivera Kälin in Slawonien, dem nordöstlichsten Teil Kroatiens. Die als Kornkammer des Landes geltende Region ist topf-eben: «Die höchste Erhebung Slawoniens erreichst du, wenn du dich auf einen Stuhl stellst», beschreibt die Künstlerin ihre ursprüngliche Heimat lachend, während sie ihre Lieblingsuppe zubereitet.

Slawonien grenzt an Ungarn und ist auch von den dessen kulinarischen Eigenheiten geprägt. Die Gerichte sind einfach, währschaft, opulent, scharf und schmoren oft stundenlang auf dem Herd. Was in Ungarn das Gulasch, ist in Kroatien das Gericht Kuhani Grah (sprich: Kuchani Grach), eine deftige Bohnensuppe mit viel Paprika, meistens mit Speck angereichert.

Als junges Mädchen auf sich selbst gestellt
Das Rezept zu dem kroatischen Wohlfühlgericht stammt von Olivera Kälin's Mutter. Sie verun-



In der Bohnensuppe stecken Bohnen, viel Paprika und liebe Erinnerungen an Olivera Kälin's Mutter.

Fotos: Gina Graber

fallte schwer, als Olivera gerade zwölf und ihre kleine Schwester drei Jahre alt war. Weil auch der Vater nicht mehr zu Hause lebte, waren die Mädchen eine Zeit lang weitgehend auf sich selbst gestellt: «Ich habe mich damals ein Jahr lang allein um meine Schwester gekümmert», erinnert sie sich an diese schwierige Le-

bensphase, die sie von einem Tag auf den andern erwachsen werden liess: «Es musste einfach gehen.»

Die frühe Selbständigkeit machte die junge Frau stark und unternehmungslustig. Sie absolvierte eine kaufmännische Ausbildung, besuchte die Akademie für schöne Künste in Zagreb und

wurde früh Gastrounternehmerin. Die Gastronomie führte sie auch in die Schweiz, wo sie als Zwanzigjährige während einer Zwischensaison in einem Bergrestaurant in Klosters arbeitete. Dort lernte sie ihren zukünftigen Mann Sepp kennen, der im selben Betrieb Koch war. Das junge Paar kehrte in Olivera Kälin's

Heimat zurück, als sich die Gelegenheit bot, ein Ausflugsrestaurant in der Nähe von Zagreb zu übernehmen.

Die politischen Verhältnisse im Land wurden Anfang der 1990er-Jahre jedoch zusehends unruhiger und unsicherer. Noch bevor der Krieg in ihrer Heimat ausbrach, verkauften Kälin's ihr

Köchin und Künstlerin

Olivera Kälin ist als freischaffende Malerin und Künstlerin tätig. Ein grosses Anliegen der zweifachen Mutter und «Nana» einer Enkelin ist die Kunstförderung von Kindern und Jugendlichen. So ermöglicht sie Schulklassen kostenlose Atelierbesuche, gibt Malkurse für Kinder und Erwachsene. Sie initiiert Kultur-Sozial-Projekte wie «Steinsiedeln» und engagiert sich für verschiedene Stiftungen, zum Beispiel für «Freude herrscht» von Alt Bundesrat Adolf Ogi. Die Zusammenarbeit und Freundschaft mit ihm und seiner Tochter Caroline ermöglichen Olivera Kälin im Dezember eine Kunstausstellung in Crans Montana. Nebst ihren künstlerischen und pädagogischen Tätigkeiten leitete sie jahrelang die Spielgruppe in Einsiedeln. Sie ist Fitness-Instruktorin und -Coach. Sie engagierte sich in der Kulturgruppe «Spedakel» und wird 2024 zum wiederholten Mal beim Welttheater mitmachen.

Restaurant und kehrten in die Schweiz zurück. In Einsiedeln hat Olivera schliesslich ihre neue Heimat gefunden.

«Ich bin Berglerin geworden»

Die Liebe zur Schweiz entflammte schon auf ihrer ersten Reise ins Prättigau, an die sie sich noch gut erinnert: «Ich fuhr im Nachtzug durch die Alpen und habe kein Auge zugetan; denn die winterliche Berglandschaft war mondhell erleuchtet, ich war fasziniert und konnte mich die ganze Nacht nicht sattsehen.» So wurde aus der Flachländerin eine begeisterte Berglerin. Seit sie hier ist, bewegt sich Olivera Kälin viel in der Natur, zu Fuss oder mit dem Bike. Die Berge faszinieren sie nach wie vor: «Die Berge sind beständig und schön, sie stehen schon seit Millionen von Jahren hier, wir hingen sind nur kurz auf der Erde.» So gern sie bergwärts wandert – auf dem Grossen Mythen war sie noch nie: «Ich bin nicht schwindelfrei, die Berge lassen mich auch meine Grenzen erfahren.»

Zurück zu den Erinnerungen an die geliebte Mutter: «Sie hat das Rezept für den Kuhani Grah nie aufgeschrieben, ich habe es aus der Erinnerung nachgekocht», erzählt Olivera Kälin. Die Bohnensuppe ist für sie nicht bloss ein wärmendes Gericht. Es ist ein Andenken an die Mutter, an das flache, fruchtbare Land und seine Traditionen. Kuhani Grah wärmt Körper und Seele, man kann einen grossen Tisch voller Leute damit satt machen und ihn immer wieder aufwärmen, genau wie unseren Hafächabis.

«Jedes Böhnli git es Tönli»

Bohnen sind ein richtiges Superfood. Wie alle Hülsenfrüchte liefern sie hochwertiges, pflanzliches Eiweiss, sie machen satt und senken den Cholesterinspiegel. Ausserdem sind sie gut für die Darmgesundheit nach dem Motto: Jedes Böhnli git es Tönli. Es gibt über 700 verschiedene Bohnensorten in allen möglichen Farben und Grössen. Die grossen, weissen Soisson-Bohnen verkochen nicht so schnell und eignen sich deshalb gut für den Kuhani Grah. Bohnen, Linsen und Erbsen sind ein ausgezeichnete Fleischersatz. Auf den Genuss ungekochter (grüner) Bohnen soll man verzichten. Sie enthalten giftige Eiweisse, welche heftige Krämpfe verursachen können.

Kroatische Bohnensuppe «Kuhani Grah»

Zutaten für etwa 6 Personen:

- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 3 Stücke Kochspeck, ca. 3 cm breit (total ca. 500–600 g)
- 500 g getrocknete weisse Soisson-Bohnen, über Nacht einweichen
- 4 EL Mehl
- 4 EL süsser Paprika
- Öl und Salz

Zubereitung:

Das Einweichwasser der Bohnen wegschütten und die Bohnen abspülen. Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig andünsten, die Bohnen dazugeben und mitdünsten. Die ganzen Speckstücke in einer Bratpfanne separat ohne Fett anbraten, zu den Bohnen geben und so viel Wasser dazugeben, dass der Speck gut bedeckt ist. Mehl in reichlich Öl unter ständigem Rühren goldbraun anschwitzen, Paprikapulver dazugeben und gut verrühren. Die Mehl-Paprika-«Schwäizi» nicht ablöschen, sondern sofort in die Suppe geben. Gut verrühren und ca. 1½ Stunden köcheln lassen. Wenn nötig Wasser nachgiessen, die Suppe sollte nicht zum Eintopf verkochen.

Erst gegen Ende der Kochzeit wenn nötig nachsalzen. Die Bohnen dürfen nicht verkochen, sie sollen nur weich sein. Dazu passt Weissbrot.



Das einfache Gericht Kuhani Grah ist vergleichbar mit dem Hafächabis: Es wärmt Körper und Seele.