

Boris Pahor tot

Der italienisch-slowenische Schriftsteller und KZ-Überlebende Boris Pahor ist im Alter von 108 Jahren gestorben. Dies bestätigte der slowenische Präsident Borut Pahor am Montag in einer auf seiner Website veröffentlichten Videoansprache. »Er war ein Augenzeuge, ein Zeuge, ein Mahner«, sagte der Staatspräsident. »Das Gewissen Sloweniens, Europas und der Welt. Ein Mann, der für sich die Freiheit forderte, anders zu denken, und die gleiche Freiheit für andere forderte.« Zuvor hatte das Portal *delo.si* unter Berufung auf die Pflegerin des Autors den Tod Boris Pahors in der Nacht in seinem Haus in der norditalienischen Hafenstadt Triest gemeldet.

Pahor war einer der bedeutendsten Autoren slowenischer Sprache und ein großer literarischer Zeitzeuge des 20. Jahrhunderts. Sein autobiographischer und preisgekrönter Roman »Nekropolis« (1967, dt. 2001) beschreibt 15 Monate in fünf deutschen Konzentrationslagern und den Kampf gegen den Tod. Weitere wichtige Werke sind »Kampf mit dem Frühling« (dt. 1997) und »Villa am See« (dt. 2009).

Geboren am 26. August 1913 im damals österreich-ungarischen Triest gehörte Pahors Familie der slowenischen Minderheit in der Stadt an. Die Existenz der Slowenen in der damals multikulturellen Hafenstadt war ebenso ein Leitmotiv seiner Prosa wie der Überlebenskampf der Häftlinge in den deutschen Konzentrationslagern und die Zeit danach. (dpa/fw)

Letzte Löwin

Die vermutlich älteste in einem europäischen Zoo gehaltene Löwin ist tot. Das bislang im Zoologischen Stadtgarten Karlsruhe untergebrachte Tier habe mit 24 Jahren am Montag eingeschlafert werden müssen, teilte die Stadt mit. »In den wissenschaftlich geführten Zoos Europas, in denen diese Daten erhoben werden, war sie der älteste Löwe«, berichtete Zoodirektor Matthias Reinschmidt. Die Löwin mit dem Namen Safo habe ein biblisches Alter erreicht. In der Natur werden die Weibchen meist nicht älter als zwölf Jahre.

Der Gesundheitszustand der Löwin hatte sich nach Angaben der Stadt in den vergangenen Tagen immer weiter verschlechtert. Mit dem Tod des Tieres endet die Löwenhaltung in Karlsruhe: Für die moderne Haltung einer Löwengruppe sei die Anlage zu klein, erläuterte Reinschmidt. Safo war nach Angaben des Zoos am 9. Dezember 1997 in Barcelona auf die Welt gekommen. Von 1998 bis 2009 befand sie sich im Loro Parque auf Teneriffa. Reinschmidt, der damals Zoologischer Direktor des Parks auf der Kanareninsel war, brachte Safo persönlich ins Badische. Seit 2011 lebte Safo als Einzeltier in Karlsruhe. (dpa/fw)

Wenn Hähne krähen

Spurensuche: Die US-amerikanische Sängerin Leyla McCalla beschäftigt sich mit der musikalischen und politischen Geschichte Haitis.

Von Hannes Klug

Auch ein Schaukelstuhl kann Sinnbild revolutionärer Sprengkraft sein, wenn sich darin ein Plantagenbesitzer auf seiner Veranda hin und her wiegt und zufrieden dabei zusieht, wie seine Sklaven im Feld schufteten. »Dodinin« (schaukeln) heißt der auf den ersten Blick so harmlos wirkende Song von Leyla McCalla, in dem sich zwei zentrale Motive ihrer haitianischen Herkunft verdichten: das Aufbegehren gegen Unterdrückung und das Übertragen von Protest in die Form fröhlicher Rara-Beats, die Banjo und Congas vorantreiben und denen als genretypischer Rahmen lediglich der passende Karnevalsanzug fehlt.

»Wir sind diejenigen, die das Brot backen und uns am Ofen verbrennen«, heißt es in den auf Kreolisch gesungenen Versen. Es folgt der Aufruf an die Arbeiter, sich zu erheben: »Im Grunde sagt der Song, wir werden dich aus deinem Schaukelstuhl zerrren und aufbegehren«, erläutert McCalla die Hintergründe des Stücks in einem kurzen Youtube-Video. Der Aufruf zur Befreiung der Unterdrückten ist wesentlicher Bestandteil



Trügerisch heitere Melodien: Cellistin Leyla McCalla

haitianischen Selbstbewusstseins. Entsprechend widmete ihm McCalla einen zentralen Platz auf ihrem aktuellen Album »Breaking the Thermometer«: Der Aufstand von 1791 verwandelte die karibische Kolonie in die erste unabhängige Nation Lateinamerikas und Haiti zum ersten Staat überhaupt, dessen Regierung ehemalige Sklaven bildeten.

Auf ihrem mittlerweile vierten Soloalbum erkundet McCallas nicht zuletzt ihre Herkunftsgeschichte. In New York als Kind haitianischer Eltern geboren, zog sie 2010 nach New Orleans, wo sie als klassisch ausgebildete Cellistin nicht nur den Kontakt zur einheimischen Jazzszene suchte, sondern auch nach ihren haitianischen Wurzeln forschte. »Breaking the Thermometer« untersucht einerseits die Geschichte ihrer Vorfahren, andererseits die Zerrissenheit zwischen zwei Identitäten.

Anstoß war ein Auftrag der Duke University in North Carolina, die 2016 das Archiv von *Radio Haiti* erworben hatte – dem ersten Radiosender, der Nachrichten, aber auch politische Analysen und investigative Reportagen, ausschließlich

in Kreyòl sendete, einer Sprache, in der sich immerhin rund 90 Prozent der Bevölkerung verständigten. Bis dahin hatten die haitianischen Medien nur auf französisch berichtet. Die Radiostation und ihre radikal demokratische Programmik wurden zu einem entscheidenden Instrument im Kampf gegen die Diktatur unter Jean-Claude Duvalier. In einer großangelegten Recherche begann Leyla McCalla, rund 5.000 Stunden Radiomaterial auszuwerten.

Da darf dann auch ein wenig Revolutionskitsch nicht fehlen. Die Ballade »Vini Wè« erzählt schmachtend, im Hintergrund krähen Hähne und meckern Ziegen, die Liebesgeschichte zwischen dem sagemumwobenen Radiogründer Jean Dominique und der Journalistin Michèle Montas: »Open your eyes, let the light shine in / let a new day begin«, heißt es im Stück. Dominique bezahlte seinen Kampf für Rede- und Meinungsfreiheit mit dem Leben. Er wurde im Jahr 2000 auf dem Weg zur Arbeit ermordet.

Im Song »Ekzile« erzählt McCallas Mutter in einem mitgeschnittenen

Gespräch, wie sie von Haiti nach Miami und von dort schließlich nach New York gelangte. Nach und nach setzen Cello und Percussion ein. Wie sehnsuchtsvolle Filmmusik kündigt das Stück von Heim- und Fernweh. Andere der collagenartig verwendeten O-Ton-Schnipsel stammen aus den Radioarchiven, etwa über die Folterstätte Fort Dimanche im gleichnamigen Song. Ein Zeitzeuge, dessen Tante und vier Cousins in dem berüchtigten Gefängnis hingerichtet wurden, erinnert sich darin zu trügerisch heiteren Melodien an die bedrückenden Jahre unter Duvalier.

Das Auftaktstück »Nan Fon Baw« (In den tiefen Wald) ist nicht von McCalla, komponiert hat den Folksong der haitianische Gitarrist Frantz Casseus. Und »You Don't Know Me« covert Caetano Velosos brasilianische Hymne über das Verlorensein im Exil, das innere wie das äußere: »You don't know me / Bet you'll never get to know me / You don't know me at all.«

■ Leyla McCalla: »Breaking the Thermometer« (Anti)

Alles in Butter ■ Wirtschaft als das Leben selbst. Von Helmut Höge

Im Edeka-Laden wurde neulich meine Freundin von einem US-Amerikaner gefragt, ob es Butter gebe, die auch gekühlt weich bleibt. Die normale deutsche Butter würde immer sein Knäckebrot zerbröseln. Sie suchte im Butterregal und fand eine, die »streichart« hieß. Und dann brauchte der Ami noch »salzlose Butter«. Auch so eine fand sie.

Mich erinnerte dieses Gespräch am Butterregal an eine Weihnachtsfeier in Oberhessen, wo wir nachts aus Lange- weile nach Wächtersbach gefahren waren, an eine lange, frischgeweißte Fabrikmauer, die wir beschrifteten. Wir hatten keine Ideen, aber einer fing einfach an und schrieb mit großem Pinsel »Alles in Butter«, worauf der nächste »gesalzene Butter« schrieb und der dritte »Her mit der Butter aus Interventionsbeständen«. Dabei handelte es sich um den berühmten westdeutschen »Butterberg«, den die Regierung eingelagert hatte und gelegentlich verbilligt auf den Markt warf. Ein vierter schrieb: »Nach zu vielen kostenlosen Butterproben gekotzt«, ein fünfter: »Ich esse nur irische Kerrygold-Butter«. Bei der kam es 2018 zu einem Hygieneskandal. Ich schrieb: »Ich will so bleiben, wie ich

bin. Du darfst, du darfst!« Das war ein Werbelied des US-Konzerns Unilever für »fettreduzierte Margarine« – nach der Melodie des Italo-Hits »Dolce Vita«. 2012 wurde das Lied als »irreführend« verboten.

Nach den Feiertagen stand in der Lokalpresse, dass das Beschmieren der Fabrikwand einen Schaden von 14.000 DM verursacht habe und dass die Polizei von »rechtsradikalen Tätern« ausgehe. Früher holten wir unsere Milch abends immer frischgemolken vom Bauern, der unser nächster Nachbar war. Wenn ich auf den Hof kam, saß die Bäuerin in der Milchammer am Butterfass, das eine Kurbel hatte und alle paar Umdrehungen klingelte. Dabei las sie einen Adelsroman, meist aus der Serie »Fürstenliebe«. Wir kauften auch Butter bei ihr, sie war gesalzen und schmeckte wunderbar.

Kürzlich berichtete der WDR, dass der Ukraine-Krieg uns zwar nicht die Butter vom Brot nehmen werde, bei Fleisch- und Milchprodukten könne sich die EU selbst versorgen, dennoch würden diese Produkte teurer. Bis zum Ersten Weltkrieg kam die Butter vorwiegend aus Sibirien auf den europäischen Markt, danach aus Dänemark.

Im Allgäu hat man lange Zeit kein Silagefutter (aus Gras oder Mais) an Kühe verfüttert, weil beim Verarbeiten ihrer Milch zu Käse dieser geschmacklich darunter litt. In Finnland, wo der Sommer zu kurz und nass ist, um genügend gutes Heu machen zu können, hat man die Silage auch für den schlechten Geschmack von Butter verantwortlich gemacht. An der Vergärung des Grünfutters zu Silage – wie auch im Pansen und später bei der Käse- und Butterherstellung sowie bei ihrer Verdauung durch uns – sind Milchsäurebakterien wesentlich beteiligt.

Man kann sagen: Vom Silo bis in unseren Darm benötigen wir eine fast ununterbrochene Kette von Milchsäurebakterien. Bei der systematischen Erforschung der Gärprozesse fand der finnische Biochemiker Artturi Ilmari Virtanen (der für seine Arbeit zur Qualitätssteigerung von Silagefutter später den Chemie-Nobelpreis bekam) heraus: Wenn bei der Vergärung ein Säuregehalt von vier Prozent im Silo nicht überschritten wird, bleibt der gute Geschmack von Milchprodukten erhalten. Und das lässt sich steuern. Virtanens Mitarbeiter Henning Karström gelangte bei der weiteren Untersuchung der

Silage zur Erforschung der Bakterien, die für die Gärprozesse verantwortlich sind, während Virtanen sich den in Symbiose mit Leguminosen (Hülsenfrüchten) lebenden Bakterien widmete, die Stickstoff binden. Ihre Erkenntnisse mündeten in ein Set mit Silageverbesserungsmitteln, das den finnischen Milchbauern kostenlos zur Verfügung gestellt wurde. Einige dieser Sets wurden von deutschen Agrarforschern geklaut und kopiert. In Neuruppin gibt es heute die Firma Dr. Pieper, die ebenfalls Mittel zur Silageverbesserung herstellt, u. a. Bio-Sil: ein »Siliermittel zur Flüssigapplikation« – bestehend aus zwei gefriergetrockneten Bakterienkulturen. Mit seinen Zusätzen zur Steuerung und Verbesserung des Gärvorgangs liegt Dr. Pieper »genau im Trend«, wie er sagt, »denn über die Silagequalität werden 60 Prozent der Leistung einer Landwirtschaft bestimmt, und die Bauern müssen heutzutage auf Qualität und Leistung achten«.

Er ist davon überzeugt, dass mit der Verwissenschaftlichung der Grünfuttersilierung das Heu überflüssig wird. Bei der Entwicklung seiner Produkte ist er ebenfalls von der Chemie zur Mikrobiologie fortgeschritten.