

MIRIJANA (MIMI) LAZIĆ

«Auch die Grenzen in unsern Köpfen öffnen!»

Die junge Frau strahlt, ja leuchtet, wenn sie von ihrem Leben erzählt. Immer unterwegs, interessiert, offen, tollkühn auch, zum Beispiel, wenn sie sich aller Vernunft zum Trotz in Portugal von einer Hündin erobern lässt, die inzwischen – noch unausgewachsen – ein Kalb in den Schatten stellt. «Frisch gewagt ist halb gewonnen» – Mimis Erzählungen geben dieser Weisheit recht.



Die Unzertrennlichen: Mimi und Gabra.

Bild: kb

Megaschön an der Lorraine ist: Sie fühlt sich an wie mein Daheim. Ich bin hier aufgewachsen. In der Schule hatten wir zwar Sekundar- und Realschulstufen, aber nicht als getrennte Klassen. Es gab keine Grenze. Keine Spaltung. Wir konnten alle zusammenbleiben, egal auf welchem Niveau wir waren. Das war schön, dieses gemeinsame Aufwachsen gab eine wahnsinnige Verbindung. Wir Lorrainekinder teilten die Pausenbrote. Wir gingen nach der Schule zum Kiosk, um Fünferknubel zu holen, und an die Aare zum Bräteln. Wir liefen zusammen Schlittschuh. Und wir hatten die besten Lehrer und Lehrerinnen überhaupt. Mit denen man auch heute noch spricht, wenn man sie trifft – megaschön.

Ich wurde am 20. November 1992 geboren, um zwei am Nachmittag, mit Alpenblick, im Salemspital. Meine Schwester Zana ist vier Jahre jünger als ich. Wir wohnten an der Stand- und später an der Jurastrasse. Meine Mutter hat den Ethno-Schmuckladen Mosaik an der Rathausgasse. Sie lernte meinen Vater während der Goldschmiedeausbildung in Deutschland kennen, wohin er mit zwölf aus Jugoslawien gekommen war und wo er Ingenieur studierte. Sie heirateten, damit Papa in der Schweiz leben konnte, man weiss ja, wie das ist. Er arbeitet heute bei der Steinerschule als Hauswart.

Unsere Wohnung war megaeinfach. Am Morgen holten wir Holz im Schopf, damit wir warm hatten im Esszimmer. Bei uns war die Kultur des gemeinsamen Essens sehr wichtig. Geld war nicht viel da, aber gleichwohl hatten wir, was wir brauchten. Wir gingen auch immer in die Ferien, wie es eben ging.

Wir Jurastrasskinder waren oft zusammen draussen und entdeckten jeden Schleichweg. Wir hatten viele Freiheiten, weder Alter noch Herkunft spielten eine Rolle. Wieder dieses Gemeinschaftsgefühl, auch die Eltern unterstützten einander gegenseitig.

Plötzlich war die Schulzeit fertig und es hiess: «So, jetzt bruchsch öppis.» Und ich wusste überhaupt nicht, was. Ich schnupperte viel, Kreatives, Floristin, Gestaltung-Werbertechnik und kam schlussendlich via BIZ zur Gastronomie. Ich sei kommunikativ, ich solle das doch probieren. Ich ging einen

Tag schnuppern in einem grossen Hotel hier in Bern, erhielt den Ausbildungsplatz und fing an – im chalte Wasser lehrt me schwüme. Serviceausbildung, Restaurationsfachfrau. Viel Hektik und Stress – aber mir gefiel die Teamdynamik. «Das isch mis!» Nach der Ausbildung zog ich von zu Hause aus. Den Alltag selbständig regeln – stressig, aber auch voll Freiheit! Einen Platz finden in der Arbeitswelt. An der Bar, mit Live-Pianist und Cocktailsmisschen – das gefiel mir sehr! Kreativität, Rezepturen, Geschmäcker. Und Barleben bis mitten in die Nacht.

Mit meiner besten Freundin Claude wohnte ich in der Rathausgasse. Zum ersten Mal ging ich fremd, weg aus der Lorraine. Ausgang, das Stadtleben geniessen! Aber irgendwann vermissten wir den Garten und kehrten in unser Quartier zurück.

Nach der Stifti die erste grosse Thailandreise – ich verliebte mich in dieses Land! Kochkurse, Dschungelexpeditionen, wandern. Ich bin ein Sonnenmensch. Die Strände, das Essen, die Leute! Arbeit gegen Kost und Logis dank der Internetplattformen WWOOFing und workaway. Eine extrem schöne Art, ein Land kennenzulernen, weil man im Alltag der Leute drin ist! Mit Mamma war ich mal in Marokko, auch eine wunderschöne Erinnerung.

Immer, wenn ich vom Reisen zurückkam, ergab sich durchs «Gsprächle» eine Arbeitsmöglichkeit in der Gastronomie. Irgendwann landete ich in der Cinématte. Restaurant, Bar und Kino mit Independence-Filmen. Eines der weltbesten Teams, in denen ich je arbeitete! Der beste Chef, Chrigu, ein Charakter, eine Person, ein Urgestein der Gastronomie! Ich begann im Service, machte aber dann die Lehre als Köchin, in der ich richtig aufging. Das war etwa 2014. Die Köche lehrten mich so viel! Lebensmittel aus der Region verbunden mit Innovation, Ausprobieren, Kombinationen mit der Weltküche! Auch hier engagierten sich die Lehrer und Lehrerinnen an der Schule über den Lehrplan hinaus. Mit einer Gruppe leistungsstarker Lernender gingen wir zum Beispiel ins Entlebuch zum

«Hexer», der mit uralten Rezepten und mit Klang arbeitet. Ameisebisu als Säuerungsmittel. Heusuppe. Wildkräuterküche.

Auch nach dieser Stifti reiste ich. Ein Jahr, mit meinem damaligen Freund. Von Neuseeland über Japan nach Indonesien, Türkei, Griechenland. Mit dem Rucksack. Wir – Koch und Köchin – lernten wieder wahnsinnige Esskulturen kennen. Danach ein Jahr im «aux trois amis» am Bielersee. Mitten in den Weinreben mit Blick auf die Petersinsel. Aber Arbeit, Arbeit, Arbeit – keine Zeit, die Gegend zu besichtigen. Zurück in Bern begann ich, bei Popups zu arbeiten. Zum ersten Mal in einer Führungsposition. In der Museumsnacht hatten wir mal vor dem Stand eine Schlange bis hindenuse. Irgendwann wurde ich die Ruhe selbst. Ich konnte mich erden, das war eine gute Erfahrung.

Danach in einer Gelateria in einem Antiquitätenladen – ein lustiges Konzept. Dann die Lesbar, ein



portugiesisches Restaurant in der Münstergasse. Dort packte mich das portugiesische Fieber. Ich merkte: «Ich muss nach Portugal!» Alleine diesmal. Ich plante, aber als Covid kam, sagten alle: «Du spinnst doch, jetzt zu kündigen, du hast doch das Recht auf Kurzarbeit!» Ich jedoch wusste: «Ich will das jetzt sehen und erleben!» Ich ging via workaway in ein Weingut am Douro. Dort wurde ich vom letzten Welpeli eines Wurfs auserwählt. Gegen alle Vernunft sagte ich Ja. Heute weiss ich: «Es war die beste Entscheidung meines Lebens, dass ich Gabra zu mir nahm.» Die Hündin und ich reisten dann etwa ein halbes Jahr durch Portugal, ich lernte wieder viele Leute kennen. Zuletzt besuchte ich Beat, den ich aus der Schweiz kannte, in seinen Zirkuswagen in der Algarve und begegnete wieder dem einfachen Leben. Holzheizung und duschen mit Regenwasser. Und Tauschwirtschaft, dort auch unter den Einheimischen verbreitet, gerade in der jetzigen schwierigen wirtschaftlichen Lage. «Ich mache das für dich und du das für mich.» Das kannte ich schon aus der Lorraine, das ist es, was ich brauche. Nicht den Luxus. Wenn man positiv bleibt, ergibt sich vieles. Wenn man auf die innere Stimme hört und das Unterbewusste wirken lässt. Im April kam ich zurück. Und jetzt arbeite ich in der BakeryBakery, einer veganen Bäckerei von outlawz.

Ein Traum? Sicher! Die Grenzen öffnen! Damit meine ich nicht nur die Landesgrenzen, sondern auch die Grenzen in unsern Köpfen. Etwas wagen, statt Angst zu haben. Wir haben so viele kleine und grosse Begrenzungen in uns. Durch Erziehung und Gesellschaft. Unsere Träume verwirklichen, die Grenzen sprengen! Nehmen und Geben!

Aufgezeichnet von Katrin Bärtschi

+ 98 ebenso spannende Quartier-Chöpf-Portraits finden Sie auf www.afdn.ch