

Einen Ort zum Trauern gab es nicht

Anna H. ist Teenager, als ihre Mutter sich das Leben nimmt. Das Erlebnis prägt sie bis heute

Von Denise Dollinger

Basel. Schock, Entsetzen, Erstarrung. Seit sie 14 Jahre alt ist, kennt Anna H.* diese Gefühle bestens. Dann nämlich beging ihre Mutter Suizid. Seit diesem Tag ist nichts mehr wie zuvor. Es gibt ein Vorher, ein Nachher und dann noch diesen Abgrund.

Obwohl es schon viele Jahre her ist – unterdessen ist Anna H. über sechzig – kann sie sich noch genau an den Tag erinnern, als ihre Mama aus dem Haus ging und nie mehr zurückkam. Kurz zuvor war die Familie, nach einer Auslandszeit, nach Basel zurückgekehrt. «Wir alle waren enturzelt und hatten wenig Anknüpfungspunkte. Meine Mama litt im häuslichen Rahmen besonders.»

Der Mantel des Schweigens

Als die 14-Jährige nach den Osterferien wie gewohnt aus der Schule nach Hause kam, war die Mutter nicht da. Das war untypisch. Es wurde herumtelefoniert. Erfolglos. Im Verlauf des Tages gab der Vater eine Vermisstenanzeige auf. «Wir durchstreiften die Stadt, auf der Suche nach ihr.» Noch am selben Abend klingelte es an der Tür. Zwei Polizisten standen da und sagten, man habe ihre Kleider am Rheinbord entdeckt. «Bis die Leiche gefunden wurde, verstrich ein ganzer Monat. Eine diffuse Zeit, ohne wirkliche Erinnerungen», sagt Anna H. und schaut auf ihre Hände. «Ich habe sie nie mehr gesehen und von dem Moment an legte sich der grosse Mantel des Schweigens über unsere Familie.»

Für die Abdankung wurde die Familie mit Blumen und Karten überschwemmt. «Das machte mich wütend

und fassungslos. Wir waren so alleine in Basel und jetzt, wo meine Mama tot war, kamen plötzlich so viele Zeichen der Verbundenheit.» An der Beerdigung hörte die 14-Jährige mehrere Menschen sagen, dass das, was geschehen sei, wohl das Beste für die Mutter gewesen sei. «Ein Satz der mich komplett lähmte. Und was ist mit mir?», dachte ich immer und immer wieder.»

Weder in der Familie noch in der Schule wurde der Suizid in irgendeiner Weise thematisiert. Der Alltag musste weitergehen. Einzig im Religionsunterricht ging der Pfarrer einmal auf die Situation ein. «Er nannte die Tat meiner Mama eine Sünde. Ab diesem Tag ging ich nie mehr in seinen Unterricht.»

Anna H. übernahm die Rolle der Mutter. Obendrein ging sie zur Schule. Trauer, Angst, Wut, Überforderung und Schmerz begleiteten ihren Alltag. «Ich war sehr allein und habe mich wie ein Waisenkind gefühlt. Ich bin viel in der Stadt umhergeirrt, jede blonde Frau hat mich an sie erinnert. Ich wollte nicht wahrhaben, konnte es nicht fassen, dass sie nicht mehr da ist», sagt Anna H., und ihr Blick schweift in die Ferne. Die Sehnsucht auf ein Wiedersehen mit der geliebten Mutter war gross. «Ich hoffte jeweils abends, dass sie mich, während ich schlafe, abholt. Mit diesem Wunsch bin ich jeweils eingeschlafen.» Einen Ort zum Trauern gab es nicht. Die Urne der Mutter wurde nach der Abdankung in eine andere Stadt gebracht.

Mit 25 kam die Krise

Einige Jahre später heiratete der Vater wieder. Die neue Frau war eine Entlastung für das Mädchen, Zuwendung, Trost oder Anteilnahme für den

grossen Verlust bekam die junge Frau jedoch noch immer nicht. «Meine Mama blieb einfach unerwähnt, so als ob es sie nie gegeben hätte. Und ich vermisste sie so unendlich fest.» Mit zwanzig verliess Anna H. das Zuhause und begann ihr eigenes Leben.

Mit 25 kam dann die Krise. Die Einsamkeit, das Schweigen des Umfelds, dieses Vermissten und der Schmerz wurden zu gross. «Mir war klar, dass es so nicht weitergehen kann. Ich suchte mir Hilfe.» Lange Zeiten der Psychotherapie halfen, den Bruch und die Lücke zu verarbeiten. «Die Therapie gab mir einen Raum und eine Sprache zu dem, was passiert war. Ich fand wieder zu meiner Kraft und Lebendigkeit zurück.»

Das Tabu brechen

Vor zwei Jahren hat Anna H. eine Selbsthilfegruppe für Hinterbliebene nach einem Suizid gegründet (siehe Box). «Es ist wichtig, dass das Tabu angegangen und aus dem Schweigen herausgetreten wird. Was passiert ist, wie es war, wie es weiterging – darüber muss geredet werden.» Meist sei die Hilflosigkeit des Umfeldes sehr schmerzhaft. «Viele wissen nicht, wie mit dem Leid, mit der eigenen Betroffenheit umzugehen ist, und distanzieren sich. Oft wird auch ausgegrenzt und verurteilt. Dabei wäre eine warme Anteilnahme, eine Unterstützung im Alltag, eine geduldige Begleitung so zentral.»

Die Spuren des Traumas bleiben, auch über all die Jahre hinweg. «Heute noch stellt sich eine Art von Schreck, von Erstarren ein, wenn etwas Unerwartetes passiert. Ich spüre auch eine Art Grundanspannung in mir, dass jeder-

zeit etwas Schlimmes passieren kann. Zum Glück weiss ich inzwischen, was mit mir los ist, und kann dieses Gefühl jeweils auflösen.»

Durch den Austausch in der Selbsthilfegruppe hat Anna H. es im Frühling – fast vierzig Jahre später –, zum ersten Mal geschafft, an den Ort des Geschehens zu gehen. Dorthin, wo die Kleider ihrer Mutter gefunden worden waren und sie sich das Leben genommen hatte. «Als ich am Rheinbord stand, fühlte ich mich ganz ruhig und friedlich. Ich war sehr in mir geborgen.» Nach einer kleinen Schweigepause fügt sie an: «Ich habe meine Mama sehr geliebt und liebe sie noch immer.» *Name geändert

Selbsthilfegruppen für Suizid-Hinterbliebene

In der Schweiz sterben jährlich 1000 bis 2000 Menschen durch Suizid. Zurück bleiben Angehörige und Freunde mit viel Leid und offenen Fragen. Warum? Fragen von Schuld und Scham. Wie mit dem Schmerz weiterleben? Finde ich zurück zu meinem eigenen Leben? Kann ich je wieder glücklich sein? Darf ich ein «gutes Leben» haben, auch wenn du auf diese Weise gegangen bist? In der Selbsthilfegruppe für Suizid-Hinterbliebene, im Zentrum Selbsthilfe an der Feldbergstrasse in Basel, können sich Betroffene austauschen und sich gegenseitig unterstützen. Zudem bietet der schweizweite Verein Refugium eine regionale Selbsthilfegruppe an. www.zentrumselbsthilfe.ch www.verein-refugium.ch

Nachruf

Ruth Eidenbenz, «s Larve-Ruthli»



Bereits als Kind schnupperte Ruth Eidenbenz, liebevoll auch «Fähnli» genannt, Fasnachtsluft. Begonnen hatte alles in Binningen, im Spielwaren- und Festartikelbetrieb ihres Vaters Adolf Tschudin, wo im Kontakt mit dem Maler Otto Abt bereits ab 1923 eine beispiellose Entwicklung hochstehender Larvenkunst begann, an der schliesslich in den nachfolgenden Ate- liers an der Basler Sternengasse und der Thannerstrasse die ganze Künstler- scene beteiligt war – unter anderen Irène Zurkinden, Max Sulzbachner, Lotti Kraus, Alex Maier, René Fendt, Yvonne Binz, Faustina Iselin, Charlotte Buri oder Bildhauer wie Willi Hege und Ruedi Schmid.

Pfeiferstunden bekam Ruth Eidenbenz bei Bolle Lächler in der Alte Richtig, aber mit 18 Jahren war Schluss; Strassenfasnacht war damals für Frauen tabu. Kurz entschlossen gründete Ruth Eidenbenz mit zwei Kolleginnen Die Abverheyte. Sie zogen 1938, als Männer verkleidet, mit Laterne und grossem Vortrag aus dem Aeschenquartier zum Morgenstreich – ein Skandal.

Nach dem frühen Tod ihres Vaters im Jahr 1945 führte Ruth Eidenbenz mit ihrem vier Jahre jüngeren Bruder Samuel und dessen späterer Frau Claire das Larvenatelier mit der Fahnenfabrik bis 1984 weiter. Dank ihrer umgänglichen, humorvollen Art wurden «dr Larve-Tschudi» und «s Larve-Ruthli» in der Basler Fasnachtszene zur Institution. In ihrer Ehe mit dem Fotografen Reinhold Eidenbenz hat sie einen verständnisvollen Partner gehabt, und ihre Kinder Jürg und Käti sind bis heute angefressene, aktive Fasnächtler, auch wenn Jürg als Arzt lange Jahre im Welschland und bei Einsätzen in anderen Ländern auswärts war und Käti als Ergotherapeutin mit ihrem Mann Graham Chamberlain in England lebt.

Aus den Abverheyte war im Lauf der Jahre eine bedeutende Basler Frauenclique geworden, die Ruth Eidenbenz bis heute die Treue hielt. Ein grosses Ziel liess Ruth Eidenbenz aber nie aus den Augen: die Verwirklichung eines Basler Fasnachts-Museums, für das ein Verein gegründet wurde. Mit ihrer Nichte Maja Samimi-Eidenbenz konnte mit der Larvensammlung Tschudin im Ortsmuseum Binningen 1990 der «Larvenhimmel» kreiert werden – ein Fasnachtsmuseum «en miniature» –, für das ihr der Kulturpreis der Bürgergemeinde verliehen wurde. Der Verein erreichte als «Basler Fasnachts-Welt» 2014 die Wiedereröffnung der Fasnachtsabteilung im Museum der Kulturen.

Die ganz grossen Lichtblicke erlebte Ruth Eidenbenz aber mit ihren fünf begabten Grosskindern und ihrer Urgrossenkelin. Sie erhielten ihre Tage im Altersheim Obesunne, wo Ruth am 26. September im Alter von 96 Jahren friedlich entschlafen ist.

Edith Schweizer-Völker

«Persönlich» mit Eric Sarasin

Radio SRF 1 im Tabourettl

Basel. Der einstige Privatbankier und aktuelle BaZ-Kolumnist Eric Sarasin (59) erzählt am kommenden Sonntag in der Sendung «Persönlich» von Radio SRF über sein Leben. Mit 17 Jahren brach er sich in den Ferien das Genick, hat es überlebt – und landete beinahe im Rollstuhl. Nach einer KV-Ausbildung zog es ihn in die USA, um dann ins Bankenbusiness einzutreten. Zweiter Gast ist die Reinacher Pfarrerin Florence Devely. Sie hat sich ihren Wohnraum im Pfarrhaus eingerichtet. In und um das Pfarrhaus leben über 40 Tiere, mit denen sie auf Spaziergängen über Gott und die Welt sinniert. kt

Radio SRF-1-Talkshow «Persönlich» am 8. Oktober. Live aus dem Tabourettl. Der Eintritt ist frei. Türöffnung 9 Uhr. Beginn der Sendung 10 Uhr.

Streit um den Landwert

600 Einsprachen pendent

Basel. Obwohl Hausbesitzer und Stockwerkeigentümer beim Jahreswechsel wenig Zeit blieb, eine Einsprache gegen die steuerliche Neubewertung der Vermögenssteuerwerte der selbst genutzten Liegenschaften einzureichen, sind noch nicht alle Einsprachen bearbeitet. Die Steuerverwaltung arbeite mit Hochdruck daran, die pendenten Einsprachen gegen die Bewertungsverfügungen abzubauen, sagt Tibor Hochreutener vom Generalsekretariat des Finanzdepartements Basel-Stadt mit Vorsteherin Eva Herzog (SP).

«Der Grund für die Bearbeitungsdauer liegt zum einen in der vorübergehend hohen Anzahl der Einsprachen gegen die Bewertungsverfügungen, die zusätzlich zu den normalen Einsprachen angefallen sind. Zum anderen aber auch in der Komplexität der Fälle», sagt Hochreutener.

Zwei Drittel der Einsprachen wurden bereits erledigt. Von den 1700 sind 1100 oder 65 Prozent beantwortet, 600 (35 Prozent) sind hängig. «In zeitlicher Hinsicht kann nicht genau abgeschätzt werden, bis wann alle Einsprachefälle erledigt sein werden.»

Basis bilden bezahlte Preise

Nachdem Haus- und Eigentumswohnungsbesitzer Ende 2016 Post vom Finanzdepartement erhielten, suchten viele beim Hauseigentümerverband (HEV) Rat. Der HEV hat Hunderte Einsprache-Vorlagen verschickt. «Am meisten beschäftigen die Haus- und Stockwerkeigentümer das Ausmass der Erhöhung und der massiv erhöhte Landwert», sagte HEV-Geschäftsführer Andreas Zappalà damals zur BaZ.

Anstoss gab vor allem der Landwert, dessen Berechnung schwierig bis unmöglich nachzuvollziehen und auch nicht nachzuprüfen war. «Bekannt ist, dass die Quadratmeterpreise von Liegenschaftsverkäufen in der unmittelbaren Umgebung als Richtwert beigezogen wurden. Es wurde also auf Landpreise zurückgegriffen, die bezahlt wurden», sagt Zappalà. «Keine Angaben erhält man darüber, welche Liegenschaftsverkäufe in diese Ermittlung Eingang fanden und wie der Quadratmeterpreis ermittelt wurde.» hws

Neu erschienen

Klein, aber fein



Die «Piperade basque». Eine Spezialität aus der gehobenen französischen Küche von David Goldbronn. © Reinhardt Verlag

Von Jannette Heidemann

Was sind Reisstrohpfilze? Was muss ich mir unter Rinds-Laffenspitz vorstellen? Und vor allem, wo finde ich beides? Entnommen sind diese Zutaten aus dem neu herausgegebenen Kochbuch «Die Welt in Basler Kochtöpfen von Philipp Schrämmli», das Rezepte von Küchenchefs aus 30 verschiedenen Ländern präsentiert. Zu jedem Rezept ist eine Biografie des entsprechenden Kochs beigelegt. Der jüdische Chefkoch Albert Dreyfuss beispielsweise erzählt von einer Erleuchtung, als er in der Synagoge einem Duft folgte, der ihn zu einer jüdischen Kochgruppe führte. Von dem Moment an wusste er, dass er

Koch werden wollte. Eingeleitet wird das Buch mit einem Interview mit dem emeritierten Soziologie-Professor Ueli Mäder, der Fragen zu seinem eigenen Ess- und Kochverhalten, zum Wandel der Schweizer Küche und zum identitätsstiftenden Aspekt der Kulinariik beantwortet.

Das Kochbuch richtet sich einerseits an das Publikum, das sich für die internationale Küche interessiert und sich gerne die Zeit zum Kochen nimmt. Zutaten wie Tarhana, Galgant und Ume-Paste müssen nämlich in Spezialläden besorgt werden. Sowohl für den Hobbykoch als auch für den Gourmet hat das Buch viel zu bieten. Durch das vielfältige Angebot an internationalen

Speisen können die Basler Hobbyköche ihre Kochfähigkeiten verbessern, und die Gourmets geniessen die Zubereitung der Speisen aus der gehobenen Küche. Ein Beispiel dafür ist die «Piperade basque» vom französischen Küchenchef David Goldbronn.

Auch die mexikanischen kleinen Burger «Tapadera» von Peter Sattler sind als Aperitif, aber nicht als Hungerlöcher empfehlenswert.

Ungestörter Lese- und Kochfluss

Andererseits gibt es das Publikum, das schnell und einfach kochen möchte. Kochen ist ein Mittel zum Zweck. Es kann der gestresste Büro- oder Bauarbeiter, die müde Mutter oder der Student sein, der sich die Delikatessen im Globus nicht leisten kann. Viele von ihnen haben weder Zeit, Lust noch Geld, die Gerichte zuzubereiten um dann die Häppchen zu erhalten, die auf den fotografischen Illustrationen nur die Hälfte des Tellers füllen. Doch ein Vorteil des Buchs für den unerfahrenen Koch sind die kurzen und gut verständlichen Rezepte, die den Lese- und Kochfluss nicht durch Fachbegriffe aus der Gastronomie stören.

Das Kochbuch enthält ein paar Gerichte, die den Hunger zu stillen versprechen wie beispielsweise das «Rindfleisch Burgunder Art» von Albert Dreyfuss oder das Gericht «Moqueca de peixe baiana», ein brasilianischer Fisch Eintopf, von Joselane Santos Huggler.

Alles in allem spricht das neue Kochbuch von Schrämmli diejenigen an, die sich Hobbyköche und Geniesser nennen und die Zeit haben, die Zutaten zu besorgen, die Porträts zu lesen, und die mit den Häppchen zufrieden sind. Für den einfachen Koch eignen sich dagegen eher die klassischen Kochbücher wie Tiptopf, Betty Bossi oder Jamie Oliver.



Philipp Schrämmli: Die Welt in Basler Kochtöpfen. Reinhardt Verlag Basel. 216 Seiten, 34.80 Franken.