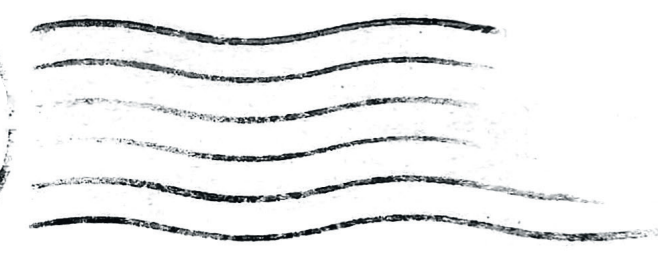


In oder Welt ZU HAUSE



Februar 2018
Cartagena,
Kolumbien

ERST DIE ARBEIT, DANN DAS VERGNÜGEN – diesen Spruch mochte unsere Autorin noch nie. Sie fragte sich: Was ist, wenn für das Vergnügen keine Zeit mehr bleibt? *Und änderte ihr Leben radikal.*

TEXT UND FOTOS: YVONNE EISENRING

Ich sitze an einem dieser roten runden Tischchen, wie sie überall in Paris vor den Cafés stehen. Die Sonne spiegelt sich im Bildschirm, ich sehe kaum, was ich tippe. Der Cappuccino ist wässrig, aber so bestellt man Kaffee hier eigentlich auch nicht, man trinkt ihn in Frankreich schwarz, nur Ausländer wie ich haben das nicht begriffen. Ich beiße in das frische Baguette, es ist knusprig und noch warm, und ich denke einmal mehr, dieses Leben ist so verrückt schön! Manchmal kann ich selbst kaum glauben, dass es meines ist.

Die letzten drei Jahre lebte ich mehrere Monate in New York, Berlin, Bogotá, Rom und Paris und machte Roadtrips durch die USA, Irland und Südafrika. Ich nahm an einer Thunfisch-Auktion in Tokio teil, versuchte, mich an den hippen Lifestyle in Miami zu gewöhnen – und bin daran gescheitert. Ich bin in Island durch Felder geritten und mit dem Fahrrad durch Frankreich gefahren.

Ich habe in Havanna und New Orleans die Nächte durchgetanzt, in Brooklyn und Montmartre je ein halbes Buch geschrieben und egal, wo ich war auf der Welt, habe ich jeden Tag meine Laufschuhe angezogen und bin durch mein jeweiliges Quartier gejoggt. In Hamburg lief ich durch Pflanzen und Blumen, in New York durch den Fort Greene Park und in Paris durch die Gassen meines Arrondissements. 40 Minuten Alltag. 40 Minuten, die jeden Tag gleich und doch immer ganz anders sind. Die Welt ist mein Zuhause geworden.

Das war nicht immer so: Bis vor fünf Jahren arbeitete ich als TV-Reporterin, hetzte täglich durch die Schweiz und berichtete über Mord und Totschlag, Promis und Politiker. Ich stieg Treppchen für Treppchen die Karriereleiter hoch – bis ich nicht mehr konnte. Mir fehlte die Zeit. Mir fehlte die Zeit für Freunde. Für meine Familie. Zeit zum Leben. Ich trat auf die Bremse, reduzierte mein Pensum

auf 60 Prozent und stieß viele vor den Kopf. Warum gleich so wenig, 80 oder 90 Prozent wären doch auch gut gewesen? Warum jetzt, wo sich der Erfolg abzeichnet? Warum so jung, du bist doch erst 26? Zugegeben, als ich das erste Mal meinen 60-Prozent-Lohn ausbezahlt bekam, schluckte ich leer. Die Zahl, die dabei „Total“ stand, war nicht groß. Aber ich bereute den Schritt keine Sekunde.

ICH WILL ZEIT HABEN: FÜR FREMDE MENSCHEN UND FREMDE WELTEN

Mein Vater sagte immer, das Wertvollste, das man habe und jemandem geben könne, sei seine Zeit. So hat er uns erzogen, so hat er es vorgelebt. Meine Eltern arbeiteten beide nur je 50 Prozent. Für uns hieß das: Montag, Dienstag und Mittwoch waren Mama-Tage, und es gab seltsame, gesunde Vollkorngerichte zum Mittagessen. Donnerstags und freitags kamen Fertigpizzas oder →

Immer das nächste Ziel im Blick: Yvonne Eisenring zieht es ständig weiter.

ENTDECKEN

Hackbraten auf den Tisch. Papa-Tage. Für uns Kinder war es großartig, so aufzuwachsen. Als ich knapp 14 Jahre alt war, starb mein Vater. Plötzlich und unerwartet. Er brach beim Zähneputzen zusammen. Herzinfarkt. Sein früherer Tod ist sicher einer der Gründe, warum ich lebe, wie ich lebe. Ich weiß nicht, wie lange ich noch Zeit habe. Wie lange ich noch all die Dinge tun kann, die ich tun will. Ich bin kerngesund, aber ich habe erlebt, wie schnell das Leben vorbei sein kann.

„Erst die Arbeit, dann das Vergnügen“, heißt ein Spruch, den ich nicht mag. Was, wenn man es nie bis zur Rente schafft? Wenn man für das Vergnügen keine Zeit mehr hat? Oder schlicht nie Zeit hatte, herauszufinden, was Vergnügen eigentlich für einen bedeutet?

Mein Vergnügen sind fremde Welten. In fremde Leben eintauchen, Rituale, Sorgen und Wünsche anderer Menschen kennen- und verstehen lernen, das hat mich schon immer fasziniert.

OBEN: Work-Life-Balance: zwischen Arbeit im Café und Regenwald in Minca, Kolumbien.



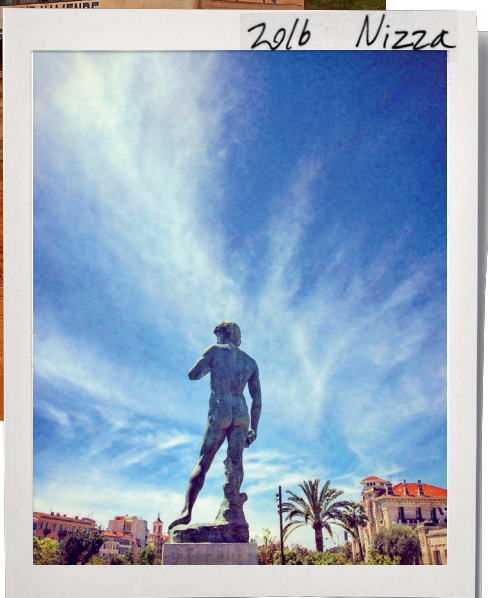
Santa Marta Kolumbien Februar 2018

Juli 2017



UNTEN LINKS: Auf dem Weg Richtung Ouagadougou, der Hauptstadt von Burkina Faso.

Ouagadougou, Burkina Faso



2016 Nizza

UNTEN RECHTS: Kurze Pause: Zwischenstopp in Nizza, Frankreich.



Nach zwei Jahren reduziertem Arbeitspensum wagte ich einen weiteren Schritt und kündigte. Zeit allein reichte mir nicht mehr, ich wollte frei sein. Ich wollte in anderen Ländern leben, andere Städte mein Zuhause nennen. Im Herbst 2015 gab ich meine Wohnung auf, verschenkte oder verkaufte meine Möbel und verstaute den Rest in einer kleinen Selfstorage-Box.

Seitdem ist Reisen meine Sucht. Kaum bin ich zu Hause, überlege ich, wo ich als Nächstes hinkönte. Ich habe keine Bucket List, keine konkrete Route. Es ist immer eine sehr schnelle Entscheidung, wohin ich als Nächstes gehe. Es spielt meiner Ansicht nach aber auch keine wirkliche Rolle: Lässt man sich auf das Neue tatsächlich ein, ist es immer interessant. Ich habe einmal zwei Monate in Rom verbracht, obwohl ich Rom in meinem Gedächtnis als „Steinhafenstadt mit einer Million Touristen“ gespeichert hatte. Aber ich wollte Italienisch lernen, und eine Freundin empfahl mir dort eine Schule. Heute würde



IN DER WELT ZU HAUSE

Ich heiße:
Yvonne Eisenring
Ich arbeite als:
Autorin, Journalistin, Moderatorin
In so vielen Ländern war ich:
In sehr vielen und gleichzeitig noch in viel zu wenigen
Länder, die ich bald sehen will:
Chile und Peru
Ein Ort, an den ich immer wieder zurück will:
New York

Auf Langstreckenflügen im Gepäck:
Warme Socken
Damit fühle ich mich in der Fremde zu Hause:
Mit meinem Smartphone. Damit kann ich Kontakt halten. Ich fühle mich aber schnell irgendwo auf der Welt zu Hause.

Das Praktischste auf Reisen:
Ein Necessaire (aka Kulturbeutel), das man aufhängen kann
Der beste Ort zum Feiern:
Berlin

Meine liebste Bar:
Das „Lovers of Today“ im East Village, New York. Der beste Drink: „Another girl, another planet“

Mein liebstes Restaurant:
Das „Volkshaus“ in Zürich. Unbedingt bestellen: Hacktätschli

Die schönste Übernachtung:
Im „Crawford Hotel“ in Denver
Ich schlafe am besten, wenn ...
Keine Mücken im Zimmer sind.

Die beste Art, neue Leute kennenzulernen:
Wenn Freunde sagen: „Ich kenne da jemanden, den solltest du treffen!“, dann ... tu es einfach.

Der schönste Flughafen:
Zürich. (Das stimmt vermutlich nicht, aber ich freue mich bei keinem anderen so sehr, wie bei diesem, wenn ich ihn sehe.)

Das mache ich als Erstes, wenn ich nach Zürich komme:
Auspacken. Ich packe immer in der ersten Stunde alles aus, damit ich keine Übergangszeiten habe. Ich will sofort wieder ganz zu Hause sein.

MITTE RECHTS: Die Stadt, die man nicht zu oft besuchen kann: New York, USA.

RECHTS: Heimatgefühle bei einem Ausflug an den Marmorerassee, Schweiz.

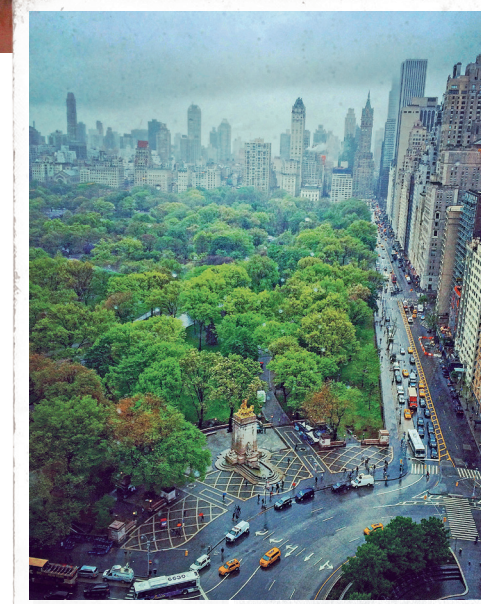


Rutschpartie in Medellín, Kolumbien

ich sagen, dass Rom einer der schönsten Orte dieser Welt ist. Vorausgesetzt, man hat Zeit, die Gassen und Plätze zu besuchen, die nicht im Touristenführer stehen.

WAS VIELE VERGESSEN: FREI ZU SEIN, KOSTET KRAFT

„Du lebst wie in einem Traum“, sagen mir immer wieder Leute, wenn ich von meinem Leben erzähle. Weil sie sich in ihrem Alltag gefangen fühlen, weil sie auch gern ausbrechen würden, aber es sich nicht trauen. Aber die Realität ist, dass die meisten, die so etwas sagen, diesen Traum nicht leben wollen würden. Es gibt auch die Schattenseiten. In Paris wohne ich bei einer Freundin und ihrem Freund in einer Zehn-Quadratmeter-Wohnung. Ich schlafe auf einer winzigen Couch im Wohnzimmer, und die Dusche ist so niedrig, dass man knien muss, wenn man nicht das ganze



Mai 2016 New York

Bad unter Wasser setzen will. In New York war eine Wohnung so eklig, dass ich meine Flipflops sogar in der Dusche anhatte – und ich bin wirklich nicht empfindlich. In Bogotá konnte ich aus Sicherheitsgründen nicht einfach raus, meine tägliche Joggingrunde musste in einem kleinen Fitnessraum stattfinden. Man vergisst schnell, dass Freiheit auch Kraft kostet. Wer wie ich sein Leben selbst gestalten, seine Wohnorte selbst aussuchen, seine Zeit selbst einteilen will, der muss auch bereit sein, ständig Entscheidungen zu treffen. Wer nur an einem Ort lebt und arbeitet, weiß, „wie es läuft“. Ich muss mich immer neu zurechtfinden: →

Marmorerassee, Schweiz



Wo kann ich arbeiten? Wo kaufe ich ein? Wo gehe ich abends hin? Wo jogge ich? Ich muss neue Sprachen lernen, neue Lieblingsorte finden, neue Freundschaften aufbauen.

Dann ist da noch die Sache mit dem Geld: Zeit zu haben, sich auf neue Orte einzulassen, ist ein Luxus, den ich mir leiste. Wären mir Designerklamotten und schicke Hotels wichtig, müsste ich mein Leben ändern. Ich habe kein gesichertes Einkommen. Und ich arbeite nur so viel, damit es dafür reicht, so leben zu können, wie ich leben will. Manchmal muss ich mich selbst beruhigen und mir sagen, dass die Aufträge schon kommen werden. Das taten sie bis jetzt immer. Das liegt sicher an meinem Beruf als Autorin und Journalistin, in dem man sehr flexibel arbeiten

kann. Es ist aber auch schlicht eine gute Zeit, selbstständig zu sein. Für Menschen wie mich, die nicht an einem einzigen Ort arbeiten wollen, ist es sogar die beste Zeit.

Ein ganz anderes Thema sind die sozialen Beziehungen. Vereinsamt man nicht, wenn man allein unterwegs ist? Ich nicht. Wenn ich in Zürich bin, teile ich eine Wohnung mit meiner Schwester. Ich weiß, sie hätte gern, dass ich öfter da wäre – und freue mich jedes Mal, nach Hause zu kommen. Auch meine Mutter hätte mich gern mehr in ihrer Nähe. Aber dank WhatsApp und E-Mail weiß sie immer, was gerade in meinem Leben passiert. Wenn ich in Zürich bin, habe ich keinen Nine-to-five-Job. Ich



LINKS:
Vortrag bei „Creative Mornings“ in Zürich, Schweiz.

UNTEN:
Karibik südlich der Alpen: der Lago Maggiore, Italien.



Dingle, Irland

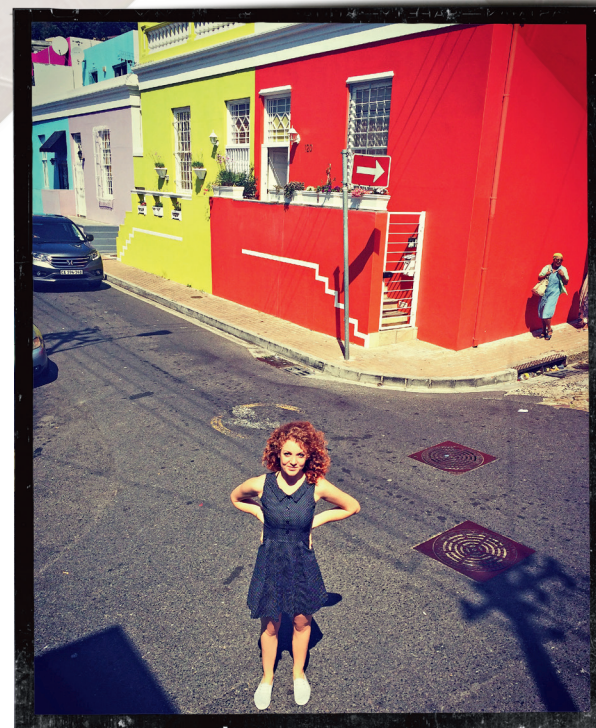
RECHTS:
Nasen im Wind in der Nähe von Dingle, Irland.

RECHTE SEITE:
So darf es für immer bleiben – Kapstadt, Südafrika.



ILLUSTRATIONEN: BERND SCHIFFERDECKER

Bo-Kaap
Kapstadt, Südafrika



kann immer spontan nachmittags im Garten mithelfen. Der Kontakt zu meinen Freunden wurde ebenfalls nicht weniger. Im Gegenteil: Viele Beziehungen wurden sogar intensiver, weil wir uns, wenn ich da bin, auch wirklich Zeit füreinander nehmen.

Ob ich für immer so leben will? Ich weiß es nicht. Meine letzte Beziehung ist nicht zuletzt an meinem Wunsch, nicht sesshaft zu werden, zerbrochen. Mit Kind würde das Nomadenleben sicher komplizierter werden, wenn nicht sogar unmöglich. Aber wer weiß, vielleicht habe ich irgendwann andere Wünsche und Sehnsüchte. Ich glaube, es bleibt ein lebenslanges Abwägen, wer oder was das Kostbarste bekommt, das man hat und das man geben kann: die Zeit. Aber ich muss zugeben, wie ich hier in Paris sitze und mir die Sonne in den Nacken scheint, kann ich mir nicht vorstellen, je etwas anderes zu wollen. Oder wie Elvis sang: „There is so much world to see.“ X

Mein BREI, dein Brei

Manche Gerichte gibt es auf der ganzen Welt – in Variationen. Zum Beispiel PORRIDGE.

GRUNDREZEPT

50 g Köllnflocken in 200 ml Flüssigkeit aufkochen.

GRIECHISCH

- Ziegenmilch
- 1 EL griechischer Joghurt
- 1 TL Honig
- 1 EL Walnüsse

Ziegenmilch zum Kochen bringen. Flocken hineingeben und umrühren. 3–5 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren Joghurt und Honig unterheben. Mit Walnüssen garnieren.

MEDITERRAN

- Gemüsebrühe
- 1/4 rote Zwiebel
- Olivenöl
- 150 g Kirschtomaten
- 1 EL gehackte Oliven
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- Basilikumblätter

Tomaten halbieren und Zwiebel würfeln. In einer tiefen Pfanne Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Tomaten zugeben und 2 Minuten anbraten. Haferflocken und Gemüsebrühe zugeben und unter Rühren ziehen lassen. Mit Oliven, Pinienkernen und Basilikumblättern garnieren.

ARABISCH

- Mandelmilch
- 1 geh. TL Chai-Pulver
- 1/2 TL Zimt
- 2 Kardamomkapseln
- 3 Datteln, getrocknet, entsteint
- 1 EL Granatapfelkerne

Mandelmilch, Chai-Pulver, Zimt und Kardamomkapseln zum Kochen bringen. Flocken zugeben und umrühren. Gewürfelte Datteln untermengen und ziehen lassen. Kardamomkapseln entfernen und Porridge mit Granatapfelkernen garnieren.

ASIATISCH

- Sojamilch
- 1 TL Matcha-Pulver
- 1/2 Mango
- 1 EL Chia-Samen
- 1 EL Kokosraspel
- Minzblätter

Sojamilch mit Matcha-Pulver zum Kochen bringen. Flocken hineingeben, umrühren und ziehen lassen. Gewürfelte Mango und Chia-Samen untermengen. Mit Kokosraspeln und Minze garnieren.

MEXIKANISCH

- Wasser
- 1/2 Vanilleschote
- 1/2 Limette
- 1 Avocado
- 2 EL Erdnüsse
- Korianderblätter

Wasser und Mark der Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Flocken unterrühren, 3 Minuten ziehen lassen und gelegentlich umrühren, Limettensaft und -abrieb dazugeben. Gewürfelte Avocado unterheben. Mit gehackten Erdnüssen und Koriander garnieren.

SCHMACKHAFTE VIELFALT

Nuss, Frucht, Schokolade? Auch das Kölln-Porridge gibt es in Varianten.

