

Bellevue



«Junge Schwule sind sehr verunsichert»

Patrick Weber, Leiter der Beratungs-Plattform Du bist du, wendet sich mit seinem Team an junge Homosexuelle, die Schwierigkeiten im Coming-out-Prozess haben.

Mit Patrick Weber sprach Denise Marquard

In Trams und Bussen hängen Plakate der städtischen Fachstelle für Gleichstellung. Braucht es die noch? Ich finde sie sehr wichtig. Da steht etwa in verschiedenen Sprachen: «Mein Sohn ist schwul. Warum sollte ich ihn deshalb weniger lieben?» Das ist eine sympathische Art, um mehr Akzeptanz für Homosexuelle einzufordern. Gleichzeitig thematisiert sie die damit verbundene Schwierigkeit bei der Migration. Diese Themen müssten schon in der Schule aufgegriffen werden, das passiert aber viel zu wenig. Es ist unsere grösste Herausforderung, junge Schwule zwischen 14 und 25 Jahren zu erreichen, die Schwierigkeiten im Coming-out-Prozess haben.

Ist Schwulsein für die Jungen nicht völlig normal geworden? Leider nicht. Eine Studie der Uni Zürich zeigt, dass gerade bei jungen Homosexuellen zwischen 16 und 20 Jahren die Suizidgefahr am grössten ist. Im Vergleich zu den heterosexuellen Altersgenossen ist sie zwei- bis fünfmal so hoch. Die Zahlen sind alarmierend. 20 Prozent aller Schwulen haben schon einmal einen Suizidversuch unternommen - die Hälfte vor dem 20. Lebensjahr.

Wie erklären Sie sich das? Jugendliche sind noch nicht so stabil wie Erwachsene. Sie befinden sich in einem Entwicklungsprozess und sind auf der Suche nach sich selbst. Wer plötzlich feststellt, dass er anders ist als die Mehrheit, wird verunsichert. Mit dieser Herausforderung steht er allein da. Auch die Vorurteile in der Bevölkerung sind immer noch gross. Ausdrücke wie «Du schwule Sau» oder Ausgrenzungen setzen Homosexuelle unter Druck.

Wie können Sie helfen? Einer der wichtigsten Schritte ist, selber zu akzeptieren, dass man homo- oder bisexuell ist. Wir raten jungen Schwulen, in ihrem Bekannten- und Freundes-



«Die Zahl der Suizidversuche bei jungen Homosexuellen ist alarmierend», sagt Patrick Weber. Foto: Reto Oeschger

kreis eine Person zu suchen, zu der sie Vertrauen haben, um offen über Ängste und ihr Anderssein reden zu können. Auch im Internet finden sie viele Tipps. Wichtig ist, dass sie schnell merken, dass es auch andere Schwule gibt und es möglich ist, ein normales Leben als Homo- oder Bisexueller zu führen.

Mit welchen Fragen werden die Berater am häufigsten konfrontiert? Oft sind es Fragen wie: Bin ich wirklich schwul, oder wie sage ich es meinen Eltern, meinem Umfeld? Junge Schwule sind sehr verunsichert und brauchen jemanden, der ihnen hilft, ein gesundes Selbstbewusstsein aufzubauen. Dazu

gehört auch, dass wir Gruppen oder Chats vermitteln, wo sie andere Schwule oder Bisexuelle kennen lernen können. Meistens tut es ihnen schon gut, festzustellen, dass sie nicht die Einzigen sind.

Ihre Berater sind zwischen 19 und 26 Jahre alt. Sind sie nicht zu jung? Nein, denn sie sind in ihrem Umfeld bereits geoutet und haben durch dieses Erlebnis schon Erfahrungen sammeln können. Sie wissen, wie es ist, wenn man merkt, dass man auf das gleiche und nicht auf das andere Geschlecht steht, und wie sie mit Diskriminierungen umgehen sollen. Da die Berater im ähnlichen Alter wie die Rat suchenden Jung-

sind, können sie sich besser in ihre Situation einfühlen.

Trotzdem: Ist ein 19-jähriger Berater nicht überfordert, wenn er mit Selbstmordabsichten eines jungen Schwulen konfrontiert wird?

Jeder Berater kann jederzeit einen Psychologen beiziehen. Zudem steht die Beratungsplattform unter professioneller Supervision und wird koordiniert durch Checkpoint Zürich, dem Gesundheitszentrum für Männer, die Sex mit Männern haben. Wenn es sehr brenzlich ist, vermitteln wir an Spezialisten weiter.

www.du-bist-du.ch

A point Nooch, Zürich

Edamame im Bratduftkanal

Es riecht nach Gebratenem in diesem Sushi-Restaurant auf dem Steinfels-Areal. Der Kellner, dessen Foto wir später auf der Speisekarte zu entdecken glauben, führt uns an den Tisch neben der offenen Küche. Dort hantieren zwei flinke Asiaten mit grossen Messern und Pfannen. Auf der Rückseite ihrer T-Shirts steht: «same same but different».

Die Meister der Kunst des rohen Fischzubereitens kreieren ihre Delikatessen vorne beim Eingang. Im Restaurant selbst brutzelt nur das Rindfleisch, das uns in regelmässigen Abständen in eine Bratwolke einhüllt. Diese legt sich auf unsere Häupter, kriecht in unsere Kleider und in jede Faser unserer Wintermäntel, die hinter uns im Bratduftkanal als Luftfilter erhalten müssen. Diesen intensiven Dämpfen ist auch die beste Lüftung nicht gewachsen. Wir verdrängen den Gedanken an die Duftspur, die wir später im Kinosaal hinterlassen wer-

den, und wenden uns der Karte zu. Der Connaisseur in der Runde zeigt seine Kompetenz und bestellt für alle Edamame (Schale/6.50 Fr.). Die japanischen Sojabohnen kommen gut an, und auch beim Jasmintee (5.50 Fr.)

In der Rubrik «A point» besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



herrscht Einigkeit. Die Vegetarierin ordert beim dauerlächelnden Kellner Maguro no Tataki (leicht angebratenen Thunfisch, 13 Fr.) und Uramaki-Thonmousse (2 Stk./3.50 Fr.). Der Sushi-Neuling lässt sich vom Bild auf der Speisekarte inspirieren und wählt den Kyoto-Teller (20.50 Fr.) - immerhin ein

ihm bekanntes Wort. Der Connaisseur übertreibt es und ordert den Okayama-Teller (22.50 Fr.) gleich zweimal, währenddessen der Spaghettieliebhaber renitent bleibt, Sunshine Surfers (Poulet, Gemüse, Kräuter und Erdnüsse, 25 Fr.) aus der Nudelkarte wählt und vorläufig zufrieden scheint.

Die beiden Köche schneiden und brutzeln emsig Rindfleisch. Der Tranchierer redet unentwegt auf den Brutzler ein, der aber zeigt sich ungerührt und brät Portion um Portion, ohne die Miene zu verziehen.

Der Raum hat den Charme einer Kantine. Besteck, Stäbchen und Servietten stehen schon auf den Holztischen parat. Die Weihnachtsdeko, ein paar hilflos platzierte Weihnachtskugeln und Goldsterne machen den Raum nicht gemütlicher.

Der Spaghettieliebhaber moniert, er rieche schon wie eine japanische Dampfküche. Dabei ist es sein eigenes Gericht, das uns die nächste Bratwolke

beschert. Unterdessen erklärt der Connaisseur dem Neuling, wie er seine Sojasauce anrichten muss, um Wasabi-Klumpchen zu vermeiden. Trotzdem wirft dieser die ganze Ladung der grünen Paste ins Sojaschälchen. Prompt hat er seinen ersten Wasabi-Flash und verdreht die Augen. Röchelnd schiebt er einen Brocken Jasminreis (Schale/6 Fr.) hinterher.

Die Susheler sind alle voll des Lobes. Der Spaghettieliebhaber indes rümpft die Nase: «Alles in Öl getränkt - Fast Food», lautet der knappe Kommentar.

Den Kinobesuch streichen wir vom Programm. Das 4-D-Kino-Erlebnis wollen wir unseren Mitbürgern ersparen. Gegen die wandelnden Stinkbomben hätte nicht einmal der intensive Popcornduft eine Chance.

Carmen Roshard

Nooch, Steinfels-Areal, 8005 Zürich, Di bis Do: 11 bis 23 Uhr, Fr 11 bis 24 Uhr, Sa/So 12 bis 24 Uhr. www.nooch.ch

B-Side

Logorrhö Lara mal schlecht, mal Gut

Vom Skischätzchen zur Zicke und zurück - eine noch junge Sportlerinnenkarriere in «Blick»-Schlagzeilen: «Lara Besser als nur Gut» (2007), «Lara Super-Gut» (2007), «Speed-Queen Götschl schwärmt von Lara» (2008), «Gut, besser, Lara!» (2008), «Gut die Beste» (2009), «Von Gut bis grossartig» (2009), «Beim Sex muss auch der Kopf dabei sein» (2009), «Ich fahre weiter für die Schweiz» (2010), «Wie gut tanzt Lara?» (2010), «Lara Gut oben ohne» (2011), «Lara ist das neue Schätzchen der Nation» (2011), «Lara, das war gut!» (2011), «Lara Gut sucht Rat» (2011), «Lara Gut, aber zickig» (2011), «Heute Gut, alles gut!» (2011), «Gut genug fürs Podest?» (2011), «Lara auf Diät» (2012), «Lara lacht die Krise weg» (2012), «Lara bleibt stur» (2012), «Jeder 3. will mit Lara ins Bett» (2012), «Lara Gut wie nie!» (2013), «Lara, bleib, wie du bist!» (2013). (pa)

Geili Teili Die Geschichte von Dani und Susi

Das ist Dani, und der hat ein Problem: Haare wie ein Affe. Was ehrlich gesagt kein Problem ist, für ihn aber offenbar



schon. Und dann hat er den neuen Galaxus in die Finger gekriegt und gestaunt: Zur Hälfte sah er nun für seine Begriffe aus wie ein Mensch. Aber vielleicht ist es auch die Geschichte, sagen wir, von Susi, der Grafikerin. «Mach mal», haben die von Galaxus der Susi gesagt, weil sie trotz Dani-Casting keinen Dani fanden, der ihnen passte. Dann machte Susi mal und staunte: So viele Haare hatte sie ja noch nie auf einen Bauch gekriegt. (reu)

Das Rezept Kräuterpolenta

Für 6 Personen
2,5 dl Milch,
2,5 dl Gemüsebouillon,
100 g grober Maisgriess,
1 EL gehackte Schalotten,
1 Knoblauchzehe, gehackt, 1 EL Basilikum, fein geschnitten, 1 EL Petersilie, fein gehackt, 1 EL Salbei, fein geschnitten, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl zum Braten

Schalotten mit Knoblauch in einer hochrandigen Pfanne in wenig Öl andünsten. Mit Bouillon und Milch auffüllen, Mais einrieseln lassen und aufkochen. Pfanne zudecken, in den auf 120 °C vorgeheizten Backofen schieben und den Mais etwa 30 bis 35 Minuten garen (dabei den Deckel nie abheben). Aus dem Backofen nehmen und Kräuter unterrühren. Mais auf ein Backblech geben, glatt streichen, mit Backpapier abdecken und kühl stellen. Wenn der Mais fest ist, Rondellen ausstechen und in Olivenöl braten.

Miele Kursküche, Spreitenbach

Anzeige

**Miele Backöfen:
Restwärmenutzung**

Bis zu 20% Strom sparen!

Miele