

«Was die Literaturtage Zofingen leisten, ist eine hervorragende Sache»

Schriftsteller Pedro Lenz wirkte gestern an der Eröffnung der Literaturtage Zofingen mit. Ein Gespräch mit ihm über das Engagement der Literaturtage Zofingen, seine andere Heimat Spanien und sein Schreiben.

Urs Heinz Aerni

Spanien ist Gastland an den Literaturtagen Zofingen, Sie haben nebst Ihren Berner Wurzeln auch spanische. Daher noch was ganz anderes vorher: Wie haben Sie als Fussball-Interessierter das letzte Spiel Spanien gegen die Schweiz emotional erlebt? Die Schweiz hat gewonnen...

Pedro Lenz: Tatsächlich bin ich je hälftig Schweizer und Spanier. Der spanische Fussball ist grossartig, aber wenn die Nationalmannschaften spielen, schlägt mein Herz schon eher für die Schweiz. So ein Sieg der Schweizer wie jener gegen Spanien kommt ja eher selten vor, da freue ich mich sehr für den Aussenseiter.

Wann waren Sie zum letzten Mal in Zofingen und warum?

Lenz: Ich bin oft in Zofingen, sei es nur schon, um am Bahnhof umzusteigen, wenn ich etwa nach Kolliken oder nach Schöffland muss. Aber mein letzter längerer Besuch war eine Lesung bei der reformierten

Kirchgemeinde und davor eine wunderbare Lesung im Oxil im Sommer 2021 mit dem leider unterdessen verstorbenen Bassisten Michael Pfeuti.

Spanien ist ein grosses und weites Land mit immens reicher Kultur. Wie nehmen Sie dieses Land in Ihrem Alltag wahr?

Lenz: Ich konsumiere sehr regelmässig spanische Medien, vor allem Zeitungen und Radio. Deswegen weiss ich einigermassen Bescheid darüber, was die Leute politisch und kulturell bewegt. Ausserdem verfolge ich auch die spanische Fussball-Liga und den spanischen Radsport.

Die Welt scheint wieder mal aus den Fugen zu geraten. Wie beeinflusst diese Entwicklung Ihre Schaffenslust?

Lenz: Die Ukraine ist ein Land, das ich oft und gerne bereist habe, und zwar immer im Zusammenhang mit literarischen Veranstaltungen. Der Mut und die Tapferkeit meiner Kolleginnen und Kollegen in der Ukraine spornt mich an, nicht mit dem

«Jeder Austausch zwischen Menschen unterschiedlicher Herkunft kann schon zum gegenseitigen Verständnis beitragen.»

Pedro Lenz
Schriftsteller

Schreiben nachzulassen, sondern im Gegenteil, gerade in schwierigen Zeiten wach, hellhörig und fleissig zu bleiben.

Das Organisationsteam der Literaturtage vermittelt in Zusammenarbeit mit der Frankfurter Buchmesse

neue Bücher und Künste aus dem jeweiligen Gastland. Wo und was könnte man noch mehr tun für das Verstehen anderer Kulturen und Gesellschaften?

Lenz: Was die Literaturtage Zofingen in dieser Hinsicht leisten, ist schon eine hervorragende Sache. Jeder Austausch zwischen Menschen unterschiedlicher Herkunft kann schon zum gegenseitigen Verständnis beitragen. Natürlich könnte man immer noch mehr tun. Aber das Engagement in Zofingen geht klar in die richtige Richtung.

Ihre Romane umkreisen literarisch Menschen, wie wir sie irgendwie alle kennen, mit viel Empathie und nicht ohne Melancholie. Kulissen sind oft das Mittel- und Dörfern. Entsteht Literatur je nach Autorin oder Autor oder birgt diese Kunstgattung auch einen gesellschaftlichen Auftrag?

Lenz: Literatur wendet sich an eine Öffentlichkeit und hat so gesehen schon auch eine gesell-

Zur Person

Der gebürtige Langenthaler Pedro Lenz lebt als Kolumnist und Schriftsteller in Olten. Für seinen Roman, der auch verfilmt wurde «Der Goalie bin ig» erhielt er den Schiller Preis 2011 und den Literaturpreis des Kantons Bern. Sein aktueller Roman «Primitivo» ist im Cosmos Verlag erschienen.

schaftliche Bedeutung. Die Auswahl der handelnden Figuren, ihres Milieus, ihrer Sprache und ihrer Lebenswirklichkeit verstehe ich bereits als gesellschaftliches Statement. Meinen Auftrag sehe ich nicht darin, den Leserinnen und Lesern zu erklären, wer gut und wer böse ist. Lieber gebe ich in meinen Geschichten Leuten eine Stimme, die sonst in der Literatur kaum eine Stimme erhalten.

Literaturtage Zofingen Freitag, 28. Oktober bis Sonntag, 30. Oktober. Weitere Infos unter www.literaturtagezofingen.ch



Pedro Lenz lebt als Kolumnist und

«Amar Kola»-Bonbon: Ein neues Produkt, inspiriert von einem

Patrick Sutter aus Aarburg und Sven Kolb aus Wittenbach SG produzieren unter dem Namen «Amar Kola» ihre eigenen Bonbons.

Joshua Rubin

Zufällig entdeckte Patrick Sutter auf der Website ricardo.ch eine alte Flasche aus dem Jahre 1935. Die Etikette war versehen mit dem Namen «Amar Kola». Nach vielen Recherchen mithilfe von wissenschaftlichen Berichten der ETH Zürich fand Sutter heraus, dass dies das älteste bekannte Kolagegetränk der Schweiz ist. «Amar» ist spanisch und bedeutet «lieben». Der Name bedeutet also frei übersetzt «Kolanuss lieben», sagt der 38-Jährige. Der Name sei aber schon lange in Vergessenheit geraten.

Da hatte Sutter die Idee: Er gründete zusammen mit seinem Kollegen Sven Kolb die Firma Sutter Watskin. Sie ist und bleibt in Aarburg beheimatet: «Aarburg liegt geografisch günstig und ist autobahntechnisch sehr gut erschlossen. Festung und Aarewaage gefallen uns auch sehr gut», so Sutter. Er selbst ist in Aarburg aufgewachsen und hat einige Jahre als Bezirksschullehrer für Physik und Chemie gearbeitet. Sutter arbeitet



Sven Kolb aus Wittenbach ist einer der beiden Geschäftsführer der Firma Sutter Watskin, die unter dem Namen «Amar Kola» Bonbons aus dem Extrakt der Kolanuss verkauft.

Bilder: Joshua Rubin

zurzeit als Fachlehrperson für Anatomie, Pathologie und Pharmakologie in Bern. Sven Kolb ist als Mitarbeiter für Printmedien in St. Gallen angestellt.

Sutter und Kolb ernannten sich beide als Geschäftsführer des Unternehmens und wollen dies auch so beibehalten: «Zu viele Köche verderben den Brei», sagt Sutter und lacht. Sie erwarben 2020 die Markenrechte für Amar Kola, wodurch ihnen alle Wege offenstanden, was sie unter diesem Label vermarkten wollen. Nach längerem Überlegen kam der Entscheid: Das Getränk fiel weg und das Kolabonbon war geboren.

«Amar Kola» besitzt nur natürliche Zutaten

«Wir brauchen hier einen Luftentfeuchter, die feuchte Luft tut den Bonbons nicht gut», so Patrick Sutter. In einer grösseren Garage in einer Seitengasse in Aarburg, die als Lager dient, findet sich eine Europalette voller Pakete, eine Vitrine mit historischem Material sowie gelbrote Spender mit den dazupassenden Verpackungen. Neben Aar-

«Amar Kola»

Unter www.amarkola.com sind noch viele weitere Informationen zu finden. Auch auf Facebook ([amarkolabonbon](https://www.facebook.com/amarkolabonbon)) und auf Instagram ([amarkolabonbon](https://www.instagram.com/amarkolabonbon)) können sich Interessierte über den Wachmacher informieren. «Amar Kola»-Bonbons lassen sich in über 500 Drogerien und Apotheken in der Schweiz erwerben. Bestellen lässt sich die Süssigkeit auch online, zum Beispiel auf lolipop.ch. (*iru*)

burg befinden sich in Wittenbach (SG) und in Liechtenstein zwei weitere Lager.

Eine sehr spezielle Form besitzt das dunkelbraune Bonbon, das dem bekannten «Colafröschli» ähnelt. «Ob es sich jetzt um einen Frosch oder um eine Eidechse handelt, lassen wir offen», sagt Sven Kolb. Es ist aber auf jeden Fall keine Imitation: «Die einzige Ähnlichkeit besteht im Kolageschmack, ansonsten ist alles anders», sagt Sutter. Denn

der süsse Geschmack kommt nicht vom Zucker, sondern von der Kolanuss. Das Koffein gibt eine leichte Bitternote ab, während das Vitamin C leicht säuerlich schmeckt. «Grundsätzlich sind alle Wirkstoffe natürlichen Ursprungs», so Sutter.

Das Bonbon hat eine Hauptfunktion: Es soll ein Aufputzmittel für strenge und stressige Zeiten sein. «Wer «Amar Kola» einmal probiert, wird zukünftig auf künstliche Wachmacher verzichten», so Sutter. Des Weiteren ist das Produkt vegan, «was auch immer mehr zum Trend wird».

«Am Anfang war alles ein Learning-by-doing»

Die Prozedur war alles andere als ein Zuckerschlecken. Immer wieder mussten die Rezepturen angepasst und kontrolliert werden. «Am Anfang war alles ein Learning-by-doing», so Sutter. Neben der Rezeptur stellte auch die Fabrikation eine Herausforderung dar: Die erste Herstellung erfolgte im bernischen Hindelbank auf einer alten Maschine, deren Stempeln und Matrizen die spezielle Frosch- oder Eidechsen-