

# «Wir raten Frauen, sich einen Job zu suchen»

**Wieder Montag** Lilly Toriola kümmert sich um Scheidungswillige. Eine Kampfscheidung nütze aber nur den Anwälten, sagt die Scheidungsplanerin.

Naomi Jones

Kürzlich meldete sich eine Frau vor der Hochzeit bei der Scheidungsagentur. Sie wollte sich über die Risiken der Ehe informieren, wie Lilly Toriola erzählt. «Das war eigentlich sinnvoll.» Denn ein Ehepaar bilde eine wirtschaftliche Einheit, dessen seien sich die wenigsten Hochzeitspaare bewusst. Sie ist Scheidungsmanagerin und hat zusammen mit ihrem ehemaligen Schulkameraden Sebastian Rufer die Scheidungsagentur gegründet. Toriola sitzt in einem Café und sortiert einen Stapel Unterlagen, den ihr eine scheidungswillige Frau geschickt hat. Der Stapel ist etwa vier Zentimeter hoch. «Das deutet auf eine unkomplizierte Scheidung hin.»

## Kampf für 100 000 Franken

Unkompliziert ist eine Scheidung dann, wenn sich die Scheidungswilligen einig sind und nicht über Finanzen, Wohneigentum oder Kinder streiten. Kompliziert ist eine Scheidung, wenn um all das erbittert gestritten wird. «Davon

## «Viele Frauen haben sich nie um die gemeinsamen Finanzen gekümmert.»

profitieren aber nur die Anwälte und der Staat», sagt Lilly Toriola. Denn die Anwalts- und Gerichtskosten könnten 100 000 Franken schnell übersteigen. Eine Kampfscheidung ruiniere die Partner aber nicht nur finanziell, sondern auch emotional und gesundheitlich. «Oft erkrankt einer der beiden nach einer solchen Scheidung», sagt Toriola. Als Scheidungsmanagerin rate sie den Paaren deshalb, sich möglichst aussergerichtlich zu einigen und sich einen gemeinsamen Anwalt zu nehmen.

Die Kampfscheidungen betreffen laut Toriola nur ein Fünftel der Paare. Doch auch eine einvernehmliche Scheidung könne die Betroffenen überfordern. Lilly Toriola erlebte dies zuerst am Beispiel einer Freundin. «Sie ist eine kluge Frau, die mit beiden Füßen auf dem Boden steht.» Die Scheidung habe die Frau aber total aus der Bahn geworfen, sagt Toriola. Da sei ihr erstmals die Idee zur Scheidungsagentur gekommen. Es gebe für alle wichtigen Ereignisse im Leben Dienstleister: Hochzeitsplaner oder Bestattungsunternehmen. «Und warum kümmert sich niemand um Menschen, die sich scheiden lassen?»

Insbesondere das Besorgen der administrativen Unterlagen kann mit grossem Aufwand verbunden sein. «Viele Frauen haben sich nie um die gemeinsamen Finanzen gekümmert und wissen nicht, wo der Mann die Unterlagen aufbewahrt.» Dann gehen die Scheidungsberater zu



Die Scheidungsplanerin Lilly Toriola trifft ihre Kunden auch mal in einem Café. Foto: Adrian Moser

## Erste Beratung gratis

Nach der Hochzeitsplanerin letzte Woche wird an dieser Stelle die Scheidungsplanerin vorgestellt. Vor vier Jahren haben die ehemalige Journalistin Lilly Toriola und der Betriebswirtschaftler Sebastian Rufer eine Agentur gegründet, die Dienstleistungen für Menschen in Scheidung anbietet. Sie helfen beim Umzug ebenso wie beim Papierkrieg. Sie übersetzen Juristendeutsch und vermitteln Anwälte. Eine erste telefonische Konsultation ist gratis und unverbindlich. Die weiteren Dienste kosten zwischen 190 und 2500 Franken. Dafür erhalten die Kunden eine vertiefte Beratung durch die Scheidungsplaner und eine zweite durch einen Anwalt. Dazu gehört der Entwurf eines Scheidungsvertrags, sofern sich die Parteien einigen können. Nicht eingerechnet sind die Gerichtskosten. Mit diesen kostet eine einvernehmliche Scheidung 3000 bis 6000 Franken. «Teuer wird die Scheidung erst nachher», sagt Toriola. Denn insbesondere wenn Kinder im Spiel seien, müsse das Paar nach der Scheidung zwei Haushalte finanzieren. (nj)

den Betroffenen heim und helfen dabei, die nötigen Papiere zu beschaffen. Das sei nicht immer einfach. Vor allem wenn der Mann ein eigenes Geschäft habe und sich nicht scheiden lassen wolle. Etwa 55 Prozent der Scheidungen gehen von Frauen aus. «Leider kommt es oft vor, dass solche Männer ihr Einkommen verschleiern, um Unterhaltszahlungen zu vermeiden.» Unterhalt würde Frauen heute aber viel seltener zugesprochen, als viele Leute denken. «Darum raten wir scheidungswilligen Frauen, einen Job zu suchen», sagt Toriola.

## Kinder sind dazwischen

Hingegen komme es ab und zu vor, dass Frauen den Kontakt der Kinder zum Vater sabotierten, ohne dies zu wollen. «Ihnen ist gar nicht bewusst, was sie tun», sagt Toriola. Wenn im Streit der Hass auf den Partner wachse, dann verweigerten die Kinder den Kontakt zu diesem. «Sie wollen ihr Mami nicht traurig machen.»

Aber warum lassen es Menschen, die sich liebten, zur Kampfscheidung kommen? «Das ist eine Frage der Persönlichkeit

und der Streitkultur», sagt die Scheidungsmanagerin. Viele Paare hätten nie über grundlegende Dinge wie Finanzen und Rollen gesprochen. «Und dann sind sie plötzlich von der Haltung des anderen völlig überrumpelt», sagt Toriola. So sieht etwa die Frau die Kinderbetreuung als Arbeit und erachtet den Lohn des Mannes als gemeinsames Gut. Er aber sieht das Geld als sein Eigentum. Auch schwere Kränkungen und emotionale Verletzungen könnten eine Kampfscheidung begünstigen, sagt Toriola. Aber die meisten Paare hätten sich einfach so weit auseinandergelebt, dass die Liebe erloschen sei.

Toriola selbst ist seit einem guten halben Jahr verheiratet. Die 35-Jährige heiratete den Vater ihres fünfjährigen Sohns. Ihren heutigen Mann kennt sie seit dem Gymnasium. Und obwohl sie keine romantische Ader habe, sei die Hochzeit ein emotionaler Moment gewesen, sagt sie. «Ich verstand plötzlich, warum es manchen Paaren wichtig ist zu heiraten.»

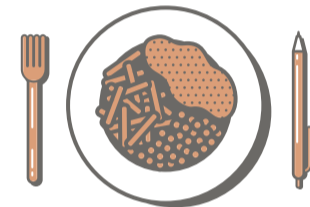
Begegnungen mit Menschen  
wiedermontag.berbund.ch

## Auto erfasst Velofahrerin – Fahrer fährt davon

**Fahrerflucht** In Thun ist es am Samstagmorgen zu einer Kollision zwischen einer Velofahrerin und einem Auto gekommen. Die Frau kam zu Fall und musste ärztlich kontrolliert werden. Der Fahrer flüchtete vom Unfallort. Zum Unfall kam es kurz vor 8.40 Uhr auf der Talackerstrasse, wie die Kantonspolizei mitteilte. Gemäss ersten Erkenntnissen kam es bei der Kreuzung Talackerstrasse/Frutigenstrasse zur Kollision. Die Polizei sucht Zeugen, um die Umstände zu klären. (sda)

## Aufgetischt

## Ausflug in die Belle Epoque



**Perroquet Vert, Biel** Wo gibt es das noch? Einen Patron, der die eintreffenden Gäste per Handschlag begrüsst. Ein Restaurant, das auch den kleinsten Teller und jedes Löffelchen liebevoll mit dem eigenen Logo versehen lässt. Ein Lokal, in dem man nicht auf Stühlen, sondern auf grün gepolsterten Bänken sitzt – in einem Raum, in dem praktisch nicht zu erkennen ist, ob wir 2018 oder 1900 schreiben. Natürlich, wir sind wegen des Essens ins Café Perroquet Vert in Biel gekommen. Doch das Belle-Epoque-Flair ist hier so präsent, dass es zentraler Teil des Besuchs ist.

Zuerst setzen wir uns aber fürs Apéro draussen an eines der kleinen Tischchen. Ganz im französischen Stil stehen die geflochtenen Stühle eng beieinander und sind allesamt zur Strasse gerichtet. Zu den Getränken werden feine hausgemachte Blätterteig-Schnecken offeriert.

Als wir später drinnen Platz nehmen, präsentiert uns Patrik Mürner, der das Lokal gemeinsam mit seinen Eltern und seiner Schwester führt, das Menü auf zwei Schiefertafeln. Koch Christian Albrecht bereitet klassische Gerichte wie Entrecôte, Kalbsnieren, Risotto, Jakobsmuscheln oder Hummer zu. Wie auch die Internetseite ist das Menü ausschliesslich in französischer Sprache abgefasst, aber der Wirt erläutert die Gerichte bilingue.

Zur Vorspeise gibts eine aromatische und dicke Bisque de homard, also eine Hummersuppe (Fr. 20.–). Auch die Begleiterin ist mit ihrem Saisonsalat mit grilliertem Gemüse (Fr. 14.–) zufrieden. Das Restaurant ist gut besucht; die schmutzige Bar, die grünen Polster, der obligate Windfang und die Jugendstil-Lampen sorgen für ein stilvolles, aber nicht steifes Ambiente. Unterstrichen wird das Ganze von den jungen Kellnern in weissem Hemd, schwarzem Gilet und Fliege.

ANZEIGE

IDEA KÜCHEN und Bad

mit 400 m<sup>2</sup> Ausstellung in Wabern!

MASSKÜCHEN UND BÄDER FÜR JEDES BUDGET.  
idea-kuechen.ch 031 963 60 60 | WABERN

Als Hauptgang hat der Testesser das Tatar de boeuf (Fr. 36.–) bestellt – weil ihn der Wirt mit dem Angebot des «aller-retour» neugierig gemacht hatte. Dabei wird das Tatar kurz in der Bratpfanne gewendet, bleibt im Kern aber roh. Das Gericht ist nach allen Regeln der Kunst zubereitet – und durch das kurze Anbraten treten zusätzliche Aromen hervor. Die Begleiterin hat sich für den Poisson du jour entschieden. Dessen Name ist uns leider entfallen, da der Besuch noch vor der Sommerpause stattfand (die heute Montag zu Ende geht). Jedenfalls kommt der Fisch nicht aus dem Bielersee, sondern aus Frankreich. Die Begleiterin schätzt die bunte Gemüsebeilage, ihrer Ansicht nach ist der Fisch aber leicht pampig geraten.

Beim Dessert halten wir uns zurück und staunen dafür über die Flambierkünste des Kellners: Er fährt mit einem Wägelchen an den Nachbartisch, entzündet eine Spirituose und karamellisiert darin effektiv eine Portion frischer Kirschen. Das Ganze wird mit einer Kugel Vanilleglace serviert.

Wer der Belle Epoque einen kürzeren Besuch abstaten möchte, ist im Perroquet Vert ebenfalls willkommen: etwa zum «Café croissant» oder zum «Thé pâtisseries». Eigentlich, so stellen wir uns vor, könnte man aber auch von morgens bis abends hier sitzen, an einem nie fertig werdenden Roman schreiben und das Bohème-Leben geniessen.

Adrian Sulc

## Die Rechnung, bitte

**Karte:** Klassische Gerichte der französischen Küche mit einem Abstecher ans Meer und nach Italien, hausgemachte Patisserie und andere Desserts, gut sortierter Weinkeller.  
**Preise:** Leicht gehoben und den 13 Gault-Millau-Punkten des Lokals entsprechend.  
**Kundenschaft:** Städtisches Publikum jeden Alters.  
**Öffnungszeiten:** Dienstag bis Samstag 8 bis 23 Uhr.  
**Adresse:** Café Perroquet Vert, Zentralstrasse 15, 2502 Biel, Tel. 032 322 25 55, www.perroquetvert.ch.

Weitere Aufgetischt-Folgen auf  
aufgetischt.berbund.ch