

# Gastronomie als Schule fürs Leben

Ein von Schweizern betriebenes Ausbildungsrestaurant bei Angkor Wat gibt jungen Kambodschanern Hoffnung

VON ROBERT ACKERMANN

**Wer die berühmten Tempel von Angkor besucht, übernachtet meistens in Siem Reap. Dort haben zwei Schweizer ein Restaurant eröffnet, das junge Einheimische von einer besseren Zukunft träumen lässt. Ihr Konzept ist auch gastronomisch überraschend.**

Die Chance auf ein besseres Leben findet SreyNich in Disneyland. So nennt ihr Chef Paul Wallimann den Touristenort Siem Reap im nordwestlichen Kambodscha. Wer die berühmten Tempelanlagen von Angkor besucht, übernachtet hier. Es gibt hunderte Restaurants und Hotels, Spas und Geschäfte, die das arme Land sonst nicht zu bieten hat. In der zentralen „Pubstreet“ fühlt es sich abends an wie auf einem Rummel: Discolichter blinken aus den Bars, Basslines von Sean Paul mischen sich mit Songzeilen von Oasis. Als Mutprobe für Touristen bieten Frauen frittierte Vogelspinnen und Skorpione an.

Dagegen wirkt der Garten, in dem SreyNich gerade vorsichtig einen Tisch abräumt, wie eine Oase der Stille. Die 18-Jährige arbeitet seit vier Monaten im Haven, einem Trainingsrestaurant für sozial benachteiligte Jugendliche und Waisenkinder. Es liegt rund 1,5 Kilometer von der Touristenmeile entfernt. Die Aufregung ist SreyNich bei der Arbeit noch immer anzumerken. Konzentriert schiebt sie Gläser auf ein Tablett.

## Kinder als Geschäftsmodell

„Die meisten unserer Lehrlinge waren, bevor sie zu uns kamen, noch nie in einem Restaurant“, sagt Paul Wallimann, „die müssen vieles erst von Grund auf lernen. Die Gästebetreuung, der Umgang mit Hygiene, die Art zu kochen – alles ist anders, als sie es kennen.“ Der 50-Jährige hat das Haven zusammen mit seiner Frau Sara vor acht Jahren aufgebaut. Davor waren beide gemeinsam auf Weltreise. In Kambodscha arbeiteten sie für ein paar Monate in einem Waisenhaus. Dort merkten sie, dass viele der Kinder und Jugendlichen keine Chance auf ein selbstbestimmtes Leben haben. „Die werden super versorgt, solange sie Kinder sind“, sagt die 42-Jährige, „aber wir haben uns gefragt: Was passiert eigentlich, wenn sie volljährig sind, wo gehen die dann hin?“

Irgendwann merkt das Paar, dass viele der Kinder gar keine Waisen sind, sondern von ihren Eltern an die Heimbetreiber ausgeliehen werden. Dahinter steckt ein in Kambodscha gängiges Geschäftsmodell: Heime öffnen ihre Türen für Besucher, diese bringen Spenden mit. Die „Waisen“ werden so zur Touristenattraktion. Je ärmlicher sie leben, desto mehr Geld fließt in die Kassen.

„Kurz, bevor wir hierher gezogen sind, haben wir das Heim, in dem wir gearbeitet hatten, noch einmal besucht. Die Atmosphäre war ganz anders“, sagt Sara Wallimann, „alles war heruntergekommen, aber die Betreiberfamilie hatte plötzlich Goldschmuck



Die Auszubildende SreyNich bei einer kleinen Essenspause: Die junge Kambodschanerin arbeitet seit vier Monaten im Haven. Dort wird sie nicht nur als Servicekraft ausgebildet, SreyNich erhält auch Englischunterricht. (FOTOS: ROBERT ACKERMANN)



und ein eigenes Haus. Das war für uns ganz hart.“

Kurz nach dem letzten Besuch im Waisenhaus gründeten die Wallimanns das Haven. Ihre Idee: ein „Social Enterprise“, ein Unternehmen mit sozialen Zielen. „Wir bringen unseren Lehrlingen bei, dass sie etwas leisten müssen, um Geld zu verdienen. Irgendwann sind sie nicht mehr die süßen Kinder, mit denen alle Mitleid haben. Es gibt nichts, was sie stolzer macht, als für sich selbst sorgen zu können“, sagt Sara Wallimann.

In Kambodscha gibt es noch weitere Restaurants, die Lehrlin-

Paul und Sara Wallimann (o.) haben ihr Restaurant in Siem Reap, nur wenige Kilometer von der Tempelanlage Angkor Wat (u.) entfernt, eröffnet.

„Die meisten unserer Lehrlinge waren, bevor sie zu uns kamen, noch nie in einem Restaurant.“

Paul Wallimann, Gastronom

ge aus schwierigen Verhältnissen ausbilden – etwa das Friends in Phnom Penh. Alle haben unterschiedliche Konzepte. Das Vorbild der Wallimanns ist das duale Ausbildungssystem der Schweiz: Die Azubis lernen in angegliederten Schulungsräumen Theorie und im Restaurant die Praxis. Obwohl das Haven ein Unternehmen ist, haben die Wallimanns einen Unterstützerverein namens Dragonfly in der Schweiz gegründet. Über diesen erhalten sie Geld, das sie in weitere Ausbildungsangebote stecken. Mittlerweile gibt es sogar eine Haven-Bäckerei.

## Elf Auszubildende

Ihre Lehrlinge rekrutieren die Wallimanns über Organisationen und Sozialarbeiter. Sie kommen aus guten und schlechten Waisenhäusern oder direkt aus armen Familien. Elf Azubis beschäftigen sie derzeit – und eine von ihnen ist SreyNich. Aufgewachsen ist die junge Frau etwa 20 Kilometer von Siem Reap entfernt. Ihr Vater baut Reis an, doch das reicht nicht aus, um ihre Familie zu ernähren. Ihr Bruder Visal erntete zusätzlich Kokosnüsse – für etwa 20 Cent das Stück.

Eines Tages stürzte Visal bei der Arbeit ab, brach sich beide Beine und hörte mit der Schule auf. Durch Vermittlung eines Sozialarbeiters landete er schließlich im Haven. Heute ist er Kassierer im Restaurant und koordiniert die Zusammenarbeit zwischen der Küche und dem Service. Irgendwann soll er das Management mit übernehmen.

Seine Schwester SreyNich hat er vor vier Monaten nachgeholt. „Ich bin froh und sehr stolz“, sagt Visal, „ich hätte mir niemals erträumt, so einen Job zu haben“. Am Anfang sei die Sprache sein Hauptproblem gewesen, mittlerweile spricht er fließend Englisch.

Um sich das Lernen zu erleichtern, arbeiten die Wallimanns mit einem kambodschanischen Kü-

chenchef zusammen. Der kocht aber nicht nur einheimische Gerichte. Auf der Karte stehen neben lokalen Spezialitäten wie Amok und Lok Lak auch Cordon Bleu und Zürcher Geschnetzeltes mit Tofu – inklusive Rösti, das anderswo nur selten so kross und lecker schmeckt. Das Niveau der Küche ist beeindruckend, denn viele Restaurants in Kambodscha sind noch weit von internationalen Standards entfernt.

Anders als SreyNich und ihr Bruder Visal werden die meisten der Lehrlinge in der Küche ausgebildet. Während ihrer ersten Ausbildungswoche bleibt das Restaurant geschlossen. Die Jugendlichen lernen dann die Grundlagen der Hygiene, Englisch und den richtigen Umgang mit Facebook. „Auch wenn die Lehrlinge bis zur zwölften Klasse in der Schule waren, fehlt es häufig an Know-how“, sagt Paul Wallimann: „Man darf nicht vergessen, dass unter Pol Pot eine ganze Generation Wissen ausgelöscht worden ist.“

## Nach den Roten Khmer

Pol Pot, der Diktator und Führer der Roten Khmer, ließ in den 1970er-Jahren hunderttausende Kambodschaner aus den Städten deportieren. Intellektuelle wurden im maoistischen Bauernstaat verfolgt. Bis zu zwei Millionen Menschen starben in Folge von Zwangsarbeit und Hunger oder wurden hingerichtet. Auch heute ist das Land de facto noch immer eine Diktatur – trotz angeblich freier Wahlen. Das wirkt sich auf die Mentalität der Bewohner aus. „Es ist für uns einfach, unseren Azubis das Kochen beizubringen, aber ihnen kreatives Denken zu vermitteln, ist extrem schwierig“, sagt Paul Wallimann.

Zumindest das Träumen scheinen sie im Haven aber schon gelernt zu haben. „Ich will eine gute Kellnerin werden, um Geld zu verdienen“, sagt SreyNich, „damit kann ich dann an die Uni. Ich will Anwältin werden.“