

# Mit Liebe gekocht

Text: Nina Siegrist / Photos: Monika Flückiger

# Cooking with love

The Teide Observatory is located  
2,400 metres above sea level.



Unweit der Tempelanlagen von Angkor Wat haben Sara und Paul Wallimann ein Trainingsrestaurant für kambodschanische Jugendliche aufgebaut. Ihr Glückrezept? Hilfe, die schmeckt!

**D**er Tuktuk-Fahrer biegt in eine rotbraune Sandstrasse ein, fährt weg vom touristenüberfüllten Zentrum Siem Reaps. Das Ziel: Ein von Palmen umgebenes, von Kerzen erleuchtetes Khmer-Haus. Hierher, ins «Haven», kommen die meisten, weil das Curry, der Vegi-Burger oder die Shrimps mit Kartoffel-Speck-Croquetten so unglaublich gut schmecken. Viele aber auch, weil Genuss hier einen tieferen Sinn hat: Haven ist ein Trainingsrestaurant, das benachteiligten Jugendlichen eine einjährige Ausbildung in Küche oder

Not far from the temple complex of Angkor Wat, Sara and Paul Wallimann have established a training restaurant for young Cambodians. Their recipe for success? Help that tastes good!

**T**he tuk-tuk driver turns off on to a reddish brown sand track, taking us away from the throngs of tourists in the centre of Siem Reap. Our destination is a Khmer house surrounded by palm trees and lit by candles. Most people come here to the Haven because its curries, vegi burgers and shrimps with bacon and potato croquettes all taste so incredibly delicious. But many also come because pleasure here has a deeper meaning: the Haven is a training restaurant that provides disadvantaged youngsters with a year's training as cooks and waiters and gives



At the foot of Mount Teide.



At the foot of Mount Teide.



Hans-Jörg Deeg.



Hans-Jörg Deeg.



Exotic: Tenerife's laurel forests.



Exotic: Tenerife's laurel forests.

**Service ermöglicht, ihnen Zuflucht gibt im von Armut gebeutelten Kambodscha.**

Auch die beiden Gründer von Haven sind an diesem Abend – sowie jeden Tag – im Einsatz, stehen hinter der Theke, betreuen Gäste und Personal. Sara und Paul Wallimann, 39 und 47 Jahre alt, zwei Schweizer, die eigentlich nie Kinder wollten. Nun tragen sie die Verantwortung für 13 Trainees und 20 Festangestellte. «Wir haben quasi 30 Kinder», witzelt Paul. Und Sara meint lachend: «Das nennt man wohl Karma.»

**Zwei Kochmuffel, ein Restaurant**  
Spontane Ideen in die Tat umsetzen – das konnten Sara und Paul schon immer gut. Nach drei Monaten Beziehung beschliessen sie an der unromantischsten Bushaltestelle Zürichs, zu heiraten. Ihre Weltreise planen sie beim Warten auf einen Zug. Und als ihnen dann in China ein Fotograf von diesem kambodschanischen Waisenhaus nahe Siem Reap erzählt, das dringend Helfer bräuchte, reisen sie hin, unterrichteten dort Englisch. Dabei stellen sie fest: Nach dem letzten Schuljahr fallen ihre Schüler aus dem Netz der Hilfsorganisationen, stehen da ohne Perspektive. Sie wollen etwas für die Jugendlichen tun, suchen nach einem Projekt, das selbsttragend ist. Weil Paul, gelernter Bäcker und

them a refuge from the plight of poverty-stricken Cambodia.

As they do every day, the Haven's two founders are both working behind the bar this evening, taking care of their guests and staff alike. Sara and Paul Wallimann, 39 and 47 years old respectively, are a Swiss couple who never wanted children of their own. Now they bear responsibility for 13 trainees and 20 full-time employees. "It's as if we have 30 children," says Paul with a smile. And Sara adds cheerfully: "That's what people mean by 'karma'!"

## Two cooks, one restaurant

Actually putting spontaneous ideas into practice is something that Sara and Paul have always been good at. After they had only known one another for three months, they decided to get married while standing at an unromantic bus stop in Zurich. They planned their world trip when they were waiting for a train. And when they were in China and a photographer told them about a Cambodian orphanage near Siem Reap that was in urgent need of people to help, they headed straight for it and taught English there. They soon discovered that after their final year of school, the pupils fell through the safety net provided by the aid organisations and faced a bleak future without prospects. The pair made up their minds to do something to help the youngsters and went about devising a project



Shop in La Laguna.



**Lebensmittelingenieur, jahrelang im Food-Bereich gearbeitet hat und Sara zuletzt Marketingleiterin einer Gastrokette war, liegt die Entscheidung nahe: Ein Trainingsrestaurant! Das einzige Problem: Eigentlich können beide nicht wirklich kochen – «aber einfach haben wir es uns ja noch nie gemacht.»**

**Sara und Paul gründen den Verein «Dragonfly», sammeln Geld für ihr Projekt. Im April 2011 reisen sie nach Siem Reap, bauen ein Restaurant und ein Schulzimmer, suchen ein Wohnhaus und eine Betreuerin für ihre künftigen Lehrlinge. Unterstützt werden sie von Steffi Feierabend, einer Freundin, die eigentlich nur ein paar Wochen mithelfen wollte – dann aber ganz bleibt. Und von Pardet Chhom, einem kambodschanischen Koch, der sich selbst von ganz unten in eines der renommiertesten Restaurants hochgearbeitet hat und sein Wissen nun weitergibt.**

that would be self-supporting. Since Paul, who had trained as a baker and foodstuffs engineer, had years of experience working in the food sector and Sara's most recent job had been as marketing manager for a catering chain, the decision wasn't too difficult: a training restaurant! The only problem was that neither of them could actually cook very well – "but then we've never made things easy on ourselves".

Sara and Paul founded the Dragonfly association and collected money to finance their project. In April 2011, they travelled back to Siem Reap, built a restaurant and a schoolroom and found housing and someone to look after their future pupils. They also had help from Steffi Feierabend, a friend who was only planning to give them a hand for a few weeks – but who then stayed on permanently. And from Pardet Chhom, a Cambodian chef who had himself worked his way up from the bottom at one of the country's best-known restaurants and was happy to pass his skills on to others.

## Information

Das Trainingsrestaurant Haven liegt an der Chocolate Road im Wat Damnak Viertel, am besten erreichbar mit einem Tuktuk (ab Zentrum circa 2 Dollar). Von 11.30 bis 14.30 Uhr wird Lunch serviert, von 17.30 bis 21.30 Uhr Dinner. Die Küche ist ein frischer Mix aus asiatischen und westlichen Gerichten, inklusive Schweizer «Rösti» und selbst gebackenen Kuchen. Das Lokal bleibt jeweils am Sonntag geschlossen.

The Haven training restaurant is located on Chocolate Road in the Wat Damnak area of Siem Reap and is best reached by tuk-tuk (approximately 2 dollars from the centre). Lunch is served from 11.30 to 14.30 and dinner from 17.30 to 21.30. The cuisine is a fresh blend of Asian and Western dishes, including Swiss rösti and home-made cakes and pastries. The restaurant is closed on Sunday.

Reservations: +855 78 34 24 04, [eat@haven-cambodia.com](mailto:eat@haven-cambodia.com), [haven cambodia.com](http://haven cambodia.com), [dragonflycambodia.org](http://dragonflycambodia.org)



Modern: Santa Cruz.



Diego on the way home from school.



Hans-Jörg Deeg.

## Kleines Paradies

**Das Team wird überrannt: Schon kurz nachdem Haven im Zentrum von Siem Reap seine Tore geöffnet hat, sind die 45 Plätze Tag für Tag ausgebucht, das Restaurant rangiert auf Platz 1 bei Tripadvisor. Die Haven-Familie wächst, Sara und Paul haben immer mehr Lehrlinge, die sie erfolgreich an Hotels und andere Restaurants vermitteln. Zeit für Privates oder gar für Heimweh bleibt kaum – nur manchmal, sagt Sara, vermisst sie Nebel, Kopfsteinpflaster und öffentliche Verkehrsmittel.**

**Weil sich mit den Jahren die Mieten in den Touristenstrassen Siem Reaps nahezu vervierfachen, können und wollen sich die Wallimanns die zentrale Lage 2015 nicht länger leisten. Erneut gehen sie in die Bauphase – ein Nervenkrieg! Das neue Haven, im Dezember eröffnet, ist mit 100 Plätzen doppelt so gross – und ein echtes Bijou. «Nun ist erst mal genug», sagen Sara und Paul entschieden. Doch die Wallimanns wären nicht die Wallimanns, wenn sie nicht schon wieder neue Ideen schmieden würden: Demnächst soll ein Haven-Kochbuch erscheinen, ihre kleine Bio-Farm ist im Aufbau und, ja, so eine eigene Bäckerei ... das wär schon was! •**

## A little paradise

The team was overwhelmed: just a short time after the Haven opened its doors in the centre of Siem Reap, its 45 seats were full every day and the restaurant shot to the number-1 spot on TripAdvisor. The Haven family has grown ever larger and Sara and Paul now have more and more apprentices who they successfully help find positions in hotels and other restaurants. They scarcely have time for a private life or to feel homesick – just occasionally, admits Sara, she misses the fog, cobblestones and public transport system back home.

As rents on the tourist streets of Siem Reap had increased virtually fourfold over the years, by 2015 Wallimanns could no longer afford their central location and no longer wanted to stay there. So they started a new construction project! Opened last December, the new Haven is twice as large with 100 seats and is a real gem. "But that's enough for now," declare Sara and Paul firmly. But the Wallimanns wouldn't be the Wallimanns if they weren't already working on new ideas: in the near future, they are going to publish a Haven cookery book and are developing a small organic farm and – you might have guessed – their own bakery. We can't wait to see the results! •



**FLY SWISS  
ZRH → BKK  
IN 10 H 55 MIN  
SWISS fliegt täglich direkt von Zürich nach Bangkok.  
Siem Reap ist eine Flugstunde (bspw. Bangkok Airways) entfernt.  
Information:  
SWISS.COM oder Tel. +41 (0)848 700 700.  
SWISS offers a daily direct flight from Zurich to Bangkok.  
Siem Reap is a one hour flight away (e.g. Bangkok Airways). Information: SWISS.COM or call +41 (0)848 700 700.**