



Züri Gschnätzlets in Kambodscha

Das Haven ist mehr als ein Restaurant. Sara und Paul Wallimann bilden hier in der Touristenhochburg Siem Reap seit 2011 junge Leute zu Gastrofachkräften aus, die in der lokalen Luxushotellerie sehr gefragt sind.

Text: Ralf Kaminski **Bilder:** Régis Binard

Die Tische im lauschigen Garten des «Haven» sind fast alle belegt – meist von Touristen, die ein paar Tage in Siem Reap sind, um die Khmer-Tempelruinen von Angkor Wat zu besuchen. Aber es sitzen auch Einheimische hier, denn das ausgezeichnete Essen ist nicht teuer und bietet auch Exotisches wie Zürcher Geschnetzeltes oder Cordon bleu.

Viele realisieren erst, wenn sie mit der Rechnung auch noch einen Flyer bekommen, dass das Haven nicht nur ein gutes Res-

taurant, sondern auch eine Ausbildungsstätte ist. Und dass sich die junge Crew, die sie den ganzen Abend kompetent bedient hat, aus Lernenden zusammensetzt. Das Lokal ist sozusagen ein Ableger des Schweizer dualen Bildungssystems in Kambodscha, eingeführt von Sara und Paul Wallimann, einem Paar aus Zürich, das dort eher zufällig landete.

Sie war Marketingchefin bei der vegetarischen Restaurantkette Tibits, er Lebensmittelingenieur und Gastdozent an der Zür-

cher Hotelfachschule Belvoir, als die beiden 2008 beschlossen, auf Weltreise zu gehen – «ohne Flugzeug und solange das Geld reicht», sagt Paul Wallimann (55).

Kinderheim statt Weltreise

Von einer Reisebekanntschaft in Südchina hörten sie, dass eine NGO in Kambodscha nach ehrenamtlicher Unterstützung beim Unterricht und für die Leitung eines Kinderheims suchte. Sie fanden: Warum nicht? «Wir dachten, wir machen das zwei, drei Wochen und





«Inzwischen haben wir 120 junge Leute als Koch oder Servicekraft ausgebildet. Alle haben einen guten Job.»

Sara Wallimann

ziehen dann weiter», sagt Sara Wallimann (47). «Daraus wurden sieben Monate.» Die Schicksale der Kinder rührten die beiden sehr. Diese waren teils Waisen, teils Sprösslinge von Eltern, die so arm waren, dass sie ihre Kinder lieber bei der NGO abgaben.

Schon bald realisierte das Paar, dass die Kinder dort zwar gut betreut waren, aber keinerlei Ausbildungs- oder Berufsperspektiven für die Zeit danach hatten. «Eine Berufsausbildung existiert in Kambodscha schlicht



Paul und Sara Wallimann im Garten ihres Restaurants Haven in Siem Reap (ganz links)

Im Unterricht bei den Wallimanns

In der Küche des Haven lernen die jungen Leute alles rund ums Kochen.



verdienen, um sich selbst oder gar eine Familie zu finanzieren.»

Die Wallimanns überlegten, was sie tun könnten, um das zu verändern, und gründeten nach ihrer Rückkehr in die Schweiz erst den Förderverein Dragonfly, dann das Sozialunternehmen Haven in Siem Reap. Die Stadt und ihr Umland leben zu 90 Prozent vom Tourismus, und die vielen Restaurants und Hotels brauchen reichlich Personal. 2011 starteten sie mit zwei Lernenden, heute sind es 12 bis 20 pro Saison. «Inzwischen haben wir etwa 120 junge Leute als Koch oder Servicefachkraft ausgebildet. Alle haben heute einen guten Job», sagt Sara Wallimann. «Entweder in lokalen Vier- und Fünfsternehotels oder, weil sie sich dort dank unserer Ausbildung Geld für ein Studium verdienen konnten, auch als Ingenieur, Anwalt oder Lehrerin.»

Die Ausbildung beginnt immer Anfang September und dauert zwölf Monate, ergänzt von einem viermonatigen Praktikum in einem der Hotels von Siem Reap. «Viele werden anschliessend direkt dort fest angestellt, die anderen begleiten wir, bis sie einen Job gefunden haben.»

Die meisten sind zwischen 18 und 22, wenn sie im Haven starten, und sie bekommen dort mehr als eine gute Ausbildung. Die Wallimanns stellen auch die Unterkunft unter Aufsicht einer Hausmutter und helfen bei der persönlichen Entwicklung. «Viele Jugendliche, die in Heimen aufwachsen, sind es nicht gewohnt,

nicht», erklärt Paul Wallimann. «Entweder steigen die Kinder bei ihren Eltern im Geschäft ein, oder die Eltern haben Verbindungen zu anderen Leuten, bei denen die Kinder einsteigen können. Alles läuft dann via Learning by doing.»

Perspektive für Jugendliche

Doch Kinder aus ärmeren Verhältnissen oder Waisenhäusern und Heimen fehlt das dafür notwendige Beziehungsnetz. «Sie haben praktisch keine Chance auf einen Job, in dem sie gut genug



Paul und Sara Wallimann mit Mitarbeitern in ihrem Restaurant Haven



Gebratener Fisch mit grünem Mangosalat

Lehre bei der Migros

Im dualen Bildungssystem der Schweiz erhalten Jugendliche eine praktische Grundausbildung in einem Betrieb und besuchen gleichzeitig eine Berufsfachschule für die theoretische Ausbildung. Eine abgeschlossene Berufsausbildung ermöglicht nicht nur den Einstieg ins Arbeitsleben, sondern öffnet auch die Türen zu unterschiedlichen Weiterbildungen und vielfältigen Karrierewegen. Die Migros-Gruppe bietet pro Jahr rund 1500 Lehrstellen in rund 60 verschiedenen Berufen an. Besonders gesucht sind zum Beispiel Detailhandelsfachleute, Fleischfachleute, aber auch Anlageführerinnen und Lebensmitteltechnologien. Im Bereich Gastro und Hotellerie bietet die Migros-Gruppe ebenfalls Lehrstellen an, etwa für Systemgastronomiefachleute, Köche und Restaurationsfachleute.

Via QR-Code gehts zu den Lehrstellen der Migros-Gruppe:



dass man auf ihre Bedürfnisse und Talente eingeht; ihnen fehlen Selbstvertrauen, kritisches und kreatives Denken, aber auch Selbstverständlichkeiten wie persönliche Hygiene oder Pünktlichkeit. All das lernen sie bei uns nebenbei auch noch.»

Schweizer System modifiziert

Die Schule für die theoretische Ausbildung befindet sich hinter der Küche des Haven – Paul Wallimann unterrichtet einige Themen selbst, für andere greift er auf lokale Experten zurück. Die praktische Ausbildung leitet der kambodschanische Küchenchef Pardet. Allerdings musste das duale Schweizer Bildungssystem auf lokale Verhältnisse angepasst werden. «Hier kann sich niemand eine drei- bis vierjährige Ausbildung leisten, sondern muss schneller Geld verdienen.» Auch wurde die Ausbildung immer mal wieder an die Bedürfnisse der internationalen Hotelketten in Siem Reap angepasst. Lernende auszuwählen ist nicht

leicht. Im Jahr vor Corona gab es 70 Bewerberinnen und Bewerber für 20 Lehrstellen. Auch fürs kommende Ausbildungsjahr gibt es mehr Interessenten als Plätze. «Wir führen mehrere Einzelinterviews mit jeder Person», sagt Sara Wallimann. Manchmal geben sie auch Jugendlichen eine Chance, bei denen sie fürchten, dass ihnen die Disziplin fehlt, die Ausbildung durchzuziehen. «Es kommt vor, dass jemand abbricht, umso schöner, wenn je-

mand wider Erwarten nicht nur durchhält, sondern aufblüht.»

Die Coronazeit ohne die Touristen war schwierig, da die Restaurantinnahmen fast völlig fehlten, dennoch konnten Wallimanns ihr Projekt dank Spenden des Fördervereins weiterführen. Und über die Jahre ist im Haven eine eingeschworene Gemeinschaft entstanden. «Irgendwann wollen wir das Projekt in die Hände der Einheimischen übergeben, aber solange wir den Eindruck haben, hier helfen zu können, bleiben wir dabei.»

Konkrete Pläne, in die Schweiz zurückzukehren, hat das Paar nicht. «Obwohl ich die vier Jahreszeiten vermisse», sagt Paul Wallimann. Von Kambodscha wiederum würde sie die enorme Herzlichkeit und Freundlichkeit der Menschen vermissen, sagt seine Frau. «Es ist sehr befriedigend, dazu beizutragen, dass einige bessere Lebensperspektiven haben.» **MM**

«Hier kann sich niemand eine drei- bis vierjährige Ausbildung leisten.»

Paul Wallimann

Infos und Spenden: havencambodia.com, dragonflycambodia.org