

Von Züri Gschnetzlets und Perspektiven

Paul und Sara Wallimann-Gabathuler führen in Kambodscha ein Ausbildungsrestaurant für Jugendliche. Ihr «Haven» mischt ganz vorne mit.

Michael Wanger

Buchs/Siem Reap Die Tempelanlage von Angkor Wat in Kambodscha ist nicht nur die grösste weltweit, sondern ein Glanzstück der Khmer-Kultur. Das macht sie zum Anziehungspunkt für über zweieinhalb Millionen Besucherinnen und Besucher jährlich. Nur wenige Kilometer südlich, in Siem Reap, haben Paul und Sara Wallimann 2011 mit dem «Haven» ihr eigenes Restaurant eröffnet. Nicht aber, um die Touristenströme auszunutzen, sondern um benachteiligten Jugendlichen eine Lehre und damit eine Perspektive zu bieten. Das «Haven» ist nämlich ein Ausbildungsrestaurant. Vom 36-köpfigen Team sind aktuell 16 Lernende.

Chefkoch Pardet zu Gast im «Öpfelbom» in Buchs

Von Anfang an dabei ist Chefkoch Pardet Chhom. Er und seine Frau Srey Srors Sek sind kürzlich mit den Wallimanns in die Schweiz gereist. Und zwar zum ersten Mal. Abgesehen vom Klima ist Pardet aber schon sehr mit dem Land vertraut. Er liebt Rimuss und Rivella Blau und kann problemlos Rösti und Züri Gschnetzlets zubereiten. Beim Besuch im «Öpfelbom» in Buchs wählt er aber Pouletcurry mit Jasminreis. Dies aus gutem Grund: Es ist eines seiner Rezepte aus dem «Haven»-Kochbuch. «Öpfelbom»-Köchin Marion Gabathuler hat den Schritt gewagt und es auf die Karte genommen.

Die Augen der Anwesenden ruhen gebannt auf Pardet, als er zum ersten Mal die Gabel an seinen Mund führt. Sein Grinsen löst die Spannung. Der Meister findet das Curry gelungen. Sehr sogar. Das Lob überbringt er der Köchin Gabathuler persönlich. Bei einem Austausch in der Küche überreicht er ihr einen Kochhut mit der Flagge Kambodschas. Gabathuler wiederum gibt Pardet das Rezept für die Cantuccini, die er vorhin zu einer Tasse Kaffee genossen hat.

Hausgemachte Rösti in Südostasien

Es ist nicht unwahrscheinlich, dass es dieses Gebäck bald auch



Die «Haven»-Teamleitung zu Besuch in Buchs. Oben, von links: Mitbegründerin Sara Wallimann, Pardet Chhom mit seiner Frau Srey Srors Sek und Mitbegründer Paul Wallimann. Unten: Pardet und «Öpfelbom»-Köchin Marion Gabathuler beschenken sich nach einem freundschaftlichen Austausch in der Küche gegenseitig.

Bilder: Michael Wanger

im «Haven» zum Kaffee geben wird. Schweizer Spezialitäten sind auf der Karte nämlich keine Seltenheit: Schon jetzt gibt es dort neben Khmer-Spezialitäten Rösti, Cordon bleu und Züri Gschnetzlets. Sara Wallimann erklärt: «Eigentlich wollten wir Pardet mit dem Züri Gschnetzlets auf die Schippe nehmen. Weil er es aber so gut hinbekommen hat, haben wir

es kurzerhand ins Menü aufgenommen.»

Der Grund, warum auch Schweizer Gerichte auf der Karte stehen, ist ein simpler: Die Lernenden sollen so viel Erfahrung wie möglich sammeln. Denn je nachdem, wo sie nach ihrer Ausbildung arbeiten, werden sie mit Milchprodukten oder gefülltem Fleisch kochen. Etwas, das es in der Küche der

Khmer nicht gibt. «Wir wollen, dass unsere Lernenden gut auf das Arbeitsleben vorbereitet sind», sagt Sara Wallimann.

Lernende sollen selbst denken und handeln lernen

Deshalb ist die einjährige Ausbildung eigentlich nur ein Teil des Programms. Das Wirtespaar legt nämlich auch Wert darauf, dass die Jugendlichen den Um-

gang mit Geld lernen und Entscheidungen treffen können. «Sie sollen nicht nur geführt werden, sondern selbst denken und handeln», sagt Paul Wallimann, «wir gehen nicht mit dem Ansatz an die Sache heran, den Khmer zu zeigen, wie man es «richtig» macht. Also nach westlichen Standards.»

Und genau darin liegt der grosse Kontrast des «Haven»

zum kurzlebigen Massentourismus, der die Stadt prägt. Natürlich verköstigt das Team oft und gerne Gäste aus aller Welt, aber die Wallimanns wollen sich in Siem Reap keine kleine Schweiz aufbauen. «Wer als Auswärtiger in ein Land kommt, muss dessen Vergangenheit kennen. So versteht man die Leute und lernt ihre Kultur zu schätzen», sagt Paul Wallimann.

Die Khmer seien ein sehr offenes und bescheidenes Volk. Dennoch dürfe man nicht in die Falle tappen und sie nach schweizerischen Standards ausbilden wollen. Am Ende leben die Beteiligten nämlich immer noch in Kambodscha. Und dieses Land funktioniert ganz anders als die Schweiz. Ein Missverständnis, das viele Hilfsorganisationen bis heute nicht erkannt hätten, erklärt Sara Wallimann: «Die Leute in Kambodscha brauchen nicht Hilfe, sie brauchen Möglichkeiten.»

Die Aufgabe des Paares ist jedenfalls denkbar schwierig: Die Jugendlichen brauchen individuelle Betreuung. Bei Lehrantritt kann es gut sein, dass die eine einen Highschool-Abschluss hat, während der andere nur die Primarschule besucht hat. «Wir schaffen es aber, dass am Ende alle dasselbe Niveau haben», sagt Sara Wallimann. Eine andere Herausforderung sei das Umfeld an sich. Paul Wallimann berichtet: «Wenn wir in Kambodscha etwas gelernt haben, dann ist es improvisieren. Man muss spontan sein, weil der morgige Tag oft anders aussieht, als man sich ihn vorgestellt hat.» Langfristig zu planen, sei unmöglich.

Tripadvisor handelt das «Haven» als Top-Adresse

Nichtsdestotrotz gehen das Paar und Chefkoch Pardet in dieser Aufgabe auf. Sonst hätten sie es wohl nicht 14 Jahre ausgehalten. «Ich weiss nicht, was es ist», gesteht Paul Wallimann, «aber die Sache hat uns einfach gepackt.» Das Herzblut aller Beteiligten zahlt sich jedenfalls aus: Das «Haven» rangiert auf Tripadvisor von über 1000 Adressen in Siem Reap stets in den Top 10.

«Die Leute in Kambodscha brauchen nicht Hilfe, sie brauchen Möglichkeiten.»

Sara Wallimann
«Haven»-Mitbegründerin

Obhut endet erst mit einer Festanstellung

Siem Reap Paul und Sara Wallimann sind spontan. Während einer Weltreise 2008 bleiben sie in Kambodscha hängen. Sofort verlieben sie sich in das Land. «Nicht wir haben Kambodscha entdeckt, sondern es uns», erinnert sich Sara Wallimann. Der Lebensmittelingenieur und die Marketingleiterin unterrichten in einem Waisenhaus Englisch, bis sie erkennen, dass viele Jugendliche nach der Schule auf der Strasse stehen. Die beiden fassen den Entschluss, ein Ausbildungsrestaurant zu eröffnen. Mithilfe von Spenden, die sie

über ihren neu gegründeten Verein Dragonfly gesammelt haben, gründen sie 2011 das «Haven» in Siem Reap. Mit dabei ist auch Chefkoch Pardet Chhom (siehe Haupttext).

Eine Vermittlungsquote von 100 Prozent

Im «Haven» können heute gleichzeitig 16 Lernende eine einjährige Ausbildung in der Küche oder im Service absolvieren. Nach erfolgreichem Abschluss treten die jungen Erwachsenen ein viermonatiges Praktikum in einem von mehreren Partnerho-

tels in Siem Reap an. In dieser Zeit wenden die Absolventinnen und Absolventen ihr Wissen und Können an. Die Obhut von Paul und Sara Wallimann endet erst, wenn der Nachwuchs eine Festanstellung hat. «Wir haben eine 100-prozentige Vermittlungsquote», freut sich Sara Wallimann.

Bei der Kundschaft kam das «Haven» derart gut an, dass das Restaurant schon vier Jahre nach der Eröffnung an eine neue Adresse ziehen musste. Seither bietet es Platz für rund 100 Gäste. Dabei wird es wohl bleiben.

Mehr Platz heisst nämlich auch mehr Angestellte. Für die Wallimanns sei nun aber eine Grenze erreicht. Sie wollen sich individuell um ihre Lernenden kümmern. Schon bei 16 Stück sei das eine Herausforderung – auch eine finanzielle. Denn neben einem Lohn bekommen die Jugendlichen auch eine Unterkunft und medizinische Versorgung bereitgestellt. (mw)

Hinweis

Mehr Informationen über das Projekt und das Restaurant unter www.havencambodia.com

«Wir gehen nicht mit dem Ansatz an die Sache heran, den Khmer zu zeigen, wie man es «richtig» macht. Also nach westlichen Standards.»

Paul Wallimann
«Haven»-Mitbegründer