

Beim Essen kommen die Leutzamm

Flüchtlinge. Integration. „Sorgen und Ängste, die man ernst nehmen muss.“
Drei Beispiele von Wiener Gastronomen, die sich nicht wegen der Probleme in die Hose machten, sondern Teil der Lösung wurden

ÜBERBLICK:
 FLORIAN HOLZER
 UND TOBIAS HOLUB

Sommer, Herbst 2015: Viele Menschen kamen aus den Krisengebieten in Syrien und dem Irak nach Österreich. Viele direkt, viele aus den überfüllten Flüchtlingslagern in Jordanien oder der Türkei. Viele, denen zu Hause in Afghanistan, Mazedonien, Nigeria oder sonst wo nicht unmittelbar Fassbomben und Gemetzel drohten, sondern nur Hoffnungslosigkeit und Unterdrückung, schwammen im Flüchtlingsstrom mit.

Es entstanden Situationen, mit denen die Administration überfordert war, bis sie manchmal den Eindruck erweckte, sich Probleme und vor allem deren Lösungen ersparen zu wollen.

Die Zivilgesellschaft fühlte sich gefordert und funktionierte in mitunter so verblüffender Effektivität, dass darüber irgendwann noch Bücher geschrieben werden. Bei der Versorgung, Unterbringung und Eingliederung ins hiesige Leben leisteten nicht nur tausende „Gutmenschen“ und „Willkommenswinker“ Großes, auch ein paar Gastronomen sahen sich in der Pflicht – trotz heftigen Gegenwinds seitens „besorgter“ Gäste und solcher, die keine werden wollten.

So wurden in den vergangenen Monaten an vielen Wiener Herden Kulturen zusammengeführt. Geflüchtete und autochthone Köche lernten voneinander und übereinander. Einige bemerkenswerte Projekte seien in dieser Geschichte vorgestellt.

Im Wortsinn – Die Liebe

Da waren zum Beispiel David Kreytenberg und sein Team vom 2015 eröffneten Lokal „Die Liebe“ im hippen Indoor-Markt



Hiba Alnajjar, 29, Damaskus (Syrien)

Veganes Kochen ist gar nicht so einfach. „Die Gerichte müssen durchdacht sein, um alle nötigen Nährstoffe zu liefern“, sagt Hiba Alnajjar. Die 29-jährige Syrerin hat im „Habibi & Hawara“ vegane und vegetarische Gerichte konzipiert, gekocht und serviert. Studiert hatte sie Archäologie, schlechte Jobaussichten führten in die Gastronomie. Der Syrien-Krieg zwang sie schließlich nach Wien. Das Küchenteam des „Habibi“ musste sich erst an die Kollegin gewöhnen: „In vielen arabischen Ländern ist es nicht üblich, dass Frauen als Köchinnen arbeiten. Das hat schon zu Konflikten geführt.“ Kürzlich hat Hiba ihre Stelle gekündigt, um sich aufs Deutschlernen zu konzentrieren. Und dann ist da noch was: Alnajjar will eine Band gründen – wenn sie eine Bassgitarre für Linkshänder findet.

Habibi & Hawara

1., Wipplinger Str. 29, Mo–Sa 11–15, 18–24 Uhr, www.habibi.at

„Marktwirtschaft“. Über Netzwerke, die sich spontan entwickelt hatten oder schon existierten, wie „Train of Hope“ oder „Chong“ der Schauspielerin Hilde Dalik, kam Kreytenberg an etwa 70 junge Flüchtlinge aus Syrien, die er für das Projekt „Nächstenliebe in der Marktwirtschaft“ castete. Im Jänner und Februar 2016 kochten dann sechs Männer und Frauen aus Syrien orientalische Spezialitäten, die sich in der vom Londoner Künstler David Shillinglaw gestalteten Kantine überaus gut machten – die ringförmigen Falafel waren genau genommen die besten, die man in Wien je bekommen hatte.

Ob es die von besorgten Abendländern ins Treffen geführten Probleme gab,



In vielen arabischen Ländern ist es nicht üblich, dass Frauen als Köchinnen arbeiten. Das hat schon zu Konflikten geführt

HIBA ALNAJJAR
 ÜBER ANFÄNGLICHE PROBLEME MIT IHREN KOLLEGEN IM HABIBI & HAWARA

also konkret die Akzeptanz von Frauen am Arbeitsplatz oder im Umgang mit Schweinefleisch?

Nein, sagt Kreytenberg, nicht zuletzt deshalb, weil er syrische Küche bieten wollte und die Rolle der Frau in der syrischen Gesellschaft zwar eine andere ist als bei uns, aber definitiv auch nicht den wahabitischen Schauernmärchen entspricht, die hierzulande schlaflose Nächte bereiten. Und mit der Fokussierung auf die Küche dieses Landes fiel auch das Problem mit dem Schweinefleisch weg, weil das dort einfach nicht vorkommt. Ein einziges Mal hätten die Refugee-Köche für die Kibbeh-Fülle irrtümlich zu Schweinefaschiertem gegriffen, erinnert sich Kreytenberg, man bemerkte es rechtzeitig und war froh, es nicht gegessen zu haben.

Was viel größere Probleme bereitet hätte, waren die bürokratischen Rahmenbedingungen, also nur mit Leuten arbeiten zu können, die einen Status als anerkannter Flüchtling und/oder eine Green Card besitzen. „Bei allen anderen stehst du mit einem Fuß im Gefängnis“, sagt Kreytenberg.

Wahre Freundschaft

Weil das „Nächstenliebe“-Projekt nur temporär angedacht war, man nun aber einen Stock an fähigen Leuten mit Arbeitsbewilligung hatte, wurde ein nächster Schritt getan: Gemeinsam mit Martin Rohla, der im stadtnahen weinviertlerischen Kronberg den urbanen Wohlfühlverein „Stadtflucht Bergmühle“ betreibt und in dieser Funktion mit der Food-Bloggerin Nina Mohimi und der PR-Fachfrau Katha Schinkinger über drei Monate hinweg an die 1300



Am schwersten zu vermitteln sind Dinge wie die Allergenkennzeichnungspflicht

DAVID KREYTENBERG VON „DIE LIEBE“ IN DER MARKTWIRTSCHAFT

Flüchtlinge zu einem kulinarischen Come-Together lud, mietete Kreytenberg ein Lokal in Wien an, in dem geflohene Köche und Servicemitarbeiter eine gewisse Zeit lang unter Betreuung und Mitarbeit einheimischer Gastronomen lernen sollten, Wiener Wirt zu sein.

Das „Habibi & Hawara“ eröffnete im Mai 2016 und entwickelte sich rasch zum Vorzeigeunternehmen und zum gerne zitierten Beispiel für kreativen Umgang mit neuen sozialen Situationen. Dass Küchenchef Michael Winkler, zuvor bei Plachutta tätig, den Neo-Österreichern weniger die Zubereitung orientalischer Gerichte beibringen musste und auch nicht die heimischen Hygienevorschriften das große, unlösbare Problem waren, stellte sich bald heraus.

Bei Umständen wie der Allergenkennzeichnungspflicht brauchte es dann aber schon eine Portion abendländisches Problembewusstsein, da gab's dann eben Nachhilfe.

Vom rein syrischen Projekt hat man sich inzwischen verabschiedet, erklärt David Kreytenberg. Am Ziel, dass das Lokal irgendwann in den Besitz der Mitarbeiter gehen soll und ihnen bis dahin ein fixes Einkommen samt Anteil an Trinkgeldern zukommt, hat sich nichts geändert. Zu essen bekommt man hier ein orientalisches Menü zum Setpreis von knapp 20 Euro, dass man damit nicht nur ein gutes Projekt unterstützt, sondern auch sehr gut isst, sei hiermit erwähnt.

Fortsetzung nächste Seite

Noch vier kulinarische Flüchtlingsprojekte

Blue Mustard Foodtruck,

1., Dorotheerg. 6–8, Mo–Sa 8–17 Uhr. Das neue, von Alexander Mayer fantastisch bekochte Gourmetrestaurant hat einen sehr großen Eingangsbereich. So groß, dass ein alter 50er-Jahre-Wohnwagen reinpasst, der zum Foodtruck umgebaut wurde, in dem Jwan „Joo“ Daod, der auch schon beim „Nächstenliebe“-Projekt dabei war, nun Baba Ganoush im Glas, die jüdische Germteigroulade Knish, mit Falafel und Tahine gefüllte Pita oder den sagenhaften Pita-Burger „Toshka“ macht. Super Kaffee gibt's auch

Magdas Kantine,

10., Absbergg. 27, Tel. 01/600 57 72, Mo–Fr 12–16 Uhr. Ein lobenswertes Caritas-Projekt, in dem auch Asylwerber mit der Arbeitsrealität in Österreich vertraut gemacht werden. Die ethnische Mischung des Personals drückt sich durchaus auch im Speiseplan aus

Steirereck,

3., Am Heumarkt 2a, Tel. 01/713 31 68, Mo–Fr 11.30–14.30, ab 18.30 Uhr. In einem Restaurant, das auf einer internationalen Bestenliste derzeit als das neuntbeste Restaurant der Welt gereiht wird, sind freie Stellen rares Gut. Dennoch wurden im Mai 2016 sechs junge Flüchtlinge aus Syrien als Lehrlinge aufgenommen

Purple Eat,

12., Meidlinger Markt 83–88, Mo–Sa 11–22 Uhr. Ein wertvolles Projekt im Zusammenhang mit dem „Freunde schützen“-Haus. In einem Stand am Meidlinger Markt kochen Menschen, deren Asylantrag abgelehnt wurde und die daher von Abschiebung bedroht sind, Gerichte aus ihrer Heimat. Das ist ein bisschen unberechenbar, kann aber ganz großartig schmecken. Das Projekt startete 2014, wird von Freiwilligen unterstützt und sorgt für Sozialkontakte sowie sinnvolle Betätigung



FOTOS: TOBIAS HOLUB

Jwan „Joo“ Daod, 32, Amouda (Syrien)

Weil er erlebte, dass die meisten Österreicher nicht gerade viel mit der syrischen Kultur anfangen konnten, hat der geflüchtete Koch und Betriebswirt Jwan „Joo“ Daod vor einem Jahr ein Buch geschrieben. „Zu Gast bei Freunden“ erzählt die Geschichten von zwölf Geflüchteten, ergänzt um syrische Rezepte. Daod selbst ist 2013 vor dem Krieg im Norden Syriens nach Wien geflohen. Durch sein Kochbuch wurde das Team von „Nächstenliebe in der Marktwirtschaft“ nun auf Daod aufmerksam und bot ihm eine Stelle als Chefkoch an. Gemäß dem syrischen Sprichwort „Solange es heiß ist, schmeckt's“ – also nicht lange zögern – hat er das Angebot angenommen. Und innerhalb weniger Wochen ein wenig Routine in das teils unerfahrene Küchenteam gebracht.

Die Liebe in der Marktwirtschaft

7., Siebensterng. 21, Tel. 0676/668 19 69, Di–Sa 9–24, So 9–18 Uhr, www.dieliebe.wien



Fortsetzung von Seite 41

Das Recht zu lernen


Das wahrscheinlich ambitionierteste Projekt zur Integration aber findet sich in einem Lokal, das es zu dem Zeitpunkt, da Sie diese Seiten lesen, gar nicht mehr gibt, weil es sich nämlich um das temporäre Burger-Pop-up „It's all about the meat, baby“ der Culinary Love Band – alias Brian Patton, Peter Zinter & Co – handelt.

Dass die Betreiber des Charlie P's und des Brickmaker's mit ihrem Lokal am Donaukanal den Sommer kulinarisch ganz schön bereichern, bewiesen sie ja schon mit der ersten Version des „It's all about ...“, dann mit dem BBQ-Projekt „Big Smoke“ und mit dem fantastischen Maisfladenfestival „Slow Tacos“.

Vergangenen Sommer gab's wieder extra-ambitionierte Burger – und ein Flüchtlingshilfsprojekt: Zehn sogenannte „Trainees“ („wir wollten nicht immer das Wort Flüchtlinge verwenden“, meint Peter Zinter) wurden angestellt und erhielten

Deutschkurse – während der Arbeitszeit. Schweinefleisch war kein großes Thema, da ohnehin nur in Form von Speck vorhanden, und den anzugreifen hätte keinen der zehn gestört, sagt Zinter. „Essen wollten sie ihn halt nicht.“

Dass es irgendein Problem mit weiblichen Mitarbeitern oder Vorgesetzten gegeben hätte, sei ihm nicht zu Ohren gekommen, sagt Zinter, vielmehr stellte sich heraus, dass die kulturellen Ähnlichkeiten in mancher Hinsicht viel größer waren als gedacht: „Im Sommer, als es heiß wurde, kam die Hälfte nicht mehr – genauso wie die Österreicher.“

Zwei der zehn Trainees hätten sich jedenfalls so bewährt, dass sie in das Team eines der Restaurants eingegliedert werden, und nächstes Jahr, wenn es am Donaukanal wieder Burger geben wird (das Burger-Pop-up wird damit also permanent), wird es auch wieder ein Flüchtlingsprojekt geben. 



Im Sommer, als es heiß wurde, kam die Hälfte nicht mehr – genauso wie die Österreicher

PETER ZINTER,
IT'S ALL ABOUT
THE MEAT, BABY

**Mohammad Al-Homsi, 31,
Syrien (Damaskus)**

„Ich bin arbeitslos“, sagt Mohammad Al-Homsi aus Damaskus, als er in der Verlassenschaft des über den Winter geschlossenen „It's all about the meat, baby!“ steht. Er habe die Arbeit gern gemacht, sagt er, im Burger-Pop-up hat er vor allem Saucen und Salate zubereitet. Nur die im Zuge des Projekts angebotenen Deutschkurse sind sich nicht immer ausgegangen – es gab einfach zu viel zu tun. Als das „Meat, baby“ in die Winterpause ging, heuerte Al-Homsi im Pub Charlie P's an, dort wurde er aber nur wenige Tage im Monat gebraucht. Deshalb ist er jetzt beim Arbeitsmarktservice gemeldet. Irgendwann will er wieder als Koch arbeiten – oder als Busfahrer, das hat er früher gemacht: „Aber für den Führerschein muss ich noch besser Deutsch können.“

It's all about the meat, baby

1., Donaukanal, Höhe Biberstraße,
keine Reservierungen,
Mai–Sept. Mo–Fr 17–23, Sa, So 12–23 Uhr,
www.meatbaby.at

Der umfangreichste Lokalführer der Stadt wird gerade gedruckt

Florian Holzer ist der aufmerksamste Gastrotechniker der Stadt. Für den *Falter* beschreibt er jedes Jahr hunderte Beisln, Bars und Wirtschaftshäuser – neue und bewährte, gewagte und klassische.

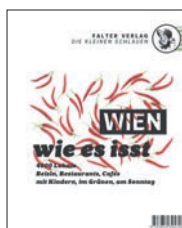
Er ist freischaffender Autor für viele Zeitungen und Magazine und gibt nebenbei einmal im Jahr eine komplett überarbeitete und aktualisierte Version des umfassendsten Gastronomieführers der Stadt heraus.

„Wien, wie es isst“ fasst mehr als 4000 Lokale in und um Wien, sortiert nach Al-

phabet, Bezirken oder Stichwörtern, beschrieben in Sätzen und Daten, versehen mit Marken und Empfehlungen.

Dazu kommen Einkaufstipps – von „Wo bekomme ich den besten Fisch?“ bis „Wo gibt's wirklich guten Wein?“ – und liebevoll kuratierte Geschichten über bemerkenswerte Entwicklungen der Szene.

In der heurigen, 35. Auflage schreibt *Falter*-Autor Sebastian Fasthuber über Lokale, die es wagen, extrem klein zu sein, Meistersommelier Steve Breitzke über alles,



Wien, wie es isst.
Falter Verlag,
832 S., € 18,50

was man zur Weinbegleitung wissen muss, und Holzer-Papa Konrad über den heiligen Gral des Wiener Essens, das Schnitzel.

Schließlich hat Florian Holzer selbst auch noch eine Geschichte für dieses Buch geschrieben. Über besonders fruchtende Projekte, in denen Wiener Gastronomen mit geflüchteten Köchen zusammenarbeiten. Diesen Text lassen Sie auf den vorhergehenden drei Seiten.

Das neue „Wien, wie es isst“ erscheint am 14. November im Falter Verlag. 