

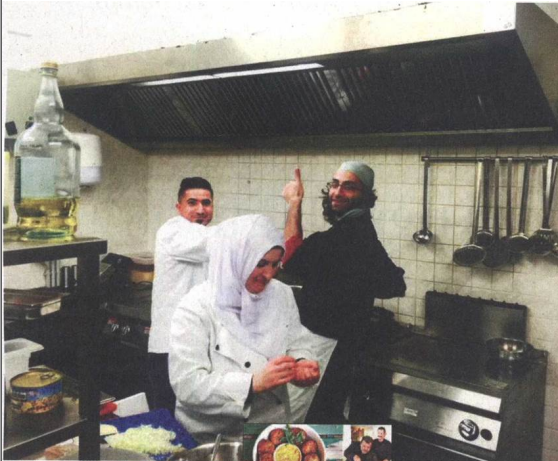


Thema: Prater Wien

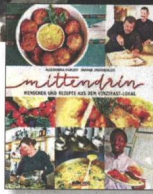
Autor: Doris Neubauer

Während über Flüchtlinge heftig diskutiert wird, ist kulturelle Vielfalt als Bereicherung in der Küche längst keine hohle Phrase mehr. Gemeinsames Kochen fördert die Integration – und schafft sogar Jobs. Zu Gast bei den Köchen in „magdas Hotel“ beim Wiener Prater.

# Zwischen Hummus und Knödeln



**Spaß an der Vielfalt**  
Seit rund einem Jahr treffen bei „magdas Social Dinner“, einem Caritas-Projekt, bis zu 50 Asylwerber und Einheimische – sogenannte Alt- und Neu-Wiener – aufeinander, um einen Blick über den eigenen Tellerrand zu riskieren.



Von Doris Neubauer

Vor dem Eingang von „magdas Hotel“ beim Wiener Prater läuft ein Mann in roten Hosen auf und ab. Drinnen blättern zwei Damen schweigend in den Hotel-Broschüren. Ein junger Bursche drückt auf seinem Smartphone herum. Man kann die Anspannung regelrecht spüren. Eine Stunde später ist diese wie weggeblasen – vom Klappern der Teller, vom Stimmengewirr und Lachen im Raum. Seit rund einem Jahr treffen bei „magdas Social Dinner“, einem Caritas-Projekt, bis zu 50 Einheimische und Asylwerber – sogenannte Alt- und Neu-Wiener – aufeinander, um einen Blick über den eigenen Tellerrand zu riskieren.

Das magdas Hotel im 2. Bezirk eignet sich gut dafür, beschäftigt es doch nicht nur 20 anerkannte Flüchtlinge und zehn Hotel-Profis aus 16 Ländern, es möchte ein Haus der Begegnungen sein. Damit Letztere auf Augenhöhe gelingen, serviert Co-Initiator Eugene Quinn von der Kultur-Initiative „space and place“ ein Menü inspirierender Fragen: „Hat dich deine Herkunft je behindert oder begünstigt?“ lautet eine davon. Nötig sind diese Eisbrecher heute nicht, es gibt genug Gesprächsstoff.

## Vielfalt im Topf und am Tisch

Statt Schnitzel werden persische, arabische sowie afghanische Köstlichkeiten aufgetischt, die für Österreicher nach Erklärungen rufen. Diese werden gleich vom 19-jährigen Tarik aus Afghanistan geliefert: Mit Händen, Füßen und brüchigem Deutsch. Das Essen ist aber nicht das einzige Thema – von afghanischen Familiensitten bis hin zum Wiener Nachtleben reicht die Bandbreite. „Für uns ist es faszinierend, von einem Syrer über seinen Alltag zu hören, vom Chaos, dem Wahnsinn, aber auch der Liebe“, beschreibt Quinn poetisch die Vorteile grenzüberschreitender Tischgespräche. „Flüchtlinge können ihr Deutsch üben und etwas über ihre neue Stadt erfahren.“

Dass Integration durch den Magen geht, ist nichts Neues: Seit jeher haben Reisende exotische Früchte, Kräuter und Speisen mitgebracht, Zuwanderer die Küche eines Landes geprägt und das

Gastgewerbe von fremden Einflüssen, aber auch der Arbeitsleistung von Migranten profitiert. So servieren in Wien 2.000 der knapp 5.500 Gastronomiebetrieben Köstliches

fernab von Tafelspitz. „Essen ist nicht unbedingt der erste Schritt der Integration, jedoch ein sehr wichtiger“, ist Zeinab Soliman, Autorin des Kochbuchs „Diversität im Kochtopf“ überzeugt. „Beim Essen sind wir meistens locker, lustiger und gesprächiger. Es baut Vertrauen auf und Vorurteile ab.“

Das weiß die Ägypterin, die seit 24 Jahren in Österreich lebt, aus Erfahrung: Als Lehramtsstudentin half ihr das Kochen mit den Schülern ein, die Scheu, Deutsch zu sprechen, abzulegen: „Akkusativ oder Dativ?“ wurde nebensächlich. Entweder mache ich den Mund auf und erkläre, wie gekocht wird, oder das Essen verbrennt, und die Schüler bleiben hungrig.“

Heute nutzt Soliman dieses Know-how als Trainerin am Berufsförderungsinstitut (BFI) zur Integration von Arbeitssuchenden: „Wir brauchen kein Grammatik-

**„Wir brauchen kein Grammatik-Buch, um sprechscheue Migranten zum Mitmachen zu motivieren. Reden wir über das Essen! Hunger kriegen wir schließlich alle.“**

buch, um sprechscheue Migranten zur Beteiligung zu motivieren. Hunger bekommen wir schließlich alle.“ Also forderte sie ihre Teilnehmer auf, ein Rezept aus ihrer

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: Doris Neubauer

Heimat auf Deutsch aufzuschreiben, vorzustellen und gemeinsam zu kochen. So wurden nicht nur die Arbeitssuchenden sprachfitter für Bewerbungsgespräche. „Während wir schnipselten, rührten, abschmeckten und Spaß hatten, verschwammen die Grenzen zwischen den Kulturen“, schildert sie. Ein nicht zu unterschätzender Effekt, verlieren doch viele Migranten Jobs wegen sprach- und kulturbedingter Missverständnisse: „Da ist es meine Aufgabe, meine Teilnehmer auf die Vielfalt der Mitarbeiter, der Kollegen und der Chefs in den Firmen vorzubereiten.“

### Rezepte gegen Arbeitslosigkeit

Kochen und Essen für bessere Job-Aussichten – ein sinnvolles Rezept angesichts der steigenden Zahl von arbeitssuchenden Asylberechtigten. Im Jahr 2015 ist diese von knapp 14.000 auf über 21.000 angestiegen. Heuer rechnet das AMS zusätzlich mit rund 33.800 Asylberechtigten, die auf den Arbeitsmarkt kommen. Bei David aus Gambia hat die „Zauberformel“ gewirkt: 2009 stieß der heute 32-Jährige, der vor elf Jahren nach

Österreich geflohen ist, auf den Verein KAMA Wien. Dieser bietet gegen freie Spenden Kurse und Workshops an, die von Migranten geleitet werden. „Bei den Kochkursen haben wir immer eine starke Nachfrage“, berichtet Marlene Illers von KAMA, „von Besuchern und Kursleitern.“

Auch David war von der Idee begeistert, Österreichern seine westafrikanische Heimat schmackhaft zu machen und dabei auf sicherem Boden in Kontakt zu treten. „Wenn du Deutsch in einem Kurs lernst, hast du niemanden zum Reden“, erzählt er, „KAMA war meine Praxis, da musste ich erklären.“ So sind nicht nur Freundschaften entstanden, er hat bei Kinderkursen auch seine Freude an der Arbeit mit den Kleinen entdeckt und besucht seit Herbst ein Kolleg für Kindergartenpädagogik. Finanziert über ein individuelles Crowdfunding, das KAMA organisiert hat.

Erstmals in ihren Traumjob in der Gastronomie hineinschnuppern können Asylwerber auch beim Projekt „Topfreisen“: Was Cornelia Mayer 2013 von einer Weltreise ins heimatliche Ma-

ria Enzersdorf mitgebracht hat, hat sich inzwischen als Lieferservice mit Gerichten, zubereitet von Flüchtlingen, etabliert. Seit Herbst 2015 arbeitet ein Küchenchef Vollzeit mit unbegleiteten minderjährigen Flüchtlingen. „Seither machen wir regelmäßige Essenslieferungen“, erzählt die Initiatorin, „von kleinen Feiern über Firmenevents bis zu TedXVienna mit 600 Personen.“ Wenn die Köche bei der Veranstaltung selbst die Speisen servieren, kam schon das eine oder andere Angebot zustande: Von der Einladung zum Konzert bis zum Besuch eines Sportvereins. Für die hauptsächlich afghanischen und somalischen Jugendlichen sind gerade ein Pizzaback-Kurs und eine Schulung über das richtige Servieren geplant.

So lernen die jungen Flüchtlinge viel Neues dazu und durch die Einnahmen werden auch noch Deutschkurse finanziert. „In den letzten Monaten kann man eine unglaubliche Entwicklung bei unseren Köchen erkennen“, freut sich die Sozialarbeiterin, „sie übernehmen immer mehr Eigenverantwortung, sind verlässlich und stolz auf das, was sie tun.“

### „Irrsinnig engagiert und dankbar“

Ähnlich enthusiastische Worte findet auch Julian Steindorfer für die sieben anerkannten Flüchtlinge aus Syrien und Afghanistan, die im Januar in seinem Restaurant „Die Liebe“ in der Siebensterngasse die Kochlöffel geschwungen und syrische Gerichte aufgetischt haben: „Sie sind irrsinnig engagiert, begeistert und dankbar.“ Die Idee dazu stammte von Martin Rohla vom Verein „Hosten statt Posten“. „Die Gäste waren großteils begeistert“, erzählt Steindorfer über die „Nächstenliebe.“ „In der Küche wurde viel gelacht, und oft sangen unsere Köche auch beim gemeinsamen Arbeiten.“

Bei all dem Spaß war es eine lehrreiche Erfahrung – auf kulinarischer, sprachlicher und kooperativer Ebene. Es soll nur der Anfang gewesen sein, das Folgeprojekt ist bereits im Werden: Am 1. Mai möchte das Team im ersten Wiener Bezirk ein eigenes Lokal eröffnen. Dann werden die syrischen Flüchtlinge gemeinsam mit erfahrener österreichischer Personal ihren

Gästen den Blick über den eigenen Tellerrand längerfristig schmackhaft machen.

**Mittendrin – Menschen und Rezepte aus dem Vinzirast-Lokal,**  
Von Aleksandra Pawloff und Shahab Jahanbekloo, Styria Books 2016.  
208 Seiten, Hardcover, € 26,90

### Mittendrin

Vielfältige Menüs und Lebenswege: Im Vinzirast-Lokal „mittendrin“ (Buch siehe rechts unten) verbindet der persische Küchenchef vegane, österreichische und persische Speisen zu etwas ganz Neuem. Unterstützt wird er von einem bunten Team aus ehemals Obdachlosen, Freiwilligen und Studierenden.