

Restaurantprojekt in Siem Reap

Wo junge Kambodschaner das Träumen lernen

Wer nach Siem Reap fährt, kommt wegen der spektakulären Tempelanlagen von Angkor. Eine andere Welt betreten aber auch die Gäste des Haven - eines Restaurants, das Hoffnung für Jugendliche bringt.

Von Robert Ackermann



Fotos

Robert Ackermann



Mittwoch, 27.02.2019 07:53 Uhr

[Drucken](#) [Nutzungsrechte](#) [Feedback](#) [Kommentieren](#)

Die Zukunft von SreyNich liegt in Disneyland. So nennt ihr Chef Paul Wallimann den Touristenort Siem Reap im nordwestlichen Kambodscha. Wer die berühmten Tempelanlagen von Angkor sehen möchte, übernachtet hier.

ADVERTISEMENT

**Flugreisen
Einfach mal nach China**

Mit Air China rücken Deutschland und die Volksrepublik enger zusammen. Die Airline ist 40 Mal pro Woche zwischen beiden Wirtschaftsstandorten unterwegs. Mit an Bord: hohe Sicherheitsstandards, viel Komfort und chinesische Gastfreundschaft. **mehr ...**

Es gibt Hunderte Restaurants und Hotels, Spas und Einkaufsmöglichkeiten. In der zentralen "Pubstreet" ist es rummelig: Disco-Lichter blinken aus den Bars,

Basslinien von Sean Paul mischen sich mit Songs von Oasis. Als Mutprobe für Touristen bieten Frauen frittierte Vogelspinnen und Skorpione an.

Der etwa 1,5 Kilometer entfernte Garten, in dem SreyNich gerade einen Tisch abräumt, ist eine Oase der Stille. Die 18-Jährige arbeitet seit vier Monaten im [☞ "Haven", einem Trainingsrestaurant für sozial benachteiligte Jugendliche und Waisenkinder](#). Die Aufregung ist der jungen Frau anzumerken. Konzentriert schiebt sie Gläser auf ein Tablett.

"Die meisten Lehrlinge waren, bevor sie zu uns kamen, noch nie in einem Restaurant. Sie müssen vieles von Grund auf lernen", sagt Paul Wallimann. Der 50-jährige Schweizer hat das Haven zusammen mit seiner Frau Sara, 42, vor acht Jahren gegründet.

Fotostrecke



10 Bilder

Restaurant-Tipp für Siem Reap: Haven der Hoffnung

Kambodscha kannten die beiden von einer Weltreise, auf der sie für ein paar Monate ehrenamtlich in einem Waisenhaus arbeiteten und merkten, dass viele Kinder und Jugendliche keine Chance auf ein selbstbestimmtes Leben haben. "Sie werden super versorgt, solange sie Kinder sind", sagt Sara Wallimann. "Wir haben uns aber gefragt: Was passiert eigentlich, wenn sie volljährig sind?" Die Antwort der Betreiber? Ein Achselzucken.

Irgendwann merkte das Paar, dass viele Kinder gar keine Waisen sind, sondern von ihren Eltern an die Heimbetreiber ausgeliehen werden. Das Geschäftsmodell: Heime öffnen ihre Türen für Besucher, diese bringen Spenden mit. Die "Waisen" werden so zur Touristenattraktion. Je ärmlicher sie leben, desto mehr Geld fließt in die Kassen der Betreiber.

"Kurz bevor wir hierher zogen, haben wir das Heim, in dem wir gearbeitet hatten, noch mal besucht. Alles war heruntergekommen, aber die Betreiberfamilie hatte plötzlich Goldschmuck und ein eigenes Haus", sagt Sara Wallimann. Die Schweizer waren erschüttert.

"Irgendwann sind sie nicht mehr die süßen Kinder"

Kurz nach dem letzten Besuch im Waisenhaus gründeten sie das Haven. Inzwischen ist noch eine dritte Schweizerin, Steffi Feierabend, dabei. "Wir bringen unseren Lehrlingen bei, dass sie etwas leisten müssen, um Geld zu verdienen. Irgendwann sind sie nicht mehr die süßen Kinder, mit denen alle Mitleid haben. Es gibt nichts, was sie stolzer macht, als für sich selbst sorgen zu können", sagt Sara Wallimann.

In Kambodscha gibt es noch weitere Restaurants, die Lehrlinge aus schwierigen Verhältnissen ausbilden - etwa das "Friends" in Phnom Penh. Alle haben unterschiedliche Konzepte. Das Vorbild der Wallimanns ist das duale Ausbildungssystem der Schweiz: Die Azubis lernen in angegliederten Schulungsräumen Theorie und im Restaurant die Praxis.

Ihre Lehrlinge rekrutieren die Wallimanns über Organisationen und Sozialarbeiter. Elf Azubis beschäftigen sie - eine von ihnen ist SreyNich. Aufgewachsen ist die junge Frau etwa 20 Kilometer von Siem Reap entfernt. Ihr Vater baute Reis an, doch das reichte nicht aus, um die Familie zu ernähren. Ihr Bruder Visal erntete

zusätzlich Kokosnüsse - für etwa 20 Cent das Stück. Eines Tages stürzte er bei der Arbeit ab, brach sich beide Beine und hörte mit der Schule auf. Durch Vermittlung eines Sozialarbeiters landete er schließlich im "Haven".

Heute ist er Kassierer im Restaurant, irgendwann soll er das Management mit übernehmen. Seine Schwester hat er vor vier Monaten nachgeholt. "Ich bin froh und sehr stolz. Ich hätte mir niemals erträumt, einmal so einen Job zu haben", sagt Visal. Am Anfang sei die Sprache sein Hauptproblem gewesen, mittlerweile spricht er fließend Englisch.

Cordon Bleu und Zürcher Geschnnetzeltos

Um das Lernen zu erleichtern, arbeiten die Wallimanns mit einem kambodschanischen Küchenchef zusammen. Der kocht nicht nur einheimische Gerichte. Auf der Karte stehen neben lokalen Spezialitäten wie Amok und Lok Lak auch Cordon Bleu und Zürcher Geschnnetzeltos mit Tofu.

Anders als SreyNich werden die meisten Lehrlinge in der Küche ausgebildet. In den ersten Wochen eines Jahrgangs bleibt das Restaurant geschlossen. Die Jugendlichen lernen Grundlagen der Hygiene, Englisch und den richtigen Umgang mit Social Media. Auch wenn die Lehrlinge bis zur 12. Klasse in der Schule waren, fehle es häufig an Know-how, sagt Paul Wallimann: "Man darf nicht vergessen, dass unter Pol Pot eine ganze Generation Wissen ausgelöscht wurde."

Der Diktator ließ in den Siebzigerjahren Hunderttausende aus den Städten deportieren. Intellektuelle wurden im maoistischen Bauernstaat verfolgt. Bis zu zwei Millionen Menschen starben in Folge von Zwangsarbeit und Hunger oder wurden hingerichtet. Auch heute ist das Land de facto noch immer eine Diktatur - trotz angeblich freier Wahlen. Das wirkt sich auf die Mentalität der Bewohner aus. "Es ist für uns einfach, unseren Azubis das Kochen beizubringen, ihnen jedoch kreatives Denken zu vermitteln, ist extrem schwierig", sagt Paul Wallimann.

Zumindest das Träumen scheinen sie im "Haven" aber schon gelernt zu haben. "Ich will eine gute Kellnerin werden, um Geld zu verdienen", sagt SreyNich, "damit kann ich dann an die Uni. Ich will Anwältin werden".

 [Zur Startseite](#)

Diesen Artikel...

[Drucken](#) | [Feedback](#) | [Nutzungsrechte](#)

