

Flüchtlinge kochen Menü aus der fernen Heimat

Zwei Afghanener in der Küche, ein Eritreer im Service – eine Woche lang servieren Flüchtlinge im Zürcher «Holzchopf» ihre Spezialitäten.

«Shah, noch zweimal Mantu für Tisch vier», tönt es aus der Küche. Auf kleinen Tellerchen arrangiert der 22-Jährige die afghanischen Teigtaschen, gefüllt mit Poulet auf Tomaten und Joghurt. Es ist persische Woche im Zürcher Restaurant Holzchopf. An vier Abenden arbeiten Flüchtlinge in Andreas Handkes Betrieb – ein Eritreer im Service und zwei Afghanen in der Küche. Shah ist einer von ihnen. Handke selbst wirft ein Auge auf die Zubereitung, Mitinhaber Timon Ruther schaut als Serviceleiter nach dem Rechten.

Gastronomie als ideales Feld für Integration

Im Rahmen des diesjährigen Food Zurich Festivals wird auf Nachhaltigkeit geachtet. «Doch das bedeutet nicht nur die Nachhaltigkeit von Produkten», wie «Holzchopf»-Betreiber Handke erzählt,



Bunte Vorspeisenplatte mit libanesischen Oliven, Hummus und Bolani. (SHE)

«man darf den Menschen an sich nicht ausser Acht lassen und muss soziale Verantwortung tragen.» So kam dem Küchenchef die Idee zum kulinarisch-kulturellen Austausch. Über Freunde aus Integrationsprojekten traf er die drei jungen Männer, die Lust zum Kochen und auf Service hatten. Viel Erfahrung hatten sie nicht, dafür Motivation und Lernbereitschaft. «Es war schön zu sehen, wie sie innerhalb weniger Tage aufgeblüht sind und nun viel selbstbewusster

auftreten», freut sich Handke. Klar, einige Hürden galt es zu Beginn zu überwinden. Das Zeitgefühl wird in anderen Kulturen eben ganz anders ausgelebt. Und auch die Sprache ist manchmal eine Barriere. «Doch die Gastronomie ist ein dankbares Feld und das soziale Engagement wird von den Gästen extrem geschätzt – das Thema bewegt», stellt Handke fest. «Am ersten Abend haben die Gäste applaudiert, so begeistert waren sie. Die drei Jungs sind

dann ganz rot angelaufen. Da geht einem das Herz auf. Viele der Gäste haben sogar Geld gesammelt, um sie zu unterstützen», erinnert sich Handke. Er setzte sich zum Ziel, positive Emotionen bei den Gästen und den «Lehrlingen auf Zeit» zu verbreiten – und das ist ihm gelungen.

Gesetz erschwert die berufliche Zukunft

So motiviert einige Ankömmlinge zur Integration sind, so kompliziert ist das Schweizer Flüchtlingsgesetz. Asylsuchende mit Ausweis N dürfen keiner Erwerbstätigkeit nachgehen und auch

«Es war schön zu sehen, wie sie in wenigen Tagen völlig aufgeblüht sind.»

ANDI HANDKE, BETREIBER DES «HOLZSCHOPF», ZÜRICH

keine Lehre beginnen. Erst mit der Aufenthaltsbewilligung F werden sie offiziell zu vorläufig aufgenommenen Ausländern. Dieses Prozedere kann Jahre dauern, wie Andreas Handke weiss. Sein Ziel ist, Flüchtlinge für die Gastronomie zu begeistern und ihnen so einen Weg in die berufliche Zukunft zu ebnen. Auch aus diesem Grund

eröffnet er im Februar nächsten Jahres einen neuen Gastronomiebetrieb, der sich Arbeitsintegration zum Ziel setzt. Bis dahin sammelt er noch Erfahrungen – es ist ein lehrreicher Austausch für beide Seiten. So kaufte Handke zu Beginn den falschen Reis für das Hauptgericht. Erst als Shah ihm die Konsistenz zeigte, sah er den Unterschied. Zum Glück trafen sich alle bereits eine Woche zuvor, um das Menü für die 20 Gäste pro Abend zu besprechen.

Afghanische Küche mit persischen und indischen Einflüssen

Die Rezepte für die Themenwoche erarbeiteten sie gemeinsam mit Nafissa Saya, einer Kollegin Handkes. Vor 20 Jahren flüchtete sie selbst aus Afghanistan und betreibt nun unter anderem ein Catering-Unternehmen. Sie übernahm auch die Zubereitung einiger Vorspeisengerichte, die sehr aufwendig in der Produktion sind. So bereitete sie neben den gefüllten Teigtaschen «Mantu» auch «Bolani» zu, im Öl ausgebackene Teigfladen mit Kartoffel-Lauchzwiebel-Füllung. Zudem wurden ein Salat mit Minze und Schafskäse, libanesischen Oliven, Hummus und eine Suppe aus roten Linsen mit Kürbis den Gästen zur Vorspeise gereicht. Der Hauptgang bestand aus dem typischen Festtagsessen der Afghanen: «Kabuli», ein würziger Reis mit Poulet. Das Dessert hatte wiederum einen orientalischen Touch mit Nougat, Feigen, Datteln und Pistazien. Natürlich durfte auch der traditionelle gesüsste Tee nicht fehlen – so war das Menü aus der Heimat komplett. ANNA SHEMAKOVA

MIKE WEHRLE «MIR WURDEN DIE AUGEN GEÖFFNET»

Mike Wehrle rät Jungköchen, im Ausland den Blick über den Tellerrand zu wagen. Denn wer an die Spitze will, muss mehr machen als andere – und sich ein Netzwerk aufbauen.

HGZ: **Herr Wehrle, Sie waren unter anderem in Thailand, den USA und auf den Philippinen tätig. Welches Land war am eindrucklichsten?**
MIKE WEHRLE: Thailand. Die Menschen sind einfach sehr herzlich, was wohl unter anderem mit dem Buddhismus zu tun hat. Die Herausforderung ist sicher, dass man nie ein Nein hören wird. Wenn also ein Thai Ja sagt, muss man erst herausfinden, ob das nun ein Ja-Ja oder ein Nein-Ja ist.

Was hat Sie dazu bewogen, nach Asien zu gehen?
Ich wollte einfach nochmals etwas anderes sehen, einen Blick über den Tellerrand werfen. Ich habe nun auf den drei Kontinenten Europa, Asien und Amerika gearbeitet – das bringt einen nicht nur fachlich, sondern auch menschlich weiter.

Inwiefern?
Man lernt, mit verschiedenen Kulturen und Mentalitäten zusammenzuarbeiten, mit schwierigen Situationen umzugehen – etwa, wenn kein fliessend Wasser oder kein Strom da ist oder importierte frische Produkte nur einmal pro Woche geliefert werden.

Zur Person

Nach der Lehre im Hotel Bercher in Waldshut-Tiengen/DE war Mike Wehrle unter anderem im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken, im Colombi Hotel in Freiburg/DE, im Intercontinental Hotel London/GB und in der Auberge de l'III in Illhaeusern/F tätig. Später zog es ihn in die Ferne: Er war Executive Chef im «The Peninsula» Bangkok, Chicago und Manila, bevor er im Januar 2017 die Stelle als Culinary Director im Bürgenstock Resort antrat.

Wie haben Sie fachlich profitiert?
Ich kenne jetzt die verschiedenen Küchen. Etwa die Thai-Küche,



Seine Auslandserfahrung kommt Mike Wehrle im Bürgenstock Resort zugute. ZVG

die mit wenig Fett und Salz und à la minute gekocht, eine Geschmacksexplosion erzeugt. Wenn man Thais ein Gulasch vorsetzt, meinen sie nur: Dafür hast du eine Stunde in der Küche gestanden? Das schmeckt ja langweilig!

Was hat Sie am meisten überrascht?

Als ich in die USA ging, dachte ich, die kochen gleich wie wir. Dabei stimmt das überhaupt nicht. Die Arbeit dort hat mir die Augen geöffnet: Es gibt nichts, was es nicht gibt. Die machen die verrücktesten Food Pairings. Im Salat etwa ist einfach alles drin: Nüsse, Trockenfrüchte, Käse, Blauschimmelkäse und so weiter. In der

Schweiz lernen wir, so etwas nicht zu machen – aber in den USA ist alles möglich. Auch wenn du dir vielleicht nach ein paar Monaten einen einfachen Salat wünschst.

Nun sind Sie zurück in der Schweiz. Wieso?
Ausschlaggebend war die Herausforderung, das Bürgenstock Resort zu eröffnen und verantwortlich für zwölf Restaurants zu sein. Meine Auslandserfahrung kommt mir hier natürlich zugute: Ich weiss beispielsweise, wie asiatisches Essen schmecken muss. Das respektieren die Köche und lassen mich auch mitreden (lacht).

Was müssen junge Köche mitbringen, wenn sie ins Ausland gehen möchten?
Wichtig ist, dass man nicht zu früh geht. Man lernt im Ausland zwar viel dazu, ist aber eigentlich da, um seine Erfahrung zu teilen. Die Basics müssen stimmen, daher sollte man erst in einer Executive-Sous-chef- oder Chef-de-cuisine-Position ins Ausland gehen. Dann aber rate ich jedem, diese Chance zu packen. Auslandserfahrung bringt einen fachlich und menschlich weiter. Ausserdem hilft sie, an die Spitze zu kommen – dafür muss man natürlich auch mehr tun als andere. Und man baut sich ein Netzwerk auf. Das ist unerlässlich, denn die besten Stellen werden nicht ausgeschrieben.

INTERVIEW ANGELA HÜPPI

Die Kocharena des Schweizer Kochverbands an der Igeho steht am 22. November unter dem Motto «Mein Leben im Ausland». Mike Wehrle, Rudy Müller und Roger Marti geben Einblicke in ihren Alltag.

Mehr Informationen unter:
www.restaurant-holzchopf.ch

Mehr Informationen unter:
www.ambassadors.ch
www.igeho.ch