

Auf kulinarischer Friedensmission

Münsters Restaurant Salam Kitchen führt Kulturen geschmackvoll zusammen

An der Wolbecker Straße in Münster, auf Höhe Dortmunder Straße, zielt seit Juni das orientalisch anmutende Namensschild von „Salam Kitchen“ die Fassade des Eckhauses. Durch die Fensterscheiben schimmert warmes Licht, marokkanische Fliesen in blau und weiß bekleiden den Gastraum. Das Restaurant lädt ein zu einem friedvollen Dialog zwischen Mittelost und Europa – menschlich und kulinarisch.

Geschickt und konzentriert balanciert Ermira die tieforangenen Hokkaido-Kürbisse aus dem heißen Ofen. Von Kürbisduft begleitet, beginnt sie mit der Zubereitung, routiniert und in einer entspannten, freundlichen Atmosphäre wird in der Küche von Salam Kitchen gemeinsam gekocht. Die 32-jährige Albanerin ist angekommen. Sie fühlt sich sehr wohl, sagt sie selbst, ist glücklich darüber, in dem multikulturellen Restaurant ihren Platz gefunden zu haben.

Ermira lebt seit zwei Jahren mit ihrem Mann und ihren drei Kindern in Deutschland. Was sie dazu veranlasste, ihre Heimat in Albanien zu verlassen, waren fehlende berufliche Perspektiven, sie fand

keine Arbeit. Für die junge Mutter kaum zu ertragen war außerdem die schlechte medizinische Versorgung in ihrem Heimatland. Zwei Kinder von Ermira leiden unter einer ernsten Augenkrankheit, die dringend behandelt werden musste.

Mutig entschied sich die Familie dafür, die Weichen für eine bessere Zukunft zu stellen, sie zogen nach Deutschland, kamen schließlich in Münster an. Mit großer Motivation begann Ermira einen Sprachkurs über die Arbeitsagentur, berichtet sie. Und manchmal ist das Glück mit einem – man ist zur passenden Zeit am passenden Ort. Ermira bekam das Angebot, an einem neuen Projekt teilzunehmen, in dem es darum geht, in die Strukturen der deutschen Gastronomie reinzuschnuppeln. „Ich hatte bisher nur zu Hause gekocht, wie jede Frau und eine Zeit lang auch mal in dem Restaurant von meinem Bruder in Italien geholfen“, beschreibt Ermira ihre gastronomischen Vorerfahrungen zu diesem Zeitpunkt. Ermira hatte Lust, Restaurantluft zu schnuppeln, sie ergriff die Chance und nahm an dem Projekt teil.

Die sogenannte Kitchen Class ging Mai

2017 das erste Mal an den Start. Die Idee dahinter: Menschen mit Migrationshintergrund erlernen Grundqualifikationen der Gastronomie und schaffen damit im besten Fall den Sprung in eine anschließende Ausbildung. Für Teilnehmer, die bisher keine Perspektive hatten, in Deutschland bleiben zu dürfen, kann eine Ausbildung neben der beruflichen Qualifikation einen weiteren bedeutenden Nutzen haben. Ihr Aufenthalt in Deutschland kann durch einen Ausbildungsvertrag erst einmal gesichert werden. Positive Nebeneffekte auf Seite der Gastronomen: Der Mangel an Fachkräften in der Branche wird verbessert, und multi-kulturelle kulinarische Einflüsse können als geschmackvolle Bereicherung genutzt werden.

Die Idee der Fusionsküche mit mittelöstlichen und europäischen Einflüssen hatten die Gründer von Salam Kitchen schon vor längerer Zeit. Das Inhabertrio, bestehend aus Niklas Blömeke, Mike Gottlob und Thomas Wehrmann, ist in Münster nicht unbekannt. Neben Salam Kitchen haben sie schon mehrere Restaurants und Cafés erfolgreich auf die Beine gestellt. Bun Bites Beef beispielsweise befindet sich nur einen Katzensprung entfernt von Salam Kitchen an der Wolbecker Straße.

Bei der Idee zum Konzept der Friedensküche, was Salam Kitchen übersetzt heißt, kamen mehrere Faktoren zusammen. „Wir haben erst mal nur rumgesponnen“, lacht Mitinhaber Niklas Blömeke, der selbst positiv überrascht scheint, was im Endeffekt aus anfänglichen Brainstormings geworden ist. Es sollten Speisen aus dem mittelöstlichen Raum angeboten werden. Dabei sollte es aber nicht unbedingt darum gehen, sich streng an Rezepte der Nationalgerichte zu halten, man wollte sie neu interpretieren. Eine mittelöstlich-europäische Verschmelzung sollte entstehen.





Außerdem sollte es ein Ort sein, der den Dialog fördert – ein Ort, an dem man miteinander in Kontakt kommt. Es sollte keine Zweiertische geben, lieber größere Tafeln, an denen sich auch Menschen begegnen, die sich vorher vielleicht nicht kannten.

Als in den vergangenen Jahren die große Zahl an Hilfe- und Schutzsuchenden, die nach Deutschland kamen, getrieben von sozialer und politischer Not, zum großen gesellschaftlichen Thema wurde, wurde auch die zweite Säule von Salam Kitchen konkreter. Die Restaurantbesitzer hatten den Wunsch sozial und gesellschaftlich Geflüchtete und Menschen mit Migrationshintergrund bei ihrem Fußfassen in Deutschland zu unterstützen.

Mit Mitarbeitern, die einen Migrationshintergrund mitbringen, hatten die Gastronomen bereits gute Erfahrungen gemacht, erwähnt Blömeke und nennt beispielhaft einen syrischen Koch, der in einem ihrer anderen Restaurants hervorragende Arbeit leistet. „Oft sind Menschen mit Migrationshintergrund in Restaurantküchen nur als Spülkraft angestellt. Sie verrichten ihre Arbeit, sind aber leider isoliert, kommen kaum in Kontakt mit anderen“, bedauert der Mitinhaber von Salam Kitchen die oft beobachtete Realität. Dadurch findet keine Integration statt. Auch die häufig üblichen befristeten Hilfskraftverträge tragen kaum dazu bei, sich in Deutschland ein solides Leben aufzubauen.

Von der Idee bis zur ersten „Kitchen Class“ waren viele Gespräche mit unterschiedlichen Förderern und Mitinitiatoren notwendig. Das Amt für Schule und Weiterbildung der Stadt Münster, die Arbeitsagentur und das Jobcenter Münster sowie die Gesellschaft für Berufsförderung und Ausbildung (GeBa), die das Projekt als Bildungsträger durchführt, zogen gemeinsam an einem

Strang. In Zusammenarbeit mit diesen Stellen wurde ein Angebot für Menschen mit Migrationshintergrund geschaffen.

Ist beispielsweise ein Geflüchteter beim Arbeitsamt oder dem Jobcenter gemeldet, so kann er einen sogenannten Aktivierungsgutschein erhalten. Mit diesem Gutschein hat er die Möglichkeit, sich ein Projekt auszusuchen, das für ihn geeignet ist und daran teilnehmen. Entscheidet sich jemand dafür, mal etwas Gastronomieluft schnuppern zu wollen, ist er bei der „Kitchen Class“ genau richtig. Wichtig ist nur, dass man immerhin schon ein wenig Deutsch sprechen kann. Die GeBa als Bildungsträger führt das Projekt durch in Zusammenarbeit mit Salam Kitchen. Gemeinsam mit den Teilnehmern und dem Team von Salam Kitchen arbeiten sie vier Monate lang daran, die Basics der Gastronomie zu vermitteln, sowohl theoretisch als auch praktisch.

Dazu gehört der Sprachunterricht am Vormittag, hier geht es sowohl um Grammatik als auch um das Einmaleins des Küchenvokabulars. Im praktischen Teil am Nachmittag erleben die Teilnehmer waschechte Gastronomierealität. „Das tolle ist, dass die Teilnehmer den Gastronomiealltag in einem Echtbetrieb erleben können. Es ist keine Simulation, sondern sie sind live dabei.“, lobt Stephanie Weber, Projektmanagerin der GeBa. Mit auf dem Plan stehen außerdem Ausflüge in andere Betriebe oder auch zu Lieferanten, um einen Einblick in das gesamte System der Gastronomie zu bekommen.

Neben der fachlichen Weiterbildung ist das Projekt und die Mitarbeit bei Salam Kitchen für viele Teilnehmer auch eine Möglichkeit, Hemmschwellen abzubauen. Aus welchen Ländern die Gastronomieinteressierten kommen, ist ganz unterschiedlich – mit dabei sind

zum Beispiel Syrien, Indien, Bangladesch, Afghanistan oder der Irak. Was viele der Teilnehmer aber verbindet, ist die Unsicherheit mit Gepflogenheiten der deutschen Gesellschaft oder ganz einfach auch Schwierigkeiten, in Kontakt zu kommen mit den Mitmenschen ihrer neuen Wahlheimat.

So ging es auch Emira aus Albanien. Sie ist nach einem Sprachkurs in das Projekt und zu Salam Kitchen gekommen. Im Anschluss hat sie hier einen heiß begehrten Ausbildungsvertrag bekommen. Anfangs war es schwierig, berichtet sie, besonders die Sprachbarriere war ein Problem. Das Team allerdings hatte viel Verständnis, und so traute sie sich nachzufragen, lernte dazu, entwickelte Routinen und einen vertrauten Umgang mit dem Handwerk in der Küche und ihren Kollegen. „Hier in Deutschland gefällt mir alles“, lächelt sie. Besonders viel Spaß macht ihr beim Kochen die Zubereitung von Nachspeisen, hat sie herausgefunden. Die Arbeit, die Sicherheit der Sprache und der Kontakt zur deutschen Gesellschaft hat ihr zu mehr Selbstsicherheit verholfen.

Für Ermira war das Projekt ein voller Erfolg, und auch insgesamt lässt sich eine positive erste Bilanz ziehen. Viele Teilnehmer konnten nach dem viermonatigen Gastronomiegrundkurs in eine Ausbildung vermittelt werden. Mitinhaber von Salam Kitchen Niklas Blömeke hofft darauf, dass sich diese Entwicklung fortsetzt, der Start bei Salam Kitchen ein Sprungbrett darstellt und Türen öffnet für Gastronomieinteressierte mit Migrationshintergrund.

Bei Salam Kitchen treffen Welten aufeinander, ohne einen Gegensatz zu bilden, sondern verschmelzen zu einem stimmigen Gesamtkonzept. Das gilt für die experimentellen, schmackhaften Speisen, für den gemütlichen, warmen Gastraum mit orientalischen und modernen Elementen, sowie für das bunte Team, das miteinander arbeitet und jeden Tag einen Ort der friedlichen Begegnung schafft. **d**