

 Deutschlandfunk Nova

Themen

Podcasts

Programm

Moderation



Live

Playlist



Sara und Paul Wallimann

Gastronomen bilden Waisenkinder in Kambodscha aus



2008 begeben sich die beiden Schweizer Sara und Paul Wallimann auf Weltreise. Im kambodschanischen Siem Reap arbeiten sie für ein paar Monate in einem Waisenhaus. Dann entscheiden sie sich, in Kambodscha ein Restaurant zu eröffnen, in dem sie bis heute benachteiligte Jugendliche ausbilden.

Als sich Sara und Paul vor gut zehn Jahren auf eine Weltreise aufmachen, wissen sie noch nicht, wohin diese sie führen wird. Unterwegs lernen sie einen Fotografen kennen, der ihnen von einem kambodschanischen Waisenhaus erzählt. Das befindet

sich ganz in der Nähe der weltbekannten Tempelanlage Angkor Wat, in einer Stadt namens Siem Reap. Viele Touristen kommen durch diesen Ort und übernachten auch hier, nachdem sie das Unesco-Weltkulturerbe Angkor Wat besichtigt haben.

Das Restaurant "Haven" - ein Hafen für hungrige Touristen und Auszubildende

Als Sara und Paul Wallimann in Siem Reap ankommen, haben sie eigentlich gar nicht den Plan lange dort zu bleiben. Sie unterrichten Englisch in einem Waisenhaus und stellen dabei fest, dass den Kindern und Jugendlichen viele Fähigkeiten fehlen, die sie benötigen werden, wenn sie als Volljährige das Waisenhaus verlassen müssen.

"Den Jugendlichen macht es so viel Spaß, das zu üben und sie lernen sehr schnell. Sie können 'Züri Geschnetzeltes' sehr schnell viel besser sagen, als die Touristen, die das Gericht bestellen wollen."

Gastronomin Sara Wallimann bildet benachteiligte kambodschanische Jugendliche aus.

Irgendwann kommen Sara und Paul dann auf die Idee, dass irgendjemand die Jugendlichen ausbilden sollte. Nach beschließen, selbst diese Aufgabe zu übernehmen.

Paul Wallimann "Sara und ich können Wasser zum Kochen bringen"

2011 ist es dann soweit. Sara und Paul eröffnen ihr Restaurant "Haven" in Siem Reap. Gleichzeitig gründen sie einen Förderverein, der ihr Projekt unterstützen soll. Weil die beiden nicht kochen können, engagieren sie einen kambodschanischen Koch, der zuvor in einem 5-Sterne-Hotel gearbeitet hat. Der ausgebildete Koch kann sowohl kambodschanische und asiatische Spezialitäten als auch Schweizer Gerichte wie Züri Geschnetzeltes zubereiten und den Auszubildenden beibringen, wie die Gerichte gekocht werden. Somit lernen die Jugendlichen viele unterschiedliche Zubereitungsarten aus verschiedenen Ländern kennen.

"Das ganze Herzblut, das wir von Anfang an reingesteckt haben, und mit dem wir das Ganze immer noch weiterführen - wir bekommen sehr viel Feedback von den Gästen, die das wirklich spüren. Sie sagen, dass das etwas ist, was das ganze Erlebnis für sie abgerundet hat."

Sara Wallimann vom Restaurant "Haven" in Siem Reap, Kambodscha

Inzwischen beschäftigen Sara und Paul 20 Festangestellte und 11 Lehrlinge. Einige der Jugendlichen haben sich nach dem Abschluss ihrer Ausbildung mit einem Job in der Gastronomie ein Studium finanziert. Sara und Paul haben immer noch Kontakt zu vielen, die inzwischen als Lehrer, Ingenieure, Architekten oder als Küchenchefs in Restaurants arbeiten. Damit ist der Plan der beiden, den Jugendlichen Fähigkeiten zu vermitteln, die sie später für einen Beruf oder fürs Leben benötigen, aufgegangen.

Mehr zum Thema:

- Weltempfänger: Weitere Podcast-Folgen| Weltreisen mal anders



Podcast zur Sendung

Weltempfänger, Early Bird – 06. April 2019

Moderatorin: Rahel Klein

Gesprächspartner: Sara und Paul Wallimann