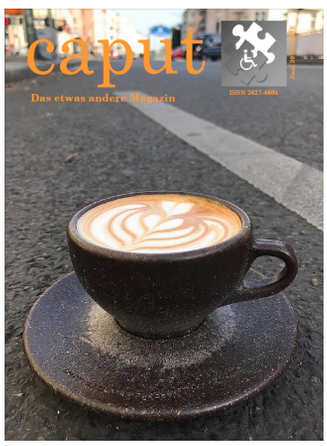
caput

Das etwas andere Magazin

ISSN 2627-4604

Juni 2019 / 2,90 €

INHALT



Impressum

***caput* Redaktion**
Cathrin Illner
David Calovini
Marianna Metta
Sven Vollmert
Pascal Wink
Ludger Humpert

Herausgeber
Iserlohner Werkstätten
Arbeit. Leben. Qualität.
www.iswe.de

Ein Unternehmen der Diakonie Mark-Ruhr

Verlegt durch
53° NORD Agentur und Verlag
www.53grad-nord.com

Kontakt
caput@iswe.de
02374/9234078
www.bahnsteig42.de

landesinitiative nrw inklusiv

Druck
Geldsetzer & Schäfers, Iserlohn

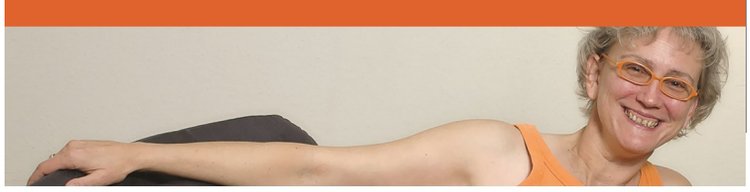
Erscheinungsintervall
(4x jährlich / März, Juni, Sep., Dez.)

ISSN 2627-4604

Köpfe und Gedanken

7 Editorial
8 Antike Kunst im Niemandsland
Annette Jablonski und die Enkaustik
12 Die Polizei kommt nicht mit Bonbons
Helfende Hände in der Sexarbeit
16 Vom Waisenhaus in die Küche –
dann ins Leben: Das Restaurant Haven
22 Das Streben nach Amputation
Body Integrity Idendity Disorder
BIID
26 So wenig wie nötig
Vom Verzicht, Umsicht und der Suche
nach schonenden Alternativen

Sexualbegleitung
ist
eine
Möglichkeit ...



Catharina König
Berührung - Massage - Begegnung
www.beruehrung.org
kontakt@beruehrung.org
Telefon: 0234 - 792 93 53
Mobil: 0162 - 469 04 64

Vom Waisenhaus in die Küche – dann ins Leben

Das Restaurant *Haven* an den Tempelanlagen von Angkor Wat

Das Königreich Kambodscha liegt zwischen dem Golf von Thailand, Laos und Vietnam in Südostasien. Das wohl bekannteste touristische Aushängeschild des Landes ist die Tempelanlage Angkor Wat, die im Jahr 1113 vom damals herrschenden König Suryavarman II. in Auftrag gegeben wurde. Seit 1863 ziert die Tempelanlage auch die Landes Flagge und ist ebenfalls auf dessen Währung, dem kambodschanischen Riel, zu finden. Die Tempelanlage gilt als anerkanntes nationales Symbol und ist zudem als Weltkulturerbe eingestuft. Dieses lockt jedes Jahr unzählige Touristen nach Kambodscha, welche sich von dem antiken Bauwerk verzaubern lassen wollen. Wer Angkor Wat besucht, übernachtet meist in der in der Nähe liegenden Stadt Siem Reap. Etwa ein Kilometer vom Stadtkern dieses touristischen Ballungszentrums entfernt, findet sich das Restaurant Haven. Der Name bedeutet im Deutschen Hafen, Zufluchtsort oder Oase. Dies gilt in erster Linie für die geneigten Gäste der Lokalität. Für die Angestellten indes bietet es eine Möglichkeit zur Entwicklung einer Zukunft außerhalb von Waisenhäusern, Armut oder einem Leben auf der Straße. Im ärmlichen Kambodscha keinesfalls selbstverständlich…

„Wie lange unsere Reise dauern wird, wissen wir nicht. Unsere Jobs haben wir gekündigt, der gesamte Haushalt ist aufgelöst, unsere Familie und Freunde sind in unseren Gedanken und solange wir zwei zusammen sind, fühlen wir uns überall Zuhause.“ Das waren die Abschiedsworte des seit 2003 verheirateten Schweizer Pärchens Sara und Paul Wallimann (42 und 51), als sie 2008 zu einer Weltreise „auf unbestimmte Zeit“ aufbrachen, um ihr vorheriges Leben hinter sich zu lassen.

Erste Stationen waren Österreich, Rumänien, die Ukraine und schließlich Moskau. Die transsibirische Eisenbahn trug die beiden von dort aus weiter durch Sibirien bis in die Mongolei und schließlich ins chinesische Peking. Am Ende des Trips sollten Erfahrungen und Eindrücke von 23 Monaten Reise und einer zurückgelegten Strecke per öffentlichen Verkehrsmitteln von insgesamt 1.234 Stunden sowie einer addierten Flugzeit von 61 Stunden stehen.

> „Kambodscha ist ein sehr armes Land und hat sich bis heute nicht von seiner jüngsten Geschichte erholt.“

Der Aufenthalt auf dem asiatischen Kontinent sollte das Paar nachhaltig prägen. Ausgehend von China verbringt es insgesamt 17 Monate dort. Neben horizonterweiternden Erfahrungen in Malaysia, Thailand oder im Verlauf der Reise auch Japan, hält die Überfahrt vom geschichtsträchtigen Vietnam in die kambodschanische Hauptstadt Phnom Penh einen ausgeprägten Kulturschock mit vielen Gesichtern der Armut bereit. Auch gerät das Paar erstmalig mit der von Gewalt geprägten Geschichte des Landes hautnah in Berührung.

Sara und Paul Wallimann schilderten die ersten Eindrücke auf einem Blog zu ihrer Weltreise wie folgt: „Kambodscha ist ein sehr armes Land und hat sich bis heute nicht von seiner jüngsten Geschichte erholt. In dieser Stadt spielen viele Kinder nackt auf den Straßen oder auf Sandhaufen vor Baustellen. Es gibt sehr viele Blinde oder durch Landminen amputierte Bettler, denen wir immer etwas Geld in den Hut legen, da es keine Unterstützung oder ein soziales Netz von der Regierung gibt.“ Die Armut des Landes ist eng mit der von den Wallimanns erwähnten Landeshistorie verknüpft. Rückblick:

Am 18. März 1970 greifen die Kampfhandlungen des Vietnamkriegs auch auf das Königreich Kambodscha über. Der damalige Konflikt zwischen der Guerilla-Organisation des Vietkong sowie Nordvietnam gegen die antikommunistische Regierung Südvietnams mit Unterstützung der Amerikaner, tobte bis dahin noch um das neutrale Kambodscha herum. Dann befahl der damalige US-Präsident Richard Nixon die Bombardierung einiger strategisch wichtiger Punkte der vietnamesischen Militärstruktur in Kambodscha. Dieser Schritt war durch die Machtübernahme des mit den USA sympathisierenden vietnamesischen Generals Lon Lol während eines Militärputsches möglich geworden. Durch diese Offensive waren die kommunistischen Truppen des Vietkongs gezwungen, sich weiter in das Landesinnere Kambodschas zu zerstreuen. Dies begünstigte den Ausbruch des kambodschanischen Krieges von 1970 bis 1975, in dem sich die kommunistischen Guerillaverbände der Roten Khmer mit der prowestlichen Regierung Lon Lols erbitterte Auseinan-

dersetzungen lieferten. Dieser Bürgerkrieg mündete schließlich in der Machtübernahme der Kommunisten unter Führung des Diktators Pol Pot, der bereits 1975 alle Städte evakuieren ließ. Pol Pot verordnete massenhaft Deportationen von Stadtbewohnern in ländliche Gebiete. Alle waren sie angebliche Feinde der Revolution. Auch funktionierte der Despot zahlreiche Schulen in *Security Prisons* um, in denen Feinde des Systems zum Erzwingen von Geständnissen gefoltert wurden und anschließend in den so bezeichneten *Killing Fields* exekutiert wurden. Gemeint sind etwa 300 Stellen, welche in ganz Kambodscha verteilt sind, an denen die Roten Khmer gezielt Morde begingen. Die Opferzahl dieses flächendeckenden Genozids wird heute auf über zwei Millionen Menschen geschätzt. Auch Sara und Paul Wallimann besuchten während ihres Aufenthalts ein *Security Prison*. Das Tuol Sleng in Phnom Penh.

„Tausende von Menschen aus der Mittel- und Oberklasse, aber auch Mitarbeiter der früheren Regierungen, Brillenträger oder Menschen mit Fremdsprachkenntnissen wurden von den Roten Khmer zu Tode gefoltert. Diejenigen, die dies überlebten wurden in die *Killing Fields* gebracht und in 123 Massengräbern verscharrt. Ich kann zu dem, was ich da gesehen habe, nichts sagen, weil es mir einfach die Sprache verschlägt, wozu Menschen alles fähig sind."

Die gewalttätigen Kämpfe zwischen den Roten Khmer und Regierungstruppen dauerten auch nach der Entmachtung Pol Pots im Jahre 1978 weiter an. Die Roten Khmer führten von Thailand aus einen Guerillakrieg gegen die Herrschenden. Begleitet wurden die Kampfhandlungen von fortwährender Lebensmittelknappheit.

Erst 1998, also 20 Jahre nach dem Einmarsch der Vietnamesen in Kambodscha, stellten sich die letzten beiden höheren Parteifunktionäre der Roten Khmer den kambodschanischen Behörden und entschuldigten sich öffentlich für ihre Verbrechen.

Bereits zu dem Zeitpunkt, als die Wallimanns sich noch in China aufhielten, lernten sie einen englischen Fotografen kennen, der ihnen von seiner eigenen Reise durch Kambodscha erzählte und von den Zuständen in einem Waisenhaus außerhalb von Siem Reap. „Er fragte uns, ob wir Zeit und Lust hätten, dort auszuhelfen. Wir waren uns zunächst nicht sicher, doch wir haben uns dann spontan dazu entschieden, dies zu tun."

Die Wallimanns stellten vor Ort Kontakt her und begannen ihre Freiwilligenarbeit im angesprochenen Waisenhaus. Siem Reap ist deutlich kleiner und sauberer als Kambodschas Hauptstadt. Sie unterrichten die Waisenkinder in englischer Sprache. „Das Land und die Leute hatten uns auf eine Art berührt, wie kein Ort zuvor und so wollten wir etwas tun." Denn nicht nur die eigentlichen Waisenkinder der Häuser werden hier unterrichtet. Auch Kinder von Eltern aus den ländlichen Gebieten, die sich die Schulbildung ihrer Kinder nicht leisten können, finden sich in den Klassenräumen der Waisenhäuser. „Es gab Privatschulen, doch die kann sich die ärmere Bevölkerung kaum leisten", schildert Paul Wallimann. „Auch in die öffentlichen Schulen werden nicht immer alle Kinder geschickt, da sie ihrer Familie auf den Reisfeldern helfen." Das Paar verbrachte sieben Monate mit Freiwilligenarbeit in dem Waisenhaus und konnte sich so ein noch genaueres Bild von den Lebensrealitäten der Kinder und Jugendlichen

Sara Wallimann (2. v. links) und Paul Wallimann (2. v. rechts) mit Belegschaft im Garten des *Haven*.

verschaffen. Das Paar unterrichtet die Kinder während dieser Zeit und die Kinder nehmen diesen Unterricht dankbar an. Neben diesem angenehmen Nebeneffekt ihrer Tätigkeit fällt dem Paar jedoch noch folgendes auf, was die Führung des kambodschanischen Waisenhauses betrifft: Einige der Kinder, die in dem Waisenhaus leben, sind keine wahrhaftigen Waisen, sondern wurden von ihren Eltern wissentlich der Einrichtung mit der Hoffnung überführt, dass es ihnen dort besser gehen würde. Daraus ergibt sich das für Kambodscha weit verbreitete Phänomen, das Kinder in Waisenhäuser abgeschoben werden, obwohl sie keine Waisen sind. Die Waisenhäuser sind aufgrund des Fehlens einer Kinderschutzpolitik sehr einfach zugänglich, was den Waisenhaustourismus ermöglicht. So werden Spendengelder für die Häuser generiert. Vielfach wird dieses Geld dann jedoch nicht für die Belange der Kinder vor Ort genutzt, sondern landet stattdessen direkt in den Taschen der Betreiber.

„Mit unserem heutigen Wissen würden wir auf keinen Fall mehr in einem Waisenhaus arbeiten. Wir sind aber doch froh, dass wir damals in dem Waisenhaus gelandet sind", blickt Sara Wallimann zurück.

Denn die Frage der beiden Weltreisenden, was mit den Kindern und Jugendlichen geschieht, wenn sie das Mindestalter für die Unterbringung in dem Waisenhaus erreicht haben, wird mit einem ahnungslosen Achselzucken beantwortet. Denn nach dem Aufenthalt dort fehlt es vielen Jugendlichen gänzlich an einer Zukunftsperspektive.

Dieselbe Perspektivlosigkeit ist bei den Jugendlichen zu finden, die in den noch ärmeren ländlichen Gebieten Kambodschas leben. Sie wachsen in extremer Armut auf und es fehlt hier gänzlich an sozialer Infrastruktur und Schulbildung. Somit auch an beruflichen Chancen. Viele der Jugendlichen arbeiten auf den Reisfeldern, um ihre Familien zu unterstützen oder müssen andere schlecht bezahlte Jobs unter unwürdigsten Bedingungen ausüben.

Diese Eindrücke der überall anzutreffenden Armut im Königreich Kambodscha beschäftigen Sara und Paul Wallimann auch noch nach ihrem Langzeitaufenthalt. Schließlich geht es schweren Herzens und nach einem tränenreichen Abschied zunächst mit der gemeinsamen Weltreise weiter. Letzte Stationen sind Südamerika sowie ein Kurzaufenthalt in der Antarktis. Von Südamerika ging es weiter nach Europa und über England und Frankreich im März 2010 zurück in die heimische Schweiz. Bereits während ihrer Rückreise schmiedeten die Wallimanns indes Pläne, wie sich die Lebenssituation junger Erwachsener in Kambodscha nachhaltig verbessern ließe und ihnen vor allem Berufschancen geboten werden könnten.

„Die Arbeit hier ist manchmal auch sehr ermüdend, doch vom ersten Moment der Idee war klar, dass wir das machen müssen!"

Paul Wallimann war vor der Weltreise Lebensmittelingenieur und arbeitete als ausgebildeter Lebensmitteltechniker in beratender Funktion für mehrere Züricher Hotels und Restaurants zu Fragen der Lebensmittelhygiene. Sara Wallimann arbeitete als Kommunikationsverantwortliche der vegetarischen Restaurantkette *Tibits*. Diese berufliche Vorerfahrung legte eine gastronomische Lösung auf die gestellten Fragen nahe.

Was wäre, wenn man den Jugendlichen die Möglichkeit zu einer beruflichen Ausbildung im Rahmen eines Restaurants verschaffen würde – sowohl im Service, als auch in der Küche? Zusammen mit dem kambodschanischen Küchenchef Pardet Chhom wurde so die Grundidee für das *Haven* geboren. Vorbild des Modells ist bis heute, das sowohl in der Schweiz als auch in Deutschland angewandte duale Ausbildungssystem. Zur Verwirklichung dieser Idee brauchte es jedoch zunächst finanzielle Mittel. Der Förderverein *Dragonfly* wird von den Wallimanns ins Leben gerufen. Das Paar begann damit, ihre Idee der Welt mithilfe von Vorträgen zu präsentieren, um so die nötigen Gelder zur Umsetzung ihrer Idee zu sammeln. 2011 eröffnete schließlich das erste *Haven Training Restaurant* in der Old Market Gegend mitten im Stadtzentrum Siem Reaps. Dieses wird von Paul Wallimann, aufgrund seiner eher künstlichen Architektur und dem stark hervortretenden Kontrast im Gegensatz zum restlichen Kambodscha, auch als „Disneyland" bezeichnet.

Die Heimat der Wallimanns verlagert sich und die Schweiz wird von da an zum Urlaubsort. Sie blieben bis heute im Königreich Kambodscha. Denn ihr Enthusiasmus ist ungebrochen. „Die Schweiz ist wunderschön und jedes Mal, wenn ich da im Urlaub bin, weiß ich zu schätzen, wie sauber und aufgeräumt das alles ist. Doch nach einer gewissen Zeit muss ich dann auch wieder zurück", beschreibt Sara Wallimann ihr neues Verhältnis zur alten Heimat. „Die Arbeit hier ist manchmal auch sehr ermüdend, doch vom ersten Moment der Idee war klar, dass wir das machen müssen!" Das duale Ausbildungskonzept des *Haven* als soziales Unternehmen besitzt zu der Zeit noch Pioniercharakter in Kambodscha.

„Mittlerweile gibt es verschiedene Betriebe, wie etwa Motoradwerkstätten oder Schneidereien, die nach einem ähnlichen Ausbildungsprinzip mit Jugendlichen arbeiten. Aber damals waren wir die Ersten. Deshalb teilen wir unsere Idee auch mit anderen Betrieben", beschreibt Paul Wallimann die seit 2011 eingetretene Kettenreaktion. Die Idee der Wallimanns regt aus verschiedenen Gründen andere kambodschanische Betriebe zur Nachahmung an. Die Lehrlinge werden zum einen praktisch in der Restaurantküche oder im Service geschult. Bis auf drei Einführungswochen zu Beginn eines jeden Ausbildungsjahres im September sowie drei Wochen im Mai zur Abschlussvorbereitung, in denen das Restaurant geschlossen bleibt, werden diese Inhalte während des laufenden Restaurantbetriebs vermittelt. Die Lehre ist immer für die Dauer von 16 Monaten angesetzt. Zum anderen werden den Lehrlingen schulische Inhalte vermittelt, die aber noch weit über den bereits 2010 erteilten Englischunterricht in den Waisenhäusern hinausgehen. Auf dem Lehrplan stehen außerdem Bewerbungsunterricht, Vorstellungsgesprächs-Training, Arbeitsrecht, Life-Skills-Workshops und Internetunterricht. „Den Auszubildenden Arbeitsrecht zu vermitteln ist hier unglaublich wichtig. Viele Betriebe sehen das nicht so eng und sie müssen schon wissen, was ihre Rechte sind. Gerade, wenn sie in einem anderen Betrieb arbeiten wol-

len. Auch das Internet-Coaching ist notwendig, da viele der Jugendlichen dies noch nicht gewöhnt sind und es eher so ist, dass sie alles glauben, was im Netz steht," erläutert Sara Wallimann den Grund für den theoretischen Unterricht, der die Jugendlichen nicht nur auf die Arbeit in einem Hotel oder Restaurant vorbereiten soll.

Die Speisekarte des *Haven* hält für die Besucher auch Gerichte bereit, welche man in diesen Breitengraden weniger erwartet. Natürlich gehören die beiden kambodschanischen Nationalgerichte Lok Lak (ein Rindergericht mit einer speziellen Würzmischung aus Kampot Pfeffer, Fischsauce und Reis) sowie das Amok (ein gedämpftes Fischgericht in Currysauce, welches in einer Schüssel angerichtet und mit Kokossahne überzogen wird) zum Repertoire des Restaurants. Neben diesen doch landestypischen Gerichten kann der geneigte Gast aber auch westliche Gerichte, wie etwa Cordon Bleu, Züricher Geschnetzeltes oder verschiedene Burger auf der Karte finden.

„Die Unterschiedlichkeit hat vor allem einen Ausbildungsgrund. Es gibt in der einheimischen Küche hier z.B. keine Rahm- oder Weißweinsaucen. Wir wollen die Jugendlichen dazu befähigen, dass sie vielseitig ausgebildet sind und in den verschiedensten Hotel- und Restaurantküchen arbeiten können", erklärt Paul Wallimann den Hintergedanken bei der Zusammenstellung der Menüs. Die Auszubildenden erhalten so das Rüstzeug für eine mögliche Zukunft in der Gastronomie.

Aber nicht jeder der Jugendlichen möchte nach der Ausbildung dort arbeiten wie Sara Wallimann schildert. „Klassischer Grund ist die Unterstützung der eigenen Familie. Einige finanzieren sich durch die Ausbildung ihr Studium als Anwälte, Lehrer oder Architekten."

Eine wiederkehrende Aufgabe für die Lehrlinge ist die Kreation eines eigenen Gerichts, welches sie selbst zubereiten und anschließend präsentieren sollen. Kreativität, welcher Art auch immer, hat im kommunistischen Kambodscha unter Pol Pot nicht stattgefunden.

Dies spürt Paul Wallimann auch heute noch im Arbeitsalltag. „Man merkt wirklich, dass die Jugendlichen das erst lernen müssen, weil sie es einfach nicht gewohnt sind. Einige kopieren erst etwas von der Karte und verändern es dann ein wenig. Andere sind schon etwas weiter und beweisen mehr Mut." Weg vom Kollektiv, hin zu eigenen Entscheidungen. Ein wichtiger Schritt bei der Persönlichkeitsentwicklung der jungen Erwachsenen.

In der ersten Phase des *Haven*-Projektes am Old Market von 2011 bis 2015 gelang es, 25 benachteiligte Jugendliche in das Ausbildungsprogramm des *Haven* aufzunehmen. Dabei kamen und kommen die neuen Auszubildenden nicht ausschließlich aus Waisenhäusern.

„Wir arbeiten mit den verschiedenten Organisationen zusammen. Wir haben auch schon Straßenkinder durch verschiedene Street-Working-Organisationen vermittelt bekommen. Das ist mittlerweile die ganze Bandbreite."

Dies bedeutet, dass die Lehrer des *Haven* bei der Beschulung von neuen Auszubildenden mitunter Flexibilität bei der Erstellung des Lehrplans beweisen. „Wir hatten mal einen Auszubildenden, der zu Beginn gar nicht lesen und schreiben konnte. Das war neu für uns. So mussten wir Wege finden, ihm auch dieses Wissen zu vermitteln."

Durch eine Mietpreisexplosion im Stadtzentrum Siem Reaps, aber auch aufgrund der steigenden Nach-

Learning by doing: Zwei Auszubildende mit Küchenchef Pardet Chhom in der Küche des *Haven*.

frage nach Ausbildungsplätzen, waren die Wallimanns 2015 dazu gezwungen, ihr Restaurant am Old Market zu schließen und sich auf die Suche nach einem neuen Standort zu machen. „Wir sind jetzt in der Wat Damnak-Gegend, etwa einen Kilometer vom Stadtzentrum entfernt. Es ist schon etwas ruhiger und man merkt deutlich, dass sich die Dimensionen etwas verschieben.“ Die Lage außerhalb des ganz großen Trubels bringt, neben einer größeren Kapazität, noch weitere Vorteile mit sich.

Mittlerweile nimmt das *Haven* pro Jahr etwa 15 Lehrlinge auf. Die Ausbildung wird von 20 Festangestellten gewährleistet. Zusätzlich werden, je nach Bedarf, Lehrer für die einzelnen Workshops der Auszubildenden eingestellt. Dank eines einladenden Gartenbereichs können zudem mehr Gäste bedient werden. Auch eine eigene Bäckerei gehört mittlerweile zum Gastronomiebetrieb. „Wir haben bis jetzt jeden Auszubilden von diesem Standort entweder weitervermittelt oder festangestellt“, weist Sara Wallimann auf die erfolgreiche Vermittlungsquote des *Haven* hin. Auch die Gäste haben daran einen nicht unerheblichen Anteil.

„Es sind zu 99 Prozent schon Touristen, die kommen. Einheimische gehen selten in Restaurants, da es ihnen einfach zu teuer ist.“ Auch das *Haven* liegt im Vergleich zu anderen kambodschanischen Restaurants im oberen Preissegment. Dies lässt sich mit der Frische der Zutaten und der im *Haven* vorzufindenden Infrastruktur im Rahmen des Ausbildungsprogramms erklären. „In den Restaurants, die so günstig sind, dass die Einheimischen sie sich leisten können, werden die günstigen Preise auf dem Rücken der Angestellten ermöglicht oder es sind Familienbetriebe, wo keine Miete und Löhne gezahlt werden“, verdeutlicht Sara Wallimann nochmals die Wichtigkeit des Arbeitsrechts als Ausbildungsinhalt.

Nicht so im *Haven*, wo sich das komplette Team als eine Art Familie begreift. Die Gäste werden von den Servicekräften in Arbeitskleidung mit der Aufschrift *Love makes us family* bedient. Ein Grund für den gelebten Zusammenhalt ist das an den Restaurantbetrieb angeschlossene Trainingshaus, nicht weit vom *Haven* entfernt.

Hier leben die Jugendlichen während der Ausbildung zusammen und lernen auch außerhalb des Arbeitsmarktes ein selbstständiges Leben zu führen. Zur Unterstützung ist auch eine Hausmutter angestellt.

Eine Servicekraft beim Servieren im *Haven*.

Pflegeprodukte, ärztliche Versorgung, Mahlzeiten und bei Bedarf auch ein Fahrrad gehören ebenfalls zum Gesamtpaket der Ausbildung. „Unsere Aufgabe ist es, den Übergang zu vereinfachen. Deshalb das Lehrlingshaus.“ In kleinen Schritten vom Waisenhaus in die Küche und dann ins Leben. Das Lehrlings-Taschengeld beträgt 30 Dollar monatlich. „Das ist schon viel, wenn man bedenkt, dass hier ganze Familien teilweise etwa 60 Dollar zur Verfügung haben“, ordnet Sara Wallimann ein. „Deshalb sind uns die Azubis auch sehr dankbar, da es eine Gelegenheit für sie und ihre Familien ist, eine sichere Zukunft aufzubauen“

Am Ende des Lehrjahres folgt ein viermonatiges Praktikum in einem anderen Gastronomiebetrieb, außerhalb des geschützten Raums des *Haven*. Hier finden die Azubis heraus, ob sie nach einem Jahr schon für den Schritt in die Selbstständigkeit bereit sind. Falls nicht, lässt das *Haven* die jungen Erwachsenen nicht allein, sondern zeigt Alternativen auf. „Wir coachen sie nach der Ausbildung auch weiter und fangen sie auf, wenn der Sprung noch zu groß ist. Dann werden sie bei uns festangestellt, bis sie so weit sind, woanders zu arbeiten.“

Die meiste Zeit trug sich das *Haven* durch den Restaurantbetrieb selbst. „Das hat lange geklappt. Im letzten Jahr hatten wir einige Löcher, sodass wir den Förderverein wieder ins Leben gerufen haben“, blickt Sara Wallimann zurück.

So soll den Jugendlichen in einem der ärmsten Länder der Welt auch weiterhin eine Perspektive fernab der Straße, harter Arbeit auf den Reisfeldern oder Ausbeutung gegeben werden. Am Nachhaltigsten wäre jedoch noch etwas anderes, wenn man die Situation in den Waisenhäusern Kambodschas betrachtet.

„Es müsste ein Umdenken bei den Touristen stattfinden. Kinder sind einfach keine Touristenattraktion. Es geht ja immer um Angebot und Nachfrage. Solange es Touristen und Volunteers gibt, die diese Häuser besuchen wollen, wird es folglich immer Häuser geben, die als fragwürdige ‚Touristenattraktion‘ geführt werden“, ereifert sich Sara Wallimann.

Nachhaltiger Tourismus rund um die Tempelanlagen Angkor Wats ist eher außerhalb der Waisenhäuser möglich. So wie im *Haven*. „Wir freuen uns über jeden einzelnen Gast! Jeder, der das Projekt unterstützen will, ist genauso herzlich willkommen, wie diejenigen, die nur ein leckeres Essen genießen wollen. Wenn die Leute gerne wiederkommen, weil das Essen sehr gut war, haben wir einen guten Job gemacht“, schließt Paul Wallimann. ■