



ReiseGenuss-Magazin
Tanja Neumann



Ausbildungsrestaurant HAVEN in Kambodscha: Hier kocht die Hoffnung von Siem Reap

7. Juni 2026 · von Tanja Neumann · Schreibe einen Kommentar



Sara Wallimann, Mitgründerin des HAVEN. Alles begann auf einer Weltreise

Wer im Ausbildungsrestaurant HAVEN in Siem Reap einen Tisch reserviert, isst nicht nur Khmer-Küche von Chhum Pardet, sondern finanziert die Ausbildung junger Erwachsener aus Heimen und armen Familien Kambodschas. Alle Absolventen finden Anstellungen in der Fünf-Sterne-Hotellerie.

An einem Holztisch im Garten des Restaurants [HAVEN](#) erzählt Sara Wallimann von einem Heim am Stadtrand von [Siem Reap](#), in dem sie und ihr Mann Paul im Jahr 2008 sieben Monate gearbeitet haben. Eine Frage habe sie damals jeden Tag begleitet, sagt sie. Was wird aus den Jugendlichen, wenn sie volljährig werden und die Organisation verlassen müssen? „Wir haben gemerkt: Es gibt keine Antwort darauf“, sagt Wallimann. „Es kümmern sich alle um die Kinder, solange sie minderjährig sind. Aber was danach passiert, dafür gibt es keine Lösung.“

Vom Waisenhaus zum Sozialunternehmen

Zurück in der Schweiz gründete das Paar im Jahr 2010 den gemeinnützigen Verein [Dragonfly](#) und

sammelte im Freundes- und Verwandtenkreis Spenden. Ziel war es, ein Konzept zu entwickeln, das sich selbst trägt. Im April 2011 zogen die Wallimanns nach [Kambodscha](#) und im Dezember desselben Jahres eröffnete das HAVEN im Zentrum von Siem Reap, gemeinsam mit dem kambodschanischen Küchenchef Chhum Pardet und einer Handvoll Mitarbeitenden. Bereits 18 Monate später finanzierte sich der Betrieb vollständig aus den Einnahmen. Erst die Corona-Pandemie hat diese Selbstständigkeit gebrochen. Seither sichert Dragonfly die ausbildungsbezogenen Kosten ab, von der Unterkunft der Lernenden über die Verpflegung bis zu den Gehältern der Lehrkräfte. Heute steht das Restaurant an der Chocolate Road im Wat-Damnak-Viertel, einer ruhigen Wohngegend südlich des Stadtzentrums.

Eine Berufslehre nach Schweizer Vorbild

Das Programm dauert 16 Monate. 12 Monate Ausbildung in Küche oder Service, dazu Englischunterricht, Workshops zu Lebenskompetenzen, im Bedarfsfall Lese- und Schreibunterricht durch eine eigens dafür engagierte Lehrkraft. Daran schließt ein viermonatiges Praktikum in einem der renommierten Häuser von Siem Reap an, im [Park Hyatt](#), im [Treeline](#) oder im [Anantara](#). Begleitet wird der Übergang noch in den ersten Monaten nach der Übernahme. Die Vermittlungsquote in feste Anstellungen liegt seit Jahren bei 100 Prozent.

Der aktuelle Jahrgang zählt 18 [Auszubildende](#) und rund 20 Festangestellte. Die meisten von ihnen kommen aus der Provinz Siem Reap, einige stammen aus weiter entfernten Landesteilen. Einige wurden aus Heimen vermittelt, andere stammen aus Outreach-Programmen. Wieder andere wuchsen in häuslicher Gewalt auf oder mussten als Kinder auf Baustellen, in Reisfeldern oder an Verkaufsständen vor Tempeln arbeiten, statt die Grundschule zu beenden. Nicht alle können bei der Aufnahme lesen und schreiben. „Wir führen keine Aufnahmeprüfungen durch, da die Bildungsniveaus so unterschiedlich sind. Das wäre nicht fair.“ Stattdessen gibt es mehrere Interviewrunden und Gespräche mit den überweisenden Organisationen. Am Ende zählt dann das Bauchgefühl, das in 15 Jahren Praxis geschult wurde. Die Gruppe muss zusammenpassen, denn die Lernenden wohnen gemeinsam in einer betreuten Unterkunft, arbeiten und lernen das ganze Jahr über miteinander.



18 Auszubildende pro Jahrgang, alle aus Heimen oder armen Familien der Region Siem Reap.
Vermittlungsquote: 100 Prozent

Chhum Pardet und die Aromen der Khmer-Küche

In der Küche steht seit der Eröffnung Chhum Pardet, geboren in der Provinz Battambang, rund 200 Kilometer westlich von Siem Reap. Vor dem HAVEN arbeitete er als Chef de Partie im traditionsreichen Fünf-Sterne-Hotel [FCC Angkor](#). Ein Freund machte ihn auf das Projekt aufmerksam, ein Vorstellungsgespräch genügte. Seit 2011 leitet er die Küche, bildet jedes Jahr den neuen Jahrgang vom ersten Tag an aus, beginnend mit Messertechniken und Schneidegrundlagen, am Ende mit dem selbstständigen Stand am Pass.

„Sie sind meine Trainees, aber für mich sind sie wie meine eigenen Kinder“, sagt Pardet lächelnd. „Was ich meinen Kindern beibringen würde, bringe ich auch ihnen bei. Ich bin Lehrer, Freund, Mentor und manchmal auch ein bisschen wie ein Vater für sie.“

Was die Khmer-Küche von der westlichen unterscheidet, sind eine leichte Schärfe und die Vielfalt der Aromen. Sahne und Butter spielen traditionell keine Rolle. Was zählt, sind frisch verarbeiteter Galgant, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Curryblätter, scharfer Basilikum und Kampot Pfeffer. Die Kokosmilch kommt hier nicht aus der Dose, sondern frisch von einem Bauern aus der Region. Als Beilage zu den meisten Gerichten serviert das HAVEN roten Reis statt des sonst üblichen weißen Jasmins. Er sei vollmundiger und ernährungsphysiologisch im Vorteil, erklärt Sara mit Begeisterung zur kambodschanischen Küche.



Chhum Paret leitet die Küche seit dem ersten Tag. Ausbilder, Küchenchef, für seine Lernenden auch ein bisschen Vater.

Die Küche des HAVENS

Durch das große Fenster in die Küche sieht man, was im Restaurant auf den Tellern landet. Die Trainees arbeiten konzentriert an ihren Stationen. Paret geht von einem zum anderen, korrigiert, nickt und schaut auf die Teller.

Während unseres Besuchs erhalten wir eine Auswahl aus der umfangreichen [Speisekarte](#). Auch Vegetarier und Veganer werden hier glücklich. So gibt es beispielsweise Tofu-Spieße, die außen knusprig gegrillt sind und mit einer aromatischen Erdnusssauce serviert werden, die zwischen Süße und Schärfe changiert. Andererseits gibt es einen Bananenblütensalat, fein gehobelt, mit Limette, Erdnüssen und frischen Kräutern. Der zartbittere Eigengeschmack der Blüte, der durch Säure und Süße harmonisch ausbalanciert wird, überrascht noch beim zweiten Happen.

Beim Hauptgang zeigt Paret, wie er die kambodschanische Küche interpretiert. Das „Kein-Fisch-Filet“ ist eine optische Täuschung: Es sieht aus wie Fisch, ist aber keiner. Darunter verbirgt sich ein Filet aus Bananenblüte. Die fasrige Struktur imitiert die Textur von Fisch auf überraschend überzeugende Weise. Darüber liegt ein grüner Mangosalat, begleitet von Kartoffeln und veganer Mayonnaise.

Daneben steht sein persönliches Lieblingsgericht: kurz gebratenes Rindfleisch mit Ingwer. Das Fleisch ist zart, die Sauce ist ingwerintensiv und das Gericht wird von dünnen, frittierten Rindfleischstreifen gekrönt. Dazu gibt es roten Reis. Zum Abschluss gibt es für alle einen gewürzten Karottenkuchen mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet. Er ist vegan, würzig im Geschmack und weist eine dichte Cremigkeit auf.

Die Preise für die Hauptgänge liegen um 10 Euro. „Wir wollen das HAVEN für alle öffnen – vom Backpacker bis zum Gast aus der Fünf-Sterne-Hotellerie“, betont Sara Wallimann. „Viele besuchen uns ganz gezielt, um das Programm zu unterstützen. Und genau das möchten wir jedem ermöglichen.“



No Fish Fillet

Pardets Signature: Bananenblüte statt Fisch, darüber grüner Mangosalat

Wenn das Konzept bis zum Strohalm reicht

Das HAVEN war 2012 das erste Restaurant in Siem Reap, das auf Plastikstrohhalm verzichtete. Erst als biologisch abbaubare Verpackungen verfügbar waren, führte das Restaurant Take-away ein. Lieferanten sind, wo möglich, lokal und biologisch. Sara Wallimann zahlt lieber mehr für Qualität aus der Region als weniger für Importware. „Das ganze Konzept basiert auf Regionalität“, sagt sie. „Es hat mit der Ausbildung der Lernenden angefangen, aber es geht auch um Empowerment und Community. Das hört nicht beim Service auf. Es geht weiter mit den Lieferanten, weiter mit dem Umgang mit der Umwelt.“ Dies ist Teil desselben Gedankens, der am Anfang stand.

Das HAVEN versorgt die Hotellerie der Stadt mit ausgebildetem Personal und eröffnet jungen Erwachsenen eine berufliche Perspektive, die sonst niemand bietet. Das Essen ist nur die eine

Hälfte des Konzepts. Die andere Hälfte steht hinter dem großen Fenster zur Küche und trägt heute weiße Mützen.



HAVEN Training Restaurant and Social Enterprise

Chocolate Road, Wat Damnak Village, Sala Kamreuk Commune, Siem Reap, Kambodscha

Telefon +855 78 34 24 04

eat@havencambodia.com

havencambodia.com

Reservierung empfohlen, vor allem in der Hauptsaison.

Spenden und Unterstützung für das Ausbildungsprogramm laufen über die Schweizer Trägerorganisation [Dragonfly](#). Sie kommen zu 100 Prozent den Lernenden zugute.

Kochbuch „[Cooking for a Cause](#)“ mit 40 Rezepten aus dem HAVEN gibt es auf Deutsch und in Englisch. Der Erlös fließt vollständig in das Ausbildungsprogramm.

Anreise und Reiseangebot Siem Reap besitzt einen internationalen Flughafen, der unter anderem über Bangkok, Ho-Chi-Minh-Stadt (Saigon) und Hanoi angefliegen wird. Der Reiseveranstalter [Gebeco](#) aus Kiel führt 30 Reisen in der Region Vietnam und Kambodscha im Programm, darunter Studien-, Erlebnis- und Privatreisen. Mehrere davon verbinden Sehenswürdigkeiten mit kulinarischen Stationen: Streetfood-Touren in Ho-Chi-Minh-Stadt, Besichtigungen einer Kampot-Pfeffer-Farm in Südkambodscha, gemeinsame Mahlzeiten bei Familien im Mekong-Delta sowie Besuche bei Sozialprojekten wie dem HAVEN in Siem Reap. Mehr Infos unter gebeco.de.



Wenn aus einem Traum und Sozialprojekt Wirklichkeit wird – Sara Wallimann und Chhum Pardet: Schweizer Ausbildungs-idee, kambodschanische Küche, 100 Prozent Jobvermittlung



Offenlegung: Dies ist ein journalistischer Artikel, der teilweise durch die Unterstützung von [Gebeco](#) ermöglicht wurde. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Inhalt und spiegelt meine eigene Meinung wider. Für den Beitrag habe ich kein Honorar erhalten.

Teile diesen Beitrag:



Verwandte Artikel:

- [Aromen aus Kampot: Ein exklusives Pfeffer-Tasting in Kambodscha](#)
- [Casamar in Llafranc: Wie Quim Casellas die Costa Brava auf den Teller bringt](#)
- [„Einfach ist das Gegenteil von simpel“ – im Gespräch mit Chocolatier Julien Dechenaud](#)
- [Iginio Massari – Der Philosoph der Patisserie und sein süßer Blick auf Perfektion](#)
- [Riccardo Bellaera und der neue Geschmack der Emotionen](#)

Asien, Kambodscha, Kulinarik & Genuss, Kulinarische Reismomente, Meet the Chef, Reisen, Restaurants, Siem Reap, Städtereisen, Weltweit *Asien, Kambodscha, kulinarik, Meet the Chef*

← Vorheriger Artikel

Aromen aus Kampot: Ein exklusives Pfeffer-Tasting in Kambodscha

Suchst Du etwas bestimmtes?

Suche...

