



Ferhad (ganz links) und Ahd (vorne in Schwarz) aus Syrien haben auch schon im Restaurant „Die Liebe“ in der Marktwirtschaft gewerkt

Flüchtlinge kochen für Österreicher: Aus Habibis werden Hawara

VON JULIA SCHRENK
UND ALEXANDRA EDER

Innere Stadt.

Am 4. Mai eröffnet das Lokal „Habibi & Hawara“ mit Mix aus heimischer und orientalischer Küche.

Ahd liebt Stress, erzählt er. Der 23-jährige Syrer hat viele Ideen: Er will eine neue Soße zu seinen Falafeln kreieren und auch ein Sandwich. Außerdem will er Vorarlberger Käse zu orientalischen Aniskekken reichen.

Ahd war Koch in Damaskus. In Wien wird er einer von 15 Geflüchteten sein, die im neuen Restaurant „Habibi & Hawara“ (Habibi ist arabisch für „Freund“, Anm.) arbeiten werden. Noch ist die Location in der Wipplingerstraße 29 im ersten Bezirk eine Baustelle. Eine Baugerüst steht mitten im Raum. Der Weinkühlschrank ist noch leer, die Wände sind abgeklebt, Tische und Stühle sind übereinander gestapelt. Doch das wird sich am 4. Mai ändern.

Dann öffnet das orientalisches-österreichische Restaurant „Habibi & Hawara“ sei-

ne Pforten (Montag bis Samstag 11 bis 15 Uhr und 18 bis 24 Uhr). Betrieben wird es von Martin Rohla (Stadtflucht Bergmühle), Katha Schinkinger (Verein Hosten statt Posten) und David Kreytenberg vom Restaurant „Die Liebe“ in der Marktwirtschaft im 7. Bezirk. Chefkoch wird Franz Thies, Restaurantleiter Stefan Wieland.

Und so wie in der „Liebe“ werden auch im „Habibi & Hawara“ Flüchtlinge kochen und servieren – gemeinsam mit Österreichern. „Es sind unglaublich talentierte Menschen unter denen, die zu

uns gekommen sind“, sagt Martin Rohla. Und die sollen eine Chance bekommen. Das Lokal wird eine Mischung aus Wiener Schmäh und arabischer Gastfreundschaft, aus österreichischer Kulinarik und orientalischer Küche.

Gemeinsam essen

Nach einer Speisekarte werden Gäste vergeblich suchen: Zu Mittag werden vier Menüs (9 bis 12 Euro) zur Auswahl stehen. Am Abend sind sogenannte „Set Menu Family Dinners“ (19,90 Euro) geplant. Da werden österreichische und orientalische Spei-

sen eingedeckt. Je nachdem, was da ist – wählen kann man nicht. „Das ist wie ein Buffet, das auf den Tisch serviert wird“, sagt David Kreytenberg. Dann kommt Shawarmaneben Schnitzel, Falafeln neben Blunzenradeln und eben Aniskekke neben Vorarlberger Käse. „Was uns die Syrer in der Philosophie des Essen voraus haben, ist, dass sie gemeinsam essen“. Und so soll das auch im „Habibi & Hawara“ sein.

Finanziert wird das Projekt über ein Beratungsunternehmen von Rohla, von privaten Unterstützern und einer EU-Finanzierungsagentur. Eigentümer ist die Habibi & Hawara GmbH. Nach und nach soll das Unternehmen an die Flüchtlinge übergeben werden. „Es ist eine Chance, die Geflüchteten nicht nur zu integrieren, sondern sie in die Gesellschaft zu inkludieren“, sagt Rohla. Und er stellt klar: „Das Habibi & Hawara wird keine Bittelhelfen-Charity-Sache, sondern eine richtig coole Bude.“

Davon ist auch der 23-jährige Koch Ahd überzeugt, der Stress so gerne hat: „In Syrien habe ich 18 Stunden am Tag gearbeitet. Ich bin eine Maschine“, sagt er.



Die Initiatoren Rohla und Kreytenberg (re.) suchen noch Servicekräfte

Aufmarsch der und der Ziele

STADTPOLITIK

Es ist die erste große interne Bewährungsprobe, die sich Gernot Blümel stellen muss. Beim ÖVP-Landesparteitag im Museumsquartier sollen ihn heute die rund 500 Delegierten offiziell zum neuen Parteiohmann küren. Der Parteitag ist aber viel mehr noch ein Stimmungsbarmeter, wie der interne Reformkurs bei der Basis ankommt, den der 35-Jährige seiner Partei nach der historischen Wahlschlappe im Oktober verordnet hat. Damals waren die Stadtschwarzen auf 9,24 Prozent abgerutscht. Blümel's Antwort: Eine rigorose Verschärfung der Parteistrukturen auf Landes- und Bezirksebene, der rund einem Drittel der Mitarbeiter den Job kosten wird, und auf politischer Ebene ein auffällig scharfer Optionskurs – vor allem in der Flüchtlingsfrage.

Kritik daran ist derzeit kaum zu hören: „Von mir bekommt Blümel jede Unterstützung, die er braucht“, sagt etwa Georg Hanschitsch, Parteichef im 15. Bezirk. „Denn oberflächliche Reformen machen keinen Sinn.“ Er lobt die enge Einbindung der Bezirkschefs in den Reformprozess, aber auch den neuen, „kantigen“ Kurs: „Im direkten Vergleich zu den Neulingen sind wir viel präsenter.“

Für konstruktive Oppositionspolitik sei man abgestraft worden, insofern sei legitim, es nun auf eine härtere Tour zu probieren, erklärt Alfred Hoch, Parteichef Favoriten. „Wir sollten unsere Grundkompetenzen nicht aus den Augen verlieren: Bildung, Wirtschaft und Stadtentwicklung“, fügt hinzu. „Da sollten wir weiterhin einen gemeinsamen Nenner mit der Stadtregierung finden – natürlich, ohne überfahren zu lassen.“

Norbert Walter, Bezirksparteiohmann in Floridsdorf, sagt: „Es braucht eine gewisse Schärfe, um gehört zu werden, klar.“ Und er ergänzt: „Man sollte aber auch mal was Positives sagen – nicht

KURIER

AUTOMARKT

MERCEDES-BENZ
C 220 BLUETEC

MERCEDES-BENZ
ML 300 CDI 4 Matic

MERCEDES-BENZ
GLK 220 CDI 4 Matic

MERCEDES-BENZ
E 250 CDI 4 Matic