



Küche ohne Grenzen

**Mit gastronomischen Hilfsprojekten Perspektiven und Begegnung schaffen.
Lokal und weltweit**

Kochen ist Politik – und Politik fängt im Kleinen an.

„Was kann ich? Ich bin Koch, ich bin Gastgeber, ich kann ein Restaurant eröffnen, anderen zeigen wie das geht. Ich bin ganz sicher nicht der Meinung, dass ich mit einem unserer Krisenprojekte die Welt im Großen und Ganzen verbessern kann. Aber es ist ein Sandkorn auf dem Weg zu einer besseren Welt. Und nach 17 Jahren Cuisine Sans Frontières habe ich das alles auch schwarz auf weiß. Viele Sandkörner.“ (David Höner, Gründer der Cuisine Sans Frontière (CsF) in der Schweiz)

Seit diesem Sommer werden auch aus und in Deutschland „kochende“ Sandkörner beigetragen. Weinhändler Jörg Linke hat mit Franz Keller (Kochlegende, Autor des Buches „Vom einfachen das Beste“ und langjähriger Freund von David Höner) und einigen anderen den Verein Küche ohne Grenzen e.V. in Deutschland gegründet. Franz Keller: „Für mich war Küche schon immer grenzenlos, hat Platz für jeden. Was David aber da vor 17 Jahren angefangen hat, ist noch mal eine ganz andere Nummer. Ich freue mich, dass wir ihn jetzt mit unserem – hoffentlich immer größer werdenden – Team unterstützen.“

Aber um was geht es eigentlich bei den grenzenlosen Küchen?

Gemeinsam kochen und essen bedeutet nicht nur Lebensqualität. Am Tisch werden auch Beziehungen geknüpft, können Konflikte überwunden werden. Eine Gemeinschaft kann so ihr Fundament stärken – erst zur Gemeinschaft werden. Und damit Basis auch in schwierigen Umständen.

Und jeder Mensch isst. Menschen mit Essen zu versorgen – und an einen Tisch zu bringen, ist daher auch die Möglichkeit einen erfüllenden Beruf auszuüben.

Das sind die Grundlagen für alle Projekte der Küche ohne Grenzen. Bei allen Projekten geht es nicht nur um finanzielle Unterstützung, sondern vor allem auch um den persönlichen Einsatz (sogenannte Volunteers) Die Situationen vor Ort sind dabei ganz unterschiedlich. Die CSF hat bereits zahlreiche Einsatzorte auf der ganzen Welt bei denen sie ab sofort von den Küchen ohne Grenzen unterstützt wird.



Ein internationales Beispiel:

Burkina Faso, Projekt Foyer Fama: Hier leben viele Frauen als sogenannte „Innenflüchtlinge“. Sie sind vom Krieg im eigenen Land in die Randgebiete geflohen, sind aber nun mit ihren Kindern auf sich selbst gestellt. Das Foyer FAMA ist ein Haus in Ouagadougou, in dem binnengeflüchtete Frauen und Kinder Schutz finden. In der großen Gemeinschaftsküche können die Frauen sich und ihre Kinder versorgen. Zugleich dient diese Küche als Produktionsstätte für einen Catering-Service.

KoG-Mitglied Robert Ahiagba (Inhaber und Küchenchef des Restaurants Makula in München) war bereits vor Ort. Sein ausführlicher Bericht darüber ist auf der Website zu finden.

Küche ohne Grenzen in Deutschland.

Während sich das Schweizer Vorbild, die CSF, überwiegend im Ausland engagiert, stand für das Team der Küche ohne Grenzen von Anfang fest, auch Projekte im Inland zu übernehmen. Zwei davon starten gerade in München.

Sonderpädagogische Förderzentrum: hier kommen Jugendliche in den Unterricht, die vor allem von einer wirtschaftlichen/gesellschaftlichen Benachteiligung betroffen sind. Im Rahmen ihres Praktikums in der 8. bzw. 9. Klasse hatten sie die Möglichkeit sich in verschiedenen, sogenannten Schulübungsfirmen zu bewerben. Eine dieser Schulübungsfirmen wird von der Küche ohne Grenzen gestellt. Das Motto lautet „Kochen mit Profis“ und findet einmal wöchentlich statt. Wir möchten den Jugendlichen durch diesen Kochkurs nicht nur eine Berufsperspektive aufzeigen, sondern auch deren Gemeinschaft fördern und den Schüler*innen ein Gefühl für die Qualität von Lebensmitteln geben. Wenn sie, spätestens im zweiten Halbjahr für Mitschüler*innen Gerichte zubereiten, dann können sie stolz auf sich sein – ein nicht selbstverständliches Gefühl.

Dabei helfen in München nicht ganz unbekannte Gesichter: Bobby Bräuer und sein Souschef Jens Madsen aus dem EssZimmer und Renata Neukirchen (gastronomische Inklusions-Expertin).

Bobby Bräuer: „Gerade in Zeiten, in denen wir in der Gastronomie auch mit eigenen Problemen zu kämpfen haben, erdet es einen sehr, wenn man mit Menschen zu tun hat, deren Startbedingungen schon schwierig sind. Ich würde mich sehr freuen, wenn wir dem einen oder anderen, unsere Freude am Kochen vermitteln können – und unseren Jungs und Mädels auch zeigen können, wie glücklich es macht, gemeinsam andere glücklich – und satt – zu machen.“

Bellevue di Monaco: Das Bellevue di Monaco ist Anlaufstelle, Wohn- und Kulturzentrum für geflüchtete Menschen. Das Café des Bellevue di Monaco in der Müllerstraße 6 ist eine Begegnungsstätte für Geflüchtete, für Helfer*innen, für Interessierte, aber auch ganz einfach für Genießer*innen von gutem Essen und Trinken. Wo also wird das Zusammenkommen am



Tisch besser gelebt als hier? Franz Keller wird das Team des Cafés in Zukunft nicht nur mit Rat unterstützen, sondern auch gelegentlich gemeinsam mit ihnen kochen und das eine oder andere Rezept entwickeln.

Viel persönlicher Einsatz steckt jetzt schon in den ersten Projekten der Küchen ohne Grenzen. Aber alle sind zuversichtlich, dass mit mehr Menschen und natürlich auch mit finanzieller Unterstützung, schon bald noch viel mehr bewegt werden kann. Die Schweizer Cuisine sans frontieres hat es vorgelebt. David Höner: „Natürlich war es nicht einfach, immer wieder um Mithilfe, um finanzielle Mittel zu betteln. Wir haben aber das Glück, dass wir eine ganz Gruppe von engagierten Leuten sind, die sich auch gegenseitig unterstützen. Und wenn jemand mal eine Pause braucht, dann ist das auch in Ordnung. Aber insgesamt hatte ich nach dem ersten Projekt, das funktioniert hat und dann nach dem Zweiten, nie mehr das Gefühl, ich wollte die Flinte ins Korn schmeißen, sondern ich habe nur gedacht. ‚Also, dann machen wir das jetzt!‘. Das wünsche ich Euch auch.“

Wie man die Küche ohne Grenzen unterstützen kann?

Ganz einfach auf drei Wegen: Mitglied werden, Spenden, Mitwirken. Alle Informationen dazu gibt es auf der Website www.kuecheohnegrenzen.org

Weitere Informationen:

Stephanie Bräuer
(Vorstandsmitglied, Presse)
Küche ohne Grenzen e.V.
Tel: 0152-33 777 301

Jörg Linke
(stellvertretender Vorsitzender)
Küche ohne Grenzen e.V.
Tel: 0175-4032729