

Vom Straßenkind zum Chefkoch

Sie lebten auf der Straße. Jetzt kochen und servieren sie in einem der besten Restaurants in Phnom Penh: „Friends international“ gibt jungen Kambodschanern eine Zukunft

TEXT: JUTTA PINZLER • FOTOS: JAMES MIZERSKI (1), FRIENDS INTERNATIONAL (3)/HÄDECKE VERLAG

Kurz nach Sonnenaufgang hängen die letzten Tropfen des nächtlichen Sturzregens noch an den dunkelbraunen Teakholztischen des Restaurants „Romdeng“. Das Schwarz des Himmels über dem Dach der zweistöckigen, im Kolonialstil erbauten Villa färbt sich in Minutenschnelle tiefblau und die Frösche, die ihre Nacht lautstark im Pool neben dem Haupthaus verbracht haben, ziehen sich zur Ruhe in den Garten zurück.

Die Geräusche der Großstadt Phnom Penh beginnen, den Tag zu erobern. Vor dem gusseisernen Tor des „Romdeng“ stoppt knatternd ein Moped mit hoffnungslos überladenen Passagieranhänger. Der Fahrer bringt Tüten mit dunkelgrünem Sägezahnkraut, vielfingrigen Galgantwurzeln, Wasserlilien mit handgroßen Blüten und aufgerollten Stängeln, Berge von Zitronengras und drei junge Restaurantschüler. „Wir waren auf dem Psar-Thmei-Markt und haben alles frisch eingekauft“, prustet die 18-jährige Saruen, während sie den Vorrat in die Küche schafft. Dass Saruen hier arbeitet, ist ein kleines Wunder. Mit drei Jahren verlor sie ihre Eltern, flüchtete als Jugendliche vor den Schlägen ihrer Tante nach Phnom Penh, lebte allein auf der Straße. Dann gab ihr die Hilfsorganisation „Friends international“ die Chance: eine Ausbildung zur Köchin. „Friends“ bietet rund 1800 Straßenkindern das, was sie am meisten brauchen: Essen, Schulunterricht, einen Job und ein Dach über dem Kopf. Neben der Restaurantlehre gibt es auch Ausbildungsplätze in einer Autowerkstatt, einer Schreinerei und einem Friseursalon. Vor einem Jahr hat „Friends“ das Restaurant „Romdeng“ eröffnet – heute ist es eines der besten der Stadt. Die Küche ist ein offener



Raum mit Wellblechdach. Es duftet nach Zitronengraspaste, einer Grundzutut vieler kambodschanischer Fisch- und Fleischgerichte. Saruen hat dafür in einem Mörser Zitronengrasstiele, Kurkuma, Kaffir-Limettenblätter, Knoblauchzehen, den Schalenabrieb einer Kaffir-Limette und Galgant, die ingwerähnliche Wurzel, zerstoßen. Im Wok mit etwas Öl erhitzt entfaltet die Zitronengraspaste ein frisches, würziges Aroma. Chefkoch Chhong braucht sie heute für verschiedene Hauptgerichte. Chhongs Küchen- und Serviceteam besteht ausschließlich aus ehemaligen Straßenkindern, die in unfassbarer Geschwindigkeit gelernt haben und nun auf exzellentem Niveau kochen. Kosal ist einer seiner fleißigsten Schüler. Er mischt

Zitronengras- und Chilipaste, Palmzucker und Prahok. Hauchdünn geschnittene Rindfleischstreifen werden kurz darin angebraten. Rinderbrühe, fruchtig-saure Tamarindenpaste, Curryblätter und Wasserspinat runden das Gericht ab. Als Beilage gibt es gedämpften Jasminreis. „Sour Soup“ ist typisch für die kambodschanische Küche: schnell zuzubereiten, leicht und nicht zu scharf.

Von der Durchreiche der Küche aus beobachtet Gustav Auer die Schüler. Der international erfahrene Koch aus Österreich hat das „Romdeng“ gegründet und das Ausbildungskonzept entwickelt. Auer ist ein kulinarischer Überzeugungstäter, ein begeisterter Kenner der kambodschanischen Küche und immer wieder ein strenger Lehrer der jungen Küchencrew. „Das ist definitiv die schönste Station meiner Laufbahn“, sagt er. „Ich bekomme hier mehr zurück als irgendwo sonst. Von den Gästen, denen es schmeckt, und von den Schülern, die unvorstellbare Karrieren gemacht haben.“

Saruen darf heute etwas früher Feierabend machen. Morgen ist ihr großer Tag: Sie bekommt ihr Abschlusszeugnis. „Ich hätte nie gedacht, dass ich das schaffen würde“, sagt sie und lächelt. „Jetzt werde ich sparen, und vielleicht kann ich irgendwann mein eigenes Restaurant aufmachen.“ Saruen hat schon jetzt jeden Grund, stolz auf sich zu sein. ■



„Friends international“ und das „Romdeng“

Die Hilfsorganisation „Friends international“ wurde 1994 in Kambodscha gegründet. Heute hat sie dort rund 350 Mitarbeiter, die Kindern ein Zuhause

und eine Zukunftsperspektive geben. Das im Dezember 2005 im Zentrum von Phnom Penh eröffnete „Romdeng“ wird von „Friends“-Projektleiter Gustav Auer (links) und Küchenchef Sok Chhong geleitet. Hier arbeiten zehn Mitarbeiter und 29 Schüler, deren Ausbildung 18 bis 24 Monate dauert. Die Statistik kann sich sehen lassen: Alle 30 Absolventen des Jahres 2008 haben einen Job gefunden.

„Von Wasserlilien und Khmer-Currys“ Rund 50 original kambodschanische Rezepte mit kurzen Reportagen über Land und Leute. Hrsg. von „Friends international“, 168 Seiten, Hadecke, 29,90 Euro; davon gehen jeweils 5 Euro als Spende an die Hilfsorganisation. www.friends-international.org





Konzentration bei einer schwierigen Handarbeit: Zwei der 29 Restaurant-schüler basteln Körbchen aus Bananenblättern (links). Sie geben dem Fisch-Amok (ganz links) erst das besondere Aroma. Serviert wird es im Restaurant „Romdeng“ (unten)



die Zitronengraspaste mit Chilipaste und Kokosmilch. Dann mariniert er darin frische Mekong-Fischfilets. „Ich konnte weder lesen noch schreiben, als ich zu ‚Friends‘ kam. Jetzt stehe ich kurz vor meiner Abschlussprüfung als Koch“, sagt der 17-Jährige stolz. Kosal ist heute für das Fisch-Amok verantwortlich, einem Klassiker der kambodschanischen Küche. Der marinierte Fisch wird später in Körbchen aus Bananenblättern gedämpft.

Fisch spielt in der Khmer-Küche eine wichtige Rolle. Die üppigen Märkte der Stadt bieten Süß- und Salzwasserfische täglich frisch oder getrocknet. Die Seele der Kambodscha-Küche ist unbestreitbar Prahok. Chefkoch Chhong verwendet die fermentierte Fischpaste in kleinen Mengen zum Abrunden seiner Gerichte: „Ich frage immer nach, ob der Gast ein Ausländer ist – dann bin ich mit Prahok etwas vorsichtiger. Aber die Kambodschaner lieben den intensiven Fischgeschmack.“ Der Küchenchef besitzt die gelassene Zurückhaltung derjenigen, die völlig in sich ruhen. Dem 26-Jährigen traut man kaum zu, ein Team mit fast 40 jungen Menschen so zu dirigieren, dass täglich

rund 150 perfekt zubereitete Menüs die Küche verlassen. Es gelingt ihm ohne viele Worte. Er hat eine der ungewöhnlichsten Kochkarrieren gemacht: Auch er lebte auf der Straße und hat sich zum Chefkoch hochgearbeitet.

Das Serviceteam bereitet die Tische für die Mittagsgäste vor, wischt den roten Steinfußboden, dekoriert die Buddha-Figuren mit frischen Jasminblüten. Die Hitze des Tages ist draußen geblieben. Die vornehme Kühle der hohen Räume, das leise Surren der Deckenventilatoren und die schweren Teakholzmöbel erinnern an Kolonialzeiten. Hektik gibt es hier nur in der Küche. Die ersten Gäste sind eingetroffen und haben vier Mal „Sour Soup“ bestellt. Chhongs Lieblingsrezept gilt als Geheimtipp. Manche Besucher kommen nur deshalb hierher. Im gasbefeuereten Wok siedet in heißem Sonnenblumenöl bereits eine Mischung aus ▶