

Luxemburger Wort

2 & 3. Mai 2016

Zwischen Töpfen und neuen Perspektiven

In der Küche der Stämm vun der Strooss in Esch/Alzette treffen unterschiedliche Lebenswege aufeinander. Patrick, Claire und Millenium erzählen von ihrem Alltag

- Ich akzeptiere die Menschen, die hier arbeiten, so wie sie sind. Jeder hat sein eigenes Päckchen zu tragen.

Claire, Stellvertretende Küchenchefin

1

längst gegen den Kochlöffel eingetauscht. Heute ist der 53-Jährige Chefkoch in der Küche der Stämm von der Strooss in Esch/Alzette. Dort werden Tag für Tag mehr als 300 Mahlzeiten für sozial benachteiligte Menschen zubereitet, die anschließend im Sozialrestaurant in der Rue du Canal ausgegeben werden: Kaffee am Morgen, ein warmes Mittagessen und Lunchpakete für den Abend.

Zum Küchenteam gehören Menschen verschiedenster Nationalitäten und mit ganz unterschiedlichen Lebensgeschichten - Menschen mit sozialen Schwierigkeiten, Geflüchtete, Asylberechtigte oder Langzeitarbeitslose, die hier im Rahmen von Beschäftigungsmaßnahmen oder Programmen zur beruflichen Wiedereingliederung arbeiten.

Von der Arbeitslosigkeit an die Kochplatten

Beruflich neu orientiert hat sich auch Patrick nach einer längeren Phase der Arbeitslosigkeit. Am Lycée in Bonneweg ließ er sich zum Koch ausbilden. „Drei Jahre hat die Ausbildung gedauert. Ich habe mit Auszeichnung abgeschlossen und war sogar Zweitbester meines Jahrgangs“, erzählt er nicht ohne Stolz.

Nach einigen Aushilfsjobs wurde er eines Tages im Rahmen einer beruflichen Wiedereingliederungsmaßnahme der ADEM in die Küche der Stämm von der Strooss vermittelt, um dort auszuhelfen und die damalige Küchenchefin Claire zu vertreten. „Sie haben gesehen, dass ich gute Arbeit leiste, und so wurde ich eingestellt“, erinnert er sich. Inzwischen leitet er die Küche seit sechs Jahren.

„Ich fühle mich hier sehr wohl. Die Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern funktioniert gut. Es sind keine ausgebildeten Küchenkräfte, aber sie beherrschen die Grundlagen. Man kann nicht von ihnen verlangen, dass sie selbst aufwendige Gerichte zubereiten. Dazu fehlen uns hier ohnehin die Möglichkeiten. Die eigentliche Kocharbeit übernehmen die Köche; neben mir arbeiten hier noch drei weitere“, erklärt er.

Besonders schätzt Patrick, dass er sein Wissen weitergeben kann. „Was mir Spaß macht, ist die Arbeit an sich und die Tatsache, dass ich ihnen Dinge beibringen kann. Gelegentlich veranstalten wir Workshops, etwa zu Desserts oder anderen Themen, in denen ich ihnen die Grundlagen erkläre.“

Und wie verständigt man sich in einem internationalen Team? „Man wird schrittweise multikulti“, antwortet er lachend. „Wir haben hier viele verschiedene Nationalitäten, aber letztendlich verstehen wir uns alle. Die Stimmung ist gut.“

Seine Begeisterung für die Arbeit ist unerschrocken. „Ich bin jeden Tag motiviert, weil ich liebe, was ich tue. Seit ich hier bin, bin ich sehr glücklich.“

Von 50 auf 300 Mahlzeiten pro Tag

Patrick ist das Herz der Küche. Auf Claire als stellvertretende Küchenchefin kann er sich dabei weiterhin verlassen. Sie arbeitet bereits seit 18 Jahren bei der Stämm von der Strooss - und könnte schon im Ruhestand sein.

Wie sie zu diesem Job gekommen ist? „Es gab eine freie Stelle, ich habe mich beworben und wurde eingestellt“, antwortet sie trocken, bevor sie herzlich lacht. „Und seit-



Auf engstem Raum entstehen täglich über 300 Mahlzeiten für Menschen in sozialer Not.

her bin ich hier.“ Die Arbeit hat im Laufe der Jahre enorm zugenommen. Als Claire anfing, war sie die einzige Köchin. Zwölf Jahre lang führte sie den Betrieb als Küchenchefin im Alleingang. „Ganz am Anfang habe ich alles selbst gemacht. Damals haben wir für 50 Personen gekocht. Heute sind es rund 300 am Tag. Als wir immer mehr Kunden bekamen, reichte eine Köchin einfach nicht mehr aus. Auch die Zahl der Aushilfen ist gestiegen“, erzählt sie.

Seit Patrick im Team ist, teilen sie sich die Aufgaben. Während er überwiegend in der Küche steht, kümmert sie sich stärker um organisatorische Aufgaben und die Büroarbeit.

Die Zahl der Gäste variiert je nach Menü. „Wenn wir Halal-Gerichte anbieten oder Spaghetti mit Soße ohne Schweinefleisch, dann haben wir immer besonders viele Gäste. Das mögen sie, und jeder kann diese Speisen essen“, erklärt die 59-Jährige.

Eine Küche, viele Kulturen

Doch nicht jedes Gericht kommt gleichermaßen gut an. An ein Beispiel erinnert sich Claire noch gut. „Einmal haben wir Mignon de Veau gemacht und alles in Teig eingewickelt. Zwei oder drei Tage haben wir daran gearbeitet, alles sorgfältig einzupacken. Doch die Leute haben den Teig dann einfach entfernt und nur das Fleisch gegessen“, erzählt sie lachend. „Danach haben wir beschlossen, das nie wieder zu machen. Die Hälfte landete im Müll.“

In ihren 18 Jahren bei der Stämm hat Claire unzählige Menschen kennengelernt. „Heute arbeiten hier zum Teil andere Nationalitäten als früher. Es ist sehr interessant, andere Kulturen kennenzulernen. Manchmal bringen sie etwas mit, das sie zu Hause zubereitet haben, und lassen uns probieren.“ Über ihre persönliche Situation sprechen viele Mitarbeitende allerdings nur



Ergänzen sich bestens: Küchenchef Patrick und seine Stellvertreterin Claire.

2

3

selten. „Man kennt die Lage mancher Leute, aber längst nicht von allen. Und wir fragen auch nicht danach“, betont Claire. „Ich akzeptiere die Menschen, die hier arbeiten, so wie sie sind. Jeder hat sein eigenes Päckchen zu tragen. Es gibt Dinge, die privat bleiben sollten.“

Die Stimmung sei fast immer gut, sagt sie. „Sehr, sehr selten gibt es Spannungen. Aber jeder hat mal einen schlechten Tag, das ist ganz normal.“ Auch sprachliche Barrieren seien selten ein echtes Problem. „Das klappt, manchmal verständigen wir uns eben mit Händen und Füßen. Aber wir kommen immer zurecht.“

Wie sieht es mit der Disziplin aus? Muss sie manchmal streng sein? Claire schmunzelt. „Wenn es sein muss, dann muss es eben sein. Ich bin etwas strenger als Patrick. Mein Ton ist manchmal ein anderer. Er ist gelassener. Alles in allem ergänzen wir uns ziemlich gut.“

Im Juni wird Claire 60 Jahre alt. Der Ruhestand rückt näher, doch die Tage zählt sie nicht. „Eigentlich hätte ich schon vor zwei Jahren aufhören können. Ich habe mit 15 meine Lehre begonnen. Wenn ich daran denke, dass es bald vorbei ist, wird mir schon etwas schwer ums Herz. Ich arbeite gern. Patrick hat einmal gemeint, ich könnte ja noch bis 65 weitermachen, aber wir wollen es nicht übertreiben“, sagt sie und lacht laut.

Angekommen in der neuen Heimat

Während Patrick und Claire die Küche seit Jahren prägen, steht Millenium noch am Anfang ihres Weges in Luxemburg. Die 29-Jährige stammt aus Eritrea und lebt seit 2018 im Großherzogtum. „Die Situation in meinem Heimatland war nicht gut. Hier ist es besser, es gibt Arbeitsmöglichkeiten“, erzählt sie. Dann wird ihr Blick weich: „Ich habe zwei Töchter, die hier geboren wurden. Sie sind noch klein – die eine ist zwei Jahre alt, die andere sieben. Wir leben in einer kleinen Wohnung in Berchem. Es geht uns gut.“

Drei Jahre dauerte es, bis sie in ihrer neuen Heimat eine Beschäftigung fand. „Ich habe zuerst einen Französischkurs besucht.

Danach hat es dann auch mit der Arbeit geklappt.“ Seit Oktober vergangenen Jahres arbeitet sie Vollzeit bei der Stëmm vun der Strooss in Esch - abwechselnd eine Woche in der Küche und eine Woche im Restaurant ein paar Straßen weiter. Beides gefällt ihr gleichermaßen.

„Ich bin sehr motiviert“, sagt Millennium. „Wir arbeiten hier im Team, bereiten das Essen vor, schneiden alle Zutaten und helfen den Köchen. Es ist etwas eng in der Küche, aber es klappt trotzdem alles gut.“ Besonders schätzt sie die Atmosphäre. „Alle hier sind nett. Ich habe schon Freunde gefunden. Ich mag es und arbeite sehr gern hier.“

Auch fachlich hat sie viel dazugelernt. „Kochen konnte ich natürlich schon vorher, aber die Gerichte hier sind ganz anders als das, was ich aus meiner Heimat kenne“, sagt sie lachend und wendet sich wieder ihrer Arbeit zu.

Zwischen dampfenden Töpfen, klappernden Messern und Gesprächen in vielen Sprachen entsteht in der Küche der Stëmm vun der Strooss in Esch/Alzette Tag für Tag weit mehr als nur eine warme Mahlzeit. Es ist ein Ort, an dem Menschen neue Perspektiven finden.

In Eritrea sah Millennium keine Zukunft für sich. In Luxemburg ist ihr ein Neuanfang gelungen: Heute arbeitet sie in der Küche der Stëmm vun der Strooss.

Fotos: Eva Krins

