



Lernt im Übungs-Café ein neues Leben kennen und hofft auf eine Chance in der Gastronomie: Kriegsflüchtling Fideline Mulumba. Fotos: Ruth Plössel



Man kocht deutsch: Fideline Mulumba Rodrigo Maluf aus Brasilien.

Vom Krieg im Kongo ins Hotel

Qualifizierung Flüchtlinge werden für das Hotel- und Gaststättengewerbe fit gemacht

VON UTA BAUMANN

„Eine Ausbildung in einem Hotel wäre am besten“, sagt Fideline Mulumba. Doch für die 19-Jährige, die vor zweieinhalb Jahren wegen des Krieges aus dem Kongo floh, wird dies nicht einfach werden. Mit der Teilnahme an dem Projekt „Qualifizierung und Integration für Flüchtlinge“ (QuIF) will sie ihre Chancen erhöhen. In einem halben Jahr bekommen 20 Flüchtlinge und Migranten dabei die Grundkenntnisse des Hotel- und Gaststättengewerbes beigebracht.

Gerade erst haben sie zwei Wochen lang die Lehrküche der Volkshochschule in ein Café verwandelt, zu dem Gäste von 10 bis 17 Uhr zum Essen kommen konnten. Die Teilnehmer aus 14 Ländern werden aber nicht nur in die Kochkunst eingeweiht. Sie haben zudem theoretischen und praktischen Unterricht in Raum-, Material- und Textilpflege, Service und Gestalten sowie Ernäh-

rungslehre. Dazu gehört auch zweimal ein einwöchiges Praktikum. „Unser Ziel ist natürlich, dass sie dort anschließend eine Stelle bekommen“, erklärt Thomas Wilhelm von „Tür an Tür“ und Projektleiter des QuIF. Sein Wunsch ist, dass nicht alle nur bei Fast-Food-Ketten, sondern nach Möglichkeit in einem richtigen Restaurant oder Hotel landen. Eben das, was sich auch Fideline wünscht.

Ihre Eltern sind seit über zehn Jahren in Deutschland und wohnen in Landsberg. Fideline lebte bis zu ihrer Flucht bei der Großmutter im Kongo. Warum sie erst so spät nachkam, möchte die 19-Jährige nicht sagen. „Das ist eine sehr komplizierte Geschichte“, sagt sie. Gerne dagegen erzählt sie von ihrer Tochter Rosaline, mit der sie schwanger war, als sie nach Deutschland kam. „Wenn ich im Kurs bin, passt meine Mutter auf sie auf.“

Auch das ist Teil des Kurses: „Sie müssen lernen, pünktlich und zu-

verlässig zu sein und ihre Arbeit ordentlich zu machen“, erklärt Silvia Siess von der vhs, die den Kochkurs leitet. Doch damit gebe es eigentlich keine Probleme. „Der Ehrgeiz und die Lernbereitschaft sind bei allen groß.“

Eigener Kurs in deutschem „Küchenlatein“

Auch Fideline ist mit großem Eifer bei der Sache. Denn freundlich einen Gast bedienen gehört ebenso zum Handwerk wie zu wissen, wie man richtig Nudeln kocht. „Auf jeden Fall ohne Öl, ansonsten nach Packungsanweisung“, sagt Siess. Klingt leicht, ist es aber nicht, wenn man nicht richtig Deutsch spricht. Deshalb haben alle Teilnehmer neben anderen Deutschkursen auch einen speziellen zweimonatigen Kurs besucht, in dem vor allem Fachbegriffe gelernt wurden. Bei Fideline klappt es schon ganz gut. „Deshalb muss ich jetzt auch immer zu Hause kochen.“