



RAMADAN IN DER FREMDE: ONUR UND ÜNAL BEGEHEN DEN FASTENMONAT IN DER ASYLUNTERKUNFT DINKELSCHERBEN

Es ist ein trüber, etwas nebliger Donnerstag Mitte März und wir machen uns auf den Weg nach Dinkelscherben im westlichen Landkreis. Außerhalb des Ortskerns, umgeben von Wiesen und Wäldern, steht das Landrat-Dr.-Wiesenthal-Haus – eigentlich ein Schullandheim, seit November letzten Jahres aber eine Unterkunft für knapp einhundert geflüchtete Männer, die im Landkreis Augsburg eine Bleibe gefunden haben. Es ist ein Zuhause auf Zeit, bis sie entweder eine Aufenthaltserlaubnis erhalten oder einen negativen Bescheid bekommen und ausreisen müssen. Wir möchten wissen: Wie lebt es sich hier? Wie ist das Miteinander der Bewohner? Genießen sie die Idylle oder nervt die Abgeschiedenheit? Gleich am Eingang empfingen uns Andreas Zdarsky, der die Unterkunft aktuell kommissarisch leitet, sowie Philipp Hummel, der zukünftige Einrichtungsleiter. Im großen, hellen Speisesaal möchten wir uns mit zwei Bewohnern, Onur und Ünal, unterhalten. Die beiden jungen Männer sind jeweils seit etwa einem halben Jahr in Deutschland und haben sich in der Erstaufnahmeeinrichtung in Gablingen kennengelernt. Von Onur haben wir im Vorfeld erfahren, denn er engagiert sich in ganz besonderem Maße in der Küche der Unterkunft. Ünal ist ein Freund von Onur und hilft bei unserem Gespräch als Übersetzer.



Ünal und Onur. Bildquelle: Carola Kirasic

Pizza-Tag war voller Erfolg

Dank Ünals umfangreichen Sprachkenntnissen gestaltet sich das Gespräch ganz einfach und Onur berichtet uns von seinem Lieblingsthema: dem Kochen und der Arbeit in der Küche. Anfang



Bildquelle: Thomas Neubauer

März hat er in der Unterkunft einen Pizza-Tag veranstaltet. Ab sechs Uhr morgens stand er dafür zusammen mit dem Küchenchef in der Schullandheim-Küche und bereitete den Hefeteig vor – mit Öl, Joghurt und Ei, nach einem streng geheimen Familienrezept. „Ich habe schon als Kind gerne meiner Mutter in der Küche geholfen; sie kocht und bäckt sehr gut“, erzählt Onur mit bescheidenem Lächeln. „Von ihr habe ich viel gelernt.“

Später arbeitete er viele Jahre lang in der Gastronomie, unter anderem in einem Pizza-Restaurant am Istanbul Flughafen. Über das Leben in der Türkei, das er hinter sich ließ, und seine Flucht möchte Onur nicht sprechen – viel lieber erzählt er von seinem Alltag in der Dinkelscherbener Unterkunft und seinem Job in der Küche. Zurück also zur Pizza-Aktion: Geplant war, um sechs Uhr mit dem Teig zu beginnen, doch Onur war so nervös, dass er nicht mehr schlafen konnte und schon um halb sechs vor der Küche wartete, bis er endlich loslegen durfte. Während der Hefeteig zwei Stunden ruhte, bereitete Onur eine würzige Tomatensauce und den Käse vor. Später wurden die Pizzaböden ausgerollt, belegt und schließlich knusprig gebacken. 75 Personen verköstigte Onur an diesem Tag und alle, sowohl die Bewohner als auch die Mitarbeitenden des Heims, waren hellauf begeistert. Klare Sache, dass der nächste Pizza-Tag schon in Planung ist!

Alltag zwischen 80-Cent-Job und Integrationskurs

Seine Erfahrungen in der Gastronomie ermöglichen es dem 32-Jährigen, ganz offiziell in der Küche der Unterkunft in Dinkelscherben mitzuarbeiten. „Onur ist uns eine große Hilfe“, sagt Andreas Zdarsky, der ihn im Rahmen eines sogenannten 80-Cent-Jobs als Küchenhilfe beschäftigt. 20 Stunden pro Woche darf ein Asylbewerber dabei arbeiten, und zwar ausschließlich im gemeinnützigen Bereich, wobei die meisten 80-Cent-Jobs direkt in der Unterkunft stattfinden. So geht es beispielsweise darum, die Gemeinschaftsräume sauber zu halten und die Außenanlagen zu pflegen – in diesem Bereich ist zum Beispiel Ünal im Rahmen eines 80-Cent-Jobs angestellt. Neben ihren Aushilfstätigkeiten nehmen Onur und Ünal dreimal in der Woche an einem Integrationskurs teil, wo sie zusammen mit den anderen Teilnehmern Deutsch lernen und einen Einblick in die Gepflogenheiten Deutschlands bekommen.

Ramadan bringt Nationalitäten zusammen

Doch zurzeit ist ohnehin alles ein wenig anders in der Geflüchtetenunterkunft, denn es ist Ramadan, der Fastenmonat der Muslime. In den dreißig Tagen des Ramadans soll sich auf das Wesentliche rückbesinnt werden, Bescheidenheit und Dankbarkeit gefördert werden. Onur und Ünal halten sich wie rund zwei Drittel der Bewohner, die fast alle aus islamisch geprägten Ländern kommen, an die traditionellen Fastenvorschriften. Diese besagen unter anderem, dass das Frühstück vor Sonnenaufgang stattfinden muss. Für Onur bedeutet das, dass seine Schicht in der Küche bereits um drei Uhr beginnt und er ein reichhaltiges Frühstück für die Bewohner zubereitet. Damit stärken sich die gläubigen Muslime für das Fasten am Tag, denn es gilt, viele Stunden ohne Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme auszukommen, bis schließlich nach Sonnenuntergang beim Iftar, dem Fastenbrechen, wieder gegessen und getrunken werden darf. Den Ramadan erleben Onur und Ünal das erste Mal in Deutschland, stellen aber keine Veränderungen zu vorherigen Jahren fest. Schön finden beide, dass so viele Bewohner aus so vielen unterschiedlichen Ländern auch Ramadan feiern. Der Ramadan verbindet, er bringt die verschiedenen Nationalitäten zusammen.



Symbolbild. Bildquelle: Pixabay.de, congerdesign



Symbolbild. Bildquelle: Pixabay.de, berctk

Eröffnet wird das allabendliche Fastenbrechen gerne mit einem Teller Datteln, denen im Islam eine reinigende Wirkung nachgesagt wird. Hier hat die Leitung des Asylheims vorgesorgt und eine große Menge der getrockneten Früchte eingekauft. „Es sind oft Kleinigkeiten, mit denen man für eine gute Stimmung sorgen kann“, meint Andreas Zdarsky. Dazu gehört auch die Zusammenstellung des Speiseplans, bei dem die Geflüchteten durchaus Mitspracherecht haben. Onur kommt dabei die Rolle des „Vorkosters“ zu: Er darf neue Kreationen des Küchenchefs testen und gegebenenfalls Änderungsvorschläge machen. Gekocht wird übrigens ganz international – deutsche Küche genauso wie Gerichte aus aller Welt. Von den schwäbischen Spezialitäten würden Schupfnudeln besonders gut ankommen, erzählt Onur. Die erinnerten viele Bewohner an Kartoffelteigtaschen, die sie aus ihrer Landesküche kennen. Generell wichtig: An Gewürzen sollte nicht gespart werden, denn im türkischen beziehungsweise arabischen Kulturkreis isst man gerne würzig.

Ruhige Lage des Heims hat Vor- und Nachteile

Wie ist es nun für die – meist jungen – Männer, hier in dieser Abgeschiedenheit zu leben, fernab vom Trubel der Großstadt? Zu Beginn fänden es die meisten angenehm, erzählt Andreas Zdarsky. Die Neuankommlinge hätten eine extrem nervenaufreibende Zeit hinter sich, viele könnten nach längerem endlich zur Ruhe kommen. Spaziergänge und sportliche Aktivitäten rund ums Haus wie Fußball oder Tischtennis sorgen für Abwechslung und Bewegung. Später, wenn die Bewohner dann öfter Termine außerhalb des Heimes haben, zum Beispiel bei Behörden, hat die dezentrale Lage auch Nachteile, da die Fahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln teilweise aufwändig ist.

Das bestätigen auch Onur und Ünal, betonen aber zugleich, dass sie sich in Dinkelscherben sehr wohlfühlen. Die Heimleitung hätte es geschafft, durch Routinen wie gemeinsame Mahlzeiten ein gutes Gemeinschaftsgefühl zu stiften, wofür sie sehr dankbar seien. „In manchen anderen Einrichtungen gibt es viel Streit unter den Bewohnern, hier verstehen wir uns gut, obwohl Menschen aus verschiedenen Ländern wie der Türkei, dem Irak und Afghanistan auf engem Raum zusammenleben.“ Auch die Begegnungen mit den Einheimischen, etwa auf Spaziergängen, seien positiv. „Das hier ist ein kleiner Ort“, sagt Ünal über Dinkelscherben, „jeder kennt jeden; wir respektieren sie und sie respektieren uns.“

Zum Abschluss möchten wir noch wissen: Welche Träume hat Onur, der begnadete Pizzabäcker und begeisterte Koch, für die Zukunft? „Eines Tages möchte ich ein eigenes Pizza-Restaurant eröffnen“, antwortet der junge Mann und lächelt.



Bildquelle: Thomas Neubauer