



NÄCHSTENLIEBE, DIE DURCH DEN MAGEN GEHT

Alle an einem Tisch

Im **Habibi & Hawara** kennen Gastfreundschaft und Geschmack keine Grenzen. Das gemeinsam mit Geflüchteten und Migrant*innen betriebene Restaurant macht vor, wie gelungene Integration allen zugute kommt.

TEXT Sarah Krobath FOTOS Julia Stix

Zu Gast bei Freunden. Duftende Falafeln und Humus treffen auf Mariazeller Saibling. Unter den Steirischen Rindfleischsalat haben sich einige Okraschoten gemischt. Pitabrot macht die Runde und wird sowohl in Baba Ganoush als auch in dampfendes Kürbisgulasch getunkt. Das Konzept des österreichisch-orientalischen Miteinanders geht im Habibi & Hawara voll auf – nicht nur am Teller. Im Restaurant in der Wipplingerstraße im 1. Bezirk in Wien erwartet Besucher eine einzigartige Form von Gastfreundschaft, denn Gastgeberinnen und Gastgeber sind fast ausschließlich Geflüchtete und Menschen mit Migrationshintergrund, die in Österreich eine neue Heimat gefunden haben. Munir, Josef, Ayman und Hasim stammen aus Syrien. Rawaa, Mo Alfari und Mo Aljasssem sind ursprünglich Palästinenser. Selda kommt aus der Türkei, Bibiche aus dem Kongo, Mimi aus Kenia. Asmea, Jasmin, Tarek, Hagar und Ibo haben ägyptische und Pia serbische Wurzeln. Sebastian ist Deutscher und Lehrling, Sie kommt aus Afghanistan. Unter der Leitung von Küchenchef und Restaurantleiter Josef Pieringer, der nach Paris, Irland, Zypern und New York unter anderem im Motto am Fluss Station gemacht hat, bringt das Team an sechs Tagen die Woche weltweite Fusionsküche aus regionalen Produkten auf den Tisch. Neben der arabischen Herzlichkeit kommt dabei auch der Wiener

Schmäh nicht zu kurz. Die bio-zertifizierten Sweater des Teams mit Aufschriften wie „Make Menschlichkeit great again“ oder „Yalla, Oidal“ kamen so gut an, dass sie mittlerweile über die Website bestellt werden können. „Habibi“ bedeutet im Arabischen übrigens dasselbe wie „Hawara“ im Wienerischen: Freund.



Willkommenskultur mit Perspektive. Begonnen hat alles im Sommer 2015 mit der Aktion „Hosten statt Posten“, die Habibi & Hawara-Initiator und Hauptinvestor Martin Rohla mit Mitgliedern seines Vereins Stadtfucht Bergmühle ins Leben gerufen hatte, um Geflüchteten eine Auszeit in der Stadtfucht zu gewähren. Eine Einladung, der von Juni bis Oktober 1.300 Asylsuchende folgten. Mit vereinten Kräften wurden Unterkünfte, Sprachkurse und Jobs vermittelt und schließlich die Idee eines privaten, unabhängigen Ausbildungs- und Integrationsprogramms geboren. Seit der Eröffnung im Mai 2016 haben zahlreiche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihr Handwerk im Habibi & Hawara

Im Restaurant im 1. Wiener Bezirk kommt neben der arabischen Herzlichkeit auch der Wiener Schmäh nicht zu kurz.

gelernt und die ersten unter ihnen ihren Lehrabschluss erfolgreich absolviert. Nicht nur das Restaurant, auch sein Angebot hat sich kürzlich vergrößert – um Frühstück, Pâtisserie und ein ausgesuchtes Weinprogramm. Und der Freundeskreis hat noch viel vor, wie Chefkoch Josef Pieringer und Mitinitiatorin Katha Schinkinger im Interview verraten.

„Bei unserem Family-Dinner-Set-Menü kommen die Gerichte wie am Familientisch in die Mitte und alle teilen.“



- A** Das Set-Menü findet seit der Restaurant-Eröffnung großen Anklang.
- B** Eine der Visitenkarten des Habibi & Hawara ist das besonders herzliche Service.
- C** Die Einrichtung wurde mit viel Liebe zum Detail aus Second-Hand und Vintage-Teilen zusammengestellt.

Wie wurde aus der Initiative „Hosten statt Posten“ ein Restaurant?

KATHA: Wir haben damals das Potenzial der Menschen, die eine neue Heimat suchen mussten, gesehen. Unter solchen Umständen einen neuen Job zu finden, dauert im Schnitt fünf Jahre, von einer Gründung ganz zu schweigen. Das Habibi & Hawara war nie als Hilfsprojekt gedacht, stattdessen war unsere Idee, einen Inkubator für Unternehmerinnen und Unternehmer mit Fluchthintergrund zu schaffen, der Perspektiven und Chancen eröffnet. Wir wollten und wollen den Menschen helfen, sich selbst zu helfen.

Entspricht das heutige Habibi & Hawara eurer damaligen Vision?

JOSEF: Es ist uns gelungen, uns gut als Restaurant zu etablieren. Die Leute kommen nicht nur wegen unserer Mission zu uns, sondern weil wir gutes Essen und tollen Service bieten. Dass wir im Dezem-

ber fast ausgebucht sind, ist ein toller Vertrauensvorschuss von unseren Gästen. **KATHA:** Unsere Vision hat sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt. Anfangs war geplant, das Restaurant in Folge an das motivierteste Crewmitglied zu übergeben. Aktuell arbeiten wir an einem Social-Franchise-System speziell für Franchisenehmerinnen und Franchisenehmer mit Flucht- bzw. Migrationshintergrund. Der erste Prototyp einer Take-Away-Filiale soll bald entstehen.

Wie schaut ein Essen bei Freunden bei euch aus?

JOSEF: Bei unserem Family-Dinner-Set-Menü kommen verschiedene Vor-, Haupt- und Nachspeisen wie am Familientisch in die Mitte und alle teilen. So kann man viel probieren und was aufgegessen ist, wird nachbestückt – das ist im Preis inkludiert und hat den Vorteil, dass wir wenig wegwerfen müssen.

LIFESTYLE

Trendscout

KATHA: Das Set-Menü gab es von Anfang an, auch aus dem einfachen Grund, dass wir das Restaurant mit ungeschultem Personal gestartet haben. So war es möglich, die Prozesse in der Küche zu standardisieren und eine hohe Qualität zu bieten.

Welchen Hintergrund haben eure Gerichte?

JOSEF: Am Anfang stehen oft Speisen, die in der Heimat oder in den Familien unserer Teammitglieder gekocht werden. Wir überlegen dann gemeinsam, wie wir sie am besten von der Haushaltsküche ins Restaurant holen. Unser Angebot wechselt täglich, je nachdem, was die Saison und der Markt gerade hergeben – nur Klassiker wie Munirs Falafeln oder Hamoudis Baklava gibt es immer. Ab Mitte November und bei den Weihnachtsfeiern,

von denen wir viele ausrichten, stehen winterliche Gerichte wie Ente mit Rotkraut und Reh am Programm, außerdem wird es Lebkuchen geben.

Feiert ihr mit eurer multinationalen Crew überhaupt Weihnachten?

JOSEF: Letztes Jahr habe ich im Anschluss an unseren letzten Öffnungstag vor den Feiertagen bei mir zuhause für unser Küchenteam gekocht. Im Jänner hat dann die ganze Crew zusammen einen Familienausflug mit Übernachtung auf die Rax gemacht. Wir unternehmen generell ziemlich viel miteinander – von der internen Grillfeier bis hin zum gemeinsamen Ausflug zum Österreich-Brasilien-Spiel.

Was wünscht ihr euch für die Zukunft?

JOSEF: Dass unsere Mitarbeiterinnen und

Mitarbeiter gut integriert sind und ihnen nach der Zeit bei uns die Türen anderer Betriebe offen stehen – so wie unserem Praktikanten Aboudi, der heuer auf Wintersaison in Vorarlberg ist.

KATHA: Wir sehen uns vor allem auch als Brückenprojekt und möchten zeigen, wie schön ein Miteinander sein kann. Ein stetiger Dialog – auch mit Menschen, mit denen man nicht unbedingt einer Meinung ist – ist uns ein großes Anliegen.

Wie kann man euch am besten unterstützen?

JOSEF: Einfach im Restaurant vorbeikommen und bei uns essen.

KATHA: Man kann uns auch für Caterings buchen oder unser Essen über Lieferservice.at bestellen – seit kurzem kommt Habibi nämlich auch ins Haus.



Seit Mai 2016 heißen Katha Schinkinger und Josef Pieringer ihre Gäste im Habibi & Hawara willkommen.

„Wir sehen uns als Brückenprojekt und möchten zeigen, wie schön ein Miteinander sein kann.“

Habibi & Hawara
Wipplingerstraße 29
1010 Wien

Telefon 01/535 06 75
habibi.at

Mo–Fr: 8–24 Uhr
Sa: 18–24 Uhr