



Mohammad Aljasseem und Majd Bashour im Habibi & Hawara in der Wipplingerstraße. Die beiden sind aus Syrien geflüchtet – und inzwischen Mitgesellschafter.

[Katharina F. Roßboth]

Zwei Habibis steigen auf

Lokal. Das Habibi & Hawara will Geflüchteten nicht nur Jobs bieten – sondern sie auch zu Unternehmern machen. Zwei tun nun den ersten Schritt.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Es ist ein Wunder für mich“, sagt Mohammad Aljasseem über den Weg, den er binnen weniger Jahre bei Habibi & Hawara hingelegt hat: Flüchtling, Küchenhilfe, Küchenchef – und seit inzwischen zwei Wochen nun Mitgesellschafter des Unternehmens. „Als ich hierhergekommen bin, war alles weg, was ich in Syrien hatte“, erzählt der 30-Jährige. Sein Start in Österreich sei alles andere als einfach gewesen. „Ich habe gedacht, es ist unmöglich, dass ich hier etwas schaffe.“

Nur scheinbar unmöglich, wie sich gezeigt hat. Eine Nachbarin hatte ihn einige Monate nachdem er 2015 aus Syrien geflüchtet war darauf aufmerksam gemacht, dass da ein neues Restaurant aufgesperrt werde, in dem Geflüchtete Seite an Seite mit Österreichern arbeiten sollen. Wenig später fing er in der Küche des ersten Habibi & Hawara in der Wipplingerstraße an. Wurde nach drei Jahren unter Josef Pieringer zum Küchenchef. Und ist jetzt eben Miteigentümer im zweiten Restaurant im Nordbahnviertel.

Für das Unternehmen war dieser Karrieresprung sozusagen Teil der Mission. Doch von vorn: Begonnen hatte alles mit einer Art Landpartie für Geflüchtete, zu der der Investor und Unternehmer Martin Rohla 2015 gemein-

sam mit einigen anderen mehrmals in seine Stadtflucht Bergmühle lud. Dabei wurde einiges an Potenzial entdeckt – und es entstand die Idee, daraus etwas zu machen: Habibi & Hawara. Das orientalisches-österreichische Restaurant, das 2016 eröffnet wurde – bekannt unter anderem für die abendlichen Festessen – versteht sich aber nicht nur als Arbeitsplatz für Geflüchtete, sondern auch als Ort, an dem sie sich eine Zukunft erarbeiten sollen. Nicht zuletzt im Sinn von Unternehmertum.

„Das ist ein Meilenstein für mich“

Mit Mohammad Aljasseem und Majd Bashour machen nun zwei den ersten Schritt – zum Teilhaber. „Ich bin zufrieden, weil ich meine Erfahrungen einsetzen kann – und weil jemand an mein Potenzial geglaubt hat“, sagt Bashour. Sie arbeitete in Damaskus als Managerin in einem der größten syri-

AUF EINEN BLICK

Das **Habibi & Hawara** in der Wipplingerstraße wurde im Mai 2016 eröffnet. Initiator ist Martin Rohla, der unter anderem hinter der Stadtflucht Bergmühle und der Weitsicht Cobenzl steht. Inzwischen hat das Unternehmen zwei weitere Standorte: einen im Nordbahnviertel und einen im siebten Bezirk, der noch bis April umgebaut wird. Im April erscheint auch das erste Kochbuch.

schen Telekommunikationsunternehmen und war dort für 400 Mitarbeiter zuständig, bevor sie 2015 mit ihrer Familie – darunter ihren acht Monate alten Zwillingen – nach Österreich floh.

Seit rund einem Dreivierteljahr ist die 46-Jährige nun bei Habibi & Hawara im Bereich Controlling, Qualitätsmanagement und Personal – inzwischen hat das Unternehmen mehr als 50 Mitarbeiter. Sie kümmert sich etwa um Buchhaltung, um Bewerber, um das neue Bestellsystem. „Ich betrachte es als Meilenstein in meiner Karriere in Österreich“, sagt sie. Dass sie nun auch Mitgesellschafterin des Habibi & Hawara-Hauptthauses ist, ändere an ihrer Einstellung zum Job aber nicht viel. „Ich gebe immer mein Bestes. Aber es gibt einem das Gefühl, wertgeschätzt zu werden. Es ist ein zusätzlicher Schub, um so weiterzumachen.“

Mohammad Aljasseem – etwas zu unsicher, um durchgehend Deutsch zu sprechen, weshalb seine Kollegin häufig aus dem Arabischen übersetzt – sieht den Schritt zum Teilhaber auch als Ansporn. Er wolle beweisen, dass er dieser Verantwortung würdig sei. Ohnedies scheint er – der in Syrien vor dem Krieg ein Jahr Wirtschaft studierte und später für das Rote Kreuz kochte – von seiner Arbeit begeistert zu sein. Auch an freien Tagen schaut er gern in seinem Restaurant vorbei.