



Ein wahrer Ethnomix in den Töpfen und auf den Tellern: Rafikul Islam bereitet Döner zu, aber auch Wiener Schnitzel, Wok-Gerichte und Tortillas und ...

(Faraz Doglar)

Döner à la Bangladesh

IMBISSBUDE. Warum Bangladeshi in Wien Döner zubereiten – und Speisen von Asien bis Amerika.

VON DUYGU ÖZKAN

WIEN. „Einen Döner bitte.“ Markus bestellt seinen Lieblingsnack mit allem und scharf. Lokalbesitzer Rafikul Islam schneidet mit einem großen Messer mundgerechte Stücke von einem Dönerspieß herunter. Der ganz normale Betrieb in einem türkischen Restaurant? Nicht ganz. In Islams Lokal gibt es zwar Döner, aber auch Schnitzel, Tortillas und Wok-Gemüse. Und Rafikul Islam kommt aus Bangladesh.

Die Speisekarten in Ethnorestaurants und Imbisslokalen sind längst nicht mehr eindimensional. So bieten die meisten türkischen Imbissbuden entlang des Wiener Gürtels neben Döner und Börek auch Pizza an. Und oft kommt der Lieblingsitaliener nicht aus Neapel, sondern aus Ägypten (siehe Artikel rechts).

„Wir wollten eine große Auswahl anbieten“, sagt Mohammad Islam, der gemeinsam mit seinem Bruder Rafikul das Lokal „The New Point“ im fünften Wiener Gemeindebezirk betreibt. Angefangen hat jedoch alles mit Schnitzel: Die Brüder haben vor zwei Jahren das ehemalige Schnitzelhaus übernommen – und damit auch die Speisekarte. Erst später kam Döner dazu, den Rafikul Islam auch jeden Morgen selbst zubereitet: „Ich bestreue einzelne Hühnerfleischscheiben mit türkischen, aber auch indischen Gewürzen“, sagt Islam. Mit der Zeit erweiterten die Brüder ihr Angebot. Dabei griff Rafikul Islam auf seine Erfahrungen in diversen Ethnorestaurants zurück. So arbeitete Islam, der vor 18 Jahren nach Österreich emigrierte, in österrei-

chischen, japanischen und argentinischen Restaurants. Das spiegelt sich auch in der Menükarte wider: Lamm Tikka, Seafood-curry und Kürbiscremesuppe. Nur Schweinefleisch gibt es hier nicht: Der Nachname der Brüder ist Programm.

Indisch so beliebt wie Schnitzel

Ein Restaurant mit Spezialitäten aus Bangladesh zu eröffnen, stand für die Restaurantbesitzer nie zur Debatte. „Es gibt sehr wenige Bangladeshi hier. Auch sonst wären nicht so viele gekommen“, vermutet Mohammad Islam. Mit ihrer Entscheidung,

ein Ethno-mixrestaurant zu betreiben, sind die Brüder zufrieden. Die Schnitzelsemmel ist zwar immer noch die beliebteste Speise im „New Point“, doch wird mittlerweile fast genauso oft indisch gegessen. „Viele österreichische Kunden fragen nach den Rezepten von unseren indischen Gerichten, weil es ihnen so geschmeckt hat“, sagt Mohammad Islam – nicht ohne Stolz.

Markus' Döner ist nun essfertig. Dass ihm ein Bangladeshi einen typisch türkischen Imbiss zubereitet hat, stört ihn nicht. Auch Rafikul Islam nimmt es gelassen: Kaum jemand spreche ihn auf seine Herkunft an, wenn er mit dem Dönermesser hantiert. Für Markus, der noch schnell bezahlen muss, sind ohnehin andere Faktoren wichtiger: „Es ist Sonntag, ich bin verkater und der Döner schmeckt sehr gut.“

WMEDIA **BMJ***
Dieses Projekt wird durch den Europäischen Integrationsfonds, das Bundesministerium für Inneres und die Stadt Wien kofinanziert
www.m-media.or.at
diepresse.com/integration

Pizza à la Ägypten

PIZZERIA. In Wien-Margareten ist der Lieblingsitaliener ein Ägypter. Neuerdings gibt's auch Sushi.

VON MARION GUERRERO

WIEN. Es ist nicht das erste Mal, dass Tarek Abdels Pizzeria „Da Capo“ in die Zeitung kommt. Seine Kochkunst wurde schon vor einigen Jahren von einer österreichischen Tageszeitung gelobt. „Ich mache bessere Pizza als die meisten Italiener“, meint Abdel. „Manche Kunden wundern sich zwar, wenn sie hereinkommen und ein Ägypter am Pizzaofen steht, aber den meisten ist das eigentlich egal. Was zählt, ist die Pizza.“ Und die kommt an.

Vom kleinen Gastraum mit vier Tischen aus kann man Abdel beim Pizzabacken zusehen. „Das Geheimnis ist der Teig“, erklärt Abdel. „Wenn der gelingt, dann kann man nichts mehr falsch machen.“ Aber damit begnügt er sich nicht: Auf der Speisekarte finden sich ungewöhnliche Kreationen wie zum Bei-

spiel „Panna e Basilio“ – eine Pizza mit Obers-Basilikum-Belag. Seit einem Jahr können seine Kunden ihre Pizza außerdem mit Makis oder ein paar Scheiben Sashimi kombinieren. Die Idee, Sushi-Spezialitäten in sein Sortiment aufzunehmen, kam Abdel beim Pizzaausliefern: „Mir ist aufgefallen, dass viele meiner Kunden sich gleichzeitig mit meiner Pizza auch Sushi zustellen ließen. Geschmäcker sind eben verschieden. Also habe ich mir von einem Bekannten zeigen lassen, wie man Sushi macht.“ Die Nachfrage ist allerdings noch eher gering.

„Die Leute kennen mich vor allem für meine Pizza. Ans Sushi müssen sie sich erst noch gewöhnen. Aber das wird schon.“

Als Abdel vor zwanzig Jahren nach Österreich kam, konnte er überhaupt nicht kochen. Dass er einmal seine eigene Pizzeria besitzen würde, hätte er sich nicht vorstellen können; eigentlich wollte er Wirtschaft studieren. „Am Anfang habe ich in Wien drei Jahre einen Vorstudienlehrgang an der Wirtschaftsuniversität besucht“, erzählt er. „Abends habe ich nebenher in einer Pizzeria gejobbt. In dieser Zeit hat sich der Kundenstamm verdreifacht.“ Angestachelt durch den Erfolg beschloss Abdel, selbst eine Pizzeria zu eröffnen. Es lief sofort ausgezeichnet.

Skins als Stammkunden

„Ich achte darauf, immer höflich zu sein und mit allen gut auszukommen.“ Deshalb, glaubt er, hatte er auch noch nie Probleme mit Ausländerfeindlichkeit. Obwohl es einmal fast danach aussah: Als vor zehn Jahren ein paar Skinheads sein Lokal betreten, bewirtete er sie jedoch genauso freundlich wie alle anderen Kunden. „Ich wusste, dass sie vom Café ums Eck kommen, wo sich damals Neonazis getroffen haben. Aber das war mir nicht so wichtig. Meine Pizza hat ihnen jedenfalls geschmeckt.“ Die Skins wurden Stammkunden.

„Ich mag Österreich“, sagt Abdel. „Wenn ich in Ägypten bin, habe ich Heimweh nach Wien.“ Wenn er doch einmal seine alte Heimat vermisst, dann kocht ihm seine Frau ägyptische Spezialitäten: „Dafür ist sie zuständig, ich kann das leider gar nicht.“

KULTUR

Nichtjuden reüssieren mit jüdischer Musik

Klezmer Reloaded: ein Pole und ein Russe in der Musikhauptstadt Wien.

VON IDA LABUDOVIC

WIEN. Maciej Golebiowski kommt aus Polen, Alexander Shevchenko aus Russland. Beide haben Musik studiert und beide sind vor zehn Jahren nach Österreich gekommen. „Für uns gibt es, um Musik zu spielen, keine bessere Stadt in Europa als Wien. Wir sind hier im Zentrum des Musiklebens“, sagt Golebiowski. „Wien ist groß und auch klein genug. Eine perfekte Mischung, wo man viel lernen und verschiedene Einflüsse treffen kann“, meint auch Shevchenko.

Sie haben einander beim traditionellen „Ensemble Klezmer Wien“ von Leon Pollak kennengelernt, dort ihre Grundlagen erhalten und begonnen, Klezmer zu spielen.

Klezmer – das ist die Volksmusik der aschkenasischen, also der osteuropäischen Juden. Schon im Mittelalter wanderten jüdische Musiker, die „Klezmorim“, von Stadt zu Stadt und spielten bei jüdischen Festen.

Chopin „verklezmern“

Die Musik ist geprägt von „Schtetl“-Atmosphäre, Melancholie und Freude am Leben und hat die osteuropäischen Seelen von Shevchenko und Golebiowski geprägt: Seit mehr als einem Jahr gibt es „Klezmer Reloaded“. Dabei werden verschiedene Stile – Klassik, Tango, Jazz, Funk und Hip-Hop – mit Klezmermotiven gemischt. Im Sommer 2008 bekam die Gruppe die Einladung, an der Abschlussgala des „KlezMORE“-Festi-

vals zu spielen – ihre Premiere in Wien. Mittlerweile sind ihre Konzerte ausverkauft. „Wir geben unsere Energie dem Publikum und wir bekommen das Doppelte zurück“, sagt Shevchenko. „Oft hören wir: Warum haben sie nicht mehr Zugaben gespielt?“ Bis jetzt hat die Gruppe mehrere Konzerte in Österreich, Polen und Russland gegeben. Auch Einladungen nach Argentinien und Toronto haben sie schon erhalten. Am 15. Jänner 2010 treten sie im Musikverein auf. Dabei dürfen die Zuhörer Überraschungen erwarten: „Wir werden im nächsten Jahr, dem Jubiläumsjahr von Chopin, diesen großen Komponisten ‚verklezmern‘.“

www.klezmer-reloaded.com

ORF

Radio Wien: Aus für „Heimat, fremde Heimat“

WIEN (n. b.). Die Radio-Wien-Sendung „Heimat, fremde Heimat“ wird nach 15 Jahren wöchentlicher Präsenz mit Ende dieses Jahres aus Kostengründen eingestellt. So lautet die offizielle Stellungnahme des ORF auf Nachfrage der „Presse“.

Gleichzeitig – heißt es in der ORF-Stellungnahme weiter – sollen Inhalte und Themen der Sendung „Heimat, fremde Heimat“ auch nach der Einstellung ein wichtiger Teil des Programms von Radio Wien bleiben.

Der Moderator und Sendungsverantwortliche Lakis Jordanopoulos werde seine Interviews zu Integrationsthemen künftig vor allem in der samstäglichen Radio-Wien-Sendung „Menschen im Gespräch“ führen.