

Fleisch ist sein Metier

Der Afghane Ahmadjan Nezami macht in Völkershäusern eine Ausbildung zum Koch

Das Thema

In Zusammenarbeit mit der Freiwilligenagentur Omnibus stellen wir in loser Reihenfolge geflüchtete Menschen vor, die sich integriert haben – und ihrem Umfeld gleichermaßen etwas von ihrer Kultur näherbringen konnten.

Von Constanze Wüstefeld

VÖLKERSHAUSEN. Als Janina Grebenstein erzählt, wie fantastisch das von Ahmadjan Nezami zubereitete Rumpsteak schmecke, fangen auch Joachim Sommers Augen an zu leuchten. Zart sei das von innen noch schön rosafarbene Fleisch, gleichermaßen auch aromatisch. „Das ist einfach perfekt“, erzählt der Inhaber der Schenke im Wanfrieder Stadtteil Völkershäusen, wo er auch in der Küche am Herd steht und seinen Gästen das Essen zubereitet.

Seit etwas mehr als einem Jahr wird er dabei von Ahmadjan Nezami unterstützt, weil der 24-jährige Afghane dort eine Ausbildung zum Koch absolviert und gerade das zweite Lehrjahr begonnen hat. „Bei den Fleischgerichten ersetzt er mich schon jetzt zu hundert Prozent.“ Und das, obwohl Nezami, der vor drei Jahren als Flüchtling nach Deutschland kam, aufgrund



Ein eingespieltes Team: Der Afghane Ahmadjan Nezami macht bei Joachim Sommer in der Schenke in Völkershäusern eine Ausbildung.

Foto: Constanze Wüstefeld

seiner Herkunft überhaupt kein Schweinefleisch isst und diese Gerichte demnach überhaupt nicht abschmecken kann. „Es ist dann eben ein Arbeitsgang mehr nötig, weil er zum Beispiel Speck in einer extra Pfanne zubereitet und diesen dann zum Gericht dazugibt“, erklärt Sommer, der die Schenke seit zwölf Jahren betreibt und vorher nie einen Menschen ausgebildet hat.

Dass er seine Meinung diesbezüglich geändert hat, liegt auch an Janina Grebenstein. Sie arbeitet nicht nur bei der

Freiwilligenagentur Omnibus, sondern ist auch ehrenamtliche Flüchtlingskoordinatorin der Stadt Wanfried. Über diese Arbeit lernte sie Ahmadjan Nezami kennen, als er 2016 nach Wanfried kam. „Schon sein vierwöchiges Praktikum, das Bestandteil seines Deutschkurses war, hat er hier gemacht“, erzählt sie. Daran schloss sich eine 20-stündige Beschäftigung im Monat an, „dafür hatte er eine Arbeitsgenehmigung“.

Dann kam eins zum anderen: Das Bundesamt für Migration und Flüchtlinge lehnte

Nezamis Asylantrag ab, der wollte aber unbedingt in Deutschland bleiben. „Er hat also ein halbes Jahr eine Einstiegsqualifizierung bei mir in der Küche gemacht, die quasi eine Vorbereitung für eine Ausbildung ist“, erklärt Sommer. Denn durch die ist er geschützt, kann für deren Dauer hierbleiben. „Eigentlich wollte ich ja gar keinen Auszubildenden, aber irgendwie bekommen wir das schon hin, habe ich gedacht.“

Ahmadjan Nezami ist glücklich über Sommers Engage-