



Zehn Köche für Help oder die Speisung der 4.000

Eindrücke des Bonner Help-Mitarbeiters Raphael Göpel während seines Projektbesuchs in Kilis 2013

Abdullah rührt mit einem Löffel von der Größe eines Bebens die köchelnde Suppe in einem riesigen Kessel um. Ich bin beeindruckt von den Mengen, die hier in der mobilen Küche von Help verarbeitet werden und jetzt vor sich hin garen. Wir verständigen uns durch Gesten und ein paar Brocken Englisch. Er grinst hinter seinem Mundschutz, als ich frage, ob ich ihn fotografieren darf: Klar. Abdullah ist einer der Köche von Help in einem Übergangscamp für syrische Flüchtlinge im Südosten der Türkei. Dort betreibt Help zusammen mit dem türkischen Katastrophenschutz eine mobile Feldküche. Das ganze Küchenpersonal besteht aus syrischen Flüchtlingen, die alle selbst im Camp Zuflucht gefunden haben. Mit 19 Jahren ist Abdullah einer der jüngeren im Team, die zehn Männer sind zwischen 18 bis 55 Jahre alt.

Alle sind innerhalb der letzten sechs, sieben Monate vor dem Bürgerkrieg in Syrien geflohen. Viele von ihnen kommen aus dem Norden Syriens, nur unweit der Grenze, viele aus einem Ort in der Nähe von Idlib, eine Stadt, wo die Freie Syrische Armee und andere Oppositionsgruppen stark präsent waren. Die syrische Armee und Luftwaffe nahm im März 2013 die Region unter

schweren Beschuss und startete dort eine Offensive. Ihr Heimatort, so erzählen sie, wurde dabei vor einem halben Jahr in Schutt und Asche gelegt. Die meisten flohen sofort, einige etwas später in die Türkei. Dort lebten sie im Stadtpark, in einem "wilden Camp"; jetzt sind sie ins Übergangscamp Kilis verlegt worden. Neben ihrer Heimatregion, den Erinnerungen an Krieg und Flucht, haben sie vor allem eines gemeinsam: Sie haben alle Gastronomie-Erfahrung, einige sind gelernte Köche.

Es ist halb vier nachmittags und es herrscht ordentlich Betrieb in der Feldküche. Nachdem viel gerührt wurde und noch mehr Gewürze in die Suppe hinzugekommen sind, werden die Kessel abgedeckt. Zwei Köche klettern nach draußen und drehen die Gasflaschen der Feldküche ab. "Fast fertig", lächelt einer der Köche. Jetzt muss die Suppe nur noch an die Flüchtlinge verteilt werden und zum Tagesabschluss müssen die Küche und Utensilien gereinigt werden. Die Köche von Help sind den ganzen Tag in der Feldküche beschäftigt. Fröhlich wird die erste Mahlzeit des Tages zubereitet, dann saubermachen, Pause, Nachmittagsessen zubereiten, kurze Pause, aufräumen, zurück ins Camp. Das Frühstück finanziert der türkische Katastrophenschutz, Help sorgt für das Nachmittagsessen. Die Koordination übernimmt unsere türkische Partnerorganisation International Blue



Crescent. Dabei wird darauf geachtet, dass jeder erwachsene Flüchtling 2.000 Kalorien am Tag erhält. Das ist ein humanitärer Standard, den wir bei Help einhalten.

Pause. Die Köche setzen sich nach draußen vor die Feldküche und genießen ihre kurze Pause im Schatten. Währenddessen erklärt mir der Chefkoch, wie und wann gekocht wird und wie alles in der Feldküche abläuft. Er kocht eher auf syrische als türkische Art, erfahre ich, auch wenn es mit den begrenzten Zutaten und den großen Mengen nicht immer ganz einfach ist. Wir probieren die Suppe, sie schmeckt sehr gut, finde ich. Eine einfache Suppe, aber sicherlich reich an Kohlenhydraten und deftig. Für die Projektlaufzeit hat Help pro Flüchtling etwa 90 Cent pro Tag zur Verfügung, da kann man kein Dreisternemenü erwarten.

Am nächsten Tag gehe ich mit meinen Kollegen ins Camp, schaue aber natürlich kurz bei den Köchen vorbei und sag "Hallo". Während wir uns unterhalten, waschen die anderen den Reis in den Töpfen. Beim Anblick der Reissäcke denke ich spontan an eine Hochzeit im südostasiatischen Raum und an Großküchen. Die Köche sind ein eingespieltes Team. Jeder Handgriff sitzt, nichts geht daneben. Ich bin froh, dass wir ein so gutes Team haben und in Bezug auf die Küchenhygiene könnte sich so man-

che deutsche Kaschemme eine Scheibe abschneiden.

Der Job der Köche ist nicht der einfachste: Sie kochen für 4.000 Menschen am Tag. 4.000 Menschen, die in einem Transitlager sitzen, wo es nichts zu tun gibt und auch nichts außer einem Schlafplatz vorhanden ist. Alle warten sehnsüchtig auf ihre Verlegung in ein größeres Camp, wo sie eine solide Infrastruktur haben. Das heißt, die Flüchtlinge können zum Beispiel auch selbst Nahrungsmittel erwerben. Im Übergangscamp Kilis fehlt es an dieser Infrastruktur und an Beschäftigungsmöglichkeiten, zudem liegt das Camp über zehn Kilometer außerhalb der Stadt. Das sorgt für Frust und Langeweile.

Am letzten Tag in Kilis schauen mein Kollege Friedhelm und ich nochmal im Camp vorbei. Wir kommen gerade an, als die Köche emsig ein Linsengericht zubereiten. Man kennt sich mittlerweile, begrüßt sich und tauscht sich kurz über unseren Übersetzer aus. Was er eigentlich so über seine Arbeit denke, frage ich ihn. "Weißt du", meint Abdullah, "ich bin gerade einfach nur glücklich darüber, dass ich meinen Leuten helfen und einen kleinen Beitrag hier zur Hilfe leisten kann. Für die Zukunft in Syrien kann ich gerade nur beten, aber ich hoffe auf Frieden." Er hält einen Moment inne. "Ich hoffe, es gibt bald Frieden."