



**RESTAURANT ZUM WOHLFÜHLEN**  
Links: Odah Bashi hat alles im Griff. Hier serviert er Sheik al-Meshi, das „Gericht der Könige“: mit Lammhack gefüllte Zucchini. Rechts: Planetengleiche farbige Bocci-Leuchten geben dem Restaurant die heimelige Atmosphäre

# Alle unter einem Himmel

Im Berliner Restaurant „Kreuzberger Himmel“ kochen Geflüchtete feinste **Gerichte aus ihrer Heimat**. Das Projekt zeigt, wie Integration geht

**FOTOS** STEFFEN ROTH **TEXT** DÖRTE NOHRDEN

Zwei dampfende Teller schweben aus der Schwingtür zur Küche. Odah Bashi, der hinter der Bar gerade frischen Minztee zubereitet, nimmt sie rasch entgegen und serviert die Gerichte mit beschwingter Leichtigkeit am beliebten Erkertisch des „Kreuzberger Himmels“. Zwei Freundinnen haben Linsensuppe und „Kabse“ bestellt, ein syrisches Festtagsgericht mit Hähnchen, Gemüse und gelbem Tomatenreis, dekoriert mit Cashewnüssen und Mandeln. Der Augenschmaus passt farblich sogar zu den ockerfarbenen Wänden, zu den kugelrunden Bocci-Leuchten, die in einem feinen Geflecht bunt von der hohen Decke bau-

meln und zu den eleganten Blumenampeln, die sanft im Erker schaukeln.  
Der 23-Jährige scherzt mit den Gästen, die sich den leckeren Essensduft zufächern. Bashis Lächeln geht in charmante Wangengrübchen über. Er verbreitet eine große Ladung positiver Energie, wirkt wie einer, der sein Leben unbeschwert in vollen Zügen genießt. So, als wäre nichts gewesen. Man merkt ihm nicht an, was er



**IMMER IM EINSATZ**  
Restaurantleiterin Maria Bauer und Initiator Andreas Tölke



alles hinter sich hat. „Für mein Abi habe ich drei Anläufe gebraucht“, erzählt er, „beim ersten Termin war der Weg zur Schule wegen einer Belagerung versperrt, beim zweiten Mal gab es Bombenanschläge, beim dritten Mal ging endlich alles gut.“ Odah Bashi stammt aus Damaskus. Im Frühjahr 2015 floh er – als Letzter seiner Familie – über die Türkei nach Deutschland. In Bulgarien wurde er festgenommen, saß drei Monate im Gefängnis, wurde misshandelt, gedemütigt, nahm 15 Kilo ab, wollte nicht mehr leben. Dabei war er endlich in Europa. „Es war ‚shit‘“, fasst er das große Unrecht in einem Wort zusammen. Einzelheiten erzählt er nicht. Sein älterer Bruder, bereits in Berlin, schaltete eine Anwältin ein, flog nach Bulgarien, half ihm aus der Haft.

Bashi kämpfte sich weiter durch; eine lange Geschichte, ein komplizierter Papierkrieg. Wie bei den meisten Geflüchteten. Immer noch wartet er auf seinen Asylstatus. Mit einer Duldung findet er keine eigene Wohnung, das stresst ihn enorm. Dass er im vergangenen Oktober eine Ausbildung zum Mediengestalter beginnen konnte und sich im „Kreuzberger Himmel“ an den Wochenenden weiterhin etwas dazuverdient, hat er einem beherzten Menschen zu verdanken: Andreas Tölke.

Während der Flüchtlingskrise 2015 nahm der Berliner Hunderte Menschen vorübergehend bei sich auf, half bei Anträgen und Behördengängen, motivierte seinen Freundeskreis. Schließlich gab er seinen Job als Journalist auf und wurde Mitglied bei „Be an Angel e. V.“. Der Verein verschreibt sich seit 2015 der Flüchtlingshilfe und mietete

**SPEISEN MIT GENUSS**  
1 Gebratenes Fladenbrot mit Lammhackfüllung. Das Gericht heißt „Maria“. 2 Alaa Al Akkad aus Syrien ist neu im Küchenteam

**HOCHBETRIEB**  
3 Das Restaurant hat innen, 95 Plätze, 45 draußen.  
4 In Syrien war Bakri Kamurgi Anwalt. Jetzt ordert er frische Lebensmittel und kocht



auch Wohnungen für Geflüchtete an. Als Dank luden die Schützlinge Tölke und seine Mitstreiter oft zu deliziosen Essen aus ihrer Heimat ein. Aus dieser überbordenden Gastfreundschaft entstand die Idee: ein Restaurant mit feiner syrischer Küche, in dem Geflüchtete Arbeit bekommen, geschult und an Restaurants, Hotels oder andere Arbeitgeber weitervermittelt werden können. Dann ergab eins das andere. Zufällig suchte die katholische St.-Bonifatius-Gemeinde einen neuen Mieter für ihr Restaurant. Tölke erhielt den Zuschlag und eröffnete im Januar vergangenen Jahres den neuen „Kreuzberger Himmel“.

Immer mehr Gäste trudeln an diesem Nachmittag ein. In der kleinen Küche hinter der Schwingtür bereiten Bakri Kamurgi und Layali Jaafar schmackhafte Speisen aus der Heimat zu. Sie gehören zu den vier fest angestellten Köchen. Es duftet nach gegartem Gemüse, nach Gewürzen. Der 38-jährige Syrer Kamurgi verarbeitet gerade zwei Bleche voll geschmorter Auberginen, um die beliebte Vorspeise „M'tabal“ daraus zu zaubern. Eigentlich ist er Rechtsanwalt, aber die Arbeit als Koch macht ihm Spaß. Layali Jaafar betrieb in ihrer Heimat Irak einen Cateringservice. Sie ist vom Fach und liebt es zu kochen. Gerade verziert sie eine kunterbunte Torte für ein Start-up, das hier am Abend sein einjähriges ▶

Jubiläum feiern wird. Die 39-Jährige drapiert die Firmenlettern aus blauem Marzipan gekonnt auf dem opulenten Kuchen. Jaafar, die mit ihrem 15-jährigen Sohn in Berlin lebt, und ihr Kollege Kamurgi verbindet das gleiche Schicksal. Sie haben ihre Ehepartner seit über drei Jahren nicht gesehen; Bakri Kamurgi ist obendrein von seinen drei Kindern getrennt. Sie videochatten zwar über WhatsApp, in den Arm nehmen können sie sich nie. Es schmerzt. Langwierige Anträge auf Familiennachzug laufen, der Ausgang: ungewiss.

Neben der Chance, endlich arbeiten und in der deutschen Gesellschaft ankommen zu können, ist der „Kreuzberger Himmel“ auch so etwas wie eine Ersatzfamilie. Diese hat seit Mai auch eine Mutter: Maria Bauer. Die Restaurantleiterin übernimmt am späten Nachmittag die Abendsschicht und löst Odah Bashi am Tresen ab. Die 56-Jährige mit langjähriger Gastroerfahrung bildet im „Kreuzberger Himmel“ drei Azubis zu Fachkräften im Gastgewerbe aus; obendrein leitet sie eine Handvoll Geflüchtete an, die über sogenannte „Einstiegsqualifizierungen“ auf die Ausbildung vorbereitet werden. Das ist Integrationsarbeit pur, zumal hier Mitarbeiter unterschiedlichster Charaktere aus verschiedenen Ländern und Kulturkreisen aufeinandertreffen. „Ich muss hier auch ganz Grundsätzliches wie Pünktlichkeit, Krankmeldungen und vor allem Deutschkenntnisse vermitteln“, erzählt die Wahlberlinerin. „Die Sprache lernen sie am liebsten über Redewendungen oder lustige Zungenbrecher wie ‚Fischers Fritze‘. Neulich fragte mich ein Auszubildender ‚Was ist eigentlich ein



**AUGENSCHMAUS**  
1 Bakri Kamurgi bereitet Marias zu: mit Lammhack auf dünnem Teig. 2 Mezze de luxe: orientalische Kostbarkeiten aus der Levante-Region

**AUSBLICK**  
3 Layali Jaafar ist dankbar für die Arbeit, die sie liebt. 4 Der Erkertisch ist der beliebteste Platz. Darüber Leuchten, Blumen und ein Globus

Schlitzohr?“ Maria Bauer lacht. „Wir sind wirklich ein tolles Team, es läuft insgesamt super, kleine Reibereien schaffen wir schnell aus der Welt.“ Ihr Ton ist ruhig, warm, aber bestimmt. „Allerdings ist es immer wieder traurig, wenn ein ans Herz gewachsenes Teammitglied in ein anderes Arbeitsverhältnis abwandert. Doch genau das wollen wir ja erreichen.“

Die Gäste sind von den orientalischen Köstlichkeiten wie der Auberginencreme „Baba Ganoush“, dem Bulgurgericht „Tabouleh“ oder der feinen Auswahl libanesischer Weine begeistert. Im ersten Halbjahr kamen bereits 8000, allein am heutigen Abend werden 100 Gäste erwartet. Matiullah und Javed aus Afghanistan stoßen am frühen Abend als Verstärkung zum Serviceteam hinzu. In der Küche packen ebenfalls zwei weitere Mitarbeiter an. Acht feste Mitarbeiter hat das Restaurant. Dazu kommen meist noch bis zu sieben Geflüchtete, die vorübergehend helfen. Dem „Kreuzberger Himmel“ ist der vermeintliche Spagat aus Integrationsprojekt und feiner syrischer Küche gelungen. Die Tische sind weit im Voraus ausgebucht, das Publikum ist bunt gemischt. „Unsere Gäste sind wahn-sinnig heterogen, vom Ömchen bis zur PR-Dame aus Berlin-Mitte“, freut sich Andreas Tölke, „und am Ende sitzen alle gemeinsam an einem großen Tisch und plaudern miteinander.“

Mit dem Projekt hat der „Himmel“ jüngst den Deichmann-Förderpreis für Integration 2018 gewonnen. Und Integration funktioniert nur mit Verständnis und Toleranz von beiden Seiten. Jaafar etwa betet als praktizierende Muslimin regelmäßig im Personalraum, der genau genommen zum neogotischen Gebäudekomplex der christlichen St.-Bonifatius-Kirche gehört. Für Jaafar ist das in Ordnung – und für die katholische Gemeinde auch.

„Eingeweiht wurde der ‚Kreuzberger Himmel‘ übrigens im wörtlichen Sinne“, erzählt Ulrike Lessig, die auf einen Happen vorbeischaute. Zusammen mit Andreas Tölke bildet sie den Vorstand von Be an Angel e. V. und kümmert sich um Verwaltungstechnisches. „Der Pfarrer der St.-Bonifatius-Gemeinde schwenkte Weihrauch durch die Räumlichkeiten und lud anschließend einen Mitarbeiter ein, etwas aus seinem Herkunftsland zu singen“, erzählt die 57-Jährige. „Yazan, ein junger Mann aus Syrien, stand dann in Jeans und T-Shirt neben dem Pfarrer in vollem Ornat – und sang. Es war einfach toll.“

Im „Kreuzberger Himmel“ machen Humor und ein guter Geist die Atmosphäre aus. Und Herzblut und Einsatz der Mitarbeiter: Maria Bauer schiebt 60-Stunden-Wochen, Ulrike Lessig ist neben der vielen ehrenamtlichen Vereinsarbeit Sozialarbeiterin in Vollzeit, Andreas Tölke arbeitet sieben Tage die Woche rund um die Uhr, kümmert sich um alles Behördliche. Dass er nach drei Jahren unermüdlicher Hilfe gerade für wenige Tage Urlaub macht: eine absolute Ausnahme. Aber „die Energie kommt pfundweise zurück“, erzählt er. „Wenn ich sehe, wie Geflüchtete end-



**HEIMAT**  
1 Frischer arabischer Mokka mit einer Prise Kardamom. 2 Odah Bashi und Bakri Kamurgi sind dankbar für ihre Jobs und ihre Ersatzfamilie im Lokal

**FRISCH & LECKER**  
3 Ein Lieferant bringt frisches Gemüse, Obst und Kräuter. 4 Kabsa ist ein syrisches Festtagsgericht

lich beginnen, wieder eigene Pläne zu schmieden, macht mich das sprachlos.“

Tölke hat vieles aus seinem „alten“ Leben als erfolgreicher Lifestyle-Journalist mitnehmen können. Etwa Freunde, die bei PR und Marketing helfen, oder Tatjana Sprick, die das Interior Design übernommen hat. Hochwertige Marken stifteten Geschirr, Mobiliar, Deko und Beleuchtung. Seine Bilanz: „Es ist viel mehr möglich, als man sich in seinen kühnsten Träumen vorstellen kann.“

Jeden Freitag findet im privaten Diningroom im hinteren Teil des Restaurants zudem ein offenes Sprachcafé zum Deutschlernen statt. Ein Angebot, das Tölke gern ausweiten möchte. Der „Kreuzberger Himmel“ solle noch mehr Ort der Begegnung werden – mit kleinen Konzerten, Lesungen und eben integriertem Sprachunterricht.

Die Freundinnen am Erkertisch haben sich beim Mokka verquatscht. Begeistert seien sie: vom vorzüglichen Geschmackserlebnis, vom warmen Ambiente. „Der Kellner erzählte uns, er sei aus Damaskus. Plötzlich ist Syrien gar nicht mehr so weit weg“, sagt eine der Frauen. „Wir kommen sicher wieder.“ Beim Herausgehen drehen sie sich noch einmal um, schauen auf die bunten Bocci-Leuchten, dann auf den Globus, der dazwischen hängt. Er hängt falsch herum, mit dem Südpol im Norden. „Wir machen eben alles anders“, sagt Tölke später dazu und lacht. Der Globus passt zum eigenwilligen Spirit des Restaurants – und zu den „Kibbeh“, die wir nun kosten. Frittierte Bulgur-Lammfleisch-Bällchen, gefüllt mit Rinderhack, Nüssen und Granatapfelkernen. Ein wahrhaft himmlischer Genuss! ●



Fotos: Nils Hasenau (5), privat