

Deutsche Tugenden für Vietnam

Von Benjamin Bathke, Stipendiat der Heinz-Kühn-Stiftung zur Förderung junger Journalisten
Publiziert im Heinz-Kühn-Blog am 27. Februar 2018

Ich sitze im Büro von Francis Vãn Hôi, Gründer der Gastronomieschule An Rê Mai Sen, und lausche gebannt seiner Lebensgeschichte. Der charismatische Vietnameser, den seine Schüler achtungsvoll „Vater Francis“ nennen, hat die Aura und das Aussehen eines chinesischen Zen-Mönchs – Glatze, langer Ziegenbart, weißes Gewand und Brille. In seiner Stimme höre ich eine Mischung aus Ernsthaftigkeit, (Für-)Sorge und Lebenserfahrung. In den letzten vier Jahren hat Francis fast jede Minute in seiner Gastronomieschule in Ho-Chi-Minh-Stadt (HCMS) verbracht, in der er zur Zeit 125 junge Vietnamesen aus sozial benachteiligten Familien zu Köchen, Restaurantfachkräften und Bäckern nach dem deutschen dualen System ausbildet. Francis würde gerne noch mehr Lehrlinge aufnehmen, doch das Ausbildungszentrum platzt aus allen Nähten: Eigentlich liegt die Kapazität bei insgesamt 60 Lehrlingen – momentan sind es mehr als doppelt so viele. Über 300 Anträge muss Francis jedes Jahr ablehnen. „Vor allem bei den Mädchen tut es mir weh“, erzählt er wehmütig. Ohne Job würden viele von ihnen auf dem Land sehr jung heiraten. Und sobald sie bei der Familie ihres Ehemanns leben, ist es mit der Karriere und einem selbstbestimmten Leben vorbei, sagt er. Dann zähle nur noch der Haushalt und die Erziehung der Kinder.

Ich besuche das Ausbildungszentrum An Rê Mai Sen, zusammen mit einer 13-köpfigen Reisegruppe der Freundschaftsgesellschaft Vietnam. Die Azubis bedienen uns. Auf der Speisekarte stehen überwiegend europäische Gerichte, außerdem wird das hauseigene Brot verkauft. Das Bistro ist Teil der Schule, die die katholische Kirche zur Verfügung stellt. Weitere Praxiserfahrungen sammeln die Lehrlinge, von denen etwas 40 Prozent katholisch sind (gefolgt von Buddhisten, Atheisten und Muslimen), durch Praktika in Fünf-Sterne-Hotels und Event-Catering. Das Resultat kann sich sehen lassen: Die Auszubildenden können überdurchschnittlich gut Englisch, sind zuvorkommend ohne ihre Gäste zu bevormunden und kennen die Speisekarte auswendig. Kurzum: Sie beherrschen ihr Handwerk.

Pro Jahr beginnen 45 Jugendliche die dreijährige duale Ausbildung nach deutschem IHK-Standard. Die Lehrerschaft besteht aus Freiwilligen, Gastdozenten, zwei vietnamesischen Teilzeit- und einem Vollzeitlehrer sowie einem Restaurantmeister aus Deutschland. Francis selbst ist An Rê Mai Sens Kuchenmeister.

Als Bootsflüchtling nach Deutschland

Francis kam 1978 als Bootsflüchtling nach Deutschland und bekam politisches Asyl. Die ersten zweieinhalb Jahre hielt er sich in München als Tellerwäscher über Wasser, machte dann später eine Ausbildung zum Koch und wurde erfolgreicher Gastronom in der bayerischen Hauptstadt. 1995 startete er ein Im- und Exportgeschäft für Lebensmittel. Francis, der acht Geschwister hat, von denen heute fünf in San Francisco leben, sagt er habe er sich insgesamt sehr wohl in Deutschland gefühlt – trotz Attacken von Rechtsradikalen in den 1980er und 90ern. „Wir Vietnamesen wurden in Deutschland sehr schnell akzeptiert und in die Gesellschaft integriert“, so Hoi. Aber seine Familie fehlte ihm. „Ich hatte keine Hoffnung mehr, irgendwann in die Heimat zurückzukehren und die Eltern und Geschwister wieder zu treffen.“ In München lernte Francis seine heutige Frau kennen, die wie er als Bootsflüchtling nach Deutschland kam. „Die Einsamkeit und Schwierigkeiten zu teilen, war sehr wichtig für uns“, sagt er. Gemeinsam haben sie drei erwachsene Kinder.

Nach dem Fall des Eisernen Vorhangs beantragte Francis sofort ein Visum, denn seiner Heimat ganz den Rücken zu kehren, kam für ihn nie in Frage. „Ich liebe meine Heimat, ich muss sie mit aufbauen“, sagt der gläubige Christ. „Jeder muss mit anpacken, so wie in Deutschland nach dem 2. Weltkrieg.“

2005. Nach 28 langen Jahren in München war es schließlich soweit. Francis nennt seine Rückkehr seine Berufung. Doch wie genau er seiner Heimat helfen würde, war am Anfang alles andere als klar. „Das Vietnam von 1975 gab es nicht mehr“, erinnert er sich. „Straßen, Häuser, aber vor allem die Menschen waren ganz anders. Sie waren ganz traurig, egoistisch und gefühllos.“

Seine ersten beiden Projekte, eine Schule für behinderte Kinder und eine für Leprakranke in Nordvietnam, stießen auf wenig Gegenliebe. „Die Regierung zweifelte an meiner Heimatliebe. Sie hatte Angst, dass ich eine politische Revolution im Sinn hatte“, glaubt er.

Vor sieben Jahre hatte er schließlich die Idee, sein Know-how aus Deutschland in sein Heimatland zu importieren. Aber erst 2014, also knapp 10 Jahre nach seiner Rückkehr, konnte er seine Pläne für eine Gastronomieschule in die Tat umsetzen. Im ersten Jahr war An Rê Mai Sen eine One-Man-Show: Francis war Lehrer, Koch und Bezugsperson in einem – für 46 Lehrlinge. Erst 2015 schickte Misereor einen Restaurantfachmann aus Deutschland. Nach und nach wurde die Schule bekannter, gewann die Anerkennung der hiesigen Gastronomie und wurde von deutscher Seite zertifiziert. Der vietnamesische Staat hat allerdings bis heute nicht nachgezogen. „Wenn ich die Regierung mit ins Boot hole, muss ich nach ihrem Programm tanzen. Das will ich nicht“, sagt Francis selbstbewusst.

Die Belohnung für die Strapazen kam nach drei Jahren, als die ersten Lehrlinge die Abschlussprüfung bestanden, abgenommen durch die deutsche Außenhandelskammer (AHK) in Saigon. „Das war für mich der Beweis: Meine Theorie funktioniert, mein Projekt ist machbar“, sagt Francis nicht ohne Stolz.

Ausgebildete Fachkräfte sind Mangelware in Vietnam. Angesichts des Tourismus-Booms suchen etablierte Hotels händeringend nach selbstständigen, erfahrenen Servicekräften. Die berufliche Ausbildung hat in Vietnam ein gewaltiges Imageproblem. Das liegt vor allem am hohen Stellenwert der universitären Bildung im konfuzianisch geprägten Vietnam. Wer etwas auf sich hält, absolviert ein Hochschulstudium. Die berufliche Bildung hingegen hat einen viel niedrigeren Status in der Gesellschaft – sie gilt gemeinhin als Bildung zweiter Klasse. Ein Beruf, bei dem man sich die Hände schmutzig macht, ist nicht so erstrebenswert wie ein Bürojob. Außerdem fehlen schlichtweg Berufsschulen für Ausbildungsberufe in Vietnam.

Francis' Schülerinnen und Schüler, die er liebevoll „meine Apostel“ nennt, werden zwar nicht entlohnt, erhalten aber Verpflegung und schlafen in Unterkünften unweit des Ausbildungszentrums. So werden sie nicht zu einer finanziellen Last für ihre Familien, die alle ein sogenanntes Armutszeugnis besitzen. Das bedeutet, dass sie nicht mehr als 25 US-Dollar im Monat verdienen. Dies ist eine Voraussetzung für einen Ausbildungsplatz bei An Rê Mai Sen.

Die Nachfrage nach den Lehrlingen ist groß, sagt Francis. Neben der fundierten Ausbildung, der praktischen Erfahrung und den Englischkenntnissen schätzen Unternehmen vor allem ihr strukturiertes Arbeitsverhalten, ihr Organisationstalent und ihre Selbstständigkeit. Außerdem legt Francis großen Wert darauf, das Verantwortungsbewusstsein der Lehrlinge zu fördern – für sich selbst, ihre Firmen, ihre Familien – und die Gesellschaft. Im Unterricht geht es zum Beispiel darum, warum Diebstahl und Bereicherung sich nicht lohnen und wie man selbst zu einer „gesunden sozialen Arbeitsumgebung“ beitragen kann.

„Betriebe haben Vertrauen zu meinen Lehrlingen“, sagt Francis. „Sie sagen: ‘Bei diesen Angestellten können wir ruhig schlafen.’“

10 Lehrlinge des ersten Jahrgangs sind Francis treu geblieben und unterrichten jetzt selbst bei An Rê Mai Sen. Zwei dieser Ehemaligen werden demnächst bei der Hamburger Restaurantbesitzerin und Fernsehköchin Cornelia Poletto eine 3-monatige Fortbildung machen, anschließend nach Vietnam zurückkehren und ihre Kenntnisse an Azubis weitergeben.

Die Finanzierung der Kochschule ist nur mit Spenden möglich. Francis bezeichnet sich selbst als „professioneller Bettler“. Unterstützung kommt seit Jahren vom Hilfswerk Deutscher Zahnärzte (350.000 Euro), Misereor und der Don Bosco Mission Bonn.

Als nächste Schritte sind eine Meisterschule und die Erweiterung des Ausbildungszentrums geplant. Francis hofft, dass über die Jahre ein landesweites Netzwerk von Bäckereien, Restaurants und Hotels entsteht, bei denen Absolventen arbeiten und Azubis Praktika machen können.

In der beruflichen Ausbildung sieht Francis den größten Hebel, um die Kombination aus Armut und Bildungslosigkeit in seinem Land zu ändern. In der Tat würden die 13,5 Prozent der Vietnamesen, die unter der Armutsgrenze leben, von einem flächendeckenden Ausbildungssystem stark profitieren. Aber davon ist Vietnam meilenweit entfernt. „Die ehemaligen Parteifunktionäre leben in Reichtum und schaffen eine neue Armut“, erzählt mir Francis. „Wir Vietnamesen müssen aber nicht in Armut leben. Unser Boden ist fruchtbar, wir sind intelligent, wir haben gegen Amerika gewonnen – warum können wir nicht die Armut besiegen?“ In 30 bis 40 Jahren, so hofft er, wird kein Vietnameser mehr in Armut leben müssen und alle die gleichen Ausbildungschancen haben. Für diese Vision kämpft er weiter.