

Vom Tellerwäscher zum Küchenchef

Francis van Hoi: Eine Lebensgeschichte von Flucht, Integration, Erfolg und Entwicklungshilfe

Es ist der Stoff, aus dem Hollywood-Filme sind: Francis van Hoi, ein junger Mann aus einer armen vietnamesischen Familie, träumt in den 70er-Jahren von einem Leben im fernen Deutschland. Er studiert in seiner Heimat deutsche Geschichte, beschäftigt sich mit der fremden Kultur und fühlt sich dem katholischen Glauben verbunden. In seinem, damals noch vom Vietnam-Krieg gezeichneten Land sieht er keine Zukunft.

Mit 23 Jahren begibt er sich auf eine gefährliche Reise. Zusammen mit anderen „Boatpeople“ überquert er in einem kleinen Kutter drei Monate lang das Meer, auf der Suche nach dem Glück und einer neuen Perspektive in einem fernen Land. Das Ziel steht fest: Deutschland. Er schafft es nicht nur, unter Lebensgefahr das Land seiner Träume zu erreichen, er macht dort auch seinen Weg – der ihn letztlich nach 37 Jahren wieder zurück in seine alte Heimat führt. Dort will er Gutes tun und das teilen, was er in Deutschland gelernt hat. Auch dabei geht er unbeirrt seinen Weg, und auf einem Teil dieses Wegs hat ihn die Stiftung Hilfswerk Deutscher Zahnärzte für Lepra- und Notgebiete (HDZ) unterstützt.

Umso mehr freute sich Dr. Klaus Winter, als er im Rahmen seiner Projektreise nach Vietnam jetzt erneut die Gelegenheit bekam, mit dem kleinen Mann aus Vietnam,

der inzwischen 64 Jahre alt ist, sein Lebenswerk zu begutachten: die „deutsche“ HDZ-Gastronomiefachschule in Saigon.

Schon immer war Francis van Hoi ein einflussreicher Mensch mit einem enormen Durchhaltewillen. Diesen Charaktereigenschaften verdankt er vermutlich sein Leben, denn nicht alle Bootsflüchtlinge überlebten in den 70er-Jahren den gefährlichen Seeweg von Vietnam nach Thailand. Nahrung und Trinkwasser reichten oft nicht aus. Francis rettete sich und andere, indem er Seewasser kochte und den Plastik eingefangenen Wasserdampf als Trinkwasser nutzte. Als Brennholz dienten die Bootsplanken. Er war der einzige, der nach seiner Rettung nach Deutschland ging. Für ihn das Land seiner Träume. Alle anderen wählten Australien oder Amerika.

In Deutschland angekommen und als politischer Flüchtling akzeptiert, machte er sich auf die Suche nach Arbeit. In München verdiente er zuerst als Tellerwäscher sein Geld, arbeitete sich in den Jahren danach dann bis zum Küchenchef hoch. Noch heute erinnern sich die 5-Sterne-Hotels, in denen er tätig war, gerne an den fleißigen und begabten Vietnamesen. Später gründete er eine Catering-Firma, deren exzellenter Service von vielen Unternehmen geschätzt wurde. In seiner Freizeit studierte er einige Semester Theologie.



Kochen und Backen auf höchstem Niveau – Francis van Hoi an der Gastronomiefachschule in Saigon

Foto: HDZ

und das Programmieren von Software.

Eine weitere Hilfsmaßnahme auf Initiative von Francis van Hoi ist ein Lepra- und Tuberkuloseprojekt im Norden Vietnams. Hier fristen mehr als 700 ehemals Leprakranke als Aussätzlinge in einem „Ghetto“ ihr Leben und werden von fünf Angehörigen einer katholischen Schwesternkongregation liebevoll betreut. Das HDZ hat vor zwei Jahren auf dem Gelände ein Schwesternhaus mit einer Ambulanz errichtet.

Francis van Hoi's Lebensprojekt ist aber die 2014 gegründete HDZ-Gastronomie- und Backschule in Saigon. Sie ist die einzige Schule in Vietnam, die nach dem dualen Ausbildungssystem nach deutschem Vorbild innerhalb von drei Jahren Köche und Gastronomie-Fachkräfte ausbildet. Die ersten 29 der 150 Schüler haben im Februar 2016 ihre Zwischenprüfung bestanden.

Alle Absolventen wurden in internationalen 5-Sterne-Hotels zur praktischen Ausbildung übernommen und stehen schon heute für die Zeit danach unter Vertrag. Francis van Hoi genießt bei seinen Schülern großes Vertrauen. Sein „24-Stunden-Tag“ ist ausgefüllt mit den verschiedenen Aufgaben: Schuldirektor, Sozialarbeiter, Seelensorger und Lehrer.

Als tiefgläubiger Christ gehört für ihn die christliche Erziehung seiner Schüler zusätzlich zu seinem selbstgestellten Auftrag – in

einem überwiegend atheistischen Vietnam.

Bei seinem jüngsten Besuch in Vietnam hatte Dr. Klaus Winter jetzt die Ehre, eine neue Bäckerei einzuweihen und sich erneut von der Qualität der erstklassigen Ausbildung zu überzeugen. Auch hochrangige Vertreter von Kirche, Wirtschaft und Medien haben das professionelle Trainingscenter besucht und waren angetan vom Engagement des Initiators Francis van Hoi. Seine gesamten Ersparnisse hat er in den Unterhalt der Gastronomie- und Backschule gesteckt. Neben dem HDZ engagiert sich auch das Bischöfliche Hilfswerk Misericord in diesem Projekt.

Weitere dringende Pläne, wie der Bau eines Internatsgebäudes, müssen noch verwirklicht werden. Doch auch die Tatsache, dass sich in der Stadt bereits herumgesprochen hat, dass das Ausbildungszentrum eine ausgezeichnete Küche bietet, reicht nicht aus, um genügend Einnahmen zu generieren und auf eigenen Beinen zu stehen, geschweige denn Investitionen zu tätigen. Francis van Hoi gibt jedoch nicht auf. Er ist sicher, dass sein Lebenswerk mit Gottes Hilfe und Unterstützung aus dem In- und Ausland weiter wachsen wird und noch vielen armen Jugendlichen eine gute Berufsperspektive ermöglicht.

**Yvonne Schubert,
Wilgartswiesen**