

„Passt, machen wir!“



Jeden Samstag ab 11 Uhr ist Markttag. Da gibt es Biogemüse und Einkoches gegen Spenden

Der Lavendel blüht hier wie in der Provence, der Duft von Rosmarin und Oregano erinnert an die Toskana. Wer die Augen kurz zumacht, wähnt sich auf Urlaub. Wer sie wieder öffnet, schaut auf die Mauer des Flüchtlingslagers Traiskirchen, des Ortes, an dem alles begann.

Traiskirchen. Das war im Sommer 2015 Synonym für das Versagen des Staates. Damals mussten in einem der reichsten Länder der Welt Mütter mit ihren Babys auf Pappkartons schlafen.

Traiskirchen war aber auch der Ort, an dem alles begann, wo eine Welle der Hilfsbereitschaft für geflüchtete Menschen ihren Anfang nahm. Eine Welle, die bis heute nicht verebbt ist.

Nicolai Ritter ist einer der vielen, die damals Wut, Ärger und Verzweiflung in etwas Gutes transferierten. Der Bühnenbildner fuhr im Sommer 2015 auf der Autobahn nach Neusiedl zu Dreharbeiten für den ORF. Als er am Abend zurückfuhr, war ein langer Stau. Die Polizei hatte einen verschlossenen Lieferwagen gefunden. 71 Flüchtlinge aus Syrien, Irak, Iran, Afghanistan lagen tot in dem bei Parndorf abgestellten Kühlwagen, 59 Männer, acht Frauen und vier Kinder, qualvoll erstickt. „Mich hat es in dieser Nacht so sehr beschäftigt, dass ich zwei Mal an diesem Lastwagen vorbeigefahren bin, dass ich am nächsten Tag mit Freunden überlegt habe, was wir tun können“, erzählt Ritter. Kurz darauf schickte er dem Bürger-

In Traiskirchen graben Flüchtlinge mit Einheimischen die Äcker um und sorgen dafür, dass auch ärmere Bewohner der Stadt Biogemüse bekommen

BESUCH:
NINA
HORACZEK

meister von Traiskirchen ein Mail. „Wie finden Sie die Idee, in Traiskirchen eine Begegnungszone zu schaffen?“, fragte er Bürgermeister Andreas Babler, „es kann doch nicht sein, dass Flüchtlinge und Einheimische einander nur am Bahnhof treffen, wo die Stimmung ohnehin schon so aufgeladen ist.“ Die Antwort kam zwei Stunden später per SMS: „Passt, machen wir!“

So entstand der „Garten der Begegnung“. Auf dieser ein Hektar großen Fläche gleich hinter dem Flüchtlingslager arbeiten Asylwerber und Traiskirchner gemeinsam. Sie graben die Setzlinge in den Boden ein, jäten das Unkraut, ernten Obst, Kräuter und Gemüse und lernen einander dabei kennen. „Weil es kein Garten der Begegnung wäre, wenn hier nur Flüchtlinge arbeiten, garteln neben den freiwilligen Helfern aus der Stadt auch drei Schulklassen und ein Pensionistenheim aus Traiskirchen“, sagt Ritter.

Den überdachten Arbeitstisch, eine Holzkonstruktion mit Photovoltaikzelle am Dach, die mit Sonnenenergie eine Wetterstation, einen Internet-Hotspot, eine Handyladestation und LED-Lichter speist und so dafür sorgt, dass es hier bei Bedarf auch nachts hell ist, haben Mitglieder von „Ingenieure ohne Grenzen“ für das Gartenprojekt gebaut.

Gegärtet wird jeden Dienstag, Freitag und Samstag, das Kernteam besteht aus etwa zehn bis 15 Flüchtlingen, dazu kommen immer wieder neue aus dem Lager nebenan.

Am Samstag ist Markttag, da können sich die Traiskirchner gegen eine freie Spende das Gemüse abholen und im Garten der Begegnung gemeinsam mit den Flüchtlingen zu Mittag essen.

Heute gibt es afghanisches Barbecue. „Wir veranstalten auch regelmäßige Feste“, erzählt Khuram Raz Muhammad, der vor zwei Jahren aus Afghanistan nach Österreich geflohen ist, „wir haben gemeinsam das kurdische Neujahrsfest Newroz gefeiert, machen ein Sommerfest, ein Herbstfest und wenn einer von uns einen positiven Asylbescheid bekommt, feiern wir auch.“

Spinat, Schnittlauch, Jungzwiebel, Knoblauch sind bereits reif, 500 Paradeiserpflänzchen sind ausgepflanzt und versprechen eine reiche Ernte. Zwei Tonnen Gemüse werden es insgesamt heuer wohl werden, schätzen die Traiskirchner Begegnungsgärtner. Diesen Sommer wird das Projekt erweitert. Dann kommen zum Gemüse Hühner, Ziegen und Schafe dazu.

Das Gemüse, das am Markt-Samstag nicht abgeholt wird, bekommt der Traiskirchner Sozialmarkt. So kommen Menschen mit wenig Einkommen zu kostenlosem Biogemüse. Zusätzlich pflanzen die Flüchtlinge vom Garten der Begegnung in Absprache mit der Gemeinde in ganz Traiskirchen Obstbäume von alten, vom Aussterben bedrohten Sorten. So profitieren beide Seiten, meint Ritter: „Denn auch für die Flüchtlinge ist es ein schönes Gefühl, der Stadt etwas zurückgeben zu können.“

Gefüllte Weinblätter aus dem Garten der Begegnung

Besonders begehrt sind unter den Traiskirchner Flüchtlings-Gemüsebauern leere PET-Flaschen. Wieso, das erklärt das Ehepaar Delshad und Rouken Basari aus Syrien: „Sie müssen Weinblätter, die wenig Einkerbungen haben und zart sind, einrollen und in eine PET-Flasche stecken, bis die Flasche so voll ist, dass keine Luft mehr drinnen ist. So können Sie auch im Winter gefüllte Weinblätter genießen.“ Die Blätter sind etwa ein Jahr in der verschlossenen Flasche haltbar. Zum Herausnehmen wird die Plastikflasche einfach aufgeschnitten.

Zutaten:

30–40 Weinblätter, 250 g Lammfleisch, faschiert, und die Knochen, 250 g Reis,



2 Bund Lauchzwiebeln oder 2 große Zwiebeln, klein geschnitten, 1 roter Paprika, klein gewürfelt, 2 Erdäpfel, 1 Knoblauch, klein gewürfelt, 2–3 Tomaten in kleinen Stücken, möglichst viele Kräuter (Petersilie, Dille, Minze, Basilikum ...), je nach Bedarf Zitronensaft.
Salz und Pfeffer, Öl

Zwiebeln in viel Öl anbraten. Reis dazugeben und kurz anbraten. Paprika, Paradeiser und Knoblauch separat zu einer sämigen Soße kochen und mit Kräutern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das rohe Faschierte würgen und mit der Soße und dem angebratenen Reis gut vermischen.

Die Weinblätter fünf Minuten in Wasser kochen und herausnehmen. Ein bisschen von der Füllung auf die Weinblätter geben und diese einrollen. Achtung: nicht zu dick füllen, der Reis quillt noch nach.

Einen Topfboden mit zwei gewürfelte Kartoffeln und den Lammfleischknochen bedecken. Die gerollten Weinblätter eng darauf schichten. Zum Schluss einen Teller zum Beschweren der Weinblätter drauflegen.

Den Topf bis zwei Zentimeter über die Weinblätter mit leicht gesalzenem Wasser füllen. Wenn das Wasser kocht, Temperatur zurückdrehen und die Weinblätter bei kleiner Hitze eine halbe Stunde garen lassen.