

Wien, an einem grau-sonnigen Morgen im März. Für einmal nicht der elegante Erste Bezirk mit der Hofburg und noblen Kaffeehäusern wie dem Landtmann, sondern – in einem unauffälligen Viertel – der eher trostlose Meidlinger Markt. Auf der einen Seite offene Obst- und Gemüsestände, der Rest des Areals mit schmucklos grauen Betonklötzen in Reih und Glied bebaut, in denen die Geschäfte schon seit Längerem nicht mehr richtig laufen.

EINFACH MAL WAS ABGEBEN

■ von Johannes von Dohnanyi, Fotos von Petr Blaha



Die Gerichte aus aller Welt finden bei den Gästen des „Purple Eat“ großen Anklang.

Der einzige Farbtupfer inmitten dieser Tristesse ist das ganz in Lila gestrichene Marktrestaurant „Purple Eat“. Zu den Klängen orientalischer Musik wird in der Küche Salat geputzt, schiebt die Georgierin Sofia Ghumashyan safrangelbe Hühner Teile ins Rohr, rührt die Chinesin Xue Bai im vegetarischen Eintopf und kontrolliert Heike Heinrich die Temperatur des Weins. Vor allem ihren Kontakten zu anderen Sozialprojekten und zum Vorstand der österreichischen Einzelhandelskette Spar ist es zu verdanken, dass in den Töpfen des „Purple Eat“ nur

biologisch erzeugte Produkte landen. Vor der Tür spielen Kinder zwischen Blumenkästen, Tischen und Stühlen. Unbeeindruckt von aller Hektik wirft Kourousch Allahyari einen Blick in die Bücher des Lokals, hat Karin Klaric sich mit einer der Köchinnen zu einem kurzen Gespräch in eine Ecke zurückgezogen. Das „Purple Eat“ ist Teil einer erzählenswerten Wiener Geschichte menschlicher Tragödien. Sie handelt von bestens integrierten Flüchtlingen, deren Asylanträge nach oft jahrelangem Warten überraschend abgelehnt wurden. Die so über Nacht zu illega-

len Ausländern wurden und jetzt von Abschiebung in eben die Länder bedroht sind, aus denen sie aus den unterschiedlichsten Gründen einst flohen.

Mit Wein kann man viel Gutes tun

Auch in Österreich, so der Wiener Kabarettist Thomas Maurer, wird der Ton gegen das Fremde schriller und rauer. Dass die rot-schwarze Regierung unter dem Sozialisten Werner Faymann bereits an der nächsten Verschärfung der Asylgesetze arbeitet, beschimpft er als Einknicken der Politik vor der von der Boulevardpresse geschürten „Bürgerkriegsstimmung“. Deshalb macht der Künstler auch auf der anderen Seite dieser Geschichte mit: auf der eines kleinen Netzwerks engagierter Menschen, die gegen das österreichische Paragrafenbollwerk, gegen die Festung Europa Sturm laufen. Menschen, die sich mit diesen „unmenschlichen Entscheidungen“, wie Heike Heinrich sie nennt, nicht abfinden wollen. Die aber statt zu jammern den Verein „Purple Sheep“ gründeten, der als Erstes für von der Abschiebung bedrohte „Illegale“ eine Unterkunft im „Freunde Schützen Haus“ organisierte. Der dann das Restaurant auf dem Meidlinger Markt erfand, um über die täglich wechselnden Lieblingsgerichte der „uner-

wünschten Fremden“ nicht nur gegen die Ängste der „Einheimischen“ anzukochen. Die als Spenden deklarierten Einnahmen des „Purple Eat“ helfen auch, den Verein zu finanzieren. Es ist eine bunte Truppe Engagierter, die sich an diesem Morgen mit Maurer in dem lila Beisl auf dem Meidlinger Markt getroffen hat. Zu ihnen gehört Kourousch Allahyari, in Wien

geborener Sohn eines vor der islamischen Revolution nach Europa geflohenen Iraners und einer Österreicherin und immer neue Ideen generierender Geschäftsführer des Vereins. Karin Klaric als juristische Beraterin durchflöht die Akten ihrer „Klienten“ nach Formfehlern, um die eigentlich endgültige Ausweisungsverfügung doch noch aushebeln zu können. Bisher,



Die Winzerin Heike Heinrich – hier im Gespräch mit enos-Redakteur Johannes von Dohnanyi – gehört zu den treibenden Kräften hinter „Purple Eat“.



sagt sie stolz, „habe ich noch niemanden an die Behörden verloren.“ Und dann ist da die aus Deutschland stammende und am Neusiedler See im Burgenland lebende Winzerin Heike Heinrich. Ihr Engagement für die Bewohner des „Freunde Schützen Haus“ entspringt ihrer Überzeugung, dass „meine Familie und ich im Leben so reich beschenkt worden sind, dass es uns einfach ein Bedürfnis ist, davon etwas wieder abzugeben.“ Mit Wein kann man viel Gutes tun. Wenn man nur will.

Bevor die Winzerin erzählen kann, bricht die Frühlingssonne durch den grau-feuchten Hochnebel. Von einer Minute zur nächsten sind alle Tische des „Purple Eat“ besetzt. Männer mittleren Alters zumeist, die wohl in der Umgebung arbeiten und die jetzt, alle auf einmal, nach Salat, georgischem Huhn oder vegetarischem Eintopf und auf jeden Fall nach einem Glas Wein verlangen.

„Ich habe noch niemanden an die Behörden verloren“

Dass sie hier von „illegalen Ausländern“ bekocht und bedient werden, scheint die Gäste ebenso wenig zu stören wie die Tatsache, dass die eigentlich unerwünschten Fremden von „anständigen Inländern“ unterstützt werden. Das seien, befindet eine Viererrunde, doch „alles sehr liebe Leute hier“. Man lobt das täglich wechselnde Menü

aus aller Herren Länder ebenso wie den angebotenen Wein – nur um schon im nächsten Satz unisono über die zuständigen Ämter zu granteln, „die sich endlich um das Problem der unzähligen wirklich Illegalen im Land kümmern müssen“.

Sätze, die Geschäftsführer Allahyari als Beweis für seine Erfahrung nimmt, dass „Ausländer, zu denen man persönlichen Kontakt hat, in der Regel nicht mehr als Bedrohung wahrgenommen werden“. Und auch weil mit dem „Purple Eat“ langsam das Leben auf den Meidlinger Markt zurückkehrt, „werden ‚unsere‘ Illegalen inzwischen hoch geschätzt“.

Die aber kämpfen im Augenblick vor allem gegen das Chaos. „Schon wieder“, versucht sich Heike Heinrich mit vollem Tablett unter den Gästen zu orientieren: „Ohne nummerierte Tische kann der Service nicht funktionieren.“ Xue Bai antwortet auf diesen Rüffel mit einer fröhlich-kurzen Entschuldigung, schickt nebenbei Sohn Elias zurück an die Hausaufgaben, häuft hinter dem Tresen safrangelbe Hühnerbeine im Akkord auf die Teller und findet noch Zeit, über die Schulter in fast fehlerlosem Wienerisch zu erklären, dass „uns solche Fehler immer dann passieren, wenn wir mal wieder zu viel an all das andere denken.“ „All das andere“ ist ein wahrer Albtraum. Vor zehn Jahren noch arbeitete ihr Mann als anerkannter Chirurg und sie als geschätzte Krankenschwester in einem Krankenhaus im Norden Chinas.



Viele der Kinder des „Freunde Schützen Hauses“ sind waschechte Wiener: Sie wurden hier geboren.

Warum das junge Ehepaar in den Fokus der Behörden geriet, wer sie anonym als Parteikritiker und unzuverlässige Patrioten anschwärzte, haben die beiden nie herausgefunden. Fest steht nur, dass der Druck irgendwann zu groß wurde, die Bais ihre chinesischen Zelte abbrechen und über verschlungene Wege nach Österreich kamen.

Jahrelang warteten sie auf die Entscheidung über ihren Asylantrag. Zuerst kam Ellen, dann der kleine Elias zur Welt. Neben der normalen Schule bestehen die Eltern auf einer Extrastunde Chinesisch für die Kinder an jedem Samstag.

Ehrlichkeit wird nicht belohnt

Die vierköpfige Familie Bai gingen jederzeit als Musterfamilie für gelungene Integration durch – hätten sie auf Anraten ihres Schleppers bei der Erstauf-

nahme nicht einen falschen Namen angegeben. Und hätten sie, als der positive Entscheid über ihren Asylantrag unmittelbar bevorstand, die aus der Fluchtsituation heraus geborene Notlüge den Behörden nicht selbst gemeldet.

So viel Ehrlichkeit hat sich nicht ausgezahlt. Die Asylbewilligung wurde zurückgezogen. Für den gesamten Schengenraum droht ein dauerhaftes Einreise- und Niederlassungsverbot. Und den finalen Akt haben die Behörden auch schon angekündigt: Weil sie dem Gesetz nach jetzt illegale Ausländer sind, wollen sie die Bais nach China deportieren.

„Auch so eine unmenschliche Entscheidung“, wird Heike Heinrich sich empören, als der erste Ansturm der Gäste vorbei ist. Im Stakkato wird sie Details aus dem Leben der derzeit 148 Menschen erzählen, die im „Freunde Schützen Haus“ Zuflucht gefunden haben: Familien mit schwerstbehinderten Kindern,



Der gebürtige Hamburger Johannes von Dohnanyi war 30 Jahre lang als politischer Korrespondent rund um den Globus unterwegs. Er gehört seit seiner Rückkehr an die Waterkant zur Stammredaktion von enos.



Das „Freunde Schützen Haus“ in Wien: letzte Zuflucht für mit fragwürdigen Begründungen abgelehnte Asylbewerber.

die im Ursprungsland medizinisch nicht versorgt werden könnten. Menschen, die sich vor repressiven Regimen in Sicherheit brachten und die jetzt an diese ausgeliefert werden sollen. Flüchtlinge aus akuten Krisengebieten wie Somalia, Afghanistan und dem Sudan. Menschliches Strandgut ehemaliger Konflikte wie in Tschetschenien, dem Kosovo und anderen Ländern. „Und solchen Menschen sollte man nicht helfen?“, fragt Hans Jörg Ulreich, als ihm die Winzerin seinen Teller hingestellt hat. Auch er, der so oft wie möglich ins lila Restaurant der „Illegalen“ kommt, ist ein wichtiger Teil dieser Wiener Geschichte von Leid und Solidarität. Denn ohne die Entscheidung des Immobilieninvestors, „Purple Sheep“ zuerst das „Freunde Schützen Haus“ und dann auch noch den Meidlinger Marktstand unentgeltlich

zur Verfügung zu stellen, wäre das Projekt wohl gescheitert. Sein Engagement begann nach der entsetzten Reaktion seines Sohnes auf die Abschiebung eines bestens integrierten Schulfreundes und dessen Familie. Seitdem haben Ulreich und seine Frau „begriffen, dass man sich einmischen muss“.

Fast schon entschuldigt er sich für den Zustand des Gebäudes, in dem das „Freunde Schützen Haus“ jetzt „so lange es geht“ untergebracht ist. Ein Besuch an der angegebenen Adresse wird in ein eher heruntergekommenes Haus ohne Namensschilder an den Türen in langen Korridoren führen. Im Innenhof zwei alte Fahrräder, ein sorgsam in Plastik gehülltes Auto, liegen gebliebenes Spielzeug. Vor den bunten Graffiti an den Wänden ein be-

harrlich schweigender Mann und sein knickohriger Hund. „Aber wir sind so dankbar“, sagt Xue Bai. Und obwohl die Behörden immer wieder versuchen, Druck auf ihn auszuüben, bleibt der Investor bei seiner Haltung, „dass mögliche finanzielle Gewinne aus einer Immobilie manchmal vor den Bedürfnissen anderer zurückstehen müssen“.

Auf der Außenseiterposition

Ähnlich geht auch die Geschichte von Heike Heinrich. Es war Mitte der 1980er Jahre, als ihr Mann Gernot von seinen Eltern in Gols am Neusiedler See bescheidene zwei Hektar Anbaufläche und ein paar Fässer Wein geschenkt bekam. Sozusagen als Startkapital für eine Winzerkarriere, die die Eltern, so wie er sie

plante, nicht mitgehen mochten. Denn noch hatte das Weinland Österreich die Folgen des Glycerin-Skandals nicht überwunden, und so blieben die Jungwinzer mit ihren hochgesteckten Zielen Außenseiter: „Vom systematischen Streben nach höchster Qualität wollte damals kaum jemand etwas hören.“ Auch die Idee, den traditionellen Hof- und Straßenverkauf aufzugeben und stattdessen weltweit nach neuen Märkten zu suchen, war den meisten Winzern viel zu revolutionär.

Acht junge Golser Winzer konnten die beiden Pioniere Anfang der 90er Jahre schließlich für ihr Abenteuer gewinnen. „Pannobile“ nannte die Gruppe ihr Projekt – zusammengesetzt aus dem Namen „Pannonien“ der antiken römischen Besatzer für das Burgenland und dem Wort „Nobile“. Rücksichtslos wollten sich die Freunde dem Wettstreit gruppeninterner Blindverkostungen aussetzen. Man würde sich gegenseitig mit Verbesserungsvorschlägen unterstützen. Und am Ende, so das gegenseitige Versprechen, würde jeder Betrieb nur einen einzigen, von allen gemeinsam zum Besten des jeweiligen Jahrgangs gekürten Wein als „Pannobile“ auf den Markt bringen dürfen.

Das Konzept ging auf. Die Freundschaften überstanden auch schwierige Zeiten. „Pannobile“ gilt unter Genießern Lese für Lese als Spitzenlabel österreichischer Weine. Für die Hein-

richs hingegen ist „Pannobile“ längst nur noch ein Stein in ihrem Erfolgsmosaik. Durch den Erwerb neuer Toplagen ist ihr Weingut auf inzwischen 93 Hektar Anbaufläche angewachsen. Das ständig erweiterte Portfolio und moderne biodynamische Anbaumethoden haben zum Erfolg des Betriebs beigetragen. „Und von all dem“, wiederholt die Winzerin ihre anfängliche gestellte Frage, „sollten wir nichts abgeben?“

Seit Jahren beweisen die Heinrichs und ihre Freunde, wie einfach sich ökonomischer Erfolg und nachhaltiges sozi-





Ein Haus ohne Namensschilder, im Innenhof Wäsche, liegen gebliebenes Spielzeug, Fahrräder.

ales Engagement verbinden lassen. Zuerst gründete die Gruppe die Gesellschaft „Pannobile Sozial“ und kreierte für diese das neue Weinlabel „Saraströ“. Die Einnahmen aus dem Verkauf fließen zu 100 Prozent in soziale Projekte wie etwa den Therapiegarten eines Heims für psychisch Erkrankte oder die Unterstützung unschuldig in Not geratener Familien. Hinzu kommen noch die großzügig bemessenen und für eine Vielzahl kleinerer Projekte bestimmten Chargen jedes einzelnen „Pannobile“-Betriebs – und eben auch die Mitgestaltung der bemerkenswerten Weinkarte des „Purple Eat“ auf dem Meidlinger Markt.

Ohne die Freunde nicht auf die Straße

Doch dieses Engagement war Gernot und Heike Heinrich noch nicht genug. Um das Wiener Integrationshaus zu unterstützen, erfanden sie unter dem Namen „Cherub“ ihren eigenen „Sozialwein“, der über die Geschäfte der österreichischen Spar-Gruppe vertrieben wird. Spar-Vorstandschef Gerhard Drexel war von dem schon im ersten Jahr gesammelten Spendenvolumen so beeindruckt, dass er

spontan beschloss, die jährliche Summe in Zukunft zu verdoppeln. 2014 kamen so 80.000 Euro zusammen, die jetzt aber nicht mehr allein für das Integrationshaus bestimmt sein konnten: „Die werden ja auch vom Staat und den Kirchen alimentiert.“ Stattdessen kommt die Hälfte der „Cherub“-Spende dem Verein „Purple Sheep“ und den Bewohnern des „Freunde Schützen Hauses“ zugute.

Es wird Nachmittag auf dem Meidlinger Markt. Die Sonne hat sich wieder hinter einem Wolkenschleier verborgen. Rasch wird es kalt. Die letzten Gäste des „Purple Eat“ verabschieden sich. Schichtwechsel in der kleinen Küche: Alles muss für den Ansturm am Abend vorbereitet werden.

Heike Heinrich wird, mit vielen neuen Geschichten, zurück auf ihr Weingut am Neusiedler See fahren. Karin Klaric will endlich an ihren Schreibtisch, um nach Fehlern in den behördlichen Entscheidungen zu suchen. Und Xue Bai? Die Chinesin wird mit ihren Kindern Elias und Ellen zurück ins „Freunde Schützen Haus“ gehen. Ohne die Nähe ihrer österreichischen Freunde wagt sie sich am Abend nicht auf die Straße. „Egal, was passieren wird“, sagt die junge Frau zum Abschied, „was ich hier erlebe, werden ich und meine Familie unser Leben lang nicht mehr vergessen.“

Alles, nur nicht billig

von Eckhard Supp

1,99 ... 2,49 ... 2,28 ... 1,49 ... ab und an auch einmal 3,99 ... Die Zahlen kommen Ihnen bekannt vor? Genau! Es sind die Weinpreise Ihres Supermarkts oder Discounters! Und jetzt stellen Sie sich vor, Sie stießen in Ihrem Supermarkt plötzlich auf Preise wie 69,95 ... 299,00 ... 495,00 oder gar 999,00 Euro! Gibt's nicht, werden Sie sagen! Gibt's doch! Und zwar in Hamburg, an einer der meistbefahrenen, nicht wirklich noblen Ringstraßen am Rande des – schon deutlich angesagteren – Stadtteils Eppendorf. Edeka steht in großen Lettern unmissverständlich über der Eingangstüre, und dennoch werden Sie sich garantiert zweimal die Augen reiben, bevor Sie sicher sind, sich nicht in der Adresse oder gar im Land getäuscht zu haben. Klar, in Frankreich, vielleicht auch in den USA hätte man ein solches Weinangebot in der Fläche erwarten können. Aber hier? Im Herzen von Geiz-ist-geil-Schland? „Kauft bloß keine Weine im Supermarkt“, hatte mich doch gerade erst eine Bloggerin auf Facebook gewarnt. Philipp Struve, der Herr über gut 1.250 Weine sowie etwa 750 verschiedene Spirituosen, ist denn auch kein ganz gewöhnlicher Marktleiter, sein Markt kein gewöhnlicher Supermarkt. Das wird schon kurz hinter der Eingangstür deutlich: Wo anderenorts unvermeidliche Rückgabeautomaten für Pfandflaschen mit ihren langen Schlangen Wartender DDR-Atmosphäre verbreiten, wartet hier eine Sushi-Bar auf hungrige Kundschaft. Auch die Fleischtheke mit ihrem Spezialkühlschrank für Dry-aged-Spezi-

alitäten muss sich hinter keinem der Edelfleischer im vornehmen Zentrum des Stadtteils verstecken. Und dann die Weinabteilung ...

„Sechs Wochen“, so erzählt Struve, „bin ich kreuz und quer durch Europa gereist und habe mir mehr als 90 verschiedene Supermärkte angeschaut, bevor ich diese Abteilung aufgebaut habe.“ Dass er darüber selbst zum Weinliebhaber wurde, versucht er gar nicht erst zu verbergen. Dass er „seine“ Winzer regelmäßig besucht, ist auch keine Überraschung: „Mich faszinieren die Menschen hinter dem Wein.“



Eindeutig persönlich ist die Weinauswahl gehalten, und letztlich, so ein schmunzelnder Struve, „... muss ich ja Flaschen, die sich nicht gut verkaufen lassen, selbst trinken“. Trinken wollen! Was bei Etiketten vom Schlage eines Haut-Brion, bei Château Margaux, Angelo Gaja oder Antinoris Tignanello kein allzu großes Opfer sein dürfte. Dennoch, wer unterstellt, eine solche Weinabteilung mit ihrem Giftschränk extraterrester Etiketten, mit ihrem Riesenregal ausgewählter großer Gewächse von deutschen VDP-Betrieben

und ihrem großen Weinprobier-Kühlschrank für den kostenlosen (!) Probierschluck eines Dutzends ausgewählter Weine sei bloße Liebhaberei, ist auf dem Holzweg. 400 von insgesamt 2.500 Quadratmetern des Marktes belege seine Weinabteilung, hat Struve die Zahlen parat, und der Umsatzanteil liege bei knapp neun Prozent der insgesamt gut 17 Mio. Euro. Womit sich dieser Supermarkt bestimmt nicht hinter den Fachgeschäften der Umgebung verstecken muss.