

# Berlin

## Die Granatapfelkerne sind der Clou

Ein Berliner hat mit syrischen Flüchtlingen eine Firma gegründet. Mit einem Lastenrad sind sie auf Märkten unterwegs und verkaufen Essen aus ihrer Heimat

VON GERD ENGELSMANN

Der Arabic Hot Dog ist der Renner. Mit den nordafrikanischen Merguez-Würstchen – scharf gewürzten Hackfleisch-Bratwürsten – wird er zubereitet. Verkauft wird der Hot Dog jeden Tag auf dem Markt auf dem Neuköllner Hermannplatz. Dort steht ein knallbuntes Lastenfahrrad, meist zwischen dem großen Fischstand und dem Curry-Eck. „Refueat“ steht in großen Lettern auf den Aufbauten. So nennt sich die Firma, die der Berliner Aymann Azzawi (30) mit drei syrischen Flüchtlingen betreibt. Den Namen bildete er aus den englischen Wörtern für Flüchtling (Refugee) und Essen (eat).

Aymann Azzawi ist eigentlich Mediengestalter von Beruf. Er wurde in Berlin geboren, seine Eltern stammen aus Syrien und betreiben in der deutschen Hauptstadt eine Druckerei und einen kleinen Verlag. „Ich wollte unbedingt etwas unternehmen, das Flüchtlingen das Leben in Deutschland erleichtert“, sagt er. Über Facebook suchte er nach Mitstreitern. Mit Verkaufsfahrrädern, sogenannten Foodbikes, bietet er seit September Gerichte aus Syrien an.

### Gemeinsames Catering

Die Idee stammt aus Arabien, wo Händler in den engen Gassen der Altstädte schon lange mit Fahrrädern unterwegs sind. „Mit einem Rad bist du autark und kannst mehrere Stunden unterwegs sein. Spritkosten gibt es auch nicht“, sagt Azzawi. Die Gerichte kommen gut an bei den Kunden. „Der Arabic



BERLINER ZEITUNG/GERD ENGELSMANN

Yusuf Latouf (l.) verkauft mit einem weiteren Flüchtling syrisches Essen auf dem Hermannplatz. Ihren ausklappbaren Stand transportieren sie per Lastenrad.

Hot Dog ist ein Traum. Ein tolles Projekt“, schwärmt Karoline Rähler aus Hellersdorf. „Ich kenne nichts Vergleichbares in Berlin“ sagt eine andere Frau, die um die Ecke arbeitet und sich ab und zu in der Mittagspause bei Refueat versorgt. „Alles ist frisch und sehr schmackhaft.“ Auch bei anderen Händlern auf dem Markt kommen die Neuen gut an. Mit Marcel Andrea, dem italienischen Barista, der seit sechs Jahren auf dem Hermannplatz mit seinem Kaffeemobil

„Der Hot Dog schmeckt hier tausendmal besser als in einer Raststätte.“

Klaus Schulze  
Lkw-Fahrer und Kunde

steht, gab es sogar schon eine Zusammenarbeit beim Catering für einen Veranstalter.

„Currywurst und Kartoffelpuffer haben einen starken Konkurrenten bekommen und wohl nicht nur hier auf dem Markt“, sagt Marktbetreiber Nikolaus Funke, der allein in Neukölln sieben Märkte organisiert. Ihn hat das Konzept von Refueat überzeugt. „Eine treffsichere Idee, die Qualität stimmt, und die gesamte Geschichte dahinter auch“, sagt Funke.

Die Geschichte dahinter – damit sind die Flüchtlinge gemeint, die bei Refueat arbeiten. Der 22-jährige Syrer Yusuf Haj Latouf zum Beispiel, ein gelernter Bäcker. An diesem Tag steht er am Grill und wendet das Fleisch. „Essen aus meiner Heimat, sehr frisch, sehr lecker“, ruft er den Marktbesuchern zu.

Yusuf Haj Latouf wohnt in einer Fürstenwalder Flüchtlingsunterkunft. Er ist über die Balkan-Route aus Idlib geflohen, einer kleinen Stadt im Gebiet von Aleppo. „Um der

drohenden Rekrutierung durch eine der extremistischen Gruppierungen zu entgehen, die sich dort bekriegen“, erklärt er. Immer wieder schaut der 22-Jährige auf sein Handy. Damit hält er den Kontakt zu seiner Familie in der Heimat. „Das Schlimmste ist“, sagt er, „wenn du anrufst und keiner geht ran.“ Am Abend wird er in den Nachrichten hören, das bei Luftangriffen in der von Rebellen beherrschten Provinz Idlib mindestens elf Menschen getötet wurden.

Ihre Rezepte wollen die Flüchtlinge nicht verraten. Nur so viel: „Der 7-Pfeffer-Mix beim Hot Dog gehört zur Gewürzmischung“, sagt Aymann Azzawi. Und für das vegetarische Grilled Halloumi Sandwich nimmt er steingepresste Sesampaste aus dem Sudan. „100 Prozent natürlich und ohne Soja.“ Hinzu kommen Möhre, Gurke, Tomate, frischer Zitronensaft und – als Clou und fruchtiger Kick – Granatapfelkerne. Das Essen bereiten die Syrer in einer Mietküche in Lichtenberg zu. „Dort sind Profibedingungen, das klappt perfekt.“

„Berlin ist riesig“, sagt Aymann und träumt bereits von einer Refueat-Flotte, die durch die Stadt rollt. Noch verdienen die Köche kein Geld mit ihrem Start-up, handeln sich von Mal zu Mal durch. Was von den Einnahmen auf dem Markt übrig bleibt, verwenden sie für ein zweites Foodbike, das bald fertig sein soll. Wenn sie nicht unterwegs sind, treffen sie sich bei einem Freund, der ihr Projekt unterstützt. Dort wird dann geschraubt, gesägt und gestrichen. Eine eigene Werkstatt kann sich die junge Firma noch nicht leisten.