



**„ES GIBT BETRIEBE, DIE
NUTZEN DIE ABHÄNGIGKEIT
VON MIGRANT*INNEN AUS“**

Tapha Njie ist ausgebildeter Koch und engagiert sich im Slow Food Youth Netzwerk. Er ist 31 Jahre alt, geboren in Gambia und lebt seit 2016 in Deutschland. Im Interview spricht er über die Arbeitsbedingungen von Migrant*innen in der Gastronomie und seine Zukunftspläne für ein gutes, sauberes und faires Lebensmittelsystem.

Interviewer: Tapha, warum hast du dich entschieden, aus Gambia fortzugehen?

Tapha Njie: Ich wollte in den Westen, um Geld zu verdienen und mein Zuhause finanziell zu unterstützen. Ich wollte arbeiten, damit meine Familie daheim leben kann. Also bin ich 2012 losgegangen. Da war ich 22 Jahre alt.

Interviewer: Wie bist du nach Deutschland gekommen?

Tapha Njie: Ich habe zunächst in Italien Asyl beantragt und blieb dort für ein paar Monate. Von Italien wollte ich Richtung Skandinavien und bin eine Zeit in der Schweiz geblieben; von dort kam ich nach Deutschland. In Baden-Württemberg habe ich eine Ausbildung als Koch begonnen und abgeschlossen. Heute arbeite ich als Koch in einer Einrichtung für Menschen mit Behinderung.

Interviewer: Wie hast du die Arbeitsbedingungen als Koch erlebt?

Tapha Njie: Die Arbeitsbedingungen als Koch sind oft verrückt, zum Beispiel die Arbeitszeiten. In vielen Betrieben ist es so: Das Personal für die Küche beginnt um 8 Uhr morgens, hat um 14 Uhr zwei oder drei Stunden Pause, und arbeitet anschließend bis 23 Uhr oder 24 Uhr. Ich finde, das geht gar nicht.

Interviewer: Arbeiten viele Migrant*innen in der Küche?

Tapha Njie: Ja, auf jeden Fall – viele Leute, die ohne Papiere kommen, arbeiten in der Küche, weil viele Deutsche die Arbeit nicht machen wollen. Es gibt Betriebe, die nutzen die Abhängigkeit dieser Migrant*innen aus. Die sagen sich: „Okay, das sind Ausländer, die haben keine Papiere oder keine Aufenthaltsgenehmigung in Deutschland und ohne diese Arbeit können sie nichts verdienen oder werden abgeschoben.“ Selbst wenn du eine Ausbildung machst, ist es nicht leicht. Ich habe Glück gehabt: In meinem Ausbildungsbetrieb gab es einen Prüfer der IHK und der hat mir Zeit gegeben, damit ich lernen und meine praktische Prüfung vorbereiten konnte. Andere haben keine Zeit zu lernen, weil sie immerzu in der Küche stehen.



FÜR MICH IST WICHTIG, DASS MENSCHEN SICH GEDANKEN DARÜBER MACHEN, WO IHR ESSEN HERKOMMT.

Interviewer: Hast du oftmals mit Diskriminierung zu tun gehabt als Ausländer?

Tapha Njie: Ich hatte gute Arbeitgeber, die waren sehr aufgeschlossen. Aber klar, Vorfälle gibt es immer wieder: Ein älterer Gast hat zum Beispiel einmal gefragt, warum wir in Deutschland sind, wenn wir unser Land kaputt gemacht haben. Diese Art Diskriminierung ist Alltag.

Interviewer: Was müsste sich deiner Meinung nach an den Arbeitsbedingungen in der Küche ändern?

Tapha Njie: Wenn ich etwas ändern könnte, dann würde ich mir mehr Kontrollen von Arbeitgeber*innen in der Gastronomie wünschen. Besonders die Arbeitszeiten müssten besser erfasst werden, das sollte fair sein. Es müsste auch bessere Aufklärungsangebote für Ausländer*innen geben. Viele kennen die Gesetze nicht. Ich habe erst in der Ausbildung viel darüber gelernt, welche Regeln für Arbeitgeber*innen und Angestellte gelten, wie ein Arbeitsvertrag funktioniert. Das hat mir geholfen.

Interviewer: Gefällt dir dein Beruf trotz der oftmals schwierigen Bedingungen?

Tapha Njie: Der Beruf selbst, am Herd zu stehen und zu kochen, gefällt mir sehr gut. Wenn man etwas am Lebensmittelsystem ändern will, ist es allerdings nicht leicht, in der konventionellen Gastronomie zu arbeiten. Mir ist wichtig, wo das Gemüse herkommt, wo das Fleisch herkommt, dass die Qualität stimmt und auf Tierwohl geachtet wird. Ich würde mich gerne mit einem Food-Truck selbstständig machen, um meine Vorstellungen zu verwirklichen.

Interviewer: Würst du dann die Küchen aus Gambia und Deutschland verbinden?

Tapha Njie: Das weiß ich noch nicht. Ich finde zum Beispiel die karibische Küche spannend. Ich wohne ja im Schwabenland, in Baden-Württemberg, und da gibt es natürlich Spätzle und Maultaschen. Das gefällt mir sehr gut und inzwischen kann ich besser deutsch als afrikanisch kochen. Was ich in der Kochausbildung gelernt habe, würde ich gerne mit meiner eigenen afrikanischen Küche verbinden. Ein großer Unterschied ist zum Beispiel: Wir nehmen uns mehr Zeit zum Kochen, ich brauche mindestens eine Stunde. In Deutschland wirst du oft in fünf Minuten fertig.

Interviewer: Was wünschst du dir für deine Zukunft als Koch?

Tapha Njie: Ich hätte gerne irgendwann einmal mein eigenes, großes Restaurant, das auf einem Slow-Food-Konzept basiert. Für mich ist wichtig, dass Menschen sich Gedanken darüber machen, wo ihr Essen herkommt. Bei hübschen Gerichten, die schön aussehen, sind die Zutaten oft schlecht für die Natur und die Menschen; die Qualität ist auch nicht besonders. Da ist viel Luft nach oben.