

„In Sicherheit leben können ist nicht selbstverständlich

Hannelore Kleiß nach einem Gespräch mit Mohammed aus Afghanistan und Christine Stöckler, Leiterin der UMF-Wohnprojekts

Das Bild, das Medien und Politik von Afghanen zeichnen, macht es jungen Menschen wie Mohammed sehr schwer, sich in Österreich zu integrieren und Kontakt zu finden. Dabei hat der 19-jährige schon viel geschafft. Er hat in kurzer Zeit Deutsch gelernt, eine Lehre begonnen und eine Wohnung gefunden. Nun hofft er auf einen positiven Asylbescheid.

Im Winter 2015 ist der 16-jährige Mohammed R. aus Afghanistan nach Österreich geflüchtet. Vertrieben von der Angst, die Taliban könnten ihn eines Tages abholen und unter ihre Gewalt zwingen, wie schon viele junge Männer in seinem Umfeld. Mohammed ist in einer sehr abgeschlossenen und gebildeten Familie als jüngstes von vier Kindern aufgewachsen. Die drei älteren Schwestern sind schon verheiratet. Der Vater ist pensionierter Universitätsprofessor für Psychologie. „Ich habe nicht ein ganzes Leben gearbeitet und gelehrt, um meinen einzigen Sohn jetzt den Taliban zu überlassen“, beschreibt Mohammed die Einstellung seines äußerst besorgten Vaters. Seine Eltern haben schweren Herzens eingewilligt, als ihr Sohn sich alleine auf den Weg nach Europa gemacht hat.

Telefonisch hat Mohammed Kontakt mit seinen Eltern in Afghanistan, wo seit Jahrzehnten Krieg und Terror herrschen. „Im ganzen Land besteht das Risiko von gewalttätigen Auseinandersetzungen, Raketeneinschlägen, Minen, Terroranschlägen und kriminellen Übergriffen einschließlich Entführungen, Vergewaltigungen und bewaffneter

Raubüberfälle“, heißt es in den Reisewarnungen des österreichischen Außenministeriums. Die staatlichen Strukturen können weder für individuelle Sicherheit sorgen, noch vor den Taliban schützen.

Eineinhalb Jahre hat Mohammed im UMF-Wohnprojekt des Diakonie Zentrums Spattstraße in Linz gelebt. Als er volljährig wurde, konnte er noch ein halbes Jahr in der Wohngruppe für Erwachsene bleiben. In diesen zwei Jahren hat er freiwillig in einem Seniorenzentrum in Linz gearbeitet, anfangs in der Küche, später auch in Kontakt mit älteren Menschen. Die Leiterin des Seniorenzentrums war so begeistert von Mohammed, dass sie ihn unterstützt hat, eine Lehrstelle als Koch im Haus aufzunehmen. „Das Kochen selbst ist kein Problem“, sagt Mohammed. „Ich koche schon viele Speisen alleine. Aber ich habe manchmal noch Probleme mit bestimmten Bezeichnungen. Etwas in Würfel oder Streifen schneiden, oder die Namen italienischer oder französischer Gerichte richtig zu verstehen, bereitet mir noch Schwierigkeiten“.

Christine Stöckler, Leiterin des UMF-Wohnprojekts, schildert: „Mohammed hat sich hier vorbildlich



Wenn jemand es schafft, so fokussiert zu bleiben und so viele positive Bewertungen zu sammeln, gehört das auch gewürdigt. Der Umkehrschluss wäre nämlich:

Warum sich anstrengen, wenn es ohnehin nichts bringt.

Christine Stöckler,
Leiterin UMF-Wohnprojekt

Bildquelle: (c) Stefan Richter, Fotolia



Anmerkung: Name von der Redaktion geändert.

verhalten und um eine gute Integration bemüht. Der negative Asylbescheid in erster Instanz, den er im Jänner erhalten hat, ist nicht nachvollziehbar. Er fragt sich, was er falsch gemacht hat. Aber da gibt es nichts, was er besser machen hätte können. Wenn jemand es schafft, so fokussiert zu bleiben und so viele positive Bewertungen zu sammeln, gehört das auch gewürdigt. Der Umkehrschluss wäre nämlich: Warum sich anstrengen, wenn es ohnehin nichts bringt. Das demotiviert im Moment viele Jugendliche samt den haupt- und ehrenamtlich Engagierten, die sie unterstützen.“

In den Medien ist von jungen Männern wie Mohammed bisher nichts zu lesen. Nur Geschichten von Landsleuten, die mit dem Gesetz in Konflikt kommen, werden dargestellt. „Es ist schwer für mich, Kontakt mit Österreichern zu bekommen. Sobald ich sage, dass ich aus Afghanistan stamme, distanzieren sich die Menschen. Sie haben Angst. Eine Arbeitskollegin wollte, dass ich in ein anderes Seniorenzentrum versetzt werde, als sie von meiner Herkunft erfahren hat. Jetzt kennt sie mich. Jetzt ist sie es, die sich dafür einsetzt, dass ich bleiben kann. Aber das hat ein, zwei Monate gedauert.“

„Wenn ich nach Afghanistan zurück muss, werde ich von den Taliban getötet. Davor habe ich keine Angst. Ich bin mit dem Tod aufgewachsen. Ich habe Angst davor, dass sie mich am Leben lassen. Dann werden sie mir nicht mehr erlauben, selbst zu denken, zur reflektieren, meine Meinung zu sagen, Musik zu hören oder zu lachen. Ich habe Angst, gezwungen zu werden, Menschen zu töten. Aber das geht nicht. Ich kann nicht einfach einen Menschen töten“ sagt Mohammed überzeugt und mit aufrechter Haltung.



Kampagne #SicherSein

Die Kampagne, die seit Anfang Mai läuft, thematisiert #sichersein auf mehreren Ebenen:

- Das Recht von geflüchteten Frauen, Männern und Kindern auf Sicherheit.
- Das Bedürfnis von Geflüchteten, in Österreich Schutz zu erhalten.
- Die katastrophale Sicherheitslage in Afghanistan.
- Die Einstellung der wachsenden Anzahl an Menschen in Österreich, die sich sicher sind, dass Abschiebungen nach Afghanistan gestoppt werden müssen

Zivilcourage hat schon viel bewegt auf dieser Welt. Wir wollen Mut zum Handeln machen.

Auf der Website www.sichersein.at finden Sie

- umfangreiche Hintergrundinformation über die Situation in Afghanistan sowie Berichte von Betroffenen.
- Konkrete Handlungsmöglichkeiten für Initiativen und Privatpersonen.
- Wir stellen Postkarten, Sticker und einen Folder mit den Kampagnenmotiven zum Verteilen zur Verfügung
- Wenn Sie selbst individuelle Unterstützung leisten, können Sie gerne Ihre Geschichte mit uns teilen oder für die Website zur Verfügung stellen ...

Rezept des Quartals: Gegrilltes Huhn

Zutaten: (für 6 Personen)

1,5 kg Hühnerfleisch
6 Stück Zwiebel
1 Becher Naturjoghurt
1 l Zitronensaft, 3-4 EL Kurkuma
2 EL Chilipulver, 1 TL Safran, 1 EL Salz, Pfeffer
(Zutaten erhältlich im afghanischen Geschäft)

Zubereitung: Zuerst Fleisch waschen und in Stücke schneiden (Größe je nach Gusto), in eine große Schüssel geben; danach Zwiebel klein schneiden und ebenso in die

Schüssel mit allen anderen Zutaten geben; ca. 6 Std. im Kühlschrank ziehen lassen, danach fertig für den Grill!

Gutes
Gelingen!

