

# er und Messe trennen einvernehmlich

ftliche Probleme führten zur Trennung.

se Dornbirn und Messe-Caterer domcatering GmbH beenden Zusammenarbeit per über informierte Mutschlechner, Geschäftsführer der Messe. „Wir haben uns entschieden, die Arbeit nicht mehr domcatering ist ab Oktober 2014 für das Wohl der Besucher. Änderungen der Messtätigkeiten der Messe und domcatering ab demnach doch im März bekannt, dass der Miteigentümer Geschäftsführer Jürgen das Unternehmen wird. Damals Catering-Miteigentümer Christoph Walch als Mutschlechner, dass dies keine Probleme beim Unternehmen erkennen. Dies hätte auf den Erkenntnis die Zusammenarbeiten gleich beendet.

Auch Christoph Walch bestätigt die Entscheidung, sich einvernehmlich per sofort als Gründe das Ausscheiden von Oberhauser und einige wirtschaftliche Faktoren. domcatering hat wie berichtet rund 100.000 Euro in die Catering- und Küchenausstattung am Standort Dornbirn investiert. Einen Teil dieser Ausstattung habe die „derwalch GmbH - premium catering“, die Hauptfirma von Christoph Walch, der domcatering GmbH abgekauft, um deren Schulden zu reduzieren. Die sechs fixen Mitarbeiter seien bereits freigestellt worden. Das Unternehmen bleibe allerdings bestehen und soll zur Betreuung von neuen Kunden fortgeführt werden.

### Mit mehreren Partnern

In absehbarer Zukunft werde die Messe Dornbirn das Messe-Catering etwas flexibler handhaben als bisher, sagte Mutschlechner. Das bedeute, dass man aus einem Pool für bestimmte Veranstaltungsformate jeweils den Caterer wählen werde, der am besten dazu passt.

Dass dieses flexible Caterer-Modell dauerhaft bei der Messe Dornbirn Einzug halten wird, glaubt Mutschlechner unterdessen nicht. Vermutlich werde man mit der Fertigstellung des Messe-Neubaus wieder einen festen und exklusiven Catering-Partner an Bord holen.



Bei den künftigen Messe-Veranstaltungen wird jeweils ein passender Caterer aus einem Pool ausgewählt. SHUTTERSTOCK



## Paten-Familien

Für etwa zehn Jugendliche wird in Vorarlberger Familien für einen begrenzten Zeitraum ein sicherer Hafen gesucht.

Sie kommen nach einer gefährvollen Flucht völlig auf sich allein gestellt nach Vorarlberg: Minderjährige unbegleitete Flüchtlinge sind in ihrem Heimatland von Hunger, Versklavung oder Gewalt bedroht - die Flucht ist oft ihre einzige Chance. In Vorarlberg werden derzeit rund 70, ausschließlich männliche Jugendliche im Alter zwischen 14 und 18 Jahren in den Wohngemeinschaften der Caritas Flüchtlingshilfe betreut. In den nächsten Wochen und Monaten könnten es deutlich mehr werden.

Erstmals sucht der Pflegekinderdienst des Vorarlberger Kinderdorfs im Auftrag der Kinder- und Jugendhilfe und in enger Kooperation mit der Caritas zudem Familien, die für junge Flüchtlinge bis zur Voll-

jährigkeit ein sicherer Hafen sind. Der 18-jährige Nasrat Sediqi hat diesen Hafen nach seiner Flucht aus Afghanistan bereits gefunden. Seit über eineinhalb Jahren hat er bei Katharina Troy und Richard Gassner in Weiler ein neues Zuhause - und damit verbunden Halt sowie Geborgenheit. „Meine Kinder sind erwachsen und aus dem Haus. Nachdem ich in Pension gekommen bin, war für mich klar, dass ich mich sozial engagieren möchte“, erzählt Katharina Troy.

### Chemie stimmte

Über die Zeitung erfuhr sie vom Mentorenprogramm der Caritas-Flüchtlingshilfe. „Ich habe mir das Angebot genauer angeschaut und dabei Nasrat kennengelernt.“ Die Chemie stimmte zwischen den beiden von Anfang an. Nachdem der junge Afghane genau wie sie Sport als großes Hobby hat und auch gerne kocht, war für sie klar: „Wir versuchen es.“

Katharina Troy gab Nasrat Nachhilfe in Deutsch und unterstützte den Jugendlichen, wo er Hilfe brauchte. Der Kontakt



### HILFE GESUCHT

Wer kann sich vorstellen, Paten-Familie für einen Flüchtling im Alter zwischen 16 und 18 Jahren zu sein? Kontakt und nähere Informationen: Silvia Zabernigg, Pflegekinderdienst des Vorarlberger Kinderdorfs, T +43/(0)5522/82253-0, E-Mail pkd@voki.at, www.vorarlberger-kinderdorf.at

Nasrat Sediqi, ein junger Flüchtling aus Afghanistan, hat bei Katharina Troy ein Zuhause gefunden. Viele andere warten noch auf Hilfe.

VORARLBERGER KINDERDORF

## dringend gesucht

wurde intensiver und schließlich entschloss sich die Familie, den Teenager bei sich zu Hause aufzunehmen. In Weiler lebt Nasrat Sediqi den Alltag eines ganz normalen Jugendlichen: Vormittags geht er in die Schule und holt den Hauptschulabschluss nach. Neben seinem Hobby, dem Ringen, verbringt er seine Freizeit gerne mit Tennis, Skifahren, Radfahren oder mit seinen Freunden. „Er muss auch sein Zimmer selbst in Ordnung halten und manche Arbeit im Haushalt erledigen, das gehört dazu“, erzählt Katharina Troy und lacht: „Es gibt da auch ab und zu Krach, eben wie in einer ganz normalen Familie.“

Nasrat Sediqi ist durch die Sicherheit und den Halt, den ihm sein Zuhause gibt, ruhiger geworden. „Wenn man die Geschichte seiner Flucht hört, versteht man, dass er anfangs oft aufbrausend war. Diese jungen Menschen haben ihn ihrem Leben schon viel kämpfen müssen“, meint die ehemalige Lehrerin. Christoph Hackspiel, Geschäftsführer des Vorarlberger Kinderdorfs, ist überzeugt, dass sich für viele junge Flücht-

linge im familiären Rahmen vielfältige Chancen eröffnen würden: „Viele dieser jungen Menschen wünschen sich nichts sehnlicher, als nach all den erlittenen Verlusten etwas aus ihrem Leben zu machen. Patenfamilien können durch ihre Gastfreundschaft und ihr Engagement maßgeblich dazu beitragen, damit diese Jugendlichen ihre Potenziale entfalten und einen guten Platz in unserer Gesellschaft finden können. Letztlich können wir alle durch so eine Form von gelungener Integration bereichert werden.“

### „Schon viel geschafft“

Natürlich plagen Nasrat oft Ängste und Sorgen um seine in Afghanistan zurückgebliebene Mutter und seinen Bruder, der verschollen ist. Für die Zukunft ist ihm eine gute Ausbildung wichtig. An Motivation und Einsatzwillen mangelt es ihm nicht. Am liebsten würde er Polizist werden oder eine Banklehre machen - bis dahin ist es jedoch noch ein weiter Weg: „Ich habe aber schon so viel geschafft, wir werden sehen, was möglich ist.“

## EIN PLÄDOYER FÜRS ESSEN

ANDREA MILSTEIN



### Wenn Stein auf Stein trifft ...

Wie wäre es mit einem Küchenwerkzeug, das schon im alten Testament erwähnt wurde? Der Mörser ist das mit Abstand älteste Küchen-Multifunktionsgerät: robust, verlässlich, einfach in der Anwendung und obendrein wartungsfrei. Warum so viele Mörsermodelle ein Schattendasein in Küchenschränken führen, kann nur damit erklärt werden, dass sich viele Leute nicht über das Potenzial ihrer Mörser/Stößel im Klaren sind oder nur ein Puppenküchenmodell davon besitzen.

Ein guter Mörser muss in erster Linie einiges an Gewicht aufweisen, um Stabilität zu garantieren, sollte nicht porös sein, damit kein Abrieb entsteht und keinesfalls zu klein (Durchmesser zwischen 16 und 20 Zentimeter), damit, was immer darin zerkleinert, zerstoßen, verrieben oder verquetscht wird, möglichst in der Mulde bleibt. All dies erfüllt ein Mörser/Stößel-Set aus Granit (hier im Ländle gesehen im Asienshop in Hard), der Dank der rustikalen Bauweise zahlreichen zukünftigen Generationen zur Freude gereichen wird. Kostengünstig in der Anschaffung und vor Inflation geschützt.

Im Gegensatz zur elektrisch betriebenen Maschine, entstehen im Mörser kaum wahrnehmbare (hohe) Temperaturen, zudem lässt sich die Feinheit des Zerkleinerungsgutes über die stufenlose Dosierung der eigenen Kräfte präzise

kontrollieren. Neben dem Zerstoßen von trockenen Gewürzen wie Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel, Kardamon oder Nelken, eignet sich ein Mörser geradezu hervorragend für die Herstellung aller Arten von Pestos aus frischem Basilikum, Koriander, Petersilie oder Bärlauch. Eine Currypaste aus Kreuzkümmel, Koriander, Chilis, Galgant, Zitronengras, Korianderwurzel, Limettenblättern, Schalotten und Knoblauch im Granit-Mörser hergestellt, verströmt ein herrliches Aroma, das nur mit Therapie vergleichbar ist. Marinaden für Salate, Fleisch und Fisch, ja selbst Mayonnaise lassen sich problemlos im Mörser zubereiten. Nüsse (und Samen) aller Arten erleben ihre Wiederauferstehung als Nussbutter oder, mehr oder weniger fein zerstoßen, als Zugabe zum Müsli oder Salat. Selbst Guacamole verdankt ihre Entstehungsgeschichte dem Mörser. Ein paar Avocados mit Salz, Kreuzkümmel, Limettensaft, etwas Chili und frischem Koriander im Mörser zerstoßen und nach Belieben eine zerkleinerte Tomate untermischen. Schaffen auch Kinder, sobald sie das mehrfache Gewicht des Stößels erreicht haben.

Andrea Milstein leitet das Kochstudio essküche Götzis. Interessierte können sie telefonisch erreichen (Telefon: 0699/13213261) oder sie per E-Mail (info@esskueche.com) kontaktieren (mehr zur essküche unter www.esskueche.com).