

Allein unter Sehenden

Der Deutsche **Saliya Kahawatte** hat Karriere in der Edelgastronomie gemacht – und dabei 15 Jahre lang erfolgreich verschwiegen, dass er blind ist. **VON TERESA SCHAUR-WÜNSCH**

Seine Mutter: eine junge Deutsche. Sein Vater: ein aristokratischer Austauschstudent aus Sri Lanka, der seinen kleinen Sohn verachtet, wenn er Fehler macht. Vielleicht liegt es daran, dass Saliya Kahawatte schon früh gelernt hat, einen Satz zu hassen: „Das kannst du nicht.“

Saliya Kahawatte ist 15, als er bei einem Referat seine eigenen Notizen nicht mehr lesen kann. Wenige Tage später kann er kaum noch sehen. Die Diagnose: akute Netzhautablösung. 80 Prozent seines Sehvermögens sind verloren. Eine Beraterin will ihn in eine Spezialschule schicken. Doch der 15-Jährige hat nur einen Wunsch: Er will auf dem Gymnasium bleiben, er will sein Abitur. War es Leichtsinns? Naivität? Kahawatte weiß es nicht. Er weiß nur: „Ich wollte mich dem Wettbewerb mit den Sehenden stellen.“

Die Mutter und ein Nachbarsbub werden zu seinen Eingeweihten, seinen Helfern. Ein System, das sich noch oft bewähren soll. Er fordert sich, er überfordert sich. Aber am Ende hat er sein Abitur in der Hand.

Mit dem beginnt er eine Karriere in der Hotellerie. Die große weite Welt, die Luxushotels, die er auf den Reisen seiner Kindheit kennengelernt hat, reizen ihn. Und er trifft schon damals einen folgenschweren Entschluss: Er verheimlicht, dass er so gut wie nichts sieht. „Behindert und Migrationshintergrund? So hätte ich keine Chance gehabt.“ Behörden und Ärzte sagen ihm das sichere Scheitern voraus. Aber Kahawatte ist stur.

Die Angst vor der Entdeckung. Und so vertuscht er sein Handicap auch im Beruf. Fürs Kassieren lernt er die Nummern der Speisen auswendig, zu Hause übt er die Choreografie des Tischdeckens. Wein einschenken kann er über sein Gehör. „Es war ein wenig an Akrobatik nötig“, erinnert er sich. Zumal er sein Ziel immer höher steckt. Er arbeitet sich hinauf, vom Kellner zum Barman, am Ende ist er Restaurantleiter in der Hamburger Edelgastronomie. Doch es wird immer schwieriger. Ständig steht er unter Druck: Wie geht es weiter, wann fliege ich auf?

Er versucht, die Anspannung mit Alkohol sowie Drogen auszublenzen und stürzt sich in ein neues Projekt: ein eigenes Bistro. Es läuft gerade gut, da wird in seinem Unterleib ein Tumor entdeckt. Kahawatte ist 24 Jahre alt, beinahe blind und krebserkrank. Während er im Krankenhaus um sein Leben ringt, bringt seine damalige Lebenspartnerin das Lokal an den Rand des finanziellen Ruins.

Für den Krebs entwickelt er seine eigene Strategie: „Ich ließ den Krebs einfach stehen.“ Doch die Chemotherapie hat nicht nur seine Netzhaut weiter geschädigt, sondern auch seine Hüfte zerstört. Er braucht ein neues Gelenk. Ab da ist er nicht nur blind, sondern auch gehbehindert.

Zusammenbruch mit 33. Dennoch kehrt Kahawatte zurück in seinen Beruf, wird wieder Restaurantmanager, aber das Lügenkarussell dreht sich immer schneller. Weil er starke Hüftschmerzen hat, rät ihm der Arzt zu einem Bürojob, der freilich unmöglich für ihn ist. Seine Mutter ist krank, die Ehe seiner Eltern längst zerbrochen. Kahawatte nimmt Medikamente, trinkt noch mehr, nimmt noch mehr Drogen – bis er mit 33 zusammenbricht. Er besorgt sich Schlaftabletten. Sein Selbstmordversuch misslingt nur knapp.

Nach der Behandlung in der Psychiatrie kommt Kahawatte in eine Behinderteneinrichtung. Es wird eines der einschneidendsten Erlebnisse seines Lebens. „Ich hätte mir gewünscht, dass jene, die mich beurteilen, schauen, was ich kann. Stattdessen hat sie nur interessiert, was ich nicht kann.“



Blind – und keiner hat's gemerkt. Saliya Kahawatte blickt mehr denn je nach vorn. // Eichborn

Wieder einmal setzt er sich über seine Berater hinweg und beginnt ein Studium. Als er mit einem Notendurchschnitt von 1,9 abschließt, ist der Zeitpunkt gekommen: Er outet sich. Die Medien berichten über ihn, die Menschen sind von seiner Leistung begeistert, aber einstellen will ihn dennoch niemand. Kahawatte lebt von Hartz IV. Und beschließt, seine Behinderung in eine unternehmerische Tätigkeit umzuwandeln. Während er an einem Businessplan arbeitet, beginnt er seine Geschichte aufzuschreiben.

Seither sind drei Jahre vergangen. Kahawatte hat sein eigenes Unternehmen und fünf Mitarbeiter, alle mit Migrationshintergrund. Er berät mittelständische Kunden aus der Hotellerie, bietet Coachings und Seminare an. Diesen Kunden ist sein Augenfehler end-

lich egal. „Ihnen ist nur wichtig, dass das Ergebnis stimmt.“ Zu dem kommt Kahawatte über seinen eigenen Zugang. Er analysiert nicht Zahlen und Tabellen, sondern Menschen und Kultur. Dafür muss er vor allem zuhören können.

Sein Leben hält er in einer fragilen Balance. Das gelingt, weil er sich Strukturen geschaffen hat und weiß, was ihm gut tut. Er hat seine buddhistischen Wurzeln wiederentdeckt, ernährt sich ayurvedisch, macht Sport. Nun ist auch sein Buch erschienen („Mein Blind Date mit dem Leben“, Eichborn). Darin schildert er, wie er es immer wieder geschafft hat, sich nicht behindern zu lassen. Längst hat er neue Pläne, er will anderen Benachteiligten helfen, den Weg zum Arbeitsmarkt ebnet. Saliya Kahawatte ist bereit für neue Kapitel seines Lebens. //



WENN DU NICHT DARÜBER BERICHTEST, WIRD ES AUCH KEINER ERFAHREN.

Als Reporter hast du eine Mission: über Geschehnisse zu berichten, die sonst im Verborgenen blieben. Aber wo beginnt deine Mission? Bewirb dich mit deiner Idee für eine packende Reportage und werde Reporter '10. Dann reist du mit „Presse“-Außenpolitikredakteur Thomas Seifert zum Reportageziel deiner Wahl und berichtest in der „Presse“ sowie auf DiePresse.com über die Ereignisse vor Ort.

Infos und Online-Anmeldung unter diepresse.com/reporter10

In Kooperation mit



Selbstversuch

WENN AM EIGENEN LEBEN EXPERIMENTIERT WIRD



Kochen in der WG – kein großes Ding, wenn man Italiener ist. Schwieriger ist es, Österreicher zu sein – und eine Sachertorte in Kairo zu fabrizieren.

VON ERICH KOCINA

Iталиener haben es leicht. Geht es in der internationalen WG ans Kochen, wird einfach Pasta gemacht. Nudeln ins Wasser, später Sugo drüber, finito. Als Österreicher kommt man nicht so billig weg, wenn die Wohnungskolleginnen mit leuchtenden Augen österreichische Küche einfordern – Sachertorte muss es sein. Natürlich. Immerhin, eine Herausforderung. Die damit beginnt, dass so manche Zutat aus dem per Mail angeforderten mütterlichen Rezept in ägyptischen Supermärkten maximal in der Rubrik „Exotisches“ zu finden ist: Kartoffelstärke, Staubzucker, von Thea (aus welchem Buch meine Mutter wohl das Rezept hat?) ganz zu schweigen. Nach langer Suche lässt sich zumindest Ähnliches auftreiben – dem Alfa Market im Stadtteil Zamalek sei Dank. undefinierbare Stärke im Plastiksack, ein paar Klumpen staubiger Zucker und ägyptische Butter. Wenn die Carla Sacher das noch erlebt hätte . . .

Herausforderung Nummer zwei ist die WG-Küche, in der Elektrogeräte nur in der Vorstellung ihrer Bewohner existieren. Küchenwaage gibt es auch keine. Aber gut, ein Selbstversuch soll ja nicht unbedingt einfach sein. Und so werden die vier Deka Erdäpfelmehl eben geschätzt, die zwölf Deka Schokolade von der 400-Gramm-Tafel heruntergerechnet. Dass der Schnee aus sechs Eiern – zum Gaudium der Mitbewohnerinnen – von Hand geschlagen wird, versteht sich von selbst. Irgendwann sieht es aus wie nach einer Drogenrazzia in Medelin, und mittendrin steht eine Schüssel mit brauner Masse, die in eine Tortenform gefüllt werden sollte. Nun denkt der geübte Bäcker an ein rundes Blech, um das ein Metallring gespannt wird. Im Alfa Market kommt eine flache Gugelhupfform dieser Vorstellung noch am nächsten – wenn das die Carla Sacher . . .

Eine Stunde bei 180 Grad vorsichtig backen, sagt das Rezept. Gut, Ofen zu und raus auf den Balkon, wo ein langes Gespräch über Wiener Süßspeisen beginnt. Bis plötzlich der schrille Ruf der deutschen Wohnungskollegin aus der Küche schallt: „It's really burning!“

Nicht nur braun, sondern schwarz. Nachdem die Klimaanlage den schwarzen Rauch aus der Küche gesaugt hat, steht ein Stück Holzkohlengugelhupf auf dem Tablett. Damit erübrigt sich die Frage, mit welcher Grillnadel man den Teig prüfen hätte können. Aber sonst läuft es weiter streng nach Rezept, das da sagt: auskühlen lassen. Man will sich ja nicht die Finger verbrennen, während man die Torte von der Kohlenkruste befreit. (Gut, das stand so nicht im Rezept.) Und siehe da, es bleibt noch etwas übrig. Ein Etwas aus brauner Kuchenmasse, das mit aus Butter und Schokolade gefertigter „lippenwarmer“ (ehrlich, so will es das Rezept!) Glasur überzogen wird. Die Mitbewohnerinnen waren sehr angegan. Und trotzdem – in der nächsten WG gebe ich mich als Italiener aus. //

1
Im Rezept steht: Kartoffelstärke. Klar. In Kairo muss dafür halt ein undefinierbares weißes Pulver herhalten.



2
„It's really burning!“, schrie die deutsche Mitbewohnerin. Tatsächlich, die dicke schwarze Kruste stand so nicht im Rezept.



3
Endlich fertig: So sieht sie also aus, Kocinas Sachertorte à la Kairo. Na, wenn das die Frau Sacher noch erlebt hätte . . .



E-Mail:

erich.kocina@diepresse.com