



AN DIE HAND GENOMMEN

KURDISCHE FLÜCHTLINGSFAMILIE

Die kurdische Familie Ayverdi lebte im äussersten Osten der Türkei, in Anatolien. 1989 flüchteten Vater Mehmet und zwei seiner Brüder nach Frankreich. Später reiste Mehmet in die Schweiz weiter. In Zürich stellte er seinen Asylantrag. Der Verteilschlüssel für Asylsuchende brachte ihn und später seine Familie ins Entlebuch. Von hier aus starteten seine vier Kinder durch.

Text: Roger Strub, Fotos: Ayverdis

Mehmet Ayverdi fand rasch Arbeit und bemühte sich, Deutsch zu lernen. Sein innigster Wunsch war aber, auch die Familie mit seiner Frau Fatima und den vier Kindern, Tochter Sultan und die Söhne Hüseyin, Murtaza und Ali in die Schweiz zu holen. Mithilfe von Schlepperorganisationen gelang es ihm, ihre Flucht zu organisieren. Die Familie gelangte in die Schweiz und konnte im Luzerner Empfangszentrum Asyl beantragen. Später wurde sie von der Caritas in einem Haus im Entlebuch untergebracht.

Liebevolle Menschen mit Herz

«Wir sind aufgefallen im Entlebuch», sagt Ali Ayverdi. «Es war ein Kulturschock für beide Seiten. In der Schule gaben sie uns zu verstehen: Du bist keiner von uns. Das war zwar schmerzlich, aber auch Ansporn zu zeigen, dass ich auch ein liebevoller Mensch mit einem Herz bin.» Denn es gab im Entlebuch durchaus liebevolle Menschen mit einem grossen Herz. Zum Beispiel Lehrer Maurus Meyer, Hans Portmann, der Arzt, der Mutter Fatima Sprachunterricht erteilte, der Pfarrer,

engagierte Unternehmer, das Ehepaar Margrit und Walter Hofstetter und viele mehr. Es gab sogar Menschen, die an Weihnachten die Familie Ayverdi in ihrem baufälligen Haus besuchten, um mit ihnen zu feiern.

Ali Ayverdi: «Ihre Grossherzigkeit hat auch mich für meine heutige Tätigkeit als Geschäftsmann geprägt. Alle die Leute, die uns unterstützten, hatten erkannt, dass wir nur Menschen waren, die ein neues Leben wollten. Und sie nahmen uns an der Hand und halfen uns dabei, uns zu integrieren. Und das wollten wir mit allen uns zur Verfügung stehenden Möglichkeiten. Integration bedeutet, Sprache, Regeln und Werte einer Gesellschaft zu übernehmen.»

Eine Gemeinde wehrt sich

Ende 1991 wurde das Asylgesuch der Familie Ayverdi vom Bundesamt für Migration abgelehnt. Sie hätten das Land freiwillig verlassen können oder wären als Gruppe ausgeschafft worden, wenn da nicht die Menschen in der Gemeinde Entlebuch gewesen wären. Der Pfarrer rief an Ostern 1992 zur Demonstration auf und die Leute kamen in Scharen, um gegen den Asyl-

entscheid zu protestieren. Und als die Ausschaffung unmittelbar drohte, hatten die engagierten Bürgerinnen und Bürger bereits einen Plan geschmiedet. Sie trennten die Familie auf, nahmen sie erneut «an der Hand» und brachten sie einzeln oder zu zweit bei unterschiedlichen, meist prominenten Leuten auch ausserhalb des Entlebuchs unter. Denn die Ausschaffung wäre nur als Familie möglich gewesen, weil die Kinder noch minderjährig waren. «Ich war zum Beispiel eine Zeitlang zusammen mit meiner Mutter bei der Schwester des Pfarrers in Weggis», erzählt Ali.

Nach abschlägigem Bescheid aus Bern entschied sich der Gemeinderat einstimmig für ein politisch gewagtes und juristisch völlig neuartiges Konstrukt. Er erteilte der Familie Ayverdi «Gemeindeasyl» und setzte sich damit über den Entscheid der Bundesbehörden hinweg. Das hatte es noch nie gegeben. Während sich in der Folge die Juristen die Köpfe darüber zerbrachen, wurde der negative Asylentscheid ausgesetzt und Ayverdis konnten nach Entlebuch zurückkehren. 2001 wurde die Familie eingebürgert. >

SBRINZ AOP

URECHTER GENUSS

Der Käse mit Charakter – der Schweizer Extrahartkäse braucht Zeit, sehr viel Zeit! Das Mindestalter für den Konsum beträgt 18 Monate. Der Sbrinz AOP ist dann ideal zum Hobeln. Das volle Aroma entwickelt das Gold der Alpen ab 22 Monaten. Je älter ein Sbrinz AOP ist, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet.



Die Portmanns gehören zu den ältesten Älplerfamilien im Entlebuch. Peter Portmann bewirtschaftet auf 1294 m ü.M. eine 60 ha grosse Alp an der Grenze zwischen Hasle und Schüpfheim. Hier grasen die 25 eigenen Kühe. Jeden Tag verkäst Susanna Alp Sbrinz AOP oder Alpkäse aus 500 Liter Milch, welche aus der eigenen Milchproduktion stammt. Ergänzend dazu wird auch Milch aus der von Peters Bruders bewirtschafteten, benachbarten Alp verarbeitet. Pro Tag werden in der Käserei ein bis zwei Laibe Alp Sbrinz AOP hergestellt.



Käserei Engenlauenen-Alp
Peter Portmann
Obermoos, 6170 Schüpfheim

Die Käsereigenossenschaft Rotmoos wurde im Jahre 1934 im wunderschön gelegenen UNESCO Biosphärengebiet Entlebuch gegründet. Seit 1960 wird hier erstklassiger Sbrinz AOP produziert und verarbeitet. Dies widerspiegelt sich im eindrucksvollen Palmarès der Käserei. Pro Jahr werden in der Käserei Rotmoos rund 600'000 Liter Milch verarbeitet, welche von sechs Milchbauern aus der unmittelbaren Umgebung geliefert wird. Im Januar 2022 wurde die Käserei, welche Toni Mehr seit 1996 erfolgreich führte, in die Hände von Stefan Bammert übergeben.



Käserei Rotmoos
Stefan Bammert
Rotmoos, 6162 Rengg

Die Entlebucher Spezialitäten Käserei AG mit dem altherwürdigen Geschäftshaus und der neuen Käserei liegt am Eingang zur geschichtsträchtigen Lammschlucht. Hier wird Tag für Tag ausgezeichnete Sbrinz AOP von höchster Qualität nach strengen AOP-Kriterien hergestellt. Im Verkaufsladen der Käserei in Schüpfheim finden Sie Sbrinz AOP und weitere kulinarische Hochgenüsse aus dem Entlebuch.



**Entlebucher Spezialitäten
Käserei AG**
Chlusbode 12, 6170 Schüpfheim

sbrinz.ch

Heute führen sie in Zürich drei durchgestylte und bestens laufende Gourmet-Kebablokale unter dem Namen Ayverdis. Im Bild jenes auf dem Schlotterbeck-Areal in Wiedikon.



Die Kinder starten durch

Tochter Sultan, die Älteste, ist heute 47 Jahre alt und besitzt zusammen mit ihrem Mann in Urdorf einen Kebab-Laden. Ihre Brüder Murtaza (43), Hüseyin (42) sowie mein Gesprächspartner Ali (37) sind in Zürich aufstrebende Gastro-Unternehmer.

Murtaza, der gelernte Schreiner, wurde zum Hygiene-Spezialisten, Hüseyin, der ehemalige Heizungsmoniteur, brachte den Kebab-Genuss auf ein neues Level und Ali, der ehemalige Verkäufer in der Migros, entwickelte während zweieinhalb Jahren ein unternehmerisches Gesamtkonzept. Er verschlang Fachbücher über Betriebswirtschaft, Prozessoptimierung, Marketing und Corporate Design, reiste in verschiedene europäische Städte, um vor Ort spezielle Restaurants zu besichtigen und verhandelte mit Banken und Architekten. Kurz: Er wurde zu einem leidenschaftlichen und

innovativen Unternehmer. Eine glänzende Marketing-Idee verschaffte Ayverdis zudem weltweite mediale Aufmerksamkeit: Sie schickten einen ihrer Kebabs mithilfe eines Wetterballons ins «Weltall». Sogar die englische «Sun» berichtete darüber.

Aktuell besitzen die drei Brüder in Zürich bereits drei durchgestylte Lokale unter dem Namen Ayverdis und beschäftigen rund 100 Mitarbeitende. Auf ihrer Speisekarte sind etwa Kebab mit Trüffel, mit Honig und Frischkäse, mit Avocado oder mit Fondue zu finden. Ali: «Heute integrieren wir unsere Mitarbeitenden, indem wir sie an die Hand nehmen und sie bei der Wohnungssuche, bei Behördengängen und dem Erwerb der nötigen Papiere unterstützen. Wir widerspiegeln hier in Zürich die Liebe und die Herzlichkeit, die wir im Entlebuch erfahren durften.»