

Eine Flucht, wie ein Wunder

Wie entkommt man dem Krieg, wenn man pflegebedürftig ist? Olena Puchkova hat es erlebt.

Von Eva Schläfer

Im sechsten Stock eines Pflegeheims im Westend liegt Olena Puchkova in einem Bett und schaut in den Frankfurter Himmel. Seit einer Woche ist sie nun hier. Sie hat sich gut eingewöhnt. Vor allem ist sie ruhiger geworden. Manchmal aber hört sie Flugzeuge über sich. Sie sind kurz zuvor am Frankfurter Flughafen gestartet, haben Menschen an Bord, keine Bomben. Die 64 Jahre alte Ukrainerin weiß das – und erschrickt trotzdem jedes Mal.

Seit dem 24. Februar hat sie neun Tage lang in Charkiw, im Nordosten der Ukraine, in ihrer ebenfalls im sechsten Stock gelegenen Wohnung immer wieder Flieger über sich gehört, denen sie sich schutzlos ausgeliefert fühlte. Sie wie viele andere in einen Keller oder in eine U-Bahn-Station zu flüchten war für Olena Puchkova keine Option. Sie kann sich kaum bewegen, leidet wahrscheinlich an Parkinson. Nach neun Tagen Krieg, nach neun Tagen, in denen Strom und Wasser, Fernsehempfang und Festnetz ausfielen, Apotheken nicht mehr öffneten und bei Bombeneinschlägen in der Nähe des Hauses Putz von der Decke rieselte, war ihr klar: Sie muss ihre Geburtsstadt verlassen.

Betrachtet man diese zerbrechlich wirkende Frau, kommt es fast einem Wunder gleich, dass sie die Flucht überstanden hat. Mit ruhiger Stimme erzählt Puchkova nun an diesem Mittwochmittag in dem Frankfurter Pflegeheim, wie sie innerhalb von zwei Stunden die Entscheidung traf, Charkiw zu verlassen. Ihre seit vielen Jahren in Frankfurt lebende Tochter Katharina Kammann sitzt an ihrem Bett und übersetzt jedes Wort. Puchkovas Lebensgefährtin Alex und ihr Ex-Mann Slavik, der



In Sicherheit: Die Ukrainerin Olena Puchkova in ihrem Zimmer im Justina von Cronstetten Stift. Neben ihr sitzt ihre Tochter Katharina Kammann. Foto: Lucas Bäuml

zuvor schon einen Rollstuhl für sie organisiert hatte, trugen sie in einer Decke aus dem sechsten Stock nach unten. Die Aufzüge funktionierten schon längst nicht mehr. Zuvor hatten sie lange telefoniert und viel Geld bieten müssen, um einen Taxifahrer zu finden, der sie zum anderthalb Kilometer entfernten Bahnhof bringt.

Im Taxi sah Olena das erste Mal überhaupt Sina Galutova, eine Nachbarin. Telefoniert hatten sie schon einmal miteinander, aber Galutova wohnte noch nicht lange im Mehrfamilienhaus in der Innenstadt, und seine sozialen Kontakte hatte das Paar wegen der Pandemie und wegen Olenas nachlassender Gesundheit im vergangenen Jahr generell zurückgefahren. Alex, der Charkiw eigentlich mit den beiden Frauen gemeinsam verlassen wollte, entschied sich plötzlich um. Er hatte das Gefühl, seine Heimat nicht verlassen zu können, sie verteidigen zu müssen. Wie die Nachbarin, 67 Jahre alt, darauf reagierte, nun allein mit einer immobilen, schutzbedürftigen, ihr fremden Person unterwegs zu sein? „Sie ist eine Optimistin“, antwortet Puchkova.

Alle gemeinsam fuhren an den Bahnhof, wo kurz zuvor eine Bombe eingeschlagen war. Die Stimmung unter den Menschen war panisch. Polizisten versuchten zu beruhigen. Die erste angekündigte Evakuierungsfahrt fiel aus, dann wurde ein Zug nach Lwiw bereitgestellt. Fahrtzeit: 26 Stunden. Slavik gelang es, drei nebeneinander liegende Sitze zu finden, auf die sie Olena betten konnten. Auf dem dritten nahm Galutova Platz, die Unterschenkel Puchkovas auf ihren Oberschenkeln liegend. „Überall im Waggon waren Menschen: Sie saßen auf dem Boden, auf den

Tischen schliefen Babys“, erzählt Olena Puchkova. Sie verliert kein Wort darüber, welche Strapaze diese lange Fahrt für sie gewesen sein muss. Sagt nur, dass es schlimm gewesen sei, immer wieder Flieger über dem Zug zu hören.

An den Bahnhöfen, an denen der Zug hielt, reichten Menschen Lebensmittel in die Waggon hinein. Überall herrschte große Hilfsbereitschaft. In Lwiw angekommen, hatte Juri, ein Schulfreund von Tochter Katharina, den Weitertransport der beiden Frauen zur ukrainisch-slowakischen Grenze organisiert. Juri übernahm den letzten Teil der Strecke in seinem Auto. Olena Puchkova lag auf dem Rücksitz. Kurz vor der Grenze buchte er ein Zimmer in einer slowakischen Pension. Dort verbrachten die Frauen zwei weitere Tage und Nächte, bis Katharina Kammann und ihr Ehemann Tobias aus Frankfurt eintrafen.

Sie hatten in den Tagen zuvor in ihrem Freundes- und Bekanntenkreis zu Spenden aufgerufen, um Medikamente und weitere Materialien an die slowakisch-ukrainische Grenze bringen zu können. Schnell waren viele Spenden zusammengekommen, sodass das Paar früher als geplant mit einem voll beladenen Auto losfahren konnte, nachdem Katharina die überraschende Nachricht vom Aufbruch der Mutter in Charkiw erhalten hatte. Nach der Übergabe der Hilfsgüter steuerten sie auf direktem Weg die Pension an. Mutter und Tochter waren mehr als glücklich, sich zu sehen.

Am 10. März kamen sie in Frankfurt an. Nach einer ersten Nacht bei Katharinas Schwiegereltern im Westend – mittlerweile hatte es auch Katharinas Vater Slavik über Wien mit dem Zug nach

Frankfurt geschafft – gelang es, einen Pflegeplatz für Olena Puchkova zu finden. Michael Graber-Dünow, der das Pflegeheim des Justina von Cronstetten Stifts leitet, erklärte sich sofort bereit, die pflegebedürftige Patientin aufzunehmen – auch ohne dass die Kostenübernahme bislang geklärt werden konnte. Mutter und Tochter sind ihm dafür sehr dankbar, wie sie sagen – wie sie überhaupt dankbar sind für die vielen hilfsbereiten und freundlichen Menschen, die dazu beitrugen, dass Puchkovas Flucht einen guten Abschluss fand. Sina Galutova ist, wie Katharina Kammanns Vater auch, vorerst bei deren Schwiegereltern untergebracht.

Noch hapert es zwar an der Kommunikation zwischen den Pflegerinnen und Pflegern und der ukrainischen Bewohnerin, doch eine der Patiententbetreuerinnen kann schon fast akzentfrei „Herzlich willkommen“ auf Russisch sagen. Bei der Auswahl des Essens helfen Übersetzungsprogramme.

Unter Puchkovas Bett steht ein Paar grüne Hausschuhe. Sie sind eine der wenigen Dinge, die sie mitgenommen hat aus ihrer Heimat – in der Hoffnung, bald wieder in ihnen stehen zu können. Vielleicht gelingt es in Frankfurt, eine eindeutige Diagnose und damit eine wirksame Therapie zu finden. Noch dringlicher aber ist ihr Wunsch, bald wieder zurückkehren zu können. Aus Charkiw hört sie jedoch immer öfter: Die Zerstörungen sind zu groß, die Stadt hat keine Zukunft. Wie es weitergehen wird – momentan ist das nicht absehbar. Und was bleibt den Menschen vor Ort, die krank sind wie sie, aber nicht wissen, wohin sie flüchten können? „Sie können nur beten“, sagt Olena Puchkova. „Das ist eine Tragödie.“

MAIN EVENTS

Zauber-Schiff
Außergewöhnliche Magie auf dem Main
TERMIN 26. März
ABFAHRT 19:15 Uhr ANKUNFT 23:15
TICKETS 84,- € p. P., inkl. 3-Gänge-Menü und Zauberprogramm

Casino-Schiff
Kulinarischer Casino-Abend bei Poker, Roulette und Black Jack
TERMIN 02. April
ABFAHRT 19:00 ANKUNFT 23:00
TICKETS 78,- € p. P., inkl. servierter Vorspeise, Hauptgang & Dessertbuffet

Krimi-Schiffe
Interaktiver Krimi – ermitteln Sie mit!
TERMINE 08. & 09. April
ABFAHRT 19:30 ANKUNFT 23:00
TICKETS 84,- € p. P., inkl. 3-Gänge-Menü, Programm und Spielmaterialien

Alle Fahrten ab Frankfurt, Eiserner Steg, Mainkai

REGELN, DURCHFÜHRUNGSHINWEISE, INFOS UND BUCHUNGEN UNTER WWW.PRIMUS-LINIE.DE
FRANKFURTER PERSONENSCHIFFFAHRT ANTON NAUHEIMER GMBH
MAINKAI 36 60311 FRANKFURT AM MAIN

VERANSTALTUNGEN

ANTIK MARKT
Antik | Vintage | Design
Expertenberatung

20. März
10-17 Uhr | Parken frei | 4 € Eintritt
HESSENCENTER
DAS ERMAUSSERLEBENS IN FRANKFURT
www.retro-vintage-antikmarkt.de

WERDEN SIE MEERES BEWAHRER MIT IHREM NACHLASS.
WWF

Wir informieren Sie gerne.
Telefon: 030.311 777-729
wwf.de/testamente

Wer nicht lesen will, darf hören.

Testen Sie jetzt die Podcasts der F.A.Z.

Jetzt reinhören unter faz.net/podcasts

Mit den Podcasts der F.A.Z. hören Sie alles, was die Frankfurter Allgemeine ausmacht: einordnende Hintergründe und scharfsinnige Analysen zu aktuellen Themen aus Politik, Wissenschaft, Kultur und Wirtschaft genauso wie unterhaltsame Inhalte zu verschiedensten Alltagsthemen. Qualifizierte Hosts sorgen dabei, oft mit geladenen Gästen, für interessante Dialoge und Einschätzungen – informativ, überraschend und gewitzt. Wir hören uns auf faz.net/podcasts.

GESCHMACKSACHE

VON JACQUELINE VOGT

Hummus und Manti und Riesling



Schick gemachte Systemgastronomie, die außer der Multiplikationsfähigkeit eines Konzeptes wenig gemein hat mit den Mammut-Burger-Ketten, die den Ruf des qualitativ, ästhetisch und weltanschaulich Billigen nicht loswerden: Daran haben sich schon viele versucht. Etliche sind auch gescheitert, oft mit und auch wegen einer Mischung aus Unterfinanzierung und überforzierter Expansion. Es kommen aber immer wieder neue Spieler aufs Feld. Zu ihnen gehört die Kette Bona'me, gegründet von den vier Geschwistern Yasemin, Munise, Hüseyin und Ceyhan Dogan, Sprößlinge einer, wie sie es selbst sagen, klassischen Migrantenfamilie, die mit einem Lokal in Bergheim bei Köln in die Gastronomie gestartet sind.

Heute betreiben sie unter dem Namen Bona'me, was auf Kurdisch so viel heißt wie „Unser Haus“, sieben Restaurants in Deutschland. Eine Filiale in Frankfurt befindet sich an der Junghofstraße, und wer einen freundlichen und weitläufigen, szenig eingerichteten Ort mit vielen gut gelaunten Gästen jeden Alters sehen will, sollte dort einmal hingehen. Das Essen

muss man auch nicht bereuen, wenn man sich das richtige aussucht.

Vor dem Bona'me, in dem es kurdische und türkische Gerichte gibt, ist 2019 in Frankfurt eine Filiale des türkischen Systemgastronomie-Anbieters Big Chefs eröffnet worden, im Einkaufszentrum My Zeil. Vielleicht steht das für eine im Grunde überfällige kulinarische und letzten Endes auch wirtschaftliche Integration einer trotz Dönerbuden unterrepräsentierten Länderküche ins hiesige Potpourri.

Das Lokal an der Junghofstraße ist etwas mehr als 800 Quadratmeter groß, mit 330 Sitzplätzen innen. Es gibt hohe Tische und niedrige, eine Kaminecke, eine in den Raum integrierte Bar. Gäste erhalten am Eingang eine Chipkarte, auf die sie selbst ihre Bestellungen buchen, beim Rausgehen wird abgerechnet. Der Bestellvorgang findet an Terminals statt, die entlang der einsehbaren Küche aufgereiht sind. Man tastet auf den Bildschirmen herum, nimmt sich dann aus einem Regal einen sogenannten Pager und wartet am Platz, bis er brummt, dann holt man sich das Essen an der Ausgabe ab, Getränke gibt es an der Bar. Die Leute in der Küche brutzeln unermüdet, lange Wartezeiten gibt es auch bei großem Andrang nicht. Sitzt man am Tisch, drängt einen nie-

mand, die Atmosphäre ist entspannt, man kann schnell wieder gehen, man kann sich auch fresteden mit seinem Gegenüber.

Unter den Vorspeisen sind etliche Klassiker der türkischen und orientalischen Küche, Taboulé zum Beispiel, eine dezente gewürzte Schafskäsecreme, ein sehr gutes, puristisches Hummus, auch das Naan, ein weiches, flauschiges Brot, ist top. Das Angebot insgesamt ist recht groß, eine Besonderheit sind die Beyti, dünne Fladenbrot-Pfannkuchen, die mit Fleisch oder Gemüse gefüllt, gestapelt und mit Joghurtsauce begossen werden (Tipp: Beyti mit Falafelfüllung, Joghurt-Tahina- und Peperoni-Minz-Öl).

Empfehlen kann man, wegen des guten, aromatischen Teigs, auch die Pide, die ganz schlichten mit Käse, auch die mit türkischer Peperoniwurst und Tomatensauce und vor allem die Käse-Manti, mild gefüllte und knusprig gebratene Nudeln (Gerichte von etwa acht Euro an). Alles Essen ist halal, trinken kann man Softdrinks, Bier oder Wein, einen schönen trockenen Riesling vom Gut Rosch in Leiwang zum Beispiel. Fazit: ein sympathisches, unangestregtes Lokal in der City.

Bona'me, Junghofstraße 14, in Frankfurt. Telefon: 069/430519300. Öffnungszeiten: täglich von 10 Uhr an