

**Corinna Veit:** Die Lindauerin pendelt zwischen der Welt am Bodensee und der der Indianer in den USA. *Menschen*



**Musik in den Beinen:** Tanzen nach allen Regeln der Kunst hält gesund und macht glücklich. *Lebensart*

# WOCHENENDE

Samstag, 12. November 2011

DIE WOCHENENDBEILAGE FÜR DIE GANZE FAMILIE

Von Meike Stolp

**V**ersteckt. Das Wort beschreibt wohl am besten die Ortschaft Ausnang, die zu einem Teilort der Stadt Leutkirch im Allgäu gehört. Die Anzahl der Häuser ist dort übersichtlich, und wenn man einen Fuchs und einen Hasen dabei beobachten würde, wie sie sich zur Nacht die Pfote geben, es würde nicht verwundern.

In dieser Idylle versteckt sich etwas Exotisches: Denn von Ausnang aus vertreibt Jochen Walter Tajines. Eine Tajine – gesprochen „Taschien“ – ist ein nordafrikanisches Kochgerät, ein rundes, aus Lehm gebackenes Schmorgefäß. In Nordafrika, könnte man sagen, ist es das Äquivalent zum Römertopf. „Im Unterschied zum Römertopf, sagt Jochen Walter, benötigt eine Tajine weniger Zeit und weniger Energie.“ Und in einen Backofen muss man sie auch nicht stellen. Tajines kommen auf ein Holzkohlefeuer. Doch da es diese in deutschen Küchen eher selten gibt, sind die Tajines, die Jochen Walter vertreibt, für die Herdplatte geeignet. Die Marokkaner, die diese Kochgeräte aus Lehm anfertigen, achten auf Wunsch darauf, dass der Boden jeder Tajine eben ist.



Eine Tajine benötigt weniger Zeit und weniger Energie als ein Römertopf.

Jochen Walter,  
Tajine-Händler

Etwa 4000 Stück kauft Jochen Walter ein Mal im Jahr, lässt sie von Südmarokko – aus Dörfen kurz vor dem Atlas-Gebirge – nach Europa verschicken und nach Leutkirch-Ausnang bringen. Hergestellt wird die klassische Tajine traditionell von der Köchin für den Eigenbedarf oder von Töpfern, die sie dann zum Verkauf anbieten. In Südmarokko sind die Töpfer meist ältere Männer, die nicht mehr landwirtschaftlich arbeiten können. Sie bearbeiten spezielle Lehmmerde, die dann bei niedriger Temperatur gebrannt wird – was sie elastischer macht als beispielsweise Ton.

Jede Tajine ist ein Einzelstück. Und Jochen Walters Tajines haben im Gegensatz zu den kegelig spitzigen Formen, die aus der arabischen Tradition stammen, einen halbkugelförmigen Deckel. Diese Form entstammt der Tradition der Berber. „Die Töpfe kommen aus einer Region, in der es Lehmmerde frei von Schwermetallen und mit einem geringen Tonanteil gibt“, sagt Jochen Walter. Und, das ist ihm wichtig, sie sind unglasiert. „Die Glasur blockiert die Aromaentfaltung“, sagt er.



Die Glasur blockiert die Aromaentfaltung.

Jochen Walter,  
Tajine-Experte

In Leutkirch-Ausnang angekommen, lagern die Tajines in einem alten Stall. Neben der Tür steht von außen an die Wand gespritzt: [www.tajine.de](http://www.tajine.de), die Adresse der Internetseite von Walters Firma „Ali Baba Tajine“. Über der Stalltür hängt ein Schild mit dem Slogan „richtig gute Kochtöpfe“. Es gibt kein großes Logo, keine großen Werbemaßnahmen. Jochen Walters Versandservice ist versteckt – ein Wohnhaus, daneben ein Stall und alles, was an exotische

Jochen Walter in seinem Stadel in Ausnang: Von hier aus werden die marokkanischen Tajines in die Welt geschickt.

FOTOS: MEIKE STOLP



## Ein Berber-Topf erobert deutsche Küchen

Tajines werden traditionell in Marokko hergestellt – Jochen Walter aus Ausnang verschickt sie in die Welt



Tajinedeckel, übereinander gestapelt, in Jochen Walters Lagerraum.



Es sind vor allem ältere Männer, die die Tajines anfertigen.

FOTO: PRIVAT

Kochgeräte erinnert, ist ein Stapel Tajine-Deckel an der Mauer, die nicht mehr gebraucht werden können, weil sie beim Transport Schaden genommen haben.

Montag und Mittwoch sind Versandtage, da steht dann noch ein Stapel Kartons vor der Tür, in denen die Tajines vorsichtig mit Stroh eingepackt sind. An diesen beiden Tagen kann man auch bei Jochen Walter vorbeifahren. Vorherige Anmeldung ist von Vorteil.

Den Versandhandel gibt es bereits seit 1989. Gegründet hat ihn Helfried Harzbecker. Der ist sehr gerne nach Marokko gereist und kam irgendwann auf die Idee, dass sich eine Tajine mit ebenem Boden auch für moderne Herdsysteme, wie sie in Europa üblich sind, eignen würde. Er war es auch, der einige Berberfamilien in Südmarokko für seine Idee gewann. Seitdem stellen diese Familien unglasierte Tajines aus unbehandeltem Lehm mit planem Boden her. 1994 kam Jochen Walter dazu, 1996 hat er die Firma übernommen. Seitdem verkauft er die marokkanischen Kochgefäße ab 35 Euro via Internet, aber auch auf Märkten wie dem „Tollwood“ in München.



Es ist wie bei einem modernen Dampfgerät. Nur eben mit langer Tradition.

Jochen Walter  
Kochbuchautor

Auf den Märkten wirbt der 40-Jährige dann unter anderem damit, dass man mit Tajine talentfrei kochen könne. Egal ob eine halbe Stunde oder länger: das Essen bleibt in Form, Farbe und Geschmack gleich. „Es ist wie bei einem modernen Dampfgerät“, sagt Jochen Walter. Nur eben mit langer Tradition: Der älteste Fund einer Tajine wird in einem Londoner Museum auf 3000 vor Christus datiert. Und einfach zu handhaben ist die Tajine auch. Säubern kann man sie mit einem Stahlschwamm. Oder einfach auswaschen. Vor dem ersten Gebrauch sollte man sie einkochen. „Am besten Öl und Kartoffeln mischen“, ist Jochen Walters Tipp.

Zurzeit wächst das Geschäft, freut sich Walter. Eine Mitarbeiterin hat er und, je nach Saison, Minijobber. Und die Märkte, stellt Jochen Walter fest, sind ein guter Ort, um Menschen das Kochen mit Tajines näher zu bringen. „Man kann sich nämlich mit fast jedem Menschen über Essen unterhalten“, sagt er. Dabei hilft vermutlich, dass die Tajine ein Kochgerät ist, das man vielfältig einsetzen kann. Ob pikant oder süß, vegetarisch oder fleischig, sogar schwäbische Maultaschen kann man in einer Tajine zubereiten. Seine Erfahrungen mit dem marokkanischen Römertopf hat Jochen Walter in einem Kochbuch verarbeitet: „Tajine & Co – 100 Rezepte aus dem orientalischen Lehmtopf“. Mit diesem ist er auch öfter auf Lesereise, manchmal mit Kochvorführung.

So versteckt und geheim ist Jochen Walters „Ali Baba Tajine“ also doch nicht mehr. Exotisch, ja, aber die marokkanischen Kochgeräte mit Vertrieb im Allgäu sind auf dem Weg, einige deutsche Küchen zu bereichern.

Mehr Informationen gibt es auf Jochen Walters Webseite [www.tajine.de](http://www.tajine.de). Dort findet man auch den Online-Shop und verschiedene Rezepte für das Kochen mit Tajines.