

Jahrtausende alte Kochtopf-Technik

Kochen ohne Fett. Garen im eigenen Saft der Speisen. Ein über Jahrtausende bewährtes Lehmgefäß aus Afrika namens „Tajine“ macht's möglich. Sein europäischer Vertrieb sitzt in Ausnang bei Leutkirch.

JULIAN AICHER

Emsiges Treiben. In einer alten Scheune in Ausnang bei Leutkirch stapelt ein gutes Dutzend Leute „Tajines“ aufeinander. Nacht-

schicht ist angesagt. Der Container vor dem Haus muss möglichst schnell geleert werden. Jochen Walter lächelt trotz der Hektik gelassen

und reibt sich zufrieden die Hände. Denn inzwischen gilt es bei ihm schon fast als Routine, wenn die lehmfarbenen Kochgefäße aus Marokko auf Walters Hof ankommen.

„Wir sind ein Start-up-Unternehmen ohne staatliche Hilfe“, sagt Jochen Walter. Vor sieben Jahren begann der hagere Allgäuer damit, die marokkanischen Töpfe in Deutschland zu vertreiben. Heute verkauft er von den „Tajines“ – was übersetzt so viel wie „ein Topf für alles“ bedeutet – in Europa „Zigtausende“ pro Jahr. Die lehmfarbenen handlichen Gefäße stehen auf Herden bei ver-



Jochen Walter und sein marokkanischer Wunderkochtopf „Tajine“. FOTO: AICHER

schiedensten Leuten, „vom Arzt bis zum Arbeitslosen“. In seinen Kundenlisten führt Jochen Walter allerdings auch Prominente wie die Schauspielerinnen Barbara Rütting.

Ein einziges Zubereitungsgefäß für viele Zwecke. „Es gibt welche, die alles nur noch in diesen Töpfen kochen“, hat der 30-Jährige festgestellt. Kein Wunder. Denn „man kann aus dem eigenen Saft des Lebensmittels kochen – auch ohne Wasser“, erklärt Jochen Walter. Sein Tipp für die Zubereitung Allgäuer Gerichte in den „Tajines“: „Man zerkleinert halt die Zutaten und hat sie nach einer Stunde weich“. Eine seiner Kundinnen ist ganz begeistert: „Da brauchst du weder zu rühren noch zu wenden.“

Und während schmackhafter Rinderschmorbraten im gewöhnlichen Backrohr eineinhalb bis zwei Stunden gart, braucht der gleiche Gumenkitzel in der lehmgebrannten „Tajine“ nicht einmal 60 Minuten. Warum? „Der Topf ist ein Speicher und erhitzt sich von allen Seiten“, erläutert Jochen Walter. Metall dagegen leite die Wärme ab. So helfe das afrikanische Gefäß, beim Kochen mit Energie sparsam umzugehen. Außerdem seien die „Tajines“ im Vergleich zu teuren Edeltahlstöpfen spottbillig. Zum Reinigen der marokkanischen Traditionstöpfe reiche übrigens Essig, Zitrone oder auch Schnaps.

Zukünftiges Kochen dank uralter Kochkunst? Was in Afrika millionen-

fach verbreitet ist – egal ob am Feuer, auf dem Herd oder am Solar-Hitzespiegel – breite sich laut Jochen Walter jetzt in Europa mehr und mehr aus. Für den Ausnanger „Tajine“-Vertreiber ist dies nur eine logische Folge. Schließlich verfüge das speziell gebrannte Lehmgefäß über eine lange und bewährte Tradition. Durch archäologische Funde sei nämlich erwiesen, dass schon 5 000 vor Christi Geburt mit solchen Töpfen gekocht wurde.

Geheimnisvolle Herstellung

Bis das Gefäß allerdings der anspruchsvollen Speisezubereitung in europäischen Küchen dienen kann, muss viel Arbeit aufgewendet werden. Mehr als ein Dutzend Bauernfamilien in dem marokkanischen Herkunftsort des „Tajine“ pflegen die alte Brenntechnik der Lehmgefäße. Wie sie das bewerkstelligen, bleibt ihr Geheimnis. Auf jeden Fall bringt es Umsatz für das Dorf

In ihrem Wissen und ihrem Fleiß liegt die Ursache dafür, dass der Ort in seiner Gegend als weithin reichster gilt. Denn die süddeutschen Geschäftspartner zahlen für den vielseitigen Topf gerne gute Preise, wie Jochen Walter versichert. Außerdem unterwerfe sich die Allgäuer Vertriebsstelle den Bedingungen der bäuerlichen Bieter aus dem marokkanischen Dorf. „Wir handeln nur auf Absprache mit den Produzenten. Und wir haben an der Herstellung überhaupt nichts verändert“, so der Ausnanger Unternehmer.

