



tajine, eine moderne ur-pfanne

Tajine heisst übrigens so viel wie «der eine, bzw. einzige Topf», womit gemeint ist, dass dieser Topf der Topf schlechthin ist, nichts weiter wird benötigt, denn in ihm wird alles gekocht! Allerdings wurde dieser Kochtopf von den Berbern traditionell nur über dem Feuer benutzt und hatte deshalb einen gewölbten Boden, der sich für die europäischen Haushalte weniger eignet.

Auch auf normalen Herden verwendbar

Die Römertopf-Keramik wird mit sehr hohen Temperaturen gebrannt, wodurch das Material sehr hart, spröde und empfindlich gegenüber Temperaturen wird. So kann der Römertopf immer nur im Backofen verwendet werden. Das hat den Nachteil, dass das Kochen sehr lange dauert und er dadurch meist nur am Sonntag gebraucht wird.

Die Tajine wird aus naturbelassener, reiner Lehmmerde bei sehr niedriger Temperatur im Holzofen gebrannt und ist deshalb spannungsarm. Dieses sensible Verfahren macht sie unempfindlich gegenüber Hitzeschwankungen und dadurch kann sie wie eine normale Pfanne benutzt werden. Dank der Assoziation mit dem Römertopf entstand die Idee eines «Schnell-Lehmkochtopf für den Alltag», der statt dem traditionellen gewölbten Boden einen ebenen Boden hat! Durch diese kleine Veränderung wurde die Tajine kompatibel für alle modernen Herdsysteme: Gas, Kochfeld, Elektroplatten und Backofen – im Vergleich zum Römertopf eine geniale, leicht zu handhabende moderne Ur-Pfanne!



Oben: Tajine-Töpfer mit Deckel.

Rechts: In diesem Berber-Dorf am Rande der Sahara werden die Tajines mit geradem Boden hergestellt.

Die Tajine ist ein marrokanischer Kochtopf aus naturbelassener Lehmmerde. In der Tajine garen die Gerichte ähnlich wie im Römertopf, sie ist aber im Gebrauch wesentlich einfacher.

Schonendes Kochen

Die Tajine sorgt für die optimale Erhaltung der wertvollen Vitamine und Nährstoffe; sie werden durch die sanfte Kochmethode besonders geschont. Im Gegensatz zu Edelstahl gibt Lehm viel gleichmässiger Wärme ab. Ein Edelstahltopf erhitzt vom Boden her, denn er ist physikalisch ein Wärmeleiter, der nur einseitig Wärme abgibt. Lehm dagegen verhält sich physikalisch wie ein Wärmespeicher. Wird dieser mit mittlerer Hitze betrieben, können sehr gute Speichereigenschaften erzielt werden, die einen sogenannten «Backofeneffekt» gleichkommen. Dafür bedarf es lediglich einer geringen Menge an Flüssigkeit, die manchmal allein durch die Zutaten (z.B. Tomaten) ausreichend zugeführt wird. Bei Gemüse kann so zum Beispiel ganz auf Wasser verzichtet werden, so werden die Zutaten nicht zercocht und das Umrühren entfällt, was einen doppelten Effekt hat: der Kochaufwand wird reduziert und das Gericht kocht in Ruhe vor sich hin (häufiges Umrühren von Essen beim Kochen kann nervöse Energie erzeugen). Am Deckel der Tajine befindet sich zusätzlich noch eine Dampfregulierung, die die Flüssigkeit im Topf hält und einen Kreislauf entstehen lässt. Innerhalb einer halben Stunde kann jeder mit Hilfe der Tajine eine hochwertige, natürliche und leckere Mahlzeit zaubern.

Im Gebrauch entsteht eine Patina

Bei den Tajines, wie sie die Firma Naturkraftwerke vertreibt, wurde wegen Verdrachts auf Schwermetalle auf eine Glasur verzichtet. Der Topf ist naturbelassen, denn der Lehm ist sehr rein. Durch das kurze Wässern vor dem Kochen wird das Material gesättigt und so derselbe Effekt wie bei einer Glasur erzielt. Wenn die Tajine noch zusätzlich eingekocht wird, entsteht bereits während den ersten Kochvorgängen eine Patina, die den Topf «versiegelt». Danach ist die Pflege ganz einfach: mit einer Kratzbürste schrubben und hängen geliebten Geschmack mit Zitrone, Essig oder Alkohol neutralisieren. Sobald eine richtige Patina entstanden ist, muss der Topf vor jedem Gebrauch nur noch 2-3 Minuten gewässert werden. Bei längerem Einsatz kann auf das Wässern völlig verzichtet werden.

Traditionelles Berberhandwerk

Die Tajines werden von Berbern in der Sahara hergestellt. Der jetzige Töpfermeister ist 95 Jahre alt und ein bewundernswerter Mensch – noch sehr lebendig, rege und geistig erweckt. Neben ihm hat die Gemeinde noch einen Patron, der als einziger im Besitz eines Autos ist und das Tajine-Geschäft managt. Trotzdem wird auf den Töpfermeister mehr gehört als auf den Patron. Der Töpfermeister muss bei jedem Geschäft seinen Segen geben, sonst weigert sich die Gemeinde Geschäfte zu machen. Grossartig ist, dass sie mit dem Tajine-Geschäft eine Anbindung an den Markt – wenn auch nur im kleinen Stil und vor allem im Bio- und Naturproduktmarkt finden und diese Form des Austausches eine grosse Freude und Zufriedenheit unter den Beteiligten verbreitet.

ANTONIUS CONTE

In der Schweiz sind Tajine erhältlich bei **Naturkraftwerke**, Gibelstrasse, 8607 Aathal-Seegraben
Tel. 01/972 27 77, Fax 01/972 27 76

