

NOTIZEN

In Marokko steht der Lehmkochtopf in jeder Küche – oder auf dem Lagerfeuer. Ein Allgäuer bringt die Tajine auch in deutsche Küchen. Das Geschäft sichert mehreren Berberfamilien ihren Lebensunterhalt.

ALFRED WIEDEMANN

Leutkirch. Wenn Jochen Walter aus Leutkirch im Allgäu hört, wie gerade über Nordafrikaner geredet wird, die vor den Zuständen in ihrer Heimat nach Deutschland geflohen sind, dreht sich ihm der Magen um. Alles Kriminelle aus dem Maghreb, Marokkaner, Algerier, gehören alle abgeschoben! „Schlimm, dieses Gerede, diese ganzen Pauschalurteile“, sagt Walter. Weil einige Menschen von dort bei uns tatsächlich kriminell unterwegs seien, könne man doch nicht alle in einen Topf werfen, unmöglich!

Walter, 44, macht von einem ehemaligen Bauernhof im Leutkircher Teilort Ausnang aus seit zwei Jahrzehnten Geschäfte mit Marokkanern. Genauer: mit Berbern aus dem Süden des nordafrikanischen Königreichs, die das traditionelle Handwerk der Tajine-Fertigung bis heute ausüben. Tajine (sprich: Tashin) ist Kochgeschirr aus naturbelassener Lehmerde, von Nomaden in Nordafrika wird es schon seit vielen Jahrhunderten hergestellt und genutzt. Seit 20 Jahren importiert Walter mit seiner Firma „Ali Baba Tajine“ die Naturkochtöpfe aus Marokko. 1996 ist der gelernte Feinmechaniker in das Geschäft eingestiegen. Aufgebaut hatte den Import ein Marokko-Liebhaber 1989, er suchte einen Nachfolger.

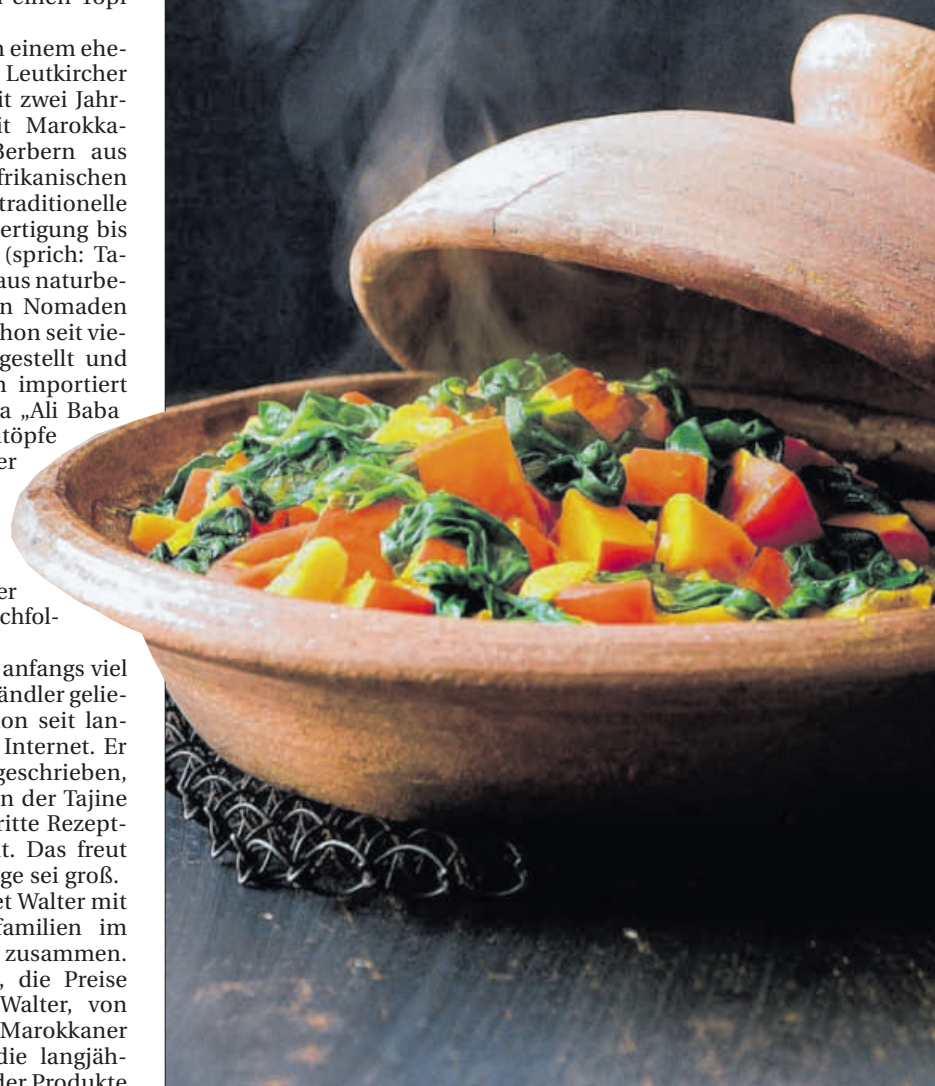
Walter hat die Tajine anfangs viel an Alternativ-Versandhändler geliefert, vertreibt aber schon seit langem auch selbst übers Internet. Er hat zwei Kochbücher geschrieben, damit der Kundschaft in der Tajine nichts anbrennt. Die dritte Rezeptsammlung ist in Arbeit. Das freut den Verlag, die Nachfrage sei groß.

Seit 20 Jahren arbeitet Walter mit den gleichen Bauernfamilien im Anti-Atlas-Gebirge zusammen. Ohne Probleme. „Klar, die Preise sind nicht fix“, sagt Walter, von Null-Inflation können Marokkaner nur träumen. Durch die langjährige, sichere Abnahme der Produkte sei Vertrauen da. „Da heißt es dann, der Preis bleibt diesmal noch, aber beim nächsten Mal müssen wir mehr verlangen.“ Es sind Handwerker wie hierzulande, die wissen, dass sie Qualität liefern und dass sie was dafür verlangen können.

„Sie verdienen mit uns natürlich mehr als mit ihrer lokalen Produktion“, sagt Walter, für den besseren Preis sei aber auch Qualität gefragt. Das sichert den Lieferanten seit Jahrzehnten den Lebensunterhalt. Das Handwerk werde von den Alten

Schmoren wie die Berber

Ein Allgäuer bringt Naturkochtöpfe aus Marokko in die deutschen Küchen



Ohne Wässern klappt's nicht

Tradition. Für Marokkaner sind Tajine, die schon seit vielen Jahrhunderten gebräuchlichen Kochtöpfe der Nomaden, alltäglich. „Da kann es sein, dass man sich schnell Gemüse und eine Tajine dazu kauft, um am Strandlagerfeuer zu kochen und den Topf dann liegen

lässt“, sagt Jochen Walter, der mit seiner Firma Ali-Baba-Tajine das Kochgeschirr importiert. Die Herstellung in Marokko ist traditionelles Handwerk und erfordert einiges Können: Die richtige Lehmerde wird benötigt, der Lehm muss dann sorgfältig geknetet werden.

Hitzefest „Luftblasen und Steineinschlüsse führen zu Rissen“, sagt Walter. Das Brennen mit niedrigen Temperaturen macht das Geschirr hitzeunempfindlich, selbst scharfes Anbraten ist so möglich. Köche dürfen aber das Wässern der Tajine vor der Benutzung nicht verges-

sen, denn ohne Flüssigkeit klappt das Garen nicht. Gereinigt wird dann nach dem Kochen nicht mit Spülmittel: An das Kochgeschirr aus Lehm darf beim Spülen nur warmes Wasser und notfalls auch eine Metallbürste, neutralisiert wird bei Bedarf mit Zitrone oder Essig.



Handarbeit von Berber-Handwerkern: Tajine-Produktion in Marokko.



Jochen Walter bringt die Töpfe unter die Leute – übers Internet. . .



. . . und am Stand wie beim Münchner Tollwood. Fotos: Ali-Baba-Tajine/A. Wiedemann

auf die Jungen weitergegeben, oft übergeben Ältere ihre Höfe früher, um sich aufs Tajine-Herstellen zu konzentrieren. Sicheres Einkommen, das bedeutet, dass sich keiner aus diesen Familien auf den lebensgefährlichen Treck ins reiche Europa aufmachen muss.

Inzwischen findet sich das traditionelle Kochgeschirr der Berber, der „Ureinwohner“ Nordafrikas, in immer mehr deutschen Küchen. Walter wirbt kochend auf Lesungen in Buchhandlungen, er gibt Kochkurse, muss Volkshochschulen inzwischen sogar auch mal absagen – es sind zu viele Anfragen. Der Lehmtopf habe die Alternativ-Ecke längst verlassen, sagt Walter. Das Kochgeschirr komme an, weil es aus naturbelassener Lehmerde gemacht sei, ohne Beschichtung, die Schadstoffe enthalten könnte. Der Umgang mit dem hitzeunempfindlichen Topf sei unkompliziert.

Weil der Boden für die Abnehmer in Deutschland plan gearbeitet wird, kann der Topf auf alle Herdarten. Man kann mit ihm scharf anbraten, der Topf darf in den Backofen und auch aufs offene Feuer. Vorbereitung sei zwar nötig, langes Wässern und Einreiben mit Öl vor dem ersten Gebrauch etwa. Aber am meisten zähle das Resultat, sagt Walter, das schonende Garen im eige-

Nachfrage nach der Handwerkskunst aus Lehm steigt

nen Saft. Ob bei Gemüse oder Fleisch, Nährstoffe und Geschmack bleiben so erhalten.

Das scheint sich gerade herumzusprechen. Walter packt viele Pakete mit seinen Mitarbeitern. Der Nachschub kommt containerweise aus Marokko, drei Container sind es innerhalb von zwei Jahren. „Früher haben zwei gereicht.“ Immer wenn ein Container ankommt, müssen zehn Leute anpacken. Sechs Stunden wird entladen. 4000 Töpfe und Deckel in allen Größen stapeln sich im Container, geschützt nur von Stroh. „Die Trucker haben früher gestaunt, wenn aufgemacht wurde“, sagt Walter, „da werden keine Paletten rausgefahren, sondern Töpfe und Deckel einzeln rausgetragen“. Handarbeit, wie beim Herstellen.

Der alte Bauernhof in Ausnang ist geräumig, der Platz wird gebraucht. Im alten Kuhstall und in der Tenne stapelt sich die Lehmware, auch das Verpacken wird hier erledigt. Zwei 450-Euro-Kräfte arbeiten fest. Verstärkung wird beim Ausladen gebraucht und auf Märkten wie dem Tollwood in München oder dem Würzburger Afrika-Festival. Walter ist regelmäßig dabei. Wenn viel verschickt werden muss wie immer vor Weihnachten, werden ebenfalls mehr helfende Hände gebraucht. Ein Ende des Booms ist nicht in Sicht. Das freut Walter. Und auch das Auskommen der Tajine-Macher in Marokko ist gesichert.