



Jochen Walter

Jahrtausende alte Kochtopf-Tradition

Zum 23. Mal ist Jochen Walters »Ali Baba Tajine« auf dem Tollwood zu Gast und dort heiß begehrt: Vergangenen Winter gewann sie sogar den Preis für den schönsten Marktstand. Die »Tajine« ist ein traditioneller Kochtopf aus Nordafrika – viele Familien auf dem Land stellen die Lehmöpfe noch selbst her.



Gründer der »Ali Baba Tajine« Helfried Harzbecker war von dieser Tradition so fasziniert, dass er einige Berberfamilien aus Südmarokko gewinnen konnte, um Tajines aus unbehandeltem Lehm für ihn herzustellen. Bis heute arbeiten diese Familien für die Firma, die alte Brenntechnik bleibt jedoch ihr Geheimnis. Das Besondere: Tajines kann man mitten auf die Glut stellen und das Kochgut kalt ablöschen – eine Unmöglichkeit mit industriell gefertigten Kochtöpfen.

