



Jochen Walter, Betreiber des Tajine-handels in Ausnang, hat sein drittes Kochbuch herausgebracht. Fotos: oh



Das Lager der marokkanischen Lehm-töpfe in Ausnang. Foto: Viktoria Benz



Tajines sind für alle Herdarten sowie für Ofen und Lagerfeuer geeignet.

„Jede Tajine ist ein Unikat“

Jochen Walter verkauft marokkanische Kochtöpfe und veröffentlicht sein drittes Kochbuch

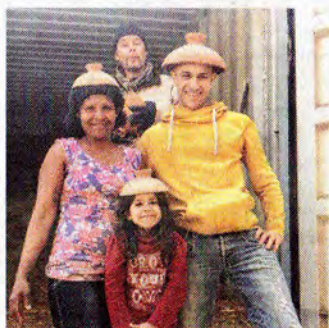
Während meines Marokko-Urlaubs bin ich auf ihn aufmerksam geworden: Jochen Walter, der im Allgäu marokkanische Kochtöpfe, sogenannte Tajines verkauft, die von Berbern hergestellt werden. Ende September brachte er sein drittes Kochbuch heraus, geht im Dezember auf das Tollwood-Festival nach München und gibt ab November wieder Kochkurse.

VON VIKTORIA BENZ

AUSNANG - Da musste ich doch tatsächlich an den südlichsten Ort Marokkos fahren, um von dem marokkanischen Lehmtopfhandel in Ausnang zu erfahren. In meinem Urlaub lernte ich nämlich den Initiator des Handels, Helfried Hartzbecker kennen. Ab 1989 verkaufte er die marokkanischen Lehm-töpfe in einem großen Bauernhaus im Allgäu. 1994 kam der damals 23-jährige Jochen Walter dazu, der ihn beim Verkauf auf Märkten in ganz Deutschland unterstützte. Ihn faszinierte die Einfachheit des Kochens

mit der Tajine. Nur drei Jahre später übernahm er dann den Handel im Allgäu, während Hartzbecker nach Marokko auswanderte. Er kümmert sich seither vor Ort um die Produktion der Tajines. Jochen Walter übernimmt die Spedition und den Verkauf im Onlinehandel sowie auf Messen und Märkten. Sein nächster Markt wird das 25-tägige Tollwood-Festival in München sein.

Familienverbunde in Tiznit und im Antiatlasgebirge rund um Taфраoute stellen die Lehm-töpfe her. Seit Jahrhunderten



Eine Familie hilft beim Beladen des Containers.

wird dieses Handwerk auf diese Weise von Generation zu Generation weitervererbt. „Jede Tajine ist ein Unikat. Erkennbar ist die typische Berbertajine an ihrem gewölbtem Deckel“, sagt Jochen Walter. Die Töpfe werden aus absolut schadstofffreier Lehm-erde in Handarbeit gefertigt und in Naturöfen gebrannt. „Dank der natürlichen Zusammensetzung des Lehms und der Niedrigtemperaturbrennweise ist er frei von Schwermetallen und

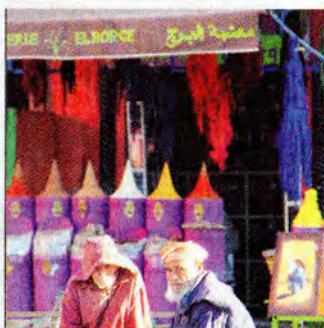
enorm hitzeunempfindlich. Wir verkaufen ausschließlich Tajines ohne giftige Glasuren oder Beschichtungen. Das ist uns wichtig!“, betont Walter. Denn nur in naturbelassenen Töpfen bleibt das Aroma der Zutaten beim Garen erhalten. Er sagt: „Die Tajine ist eines der wenigen Küchengeräte, die durch den Gebrauch ihre Eigenschaften verbessert.“

Vollgepackte Esel bringen die produzierten Töpfe in Zentren wie Taфраoute, wo sie dann

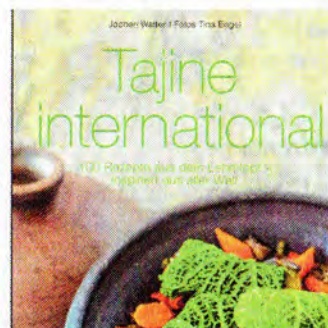
auf Märkten an den Mann gebracht werden. Hartzbecker und Walter gelten als größte Abnehmer, die sich ausschließlich auf den Vertrieb von Tajine konzentrieren. Einmal pro Jahr lassen sie einen Container mit rund 8000 Stücken füllen, das entspricht ca. 4000 Tajines. Diese werden dann von Casablanca nach Hamburg verschifft. Nach dem Transport mit Esel, Schiff, Zug und Lkw erreichen sie zuletzt das kleine Ausnang im Allgäu, wo sie dann von dem leidenschaftlichen Tajinehändler Jochen Walter an Kunden in ganz Deutschland veräußert werden.

Außerdem gibt er seine Kochkünste auf diversen Kursen in Legau weiter, die ab November starten. Im Frühjahr möchte er bei Abendkursen zeigen, dass die Töpfe sowohl für alle Herde als auch für offenes Feuer geeignet sind. Er wird Rezepte kochen, die er bereits in drei Kochbüchern publik gemacht hat. Sein drittes ist seit Ende September auf dem Markt. Weitere Infos unter www.tajine.de

Größter Abnehmer von Tajines



Zwei Berber auf dem Markt in Taфраoute.



Seit Kurzem ist das neue Kochbuch erhältlich.