

Maultaschen-Entwicklungshilfe für Afrika

Von Thomas Schorrardt 16. Januar 2019 - 20:54 Uhr

Hermann Hahn aus Frickenhausen-Linsenhofen ist als Koch schon weit herumgekommen. Am Namibia-Stand auf der Stuttgarter CMT wirbt er für das Land, dem er einst die Maultaschen schmackhaft gemacht hat.



Hermann Hahn (links) serviert Botswana-Beef auf Stachelschweinborstenspieß.
Foto: I. Rudel

Frickenhausen/Stuttgart - Wer Hermann Hahn als bunten Vogel bezeichnet, liegt nicht falsch. Und das hat nichts mit dem Nachnamen zu tun. Für den 66 Jahre alten Koch, der sein Handwerk im ehemaligen Sterne-Restaurant Ulrichshöhe in Nürtingen-Hardt gelernt hat, ist die Küche Heimat und Bühne zugleich. An dem rührigen Schwaben führt auch auf der Stuttgarter Touristikmesse CMT kein Weg vorbei – das wiederum hat nichts mit seiner Körperfülle, sondern eher mit seiner nach dem Kochtopf und dem Motorrad dritten großen Liebe, dem südafrikanischen Namibia zu tun.

Gerade noch war der Stand, an dem namibische Touristikunternehmen für ihr Land werben, einer von vielen in Halle 6 gewesen. Bis Hahn die Vuvuzela, die Tröte der südafrikanischen Fußballfans, auspackt. In Windeseile ist der Stand von Besuchern umlagert, die den rundlichen Schwaben mit dem exotischen Instrument filmen und fotografieren – und zugreifen: Hahn hat auf die Schnelle zwei Platten mit Leckerbissen vorbereitet und wo bekommt man sonst gerauchten Springbock-Rücken, der zuvor fünf Tage in Rotwein gelegen hatte oder Botswana-Beef mit Kürbis-Aufstrich auf dem Stachelschweinborstenspieß?

Wegen Maultaschen-Rezept in Geiselhaft genommen

Begonnen hat der kulinarische Nord-Süd-Transfer mit der schwäbischen Maultasche. „Ich habe hier einmal Maultaschen probiert. Seitdem sind sie meine Leibspeise“, sagt Rainer Seifart aus Namibia. Der Südafrikaner, dessen Vorfahren vor vier Generationen ausgewandert sind, hat seine Farm bei Windhoek für deutsche Urlauber geöffnet. Und er hat die Gelegenheit beim Schopf gepackt, um den als Gast angereisten Hahn in seiner Küche in Geiselhaft zu nehmen. Mit der scherzhaften Drohung, ihn erst wieder gehen zu lassen, wenn er, Seifart, die Zubereitung des schwäbischen Nationalgerichts beherrschen würde. Gemäß des Hahnschen Lebens- und Kochmottos „Elles koi Problem“ musste er seinen Urlaub dann doch nicht verlängern und Seifart kann seine Gäste nun selbst mit Maultaschen, gefüllt mit namibischem Wildbrät, verwöhnen.

Das Rechnen bei der Bundeswehr gelernt

Nach Namibia war Hahn in den 1990er- Jahren gekommen, nachdem seine Tochter dort mit ihrem Mann ein Hotel übernommen hatte. Geblieben ist er, weil er an keinem Kochtopf vorbeikommt. „Mit Augen, Nase, Mund und Ohren darfst du in der Küche stehlen“, sagt er. Um der Wahrheit die Ehre zu geben: Er hat nicht nur gestohlen, sondern auch reichlich gegeben. Einmal hat er die Speisekarten für die Logdes überarbeitet, ein andermal schwäbischen Ziegenkäse in einer Nacht-und-Nebel-Aktion für ein Galadinner eingeflogen und schließlich hat er sich, im Oktober 2015, plötzlich als Coach der namibischen Kochauswahl wiedergefunden, die er für den im zweijährigen Rhythmus ausgetragenen Culinary-Cup vorbereiten sollte. Erfolgreich. „Für unseren Fisch und die Hochrippe vom namibischen Rind in Kräuterkruste mit eingelegten Zwiebeln haben wir unter sieben afrikanischen Teams den ersten Preis erkocht“, sagt Hahn.

Kochen hat er im Sterne-Restaurant gelernt, organisieren und kalkulieren bei der Bundeswehr. Wer als Feldkoch-Truppführer mit einer Ausrüstung, die auf acht Fünftonner passen muss, die im Feld übende Truppe mit 3,70 Mark pro Kopf und Essen sattbekommen muss, der lernt rechnen, sagt er. Da sei der berufliche Spagat später zwischen dem arrangierten Candle-Light-Dinner für Zwei im Linsenhofener Wengert und dem Catering für 8000 BMW-Gäste beinahe die leichtere Übung gewesen. Inzwischen tritt Hahn kürzer – von 30 Mitarbeitern ist ein auf Zuruf bereitstehender Kern von zwölf Helfern geblieben. Und die Leidenschaft. „Egal wo ich bin, ich lande immer in der Küche“, sagt Hahn.