

Tipps für Namibias Koch-Nachwuchs

Hermann Hahn aus Linsenhofen coachte junge Leute aus seinem Lieblings-Urlaubsziel erfolgreich für den Afrika-Cup der Köche

Nicht nur im Fußball gibt es Nationalmannschaften. Sondern auch im Kochen. Und mit dem Nachwuchs von Namibia hat ein Küchenchef aus dem Täle nun den Afrika-Cup gewonnen: Hermann Hahn aus Linsenhofen.

VON JÜRGEN GERRMANN

FRICKENHAUSEN-LINSENHOFEN. Im Grunde ging alles auf Rallye-Freundschaften zurück: Mit Horst Godel wollte der Koch dezent Paris-Peking fahren. Aber Hahns Linsenhöfer Hausarzt Dr. Wilhelm Christner machte ihm einen Strich durch die Rechnung.

Viel wichtiger dürfte indes gewesen sein, dass ihm die Hotel-Pension Mönch gehörte, die einst von Stefanie, der Tochter des Party-Service-Chefs geleitet wurde. Jetzt gehört sie zum Team des renommierten Bio-Restaurants Rose in Ehestetten auf der Alb.

Auch Ralf Möglich, dem das größte Unternehmen im südlichen Afrika gehört, das Motorradreisen anbietet (Craze Travel), war und ist ein guter Biker-Kumpel. „Deswegen bin ich immer mal wieder runter und koche auf Messen in Deutschland“, erzählt Hahn: „Dazu gibt es dann immer ‚Windhoek Lager‘ – ich bin übrigens der Einzige, der dieses Bier nach Deutschland kriegt.“

Pochierter Fisch, Ribeye-Steak und Ingwer-Pudding

Natürlich besuchte er immer wieder Tochter und Freunde, knüpfte viele Kontakte. „Namibia ist so etwas wie meine zweite Heimat“, sagt er. „Ich kenne das Land in- und auswendig.“ Und was fasziniert ihn daran? „Natur, Natur, Natur! Namibia ist kaum besiedelt, zweieinhalb Mal so groß wie Deutschland, hat aber nur zwei Millionen Einwohner.“

Da gibt es viel zu entdecken. Und der Mann aus dem Täle lernte viele Leute kennen – zum Beispiel die Spitze der Namibian Chefs Association, der Vereinigung der Küchenchefs dieses Landes. Ab und zu setzt er die Rezepte seiner afrikanischen Kollegen auch für seine Küchenpartys ein.

Große Anpassungsschwierigkeiten bestehen dabei allem Anschein zuwider nicht: „Die Küche ist noch sehr stark deutsch geprägt. Zum Beispiel sind dort Platzkuchen sehr beliebt.“ – Es gebe aber auch einen Eintopf, in den alles geschneitelt werde, was gerade verfügbar ist. Ihn selbst allerdings schmeckt ein namibischer Apfel-Zwiebel-Kuchen ganz besonders gut.

Für den Wettbewerb coachte der Schwabe die Namibier freudlich bei einem Dessert, das für deutsche Mägen eher ungewöhnlich sein dürfte: pochierter Hake (ein Fisch) mit Fenchelbutter, Hakebällchen, schwarzen Oliven sowie Maronen- und Tomaten-Dressing; danach eine Tranche vom namibischen Ribeye-Steak mit Blumenkohl und Püree aus blauem Schimmelkäse sowie vom Kürbis plus in Rotwein marinierten Zwiebeln sowie Pommes von der Südkartoffel; schließlich als Dessert Ingwer-Pudding und Limonen-Parfait und schwarze Schokolade mit grünen Äpfeln und Nuss-Crumble. Damit errang man beim zum dritten Mal veranstalteten Wettbewerb (die ersten beiden Auflagen fanden in Saudi-Arabien und Südafrika statt) den Siegespokal und schlug damit Südafrika, Lesotho, Ägypten und Martinique.

Das wurde natürlich bei der Preisverleihung kräftig gefeiert. Dafür bereitete das Heim-Team dann mit schwäbischer Unterstützung unter anderem mit Pilzen und Blauschimmelkäse gefüllten Springbockrücken mit Spinat, Kartoffelgratin, Kürbispudding sowie einer Soße vom Pinostage (einem namibischen Rotwein) zu. – Nach diesem großen Erfolg erwuchs in den jungen Leuten aus Afri-



Freude über den großen Erfolg: der Linsenhöfer Hermann Hahn (Mitte) mit seiner namibischen Truppe, die er beim African Cup in Windhoek betreute. Teamchef David Thomas, (o-Andri Pretorius, Stefan Seenkamp und Jean-Paul Basson (von links). Foto: privat

ka natürlich der Wunsch nach einem Praktikum in Deutschland. Hermann Hahn ist gerade dabei, nach entsprechenden Plätzen zu suchen.

Aber er selbst hat auch eine Anfrage erhalten: Thomas A. Gugler aus der Füh-

rungsriege der weltweiten Chefs Organisation, der im Moment in einem Sieben-Sterne-Hotel in Saudi-Arabien den Kochlöffel schwingt, würde gerne eine „Maultaschen-Session“ mit Hermann Hahn auf der arabischen Halbinsel aus-

richten. Und der Linsenhöfer täteil schon dafür: „Kürbismaaltaschen könnte ich mir zum Beispiel gut vorstellen. Oder auch Wildmaaltaschen mit Stempitzen in Sahne.“ Mal schauen, ob er die Scheichs davon begeistern kann.