

PORTRÄT**Hermann Hahn, „Hahn Catering & Partyservice“, Frickenhausen-Linsenhofen
„Zebra-Sauerbraten kommt gut an“**

Bild: Sven Friebe

Wie kommen 5 Kilo Ziegenfrischkäse von der Schwäbischen Alb nach Afrika? Ganz einfach: im Handgepäck von Hermann Hahn. Der Inhaber des gleichnamigen Cateringbetriebes in Frickenhausen-Linsenhofen war beim internationalen Kochwettbewerb „African Culinary Cup 2015“ in Windhoek dabei – als Trainer der Mannschaft aus Namibia. Und als kurzfristiger Frischkäselieferant.

„Wenn man in Afrika kocht, muss man improvisieren“, sagt Hermann Hahn. Da packte er schon mal am Tag vor dem Abflug noch fehlende Zutaten ein – und damit die Kühlkette eingehalten werde, klebte er kurzerhand Kühl-Akkus mit Panzerband um die Packung. „Es hat geklappt, der Frischkäse kam kühl in Afrika an“, sagt Hermann Hahn und lacht. Auch der Anruf, ob er nicht als Trainer schon ein paar Tage vor dem Wettbewerb anreisen könne, kam ganz spontan – es waren zu wenig Köche anwesend. Eigentlich war Hermann Hahn als Gast eingeladen. Die Vorbereitungen auf den „African Culinary Cup“ fanden an einer Fachhochschule in Windhoek statt, die ein Kollege von Hermann Hahn aus Deutschland leitet. So kam der kulinarische Kulturaustausch zustande.

Die Wettbewerbsbedingungen seien in Afrika doch etwas anders als hierzulande. „Außer vier Gasflammen, ein paar Blechtöpfen und einem Thermomix war da nicht viel an Küchenausstattung

vorhanden“, sagt Hermann Hahn. Trotzdem hätten die Teilnehmer aus aller Welt bei dem Wettbewerb auf hohem Niveau gekocht. Zwei Beispiele aus den Menus seiner namibischen Mannschaft: Hochrippe vom namibischen Rind, sous vide gegart. Oder gefrorene Salz-Karamell-Birne – bei 35 Grad im Schatten und begrenzten Kühlmöglichkeiten gar nicht so einfach.

Aber für Hermann Hahn kein Problem: Schließlich habe er auch schon bei der Rallye Dakar in der Wüste gecatert. Zu Afrika hat der leidenschaftliche Motorradfahrer aber eine besondere Beziehung. Er sei schon 23 Mal dort gewesen, habe viele afrikanische Freunde und ist fasziniert von Land und Küche.

Inzwischen habe er daraus sogar ein Geschäftsmodell gemacht. „Ich bin zwar ein Verfechter unserer regionalen Produkte aus Baden-Württemberg“, sagt Hermann Hahn. Aber man müsse in der Gastronomie eben das Besondere bieten, sich von den anderen abheben.

Deshalb habe er für seine Caterings auch Strauß, Botswana Beef oder Sauerbraten vom Zebra im Angebot. Gerade große Firmen suchen oft etwas Ausgefallenes für ihre Veranstaltungen. Und auch das

afrikanische Bier komme bei seinen Caterings oder Küchenpartys sehr gut an.

→ www.hahn-partyservice.de

„In Afrika muss man improvisieren“

Hermann Hahn