Schwäbisches Tagblatt, 28.05.2015

Ammerbucher Slow Food auf Afrikanisch

Auf Festivals und Familienfesten: Nicht nur mit Kochkursen wirbt Mafoday Cham für die afrikanische Küche

Noch in den 1960er Jahren waren Spaghetti für die meisten Deutschen ungewohnt. Mittlerweile kommt bei vielen auch außereuropäisches Essen auf den Tisch – chinesische Frühlingsrollen, arabische Falafel, mexikanische Tacos oder japanisches Sushi. Dass sich die afrikanische Küche bald der gleichen Beliebtheit erfreut, dafür setzt sich Mafoday Cham aus Entringen ein.

PHILIPP KOEBNIK

Mit hoher Konzentration werden die Anweisungen von Chefkoch Mafoday Cham umgesetzt. Als ersten Gang gab es die Fisher Man's Soup. Bilder: Koebnik

Viel frisches Obst und Gemüse liegt auf der großen Arbeitsfläche. Darunter findet sich allerhand Exotisches: eine Ananas, Mangos, Kokosnüsse, Maniokwurzeln. Sechs, sieben Leute sitzen am Tisch, weitere trudeln nach und nach ein. Der Koch prüft noch einmal den Gasherd, dann stellt er sich vor. Mafoday Cham heißt der Leiter des Kurses. Der 44-Jährige hat in Gambia eine Hotelfachschule besucht. Vor rund 20 Jahren kam er nach Deutschland.

Kürzlich gab Cham wieder einen Kochkurs in der Volkshochschule Herrenberg. Seit Dezember gibt er diese Kurse zur afrikanischen, speziell der westafrikanischen und gambischen Küche. Ihm macht das großen Spaß und auch die Teilnehmer gingen stets zufrieden nach Hause, sagt er. „Ich möchte, dass die Leute die afrikanische Küche in ihrer ganzen Vielfalt kennenlernen. Deshalb bereiten wir nicht nur westafrikanische, sondern zum Beispiel auch südafrikanische Gerichte zu. Da gibt es große regionale Unterschiede, wie in Europa auch." Asiatisches Essen ist in den vergangenen Jahrzehnten in Europa immer beliebter geworden. Den gleichen Erfolg wünscht Cham sich auch für die afrikanische Küche.

> „Man kann zum Beispiel ein Geschnetzeltes aus Straußenfleisch machen oder einen Antilopen-Rostbraten.
>
> Mafoday Cham

Cham bittet alle, etwas zu ihrer Motivation und ihren Erwartungen an den Kurs zu sagen. Sabine aus Gärtringen kennt die afrikanische Küche bereits und mag sie gern. „Ich war mal bei einem Afrikafest in Stuttgart", erzählt sie. Außerdem wolle sie im nächsten Jahr nach Afrika reisen. „Mein Schwager ist Gambier. Bei der Hochzeit gab es afrikanisches Essen, das hat mir gefallen", sagt Ulrike. Die junge Mutter aus Herrenberg besucht gerne Kochkurse, um neue Anregungen zu gewinnen.

Karin wohnt erst seit Januar in Herrenberg. Auch ihr Interesse an afrikanischem Essen hat familiäre Hintergründe: „Mein Schwiegersohn kommt aus dem Kongo und ich würde gerne mal für ihn kochen." Ihr Schwiegersohn sollte flexibel sein, denn, so der Chefkoch, „die Leute im Kongo haben eine ganz andere Küche als in Westafrika".

In Zweier- und Dreiergruppen eingeteilt, kochen alle das gesamte Menü. Viel zu tun also, gehetzt werden solle jedoch nicht, sagt Cham: „Wir haben knapp vier Stunden Zeit. Keine Hektik – slow Food." Als Vorspeise gibt es die Fisher Man's Soup. „Dieses Gericht ist sehr beliebt in Westafrika, aber auch im südlichen Afrika. Die Suppe enthält vor allem Meeresfrüchte – alles, was man gerade so gefangen hat –, Fisch und Gemüse. Hinzu kommen Gewürze wie Safran und Chili."

Als Hauptgericht gibt es die Reispfanne Benachin – in seiner Heimat gilt dieses Gericht als Festessen. „Man kann verschiedene Fleischsorten nehmen. Dann kommt viel Gemüse dazu, auch Süßkartoffeln und Maniokwurzeln passen gut." Darüber hinaus darf ein bestimmtes Gewürz nicht fehlen – Tamarinde. „Das ist eine Hülsenfrucht, die häufig für Reispfannen genutzt wird. Sie schmeckt säuerlich und leicht süßlich", erklärt Cham. Alle schauen neugierig – und auch etwas skeptisch. Nicht so Gabi. Sie kennt bereits die eigentümlichen Hülsen, die äußerlich an Erdnüsse erinnern: „Die sind wie Zwetschgen, nur saurer." Nicht nur Afrikaner mögen das Gewürz, das auch „indische Dattel" oder „Sauerdattel" genannt wird. Die Hülsen des Tamarindenbaums finden auch Verwendung in der indonesischen, der thailändischen, indischen, mexikanischen oder brasilianischen Küche.

Cham gibt freilich nicht nur diese Kurse, er kocht außerdem in der Werkskantine von Daimler. Daneben betreibt er gemeinsam mit seiner Frau Lolly Sonko-Cham den Catering-Service Dembadu in Entringen. Sie kochen auf Festivals oder bei Familienfesten, dafür haben sie eine mobile Küche, einen Kühlwagen und ein paar Helfer. Manchmal müssen sie

aber auch eine Küche anmieten.

Seine Frau hat Cham in Gambia kennengelernt, als er Freunde und Familie besuchte. „Wir haben dort geheiratet und vor acht Jahren ist sie mit unseren beiden Kindern nach Deutschland gekommen", erzählt Cham. Was der Name seines Unternehmens bedeute? „Von dort kommen meine Vorfahren, Dembadu heißt der Heimatort der Cham", erklärt er.

Der Catering-Service laufe gut. „Dieses Jahr nehmen wir sogar am Afrika-Festival in Würzburg teil. Das gehört zu den größten Festivals", freut sich der Koch. „Wir brauchen bald zusätzliches Equipment, weil wir so viele Aufträge bekommen." Den Betrieb zu erweitern sei jedoch gar nicht so einfach. „Bislang war unsere Suche nach geeigneten Lagerräumen erfolglos. Aber wir müssen dringend etwas finden, um uns entwickeln zu können." Oftmals sei die angebotene Miete zu hoch, berichtet er.

Etwa 25 bis 30 Quadratmeter Lagerfläche brauche er. Am liebsten allerdings würde Cham ein eigenes Restaurant betreiben, neben dem Catering. „Toll wäre ein Restaurant, das auch für Veranstaltungen genutzt werden kann." Wenn er nichts findet, werde er sich wohl auch woanders umschauen müssen. Gerne bliebe er jedoch in der Region. „Hier bleiben zu können, ein Restaurant in Tübingen zu betreiben, das wäre ideal."

Ein Bananensalat mit Curry steht an diesem Abend noch auf dem Programm. Als Dessert soll es Chackry geben – einen typisch gambischen Nachtisch aus Hirsegries. „Ersatzweise kann man auch Couscous nehmen", sagt der Fachmann. Während die einen anfangen, das Gemüse zu schneiden, bereiten andere den Gries vor. Dafür wird die Hirse 20 Minuten gedämpft. Dann, so ist in der Anweisung zu lesen, muss sie „in einem Kühlschrank chillen".

Derweil zeigt Cham, wie man den Maniok schält und schneidet. Maniok ist ziemlich hart, wenn er roh ist. „Wir verwenden ihn ähnlich wie Kartoffeln", sagt Cham. So werden in Afrika auch Klöße aus Maniokmehl gemacht. Neugierig, aber auch etwas skeptisch, probieren die Teilnehmer die Stücke, die jedoch roh wenig intensiv schmecken. Mittlerweile gibt es die Wurzeln mit der dunklen Schale und dem hellen Fleisch auch in manchen größeren Supermärkten hierzulande zu kaufen.

Manchmal geht es ganz schön durcheinander in der großen Küche. Viel Gemüse gilt es zu hacken, zu schnitzen und in kleine Streifen zu schneiden. Dennoch ist die Atmosphäre entspannt. Die Leute verstehen sich gut – auch wenn schon mal engagiert über die korrekte Auslegung von Arbeitsanweisungen wie „klein schneiden" und „grob würfeln" diskutiert wird.

Wie lange muss die Suppe kochen? Wie sehr soll der Reis erhitzt werden, ohne dass er anbrennt? Manche Teilnehmer kommen besser zurecht als andere. Aber Cham ist stets zur Stelle und hilft, wenn etwas nicht richtig gelingen will. Dem Experten bleibt es auch vorbehalten zu zeigen, wie eine Kokosnuss aufgebrochen wird. Ganz schön heiß wird es in der Küche, die Teilnehmer kommen ins Schwitzen. Doch alles wird rechtzeitig fertig, jetzt heißt es endlich essen. Und die Arbeit hat sich gelohnt: Allen schmeckt es gut.

Zufriedene Gäste, die zudem etwas gelernt haben, sind die größte Freude für Cham. Der Koch mag es auch, zu experimentieren. So kombiniert er schon mal Zutaten und Zubereitungsweisen der afrikanischen und der deutschen Küche. „Man kann zum Beispiel ein Geschnetzeltes aus Straußenfleisch machen oder einen Antilopen-Rostbraten." Sehr gut geeignet seien zudem exotische Früchte: „Daraus mache ich dann etwa einen typisch deutschen Kuchen." Deutsch-afrikanische Cross-over-Küche a la Cham eben.