

Im Ufo wächst Senf

Es ist schön, wenn etwas wächst: Um seine Pflanzen kann man sich liebevoll kümmern, sie hegen und pflegen, sie groß werden sehen. Nun hat aber nicht jeder einen grünen Daumen. Und die kalte Jahreszeit ist auch zu lang. Deshalb gibt es das Plantui, ein tragbares, vollautomatisches Gewächshaus. Ein bisschen erinnert es an einen Kochtopf. Wenn es anfängt, pink und blau zu leuchten, auch an ein Ufo. Die Bedienung ist einfach: Deckel auf, Wasser und Nährlösung rein, Pflanzenkap-

Foto: Hersteller



seln dazu, Deckel wieder zu. Fertig. Jetzt reicht es, zu warten. Pink leuchtet das Pflanzen UFO zur Keimungsphase. Sobald die ersten Blätter zu sehen sind, muss der Deckel höher gesetzt werden. Jetzt leuchtet das UFO blau. Nach ein paar Wochen können die Pflänzchen schon geerntet werden – Senfblätter in drei Variationen, in meinem Fall. Ab 99 Euro über plantui.com.

CHRISTINA SPITZMÜLLER



RAINER SCHÄFER
RADIKALE WEINE

Es war ein Exodus der besonderen Art: Berthold Clauß gab eine sichere Existenz und seine gewohnte Umgebung auf, als er 1994 mit seiner Frau Susanne und mit „Sack und Pack“ nach Nack am Oberrhein zog. Aufgewachsen ist Clauß im schwäbischen Rüdern bei Esslingen, wo die Winzerfamilie ihr Weingut betrieb. Aber Clauß war so angetan von den Weinbergen um Nack, dass er das Wagnis auf sich nahm.

Das Dorf liegt auf einer Landzunge, die in Schweizer Territorium ragt, Schaffhausen und der Rheinfall sind nur 20 Minuten entfernt. Es war ein Start mit vielen Hindernissen: Nack gehört zu Baden. Badenern und Schwaben wird nachgesagt, dass sie eher die Unterschiede zwischen sich hervorheben als die Gemeinsamkeiten. Familie Clauß kam zunächst in einem alten Bauernhof unter, ihren Hausrat musste sie bei sieben Nachbarn verstauen, die nur mit Mühe zu verstehen waren. In Nack hatte Weinbau zwar Tradition, aber er wurde nur noch von einem Gastwirt im Nebenerwerb betrieben.

Mühsam bepflanzte Berthold Clauß verwilderte Flächen wieder mit Reben. 2003 konnte endlich das eigene Weingut bezogen werden, inzwischen bewirtschaftet er 16 Hektar Weinberge. Clauß baut seine Weine konsequent trocken aus, sie reifen gut in der Flasche. „Ich will keine Weine, die nach der Touristensaison schon wieder abgebaut“, sagt der Winzer, der veritable Burgunder erzeugt. Auf Zucker als Gefälligkeitsgaranten verzichtet er komplett. So entstehen Weine, die auch noch Jahre nach der Füllung getrunken werden können.

Clauß hat aber auch ein Händchen für Müller-Thurgau, den er in Nack auf sandigem Lehm und Kies anbaut. Er duftet nach Blumenwiese, am Gaumen zeigt er sich würzig und feingliedrig.

Müller-Thurgau war in den Nachkriegsjahren sehr beliebt. Die Rebsorte brachte große Traubenmengen, ohne dass man viel dafür arbeiten musste. Dementsprechend schmeckten die Weine: dünn und charakterlos. Dass es auch andere Beispiele gibt, zeigt der Müller-Thurgau von Clauß. Er ist ein stimmiges Plädoyer für diese unterschätzte Rebsorte.

Berthold Clauß ist längst heimisch geworden in Nack, er ist auch einer der Schöpfer der „Nacker Werke“. Mit dem Koch Gerd Saremba aus dem Gasthof „Zum Kranz“ und dem Musiker Jan Žáek bietet Clauß einen Dreiklang an aus Musik, Kulinarischem und natürlich Weinen. Und das alles mit einer hehren Bestimmung: „Zur Wartung der Sinne“.

■ **Nacker Müller-Thurgau 2015**, Weingut Clauß, 7 Euro, Bezug über www.weingutclaus.de

EINTOPF Domoda ist ein Alltagsgericht aus Gambia. Man kann darin verarbeiten, was im westafrikanischen Garten so wächst: Chili, Zucchini, Kürbisse. Ein Rezept von Flüchtlingen

Erdnussduft, wie zu Hause

VON VALERIE HÖHNE

Das Chrom der Arbeitsflächen glänzt im kalten Licht der Neonröhren. Zwei junge Männer in weißen Kitteln stehen da und warten: Lamin und Karamo, aus Gambia. Sie sollen hier in dieser Gastküche in Berlin-Kreuzberg eine Schnellausbildung bekommen. Beide stellen sich nur mit Vornamen vor. Ihren Nachnamen wollen sie nicht nennen, da ihr Asylverfahren noch nicht abgeschlossen ist.

Karamo ist ein bulliger Typ. Sein breiter Hals verschwindet fast vollständig hinter dem weißen Kragen. Er lacht laut und oft. Lamin hat eine Narbe auf der linken Wange, seine Dreadlocks verstaubt er vollständig in einer Mütze. Er ist stiller als Karamo. Kochen kann er noch nicht lang, sagt er, gelernt hat er das an der Gerhart-Hauptmann-Schule. Diese Schule in Kreuzberg haben Flüchtlinge vor vier Jahren besetzt. 2014 mussten viele gehen, auch Lamin. Jetzt lebt er mit anderen Flüchtlingen und einem Aktivist in einer WG. Die Ausbildung in der Gastküche ist Teil des Pilotprojektes Fooddealer. Annika Varadinek hat den Verein dahinter gegründet, er heißt „Bantabaa“. Treffpunkt auf Mandinka, eine Sprache Westafrikas.

Annika Varadinek hat Jura studiert, heute kümmert sie sich hauptberuflich um den Verein. Sie hat Lamin im Görlitzer Park kennengelernt. Dort führte sie immer ihren Hund aus. Sie sagt,

sie wollte den Flüchtlingen helfen. „Ich konnte das vor meiner Haustür nicht so geschehen lassen.“

„Als wir die Schule verlassen mussten, war es schwierig, einen Schlafplatz zu finden“, erzählt Lamin. „Annika kam in den Park und hat gesagt: Ich helfe dir.“ Sie organisierte ein Zimmer in ihrer WG für ihn. Schließlich eröffnete sie ein Café und das Cateringunternehmen, in dem die Flüchtlinge heute ausgebildet werden. Die Geflüchteten sollen nicht länger mit Drogen dealen, sagt sie, sondern legal in Deutschland arbeiten. Das Projekt wirbt mit dem Spruch „Support Your Local Dealer“.

In der Küche bereiten Lamin und Karamo inzwischen Domoda vor, ein traditionelles gambisches Gericht. Angeleitet werden sie von Alain Gauvrit, einem französischen Koch. Er ist früher viel durch Afrika gereist, hat dort Musik gemacht, seine Frau hat getanzt. Er trägt einen kleinen Ring im Ohr, seine Nase ist spitz, auf ihr sitzt eine Brille, die die Augen größer aussehen lässt.

„Wenn du in Deutschland nicht selbst kochst, hast du nichts zu essen“, sagt Lamin. In Afrika hätten die Frauen das Essen zubereitet, „Männer essen“, sagt er.

Karamo dagegen hat auch in Gambia viel gekocht. Er hat alleine gelebt, da musste er das. „Delicious“ sei Superkanja, eine Okraschotenuppe. Sein Lieblingsessen in Deutschland ist Käsekuchen.

In Gambia herrscht ein verrückter Diktator, Yahya Jammeh, der glaubt, er könne Aids durch Handauflegen heilen. Er kündigte außerdem an, Homosexuelle in seinem Land köpfen zu lassen. Und drohte, die Mandinka auszurotten. Mandinka wie Lamin und Karamo. „Wir haben nicht das Recht zu sagen, was wir wollen. Wir haben nicht das Recht zu machen, was wir wollen“, sagt Lamin. Deshalb ist er geflohen.

Domoda ist ein Gemüse Eintopf mit Zucchini, Paprika, Kürbis und Karotten, viel Erdnuss, einer scharfen Paste, Zwiebeln und Tomatenmark. Ein Alltagsgericht in Gambia. Alles, was dort auf dem Feld angebaut wird, kann darin verarbeitet werden. Praktisch ist auch: Man kann den Eintopf in großen Mengen vorbereiten, denn aufgewärmt schmeckt er noch besser als am ersten Tag.

In einem riesigen Topf erhitzt Alain Gauvrit das Öl und leert den Eimer mit den Zwiebeln hinein, gibt eine Tube Tomatenmark, Brühe und das Gemüse hinzu. Dann lässt er alles eine Weile köcheln.

Karamo und Lamin pellen in der Zwischenzeit gekochte Kartoffeln, Alain Gauvrit möchte mit ihnen noch einen Auflauf machen, Kartoffeln und Blumenkohl mit Béchamel-Sauce.

Er zeigt Karamo, wie man die Kartoffeln längs schneidet, Messer immer Richtung Daumen. „So“, sagt er, und zieht die Augenbrauen nach oben. Karamo sieht ihn misstrauisch an. „Ah,

Domoda

Für vier Personen

- Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- 3 Zehen Knoblauch
- 3 Esslöffel Tomatenmark
- 100 Gramm Erdnusspaste (ungesüßt)
- 1 Liter Brühe
- 1 kleiner Kürbis
- 1 Zucchini
- 2 Karotten
- 2 Paprika
- 1 Teelöffel Chilipaste (pürierte Chilis, Tomatenmark, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer)
- Salz und Pfeffer

Gemüse putzen und klein schneiden. Zwiebeln anbraten, Tomatenmark mit den Zwiebeln anrösten. Mit Brühe ablöschen. Gemüse dazugeben. Eine halbe Stunde köcheln lassen, dann Chili- und Erdnusspaste hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen, noch mal 20 Minuten köcheln lassen. Dazu passt Reis. Wärmt man das Domoda einen Tag später auf, schmeckt es noch besser.

in 35 Jahren habe ich mich nicht einmal mit dieser Methode geschnitten“, sagt Alain Gauvrit, auf seinen Sätzen liegt der französische Akzent wie Puderzucker. „Aber ich bin neu!“, protestiert Karamo, hebt die Hände. Dann lacht er und mit ihm alle in der Küche.

Es riecht nach Zwiebeln und Paprika. Jetzt muss das Domoda noch gewürzt werden: Mit einer scharfen Paste aus pürieren Chilis, Tomatenmark, Knoblauch und Olivenöl. Und mit Erdnusspaste. Sie ist ungesüßt und kommt aus einem Asia-Shop. In Gambia hat Lamins Familie Erdnusspflanzen angebaut, der Geruch erinnert ihn an zu Hause.

Oft macht man Domoda mit Huhn oder Rind, Karamo holt einen frischen Kohlkopf aus dem Kühlschrank, „damit ist es auch super“, sagt er. Heute gibt es aber Domoda pur: Zuerst schmeckt man die Erdnuss, dann den Kürbis, es wird süß, die Paprika schmilzt auf der Zunge, der Eintopf liegt samtig im Mund. Es kommt eine leichte Schärfe hinzu, man spürt sie hinten im Hals, sie bleibt dort eine Weile. Der Reis, den man dazu isst, löscht sie ab.

■ **Die Genussseite:** Wir treffen uns einmal im Monat mit Flüchtlingen zum gemeinsamen Essen. Außerdem im Wechsel: Jörn Kabisch befragt Praktiker des Kochens. Philipp Maußhardt schreibt über europäisches Essen ohne Grenzen, und taz-AutorInnen machen aus Müll schöne Dinge.



Der Koch Alain Gauvrit (links) und Karamo diskutieren. Im Pilotprojekt Fooddealer werden Flüchtlinge zu Küchengehilfen ausgebildet. Foto: André Wunstorff