

Ausnanger handelt mit besonderen Kochtöpfen

Von Karl-Heinz Schweigert

Jochen Walter ist im beschaulichen Ausnang zu Hause. Er vertreibt dort Tajine-Kochtöpfe aus Marokko, was zu mehreren Win-win-Situationen führt.

LEUTKIRCH – Es ist immer wieder erstaunlich, welche Kleinode und interessante, engagierte Menschen man im Allgäu entdecken und antreffen kann. So auch im beschaulichen Dorf Ausnang im Osten von Leutkirch. Dort ist Jochen Walter zu Hause, Händler von Tajine-Kochtöpfen (gesprochen „Taschien“) aus Marokko.

In Kirchdorf an der Iller aufgewachsen und nach einer Maschinenschlosser-Lehre wurde er 1994 auf ein Angebot von Helfried („Friedl“) Harzbecker aufmerksam, der für seinen seit 1989 bestehenden Versand von Tajine-Töpfen in Ausnang einen Mitarbeiter suchte.

Bereits zwei Jahre später übernahm Walter die „Ali Baba Tajine“ Firma, überstand mit ihr die schwierigen Corona-Jahre, um nun in ein altes Bauernhaus an der Freihalder Straße umzuziehen.

Neben dem hier reich mit verschiedenen Kochtöpfen und Zubehör ausgestatteten Ladengeschäft gibt es zudem genügend Raum für mehrstündige Kochkurse mit dem marokkanischen Kochgeschirr aus naturbelassener Lehmerde, das die einheimischen Berber im Atlas-Gebir-

ge seit Jahrtausenden verwenden. Als zusätzliches Angebot finden zweimal im Jahr siebentägige Tajine-Reisen mit Kochkursen ins marokkanische Sidi Ifni statt.

Jeder Tajine-Kochtopf ist von Hand im nordafrikanischen Land hergestellt und damit ein Unikat. Die „Ali Baba Tajine“ hat als Besonderheit einen ebenen Boden und kann daher auf allen Herdarten, im Backofen und auf direkter Flamme verwendet werden.

Die Lehmwände als gute Wärmespeicher sorgen für eine gleichmäßige, energiesparende Hitzeverteilung und ermöglichen im geschlossenen Zustand das schonende Garen im eigenen Saft. Hierzu lässt Jochen Walter mit seinem im letzten Jahr herausgekommenen „Das große Tajine Kochbuch“ (Christian Verlag, München) mit zahlreichen Rezepten und anschaulichen Bildern

keine Wünsche offen.

Jochen Walter schafft mit dem Vertrieb des Tajine-Kochtopfes, auch auf Messen, Märkten, Festivals und im Online-Handel, nicht nur für sich eine mehrfache Win-win-Situation: Neben den zahlreichen zufriedenen Kunden unterstützt er die Menschen im marokkanischen Atlas-Gebirge, die neben der kargen Landwirtschaft sich mit dem Verkauf der Töpfe ein notwendiges Zubrot verdienen.

Bei den Kochreisen nach Marokko „lernen die Teilnehmer zudem intensiv das reale Leben der Einwohner kennen und es sind dabei auch Freundschaften entstanden“, so Jochen Walter rückblickend.

Der Tajine-Laden ist dienstags von 14 bis 17 Uhr geöffnet – und nach Vereinbarung. Mehr Informationen gibt es unter www.tajine.de und per Mail an alibaba@tajine.de



Mit Herz und Verstand setzt sich Jochen Walter für den Tajine Kochtopf ein.

FOTO: KARL-HEINZ SCHWEIGERT