



QUER  
GEGESSEN



# Würziges aus dem Ursprungsland des Kaffees



**DIE ÄTHIOPISCHE KÜCHE**, in Österreich bisher praktisch unbekannt, lässt sich nun auch in einem Wiener Restaurant authentisch erleben.

Text: Albert Bock



Das „Ethiopian Restaurant“ sieht eher aus wie ein typisches Wiener Lokal...

heimgesucht und waren sicherlich nicht die beste Werbung für die Region. Vor allem haben sie dafür gesorgt, dass viele diese Länder spontan nicht mit gutem Essen in Verbindung bringen würden. Dabei findet die Küche Ostafrikas international immer mehr Fans. Das könnte sich, und damit kommen wir zur Sache, nun auch in Österreich fortsetzen, seitdem Anfang Februar ein äthiopisches Restaurant in Wien eröffnet hat.

Was bietet die Küche des ehemaligen Abessinien Interessierten nun genau? Zu den geschmacklich beeindruckendsten Gerichten zählen Kitfo, Faschirtes mit Gewürzbutter, das je nach Präferenz roh oder gebraten serviert wird, und Doro Wot, ein Festtagseintopf mit Huhn und hartgekochten Eiern. Prägend ist dabei das Aroma der Gewürzmischung Ber-

bere, die unter anderem Chili, Ingwer, Piment und Bockshornklee enthält. Wot bezeichnet generell eine Zubereitungsart, die entfernt an Saffigulasch erinnert: ein Schmortopf auf der Basis von Zwiebeln, Butterschmalz und dem erwähnten Butter. Dazu enthält Wot meist Hülsenfrüchte, Rind, Huhn oder Lamm. Nach Schweinefleisch wird man sich vergeblich umsehen, da es den äthiopischen Christen als unrein gilt. Dafür eröffnet sich eine große Bandbreite an vegetarischen und veganen Gerichten, deren Genuss Gläubigen während der langen Fastenzeiten allein erlaubt ist. Würzige Saucen aus Linsen, Spalt- und Kichererbsen in verschiedenen Schärfegraden spielen dabei eine zentrale Rolle und werden durch geschmorte Gemüse und Ayib, frischen Topfen, ergänzt.

Als Unterlage zu diesen und anderen Köstlichkeiten wird Injera gereicht, ein Fladenbrot aus gesäuertem Hirsesteig, das zugleich als wichtigstes Esswerkzeug fungiert. Die bestellten Gerichte werden auf einer mit Brot ausgelegten Platte verteilt. Gegessen wird dann auf eine dem sinnlichen Erleben sehr zuträgliche Weise mit der rechten Hand: Man reißt Stücke vom Brot ab und nimmt sich damit etwas von den Auflagen. Wer es ganz authentisch mag, kann Mitressenden besonders delikate Stücke in den Mund stopfen. Ob diese Tradition mit mitteleuropäischen Vorlieben kompatibel ist, ist fraglich.

Die traditionelle Getränkebegleitung zu einem äthiopischen Festessen übernimmt der Honigwein Tej, der in Stärke und Geschmack an halbsüßen Sherry erinnert. Wie in den meisten Regionen Afrikas erobert sich aber auch in Äthiopien

lokal gebräutes Bier einen wachsenden Platz in der Trinkkultur. Als Abschluss der Mahlzeit wird zeremoniell zubereiteter Kaffee kredenzt. Süßspeisen sind dagegen weitgehend unbekannt. Das stellt im Land der Mehlspeisiger einen ersten Wettbewerbsnachteil dar, wird aber durch die spannende Komplexität der Kaffeezubereitung aufgewogen. Die notwendigen Gerätschaften werden zunächst auf einer Grasmatte aufgestellt, Wehrauch und ein Holzkohlefeuer werden entzündet. Nun kann die eigentliche Zubereitung beginnen. Man röstet rohe Kaffeebohnen in einer Pfanne und präsentiert sie den Gästen, damit sich diese von seinem Wohlgeruch überzeugen können. Danach werden die Bohnen in einem Mörser vermahlen und in einer tönernen Kanne aufgebrüht. Es ist übrigens im Grunde nicht verwunderlich, dass sich gerade in dieser Weltgegend eine ausgefeilte Zeremonie um den Kaffee entwickelt hat. Schließlich sind alle weltweit existierenden Kaffeesträucher Abkömmlinge von Pflanzen aus der südwestäthiopischen Region Kaffa, die dem Getränk ihren Namen gegeben hat.

Fotos: Birte Röyer (5)/www.lirtes-welt.com, Albert Bock (1)

Ethiopian Restaurant,  
Währingerstraße 15, 1090 Wien  
T: 01/402 07 26  
ethiopian.restaurant@aon.at  
Mo-Do 11-23, Fr-Sa 11-01 Uhr

Gute Auswahl an äthiopischen Spezialitäten. Als Einstieg empfehlenswert: Platten für zwei bis drei Personen. Kaffeezeremonie. Kitfo nur am Freitag und Samstag oder auf Vorbestellung. Freundlich, authentisch und preiswert – (noch) ein echter Geheimtipp.