



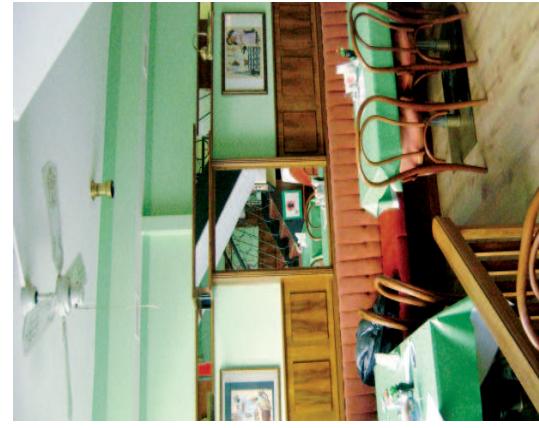
# Würziges aus dem Ursprungsland des Kaffees



bere, die unter anderem Chili, Ingwer, Piment und Bockshornklee enthält. Wot bezeichnet generell eine Zubereitungsart, die entfernt an Saftgulasch erinnert: ein Schnittopf auf der Basis von Zwiebeln, Butterschmalz und dem erwähnten Benbere. Dazu entfällt 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 längeren während der langen Fastenzeiten allein erlaubt ist. Würzige Saucen aus Linsen, Spätzle- 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 Hirseteig, 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 zutreffliche 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 Miessenden besonders delikate Stücke in den Mund stopfen. Ob diese Tradition mit mitteleuropäischen Vorlieben kompatibel ist, ist fraglich.

Abessinien interessierten nun genau? Zu den geschmacklich beeindruckendsten Gerichten zählen Kitfo, Faschiertes mit Gewürzbutter, das je nach Präferenz roh oder gebraten serviert wird, und Doro Wot, ein Festtagseintopf mit Huhn und hartgekochtem Eiern. Prägend ist dabei das Aroma der Gewürzmischung Bericas, der erobert sich aber auch in Äthiopien



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

lokal gebrautes Bier einen wachsenden Platz in der Trinkkultur. Als Abschluss der Mahlzeit wird zeremoniell zubereiterter Kaffee kredenzt. Süßspeisen sind dagegen weitgehend unbekannt. Das stellt im Land der Mehlspießger einen ernsten Wettbewerbsnachteil dar, wird aber durch die spannende Komplexität der Kaffeezubereitung aufgewogen. Die notwendigen Gerätschaften werden zunächst auf einer Grasmatte aufgestellt, Weihrauch 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 augenfällige Zeremonie um den Kaffee genug entwickelt hat. Schließlich sind alle weltweit existierenden Kaffeesträucher Abkömmlinge von Pflanzen aus der südwestäthiopischen Region Kaffa, die dem Getränk ihren Namen gegeben hat.

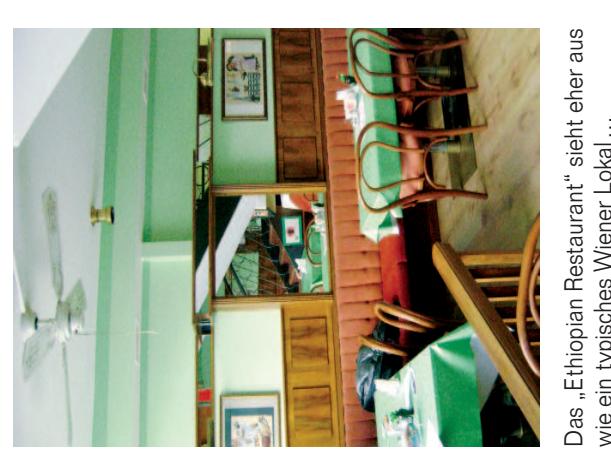
Ethiopian Restaurant,  
Währingerstraße 15, 1090 Wien  
T: 01/402 07 26  
ethiopian.restaurant@aon.at  
Mo-Do 11-23, Fr-Sa 11-01 Uhr

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

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

Platten für zwei bis drei Personen. Kaffeezeremonie. Kitfo nur am Freitag und Samstag oder auf Vorbestellung. Freundschaftlich, authentisch und preiswert – (noch) ein echter Geheimtipp. □

Die „ÄTHIOPISCHE KÜCHE“, in Österreich bisher praktisch unbekannt, lässt sich nun auch in einem Wiener Restaurant authentisch erleben. Text: Albert Bock



Die „ÄTHIOPISCHE KÜCHE“, in Österreich bisher praktisch unbekannt, lässt sich nun auch in einem Wiener Restaurant authentisch erleben. Text: Albert Bock

Photos: Birte Rover (5)/www.brites-welt.com, Albert Bock (1)

© www.kulinark.at