

Der Herr der Pimpinelle

Eine Meldung und ihre Geschichte

Wie einem Mann aus Eritrea die beste grüne Soße Frankfurts gelang

Senay Abraham aß seine erste grüne Soße in einer kleinen Restaurantküche in Frankfurt am Main mit Mitte zwanzig, und sie schmeckte ihm nicht. Er hatte von seinem Arbeitsplatz aus beobachtet, wie der Chef einen Haufen Kräuter gehackt und mit Schmand, Essig, Zitronensaft und Senf gemischt hatte. Als Abraham probierte, schmeckte die Soße sauer und nach Senf. Es war grauenhaft.

In die Frankfurter grüne Soße gehören Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Einzeln schmeckt Sauerampfer sauer und Pimpinelle wie gemähter Rasen. Zusammen finden die Kräuter ihre Harmonie.

In Frankfurt ist unbestritten, so lernte es Abraham, dass zur grünen Soße Salzkartoffeln und gekochte Eier serviert werden. Sonst ist wenig unbestritten, was diese Soße betrifft. Manche sagen, die Römer hätten sie mitgebracht, manche sagen, Goethes Mutter habe sie erfunden. Manche rühren Remoulade hinein, manche Schalotten, manche Gänseblümchen. Die Soße ist wichtig in Frankfurt, das würde Abraham später verstehen.

Senay Abraham, 30, stammt aus Eritrea. Er wuchs in der Hauptstadt Asmara auf, in der Palmen wachsen und wo Pimpinelle eher selten anzutreffen ist. In Eritrea, sagt Abraham, kochten die Frauen. Er erinnert sich, wie seine Mutter auf heißen Tonplatten Injera, gesäuerte Fladen aus Zwerghirse, buk. Und er erinnert sich, wie sie Berbere mörserte, eine Würzmischung. Abraham aß, was seine Mutter ihm gab. Sein Vater starb früh. Seine Mutter zog mit Abraham zu Freunden. Sie lebten von dem Geld, das die Schwester schickte, die nach Deutschland ausgewandert war.

Mit 18 Jahren kochte Abraham zum ersten Mal in seinem Leben. Er war Soldat, und in der Kaserne gab es nur Linsen. Abraham würzte sie mit getrocknetem Injera. Es gefiel ihm. Sonst gefiel ihm nicht viel in Eritrea. Es herrschte eine Diktatur, es gab kaum Aufstiegsmöglichkeiten. Abraham wollte ausreisen, aber er durfte nicht, weil er zum Militär musste.

Einmal übte seine Einheit ein Manöver nahe der sudanesischen Grenze. Als sich die Gelegenheit bot, lief er so schnell er konnte. Aus Khartum rief er seine Mutter an.

„Ich bin im Sudan“, sagte er.

„Was machst du da?“, fragte die Mutter.

„Ich wünsche mir ein besseres Leben“, sagte Abraham.

Seine Schwester schickte Geld, und Abraham flog nach Frankfurt. Er träumte davon zu studieren. Seine erste Arbeit fand er als Putzmann, seine zweite als Küchenhilfe in einer Nobel-Disco.

„Was kannst du?“, fragte ihn der Küchenchef.

„Nichts“, sagte Abraham.

Er wusch Salat und lernte, wie man Möhrchen schneidet. Wenn sich die Gelegenheit bot, beobachtete er die Gäste, die seine Salate aßen. Abraham sagt, es sei schön, wenn du siehst, wie du Menschen mit Essen glücklich machst.

Von der Nobel-Disco wechselte Abraham in ein thailändisches Restaurant und hackte Chinakohl. Seitdem könne er Gemüse schneiden wie eine Maschine, sagt er. Dann, vor zweieinhalb Jahren, kam er ins Restaurant Liebfrauenberger. Als er dort anging, standen Eintopf und Schnitzel auf der Karte.

Vor einem Jahr kam ein neuer Küchenchef, Joseph. Der Mann stammt aus Rumänien und hatte in verschiedenen Gourmetrestaurants gelernt. Er strich den Eintopf von der Karte.

Joseph schaute sich Abraham einen Tag lang an und entschied, dass er viel zu gut zum Gemüsehacken sei. Abraham lernte von ihm, wie man Lachs filetiert, wie man Bärlauchtagliatelle-Teig knetet und wie man Honig-Trüffeltrauben bereitet. Heute kocht Senay Abraham vieles im Liebfrauenberger, auch die grüne Soße, alles, was er so gelernt hat von seinem Chef.

Die Frankfurter veranstalten jedes Jahr ein Festival, um ihre Soße zu ehren. Als Joseph vom Festival erfuhr, setzte er sich mit Abraham und 60 Paketen Grüne-Soße-Kräutern zusammen

und experimentierte. Abraham sagt, er habe das Rezept schon lang in seinem Kopf gehabt, er habe nur jemanden gebraucht, der ihm erlaubte, es zu kochen. Er verrät das Rezept nicht. Die Soße ist sehr grün und enthält weder Essig, Zitronensaft noch Senf. Abraham sagt, er wolle, dass man die Kräuter schmecke.

Das Festival dauerte acht Tage und fand in einem Zelt statt. Die Menschen saßen auf Bänken und probierten pro Tag sieben verschiedene Soßen, von denen sie nicht wussten, wer sie gemacht hatte. Abraham wurde mit seiner Soße Tagessieger und durfte am Finaltag gegen die anderen sechs Tagesieger antreten.

Abraham sagt, er sei sehr aufgeregt gewesen. Ihm fiel auf, dass er der einzige Mensch mit dunkler Haut im Zelt war. Als der Moderator Abraham und Joseph zu Siegen kürte, rissen die beiden die Arme hoch. Abraham sah, dass die

Menschen, die seine Soße aßen, glücklich waren, und das machte ihn auch glücklich. Ein Mann aus Rumänien und ein Mann aus Eritrea kochen die beste Frankfurter grüne Soße.

Abraham schwieg seiner Familie, dass er nun der König der grünen Soße war. Er kann nicht erklären, warum. Seine Mutter, die mittlerweile in Australien lebt, wusste nicht einmal, dass er als Koch arbeitet. Abraham sagte ihr nur, er arbeite in der Gastronomie. Aber die Nachricht von seinem Erfolg fand doch noch einen Weg zu seiner Familie. Eine eritreische Online-Zeitung berichtete über Abrahams Sieg. Seine Mutter fragte ihn: „Wie hast du das gelernt?“

Für ein paar Wochen ist die Mutter nun zu Besuch in Frankfurt. Abraham wirkt glücklich, wenn er an einem Tag Anfang Juni seine Geschichte erzählt und davon berichtet, was er zum Abend essen wird. Selbst gebackenes Injera wird es geben, das gesäuerte Fladenbrot, und dazu Fleisch mit Berbere, gekocht von der Mutter.

Takis Würger



Von der Website bunte.de



Koch Abraham