

# Gutes Gefühl im Bauch

Moustapha M'Bengue, Kulinarische Genüsse aus Afrika

★ Im Senegal, der Heimat von Moustapha M'Bengue, haben Männer in der Küche nichts zu suchen. Als der gelernte Elektriker 1979 im Land der Bratwurst ankam, musste er zum ersten Mal im Leben selbst zum Löffel greifen. Der Kulturschock war dabei das kleinere Problem als das Schweinefleisch, denn Moustapha M'Bengue ist Moslem. Hunger und Heimweh machten ihn bald zum recht passablen Hobbykoch. "Ich habe aus dem Gedächtnis alles nachgekocht, was ich bisher nur vom Zuschauen kannte." Und siehe da, es schmeckte gut. So gut, dass sich die junge Heidelbergerin Claudia Schönwiese erst von seinem Charme, dann von seinem Essen einwickeln ließ: "Das war Mafé, ein Gericht mit Lamm, Karotten, Maniok und Erdnuss-Sauce... unglaublich lecker."

Zur Silberhochzeit in zwei Jahren wird es aber etwas anderes geben – "inzwischen habe ich oft genug Mafé gegessen." Moustapha M'Bengue ist ein ruhiger Mann, mit einem verträumten Lächeln rührt er in seiner Kaffeetasse. Und stur sei er, sagt seine Frau. Stur?

Nun, das würde er anders nennen und erzählt die Geschichte selbst, wie es anfang mit seinem Partyservice "Kulinarische Genüsse aus Afrika": "Um als Elektriker wieder Arbeit zu bekommen, war ich langsam zu alt. Da dachte ich mir, wenn ich so gerne und gut koche, warum soll ich das nicht zu meinem Beruf machen?" Darum nicht, weil Claudia als frühere Töpferin mit eigener Werkstatt aus Erfahrung wusste, wie mühevoll das sein kann mit der Selbstständigkeit. "Aber er war nicht davon abzubringen." Und bereitete sich gewissenhaft vor. Da wurde stundenlang telefoniert mit den Schwestern in Paris, da gingen Faxe mit Rezepten hin und her, da wurde viel experimentiert und ausprobiert. Es ging darum, die Gerichte so authentisch wie möglich umsetzen, mit Cous-Cous, Yamswurzel und Kochbananen. Und sie andererseits für Europäer geschmacklich zu "übersetzen", nicht so scharf und ölig, wie man es im Senegal liebt. Und es gelang.

Moustapha kochte erst auf Märkten und Kulturveranstaltungen, später auf Bestellung für private Feiern. Es gelang auch, die Skepsis der Bratwurstesser zu überwinden. "Ich möchte, dass die Leute etwas essen, was sie im Gedächtnis behalten. Etwas, womit sie einfach ein gutes Gefühl im Bauch haben." ([www.afropartyservice.de](http://www.afropartyservice.de))

EK. Foto: Vitaminstudio

