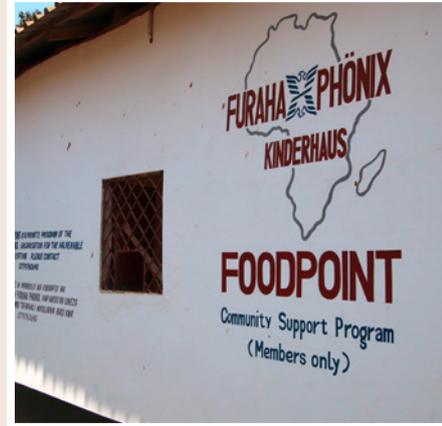




Ehrenamtliches Engagement macht's möglich: der renovierte Speisesaal im Furaha Phönix Kinderhaus



WENN DREI GASFLAMMEN REICHEN

Wie fühlt es sich an, mit einfachen Mitteln Großes zu bewirken? Spitzenkoch Dominik Obermeier begibt sich auf eine Reise nach Kenia und erlebt in einem Kinderheim nicht nur kulinarische Herausforderungen, sondern auch beeindruckende Lebensfreude und Gastfreundschaft. Eine bewegende Geschichte über die Kraft, die im Kochen für den guten Zweck steckt.



Fotos: Tertianum, FURAHA PHÖNIX Kinderhaus – Kateryna Novokhatnia – stock.adobe.com

Text Claudia Kroll-Kubin

Es ist Ende August, als Dominik Obermeier gespannt wie erwartungsvoll in den Flieger nach Kenia steigt. Der Küchendirektor der Brasserie Colette Tim Raue sowie der Bewohnerrestaurants der Tertianum Premium Residenzen in Berlin, München und Konstanz ist auf dem Weg, das Furaha Phönix Kinderhaus zu besuchen, das im circa 30 Kilometer nördlich der bekannten Hafenstadt Mombasa gelegenen Barani liegt. Dort will er für etwa 50 Straßen- und Waisenkinder kochen. Anlass ist die Einweihung eines neuen Speisesaals und einer neuen Küche, die mit Unterstützung der Tertianum Residenzen modernisiert wurden. Betrieben wird die gemeinnützige Einrichtung von einem Hamburger Förderverein, den Bundesverdienstkreuzempfänger Oliver Drewes, Vorstand der Phönix Maxpool Gruppe AG, 2004 gemeinsam mit Freunden und Familie gegründet hat.

Mit wenig auskommen

„Als es die Möglichkeit gab, nach Kenia zu reisen, sich alles vor Ort anzuschauen und die Menschen zu treffen, war ich sofort dabei“, sagt Obermeier und erzählt: „Natürlich habe ich mir vorab Gedanken gemacht, was auf mich zukommen wird. Ich habe auch viel darüber nachgedacht, was ich Schönes kochen kann, damit alle glücklich sind. Mir war klar, dass ein kenianisches Kinderhaus eine ganz andere Welt ist als unser Leben in Deutschland, dennoch hat es mich letztlich emotional mehr berührt, als ich erwartet hatte.“

Nicht nur die große Lebensfreude der Menschen in Kenia habe ihn tief beeindruckt, sondern auch die



DOMINIK OBERMEIER

Dominik Obermeier absolvierte seine Kochausbildung von 2006 bis 2009 im renommierten Intercontinental Berlin. Anschließend sammelte er Erfahrungen als Gardemanger Restaurant MA der Adlon Collection bei Tim Raue (2009 – 2010) und wechselte danach als Chef de Partie ins Restaurant Tim Raue (2010 – 2011). Von 2011 bis 2013 verfeinerte er sein Handwerk im mit drei Sternen ausgezeichneten Restaurant La Vie in Osnabrück, bevor er für zwei Jahre im Grand Tiroliä in Kitzbühel tätig wurde. Seit 2015 bringt Dominik Obermeier seine Expertise als Küchendirektor in die Brasserie Colette Tim Raue ein, die zur Tertianum Premium Group gehört.

www.tertianum.de

Erfahrung, mit weniger auszukommen und trotzdem sehr glücklich zu sein. Obermeier: „Ich bin sehr herzlich aufgenommen worden. Der Verein Furaha Phönix Kinderhaus e.V. arbeitet sehr eng mit dem Team vor Ort zusammen, sodass die Kinder Besuche gewohnt sind. Sie fühlen sich im Kinderhaus sehr wohl und es ist alles vorhanden. Aber es besteht nun schon seit 20 Jahren und bei 50 heranwachsenden Kindern und Jugendlichen im Alter von 3 bis 22 Jahren hinterlässt das natürlich seine Spuren, sodass immer wieder Renovierungen notwendig sind.“

Den Speisesaal und die Küche beschreibt der Berliner Küchenchef als einfach und funktional. Vor



FURAHA PHÖNIX KINDERHAUS E. V.

Der Furaha Phönix Kinderhaus e. V. ist ein kleiner, gemeinnütziger Förderverein, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, Straßen- und Waisenkindern in Afrika zu helfen und ihnen eine Lebensperspektive zu geben. Der Förderverein arbeitet ehrenamtlich ohne eigene Verwaltungskosten, sodass jeder gespendete Euro komplett im Kinderhaus ankommt. Die Tertianum Group, für die Dominik Obermeier arbeitet, hat den Verein 2024 mit einer Großspende in Höhe von 25.000 Euro unterstützt. Das Geld wurde unter anderem für die Renovierung der Küche und des Speisesaals (Austausch der Fliesen, kinderfreundliche Wandbemalung), den Ausbau der Solaranlage sowie die Einrichtung eines Foodprints für Menschen der Region eingesetzt. Weitere Informationen unter www.phoenix-kinderhaus.de

Ort traf er den Künstler, der alle Wände des Speisesaals kindgerecht mit bekannten Disney-Figuren bemalt hat. „Mit den bunten Farben ist der offene Speisesaal jetzt sehr freundlich und es herrscht eine wunderbare Atmosphäre. Das Schöne ist: Ein Speisesaal ist immer auch ein Ort der Begegnung und der Gemeinschaft – im Kinderhaus ebenso wie in unseren Seniorenresidenzen“, weiß Obermeier. Auch wenn sich die technischen Möglichkeiten einer kenianischen Kinderhausküche natürlich von denen einer Berliner Restaurantküche mit allerlei Spielereien, die das Essen spannender machen, unterscheiden, „merkt man schnell, dass drei Gasflammen reichen, um problemlos ein gutes Essen für 50 bis 60 Personen zu kochen“, sagt Obermeier. „Am Tag nach meiner Rückkehr nach Berlin ging unser Vakuumierer kaputt – und bei diesem gefühlten Kontrast musste ich erst einmal lächeln.“

Kulinarischer Kulturaustausch

Beim Kochen für die Kinder im kenianischen Kinderhaus stand „Fried Chicken“ mit hausgemachten

„MAN MERKT SCHNELL,
DASS DREI GASFLAMMEN
REICHEN, UM PROBLEMLOS
EIN GUTES ESSEN FÜR
50 BIS 60 PERSONEN
ZU KOCHEN.“

DOMINIK OBERMEIER

Pommes und Salat auf dem Programm. Obermeier: „Wir haben ein Grillfest veranstaltet und ich habe mich an diversen Eintöpfen der traditionellen kenianischen Küche versucht. Das kam gut an, allerdings musste der kenianische Koch Karisi Kithi bei meiner Art zu kochen doch häufiger lächeln“, bekennt Obermeier. Denn: „Bei der Zubereitung des Fried Chicken habe ich das Huhn fein säuberlich filetiert, sodass keine Knochen mehr im Huhn waren, und dann die ausgelösten Keulen und Brüste ausgebacken. Der kenianische Koch fand das sehr merkwürdig, wie man sich so viel Arbeit damit machen kann, denn dort scheint es üblich zu sein, das ganze Huhn einfach in viele grobe Stücke zu hacken, sodass alle am Tisch später das Fleisch von den kleinen Knochen essen. Außerdem blieben bei meiner Zubereitungsart nachher natürlich die ganzen Knochen übrig, aus denen ich dann eine Suppe gekocht habe. Auch diese Technik oder vielleicht überhaupt die Existenz einer klaren Hühnerbrühe war dort unbekannt oder zumindest unüblich.“ In Kenia gehe es in erster Linie darum, satt zu werden.

Obermeier: „Ich habe Karisa Kithi, den engagierten Koch des Kinderhauses, auch nach klassischen Rezepten aus der Region gefragt. Er nannte das traditionelle Beefstew mit Ugali und Sukuma Wiki, ein Rindfleischtopf mit einem Brei aus Maismehl und einer regionalen Form von



Sehr engagiert bei der Arbeit: Karisi Kithi kocht traditionelle kenianische Gerichte für seine jungen Gäste im Furaha Phönix Kinderhaus

Grünkohl, was fast täglich gegessen wird. Ich hakte nach, was er denn kochen würde, wenn es einen feierlichen Anlass gäbe, wie zum Beispiel eine Hochzeit oder etwas Ähnliches. Daraufhin schaute er mich verständnislos an, so als könne er meiner Frage nicht folgen, und antwortete mit: „Na dann würde ich mehr davon kochen.“

Tief bewegt zurück in Deutschland

Es sind die Menschen Kenias, ihre große Herzlichkeit, das Gefühl von Leichtigkeit, Lebensfreude und das Glück des Miteinanders, das der Tertianum-Küchenchef mit einer Mischung aus Dankbarkeit und Demut mit zurück nach Deutschland nimmt. Tief bewegt zeigt sich Dominik Obermeier vom Schicksal der Kinder, deren Eltern etwa von der al-Shabaab-Miliz ermordet wurden, und die auf einer nahegelegenen Müllkippe aufwuchsen, bis sie im Furaha Kinderhaus ein Zuhause fanden. Es sind diese Kinder, für die er kochen durfte und die nachher fröhlich lachend im Hof tanzten. „Ich empfinde Dankbarkeit für das, was wir hier in Deutschland alles haben und für selbstverständlich halten können. Und ich bin dankbar für die Erkenntnis, mit wie wenig man genauso glücklich sein kann, wie wir es sind“, sagt der Tertianum-Küchendirektor.

Das kulinarische Inspirationen aus Kenia zu besonderen Anlässen auch in den Bewohnerrestaurants der Tertianum Premium Residenzen Einzug halten, hat sich bereits etabliert. Dominik Obermeier: „Bei einem kenianischen Nachmittag für unsere Bewohnerinnen und Bewohner haben wir Mandazi, eine Art Krapfen, serviert. Das kam gut an.“ Kulinarische Vielfalt sei schließlich auch Teil des Verpflegungskonzeptes in den exklusiven Seniorenresidenzen der Tertianum-Gruppe.

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE



DAS KÜCHE-MAGAZIN ZEIGT PROFIL AUF FACEBOOK UND LINKEDIN!

