

LEUTE IN LEIPZIG



von

Kerstin Decker
Tel.: 21 81 15 24
E-Mail:
k.decker@lvz.de

◆
Mit Sack und Pack ziehen die Köche des Novotels heute von der Goethestraße in den Hauptbahnhof – ausnahmsweise kochen sie mal in der Osthalle. Weil heute der Benefiztag der Accor-Hotelkette zugunsten von Schulen im Senegal ist. Da soll es natürlich auch afrikanische Gerichte geben. Doch Rezepte aus dem Kochbuch nachzukochen ist eine Sache – ob sie wirklich originalgetreu schmecken, eine andere. Vize-Küchenchef **Thomas Eckelmann** holte sich daher vorab eine Fachfrau in seine Küche, die Se-

negalesin **Codou Ndiaye**. Sie lebt seit vier Jahren in Leipzig und kocht regelmäßig Gerichte aus der Heimat für ihre Familie, für Ehemann **Abdoulaye** – Physiker an der Uni – und den dreijährigen Sohn, der übrigens am liebsten Reis isst. Die Zutaten kauft die Hausfrau, von Beruf eigentlich Friseurin, im Afro-Laden – Erdnussbutter, frischen Chilly, getrockneten oder gefrosteten Fisch. „Ich komme von einer Insel, da kaufen wir den frischen Fisch direkt von den Booten der Fischer“, erzählte sie. Auf jeden Fall wird Codou Ndiaye heute auf dem Bahnhof kosten kommen, wenn es Thiébou Dienn (Reis mit Fisch), Yassa (mariniertes Huhn), Maffe (Rindfleisch mit Gemüse) oder Pastelchen (mit Fisch gefüllte Teigtaschen) gibt.

◆



Die Senegalesin Codou Ndiaye probierte mit dem stellvertretenden Küchenchef Thomas Eckelmann afrikanische Gerichte im Novotel. Fotos: André Kempner