

S(ch)lamassel in der Küche

Für seine humoristische One-Man-Show beobachtet Karim Slama Menschen ganz genau. Auch sich selbst nimmt er gern auf die Schippe – besonders gern, wenn er in der Küche steht.

«Saisonküche»-Köchin Janine Neining arbeitet nicht oft an der Seite eines Komödianten – da wird schon beim Rüebli-rüsten gewitzelt.



Eine Katze flüchtet vor den lauten Geräuschen aus dem Wohnzimmer und umschmeichelt die Beine der Besucher. Karim Slama (36) rennt zur Lärmquelle und schaltet den Fernseher aus. Sein Siebenjähriger, der gerade die Schule wegen Bauchschmerzen verlassen hatte, muss das Feld räumen. Leben in allen Räumen der Lausanner Wohnung. «Heute Mittag hat er sicher schon wieder Hunger, wenn es gut aus der Küche duftet», sagt Slama gut gelaunt in Richtung seines Sohns, der sich schüchtern in sein Zimmer zurückzieht.

«Saisonküche»-Köchin Janine Neining lässt sich die kleine Küche zeigen und «verhaftet» den Komödianten sogleich: «Für die Chorba müssen wir viel Gemüse rüsten.» Karim Slama tut so, als ob er dazu keine Lust hätte. Dann nimmt er übermütig ein Messer und zeigt, wie man sich beim Rüsten der Rüebli theoretisch in die Finger schneiden könnte. Ganz der Komödiant, der die Leute von der Romandie bis zur Ostschweiz zum Lachen bringt.

Für das gemeinsame Kochen passen die Rüebli perfekt, und das Lammfleisch gehört ohnehin zum Lieblingsfleisch des

Schweizers mit tunesischen Wurzeln. Fix spießt er einen Knollensellerie mit dem Messer auf, um ihn dann elegant in feine Würfel zu schneiden.

«Wasabi steigt nur in die Nase, aber Chili verbrennt»

Die Küche im Hause Slama ist international: «Wir essen oft Tapas und Tortillas, weil meine Frau Spanierin ist. Ich mag die marrokanische Küche mit ihren eingelegten Salzzitronen und den Chilischoten.» Chili ist ihm auch bei seiner tunesischen Suppe wichtig, auch wenn seine Kinder mitessen. Die sind von klein auf gewöhnt, gut gewürzt zu essen. «Sogar mein jüngster Sohn probiert mit seinen anderthalb Jahren Wasabinüsse. Erst verzieht er das Gesicht, dann lacht er – und probiert sie wieder. Wasabi steigt nur in die Nase, aber Chili verbrennt.»

Dass seine Kinder keine Scheu vor starken Gewürzen haben, ist für Slama ein Beweis dafür, dass Kinder alles probieren, wenn man sie spielerisch heranzuführt. So gibt es bei den Slamas neben Nordafrikanischem und Spanischem auch gern Asiatisches. «Ich mag

AUFGETISCHT

■ Was haben Sie auf Vorrat?

Pasta, Sardinen in der Dose.

■ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Leider nur selten. Meist ein Mal pro Woche.

Wenn ich zu Hause bin, drei bis vier Mal.

■ Kochen ist für Sie ...

... meiner Lust folgen.

■ Was würden Sie nie essen?

Einen Teppich (*lacht*). Im Ernst: Ich mag keine Grapefruits.

■ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Mit Roger Federer – er ist für mich ein Schweizer, dessen Bild sich lange im Gedächtnis der Menschen halten wird.



Chorba ist ein klassischer Lammtopf. Hinein gehört neben Lammfleisch und Tomatenmark Gemüse der Saison: Rüebli, Knollensellerie, Zwiebeln – und natürlich ganz viel Knoblauch.



In der Pfanne dünsten schon die fein gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch in etwas Olivenöl. Das klein geschnittene Lammfleisch wird dazugegeben, um etwas Farbe anzunehmen.



Das Tomatenmark in die Suppe geben, für die Schärfe sorgt die tunesische Würzpaste Harissa. Die Paste besteht hauptsächlich aus Chilischoten und sollte vorsichtig verwendet werden.



Das Gemüse wird für die Suppe in gleich grosse Würfel geschnitten, damit alles gleichmässig gart.

Thai-Currys gern, vietnamesische Sommerrollen.» Lieben lernte Slama die asiatische Küche vor Ort: Dreieinhalb Monate reiste er mit seiner Familie durch Vietnam, China und Thailand. Gerade das Reisen mit Kindern ist für den Westschweizer eine grosse Inspirationsquelle für sein Programm «Welsch ein Slamassel» auf der Bühne. «Fahren Sie einmal mit Kindern in die Sportferien. Da müssen Sie sie anziehen, dann müssen sie auf die Toilette, dann gibts Probleme beim Lift. Und irgendwann geben Sie auf.»

Tränen lachen die Leute – egal, ob in der Westschweiz oder in der Deutschschweiz. «Die Deutschschweizer lachen häufiger. Das liegt an meinen Versprechern und an meinem Akzent – das wirkt oft unfreiwillig komisch», sagt er und grinst schelmisch.

Seit 22 Jahren beobachtet Slama Menschen in alltäglichen Situationen und arbeitet das Komische, das Skurrile und bisweilen Tragische heraus. Unterstützt wird er dabei auch vom Migros-Kulturprozent. «Ich hatte zwei Auftritte im Hochhaus, der Kleinkunsthöhle des Migros-Kulturprozents in Zürich, und erhielt einen Förderbeitrag für meine Tournee», erklärt der Humorist, der mit dem «Prix culturel vaudois Arts de la scène 2011» ausgezeichnet wurde.

Auf Pappas Geschmack ist Verlass – auch wenn es scharf wird

Die Chorba köchelt vor sich hin. Das Gläschen mit seiner ganz speziellen Harissa-Paste beobachtet der Westschweizer aus dem Augenwinkel. Gleich gehts ans Abschmecken. Ob die Köchin bereits genug beigegeben hat? Janine Neiningeringrinst, hat sie doch selbst bereits probiert und ist neugierig, ob es Slama schmeckt. Der würzt nur minimal nach. Schon schaut der kranke Sohn – ange-lockt vom Duft aus der Küche – um die Ecke. Wenns dem Vater schmeckt, ist das auch etwas für den Sohn.

Text: Claudia Schmidt

Bilder: Laurent de Senarclens

www.karimslama.ch



Chorba – tunesische Lammsuppe



ZUTATEN

2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
500 g Gemüse, z.B. Karotten, Sellerie, Pfälzer Rüben
250 g Lammschulter am Stück
2 EL Olivenöl
100 g Tomatenpüree
ca. 2 TL Harissa
1,6 l Gemüsebouillon
100 g feine Nudeln
Salz, Pfeffer
3 Zweige glattblättrige Petersilie
½ Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Gemüse in circa 7 mm, Lammschulter in circa 1 cm grosse Würfel schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Fleisch beigegeben und mitdünsten, bis es leicht Farbe annimmt. Tomatenpüree und etwas Harissa beigegeben. 2 Minuten unter Rühren mitdünsten. Die Hälfte der Bouillon beigegeben. Aufkochen. Gemüse beigegeben und 20–25 Minuten köcheln lassen. Teigwaren und restliche Bouillon beigegeben. Circa 6 Minuten kochen, bis die Teigwaren al dente sind. Chorba mit restlicher Harissa, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken. Suppe anrichten und mit der Petersilie bestreuen. Zitrone in Schmitze schneiden und dazuservieren.

Ergibt 12 Stück

Zubereitung
ca. 20 Minuten
+ 25–30 Minuten
kochen

Pro Person
ca. 22 g Eiweiss,
15 g Fett,
33 g Kohlenhydrate,
1500 kJ/360 kcal

Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–