



## RESTAURANT KILIMANJARO – KOMME ALS GAST, GEHE ALS FREUND!

Unscheinbar in der Heidelberger Altstadt, unweit vom Neckar, liegt ein kleines Stück Nord-Ost-Afrika, genauer gesagt: Eritrea. Nicht jeder vermutet das im Vorbeilaufen, doch genau diesen Eindruck bekommt man bei einem Besuch im „Kilimanjaro“ vermittelt. Selten wird man in einem Restaurant mit einer solchen Herzenswärme begrüßt, und wenn man sich umschaute, vergisst man schnell, dass man gerade noch im kalten Deutschland stand. Liebevoll und authentisch eingerichtet, empfängt das als Familienbetrieb geführte Restaurant seine Gäste. Der Name „Kilimanjaro“ bezieht sich dabei auf den Berg, der mit 5895 m Höhe über dem Meeresspiegel das höchste Bergmassiv Afrikas ist. Aber wie kommt man überhaupt darauf, Spezialitäten aus einem Land wie Eritrea am Neckar anzubieten? Auf Nachfrage bei unserem Besuch bekommen wir von Besitzer Isak Tesfamichael die Antwort, dass er schon in Eritrea mit seiner Familie in der Gastronomie gearbeitet hat. Als er nach Deutschland kam, bekam er einen Tipp – und eröffnete vor acht Jahren sein eigenes Restaurant in Heidelberg. Seine Frau unterstützt ihn dabei tatkräftig in der Küche. Die aufwändige Zubereitung der typisch eritreischen Rezepte mit vielen speziellen Gewürzen, seit jeher von Generation zu Generation mündlich überliefert, verlangt der Köchin aus Leidenschaft dabei einiges an Fingerspitzengefühl ab – schließlich soll wirklich jedem einzelnen Gast das Eintauchen in eine ferne Kultur in familiärer Stimmung bei intimen Tischsitten ermöglicht werden.

Die afrikanische Küche ist authentisch, außergewöhnlich und vielfältig. Die Kochstile Afrikas vereinen auf kreative und eigenständige Weise Einflüsse aus den ursprünglichen Stammeskulturen, der kolonialen und der postkolonialen Zeit. So hat sich die afrikanische Küche zu einer schmackhaften und äußerst abwechslungsreichen kulinarischen Welt entwickelt. Kurkuma, Koriander und Kreuzkümmel sorgen bei den



verschiedenen frisch zubereiteten Fleisch- und Gemüsegerichten für einen Hauch Exotik und die richtige Würze. In Eritrea isst man am liebsten in größerer Gesellschaft mit Familie und Freunden – und mit den Händen: Das Essen wird nicht mit Besteck, sondern mit Ingera, einer Art Fladenbrot, aufgenommen, das einen leicht säuerlichen Geschmack hat und die Grundlage für fast jedes Gericht bildet. So wird das Essen schnell zum Entertainment für Jung und Alt, erfahren wir bei einer kleinen Einführung. Auch Vegetarier und Veganer kommen voll auf ihre Kosten, denn dadurch, dass es in Eritrea rund 200 Fastentage gibt, zählt auch ein umfangreiches Angebot an vegetarischen und veganen Gerichten zum Repertoire.

Das „Kilimanjaro“ liegt grundsätzlich im preisgünstigeren Bereich. So werden in dem Restaurant Hauptgerichte zwischen 9,50 und 12,90 Euro angeboten, ein vegetarisches Curry beispielsweise ist für 9,90 Euro zu bekommen. Als Vorspeise gibt es u.a. verschiedene Salta und Sambusa, Teigtaschen mit Hackfleisch, Kartoffeln oder Linsen gefüllt, die schon beim ersten Bissen überzeugen: Knusprig ummantelt und mit einer perfekt abgestimmten Füllung machen sie Appetit auf mehr. Der beste Einstieg in die afrikanische Küche sind dann die sogenannten Probierteller mit Hähnchen, Lamm, Rind, Linsen, Kartoffeln und Gemüse sowie einer pikanten Soße. Für Vegetarier gibt es eine fleischlose Variante, u.a. mit Grünkohl und Kichererbsen. Mehrere Gäste können zusammen eine Platte ordern, die den kulinarischen Genuss zu einer geselligen Angelegenheit macht,

denn hier essen alle gemeinsam von derselben Platte. Abgesehen vom Essen gibt es im „Kilimanjaro“ außerdem eine Auswahl an landestypischen Bieren.

Beim Durchprobieren durch die einzelnen Gerichte fällt schnell auf: Hier wird wirklich noch alles frisch zubereitet. Die Kichererbsencreme besticht durch eine tolle Schärfe und eine feine Cremigkeit, das Curry mit Hackfleisch und Knoblauch begeistert durch seine unerwartete Würze, und auch das Hähnchen weiß mit seinem zarten Fleisch und der leckeren Sauce aus Zwiebeln, Tomaten und Gewürzbutter zu überzeugen, ebenso wie der Salat, der seinen Platz zwischen allen Gerichten auf der Platte gefunden hat, perfekt passt und die Fleischgerichte abrundet. Eine völlig neue Geschmackswelt eröffnet der Grünkohl mit seinem unvergleichbaren Aroma. Hier einen einzigen Favoriten zu finden ist schwer – es schmeckt einfach alles gut! Somit fällt es uns aber auch leicht, mit gutem Gewissen eine umfassende Empfehlung für diese kulinarische Reise auszusprechen. Und vielleicht hat ja bald auch schon der kleine, aber feine Hinterhof geöffnet, so dass man sogar unter freiem Himmel das Lebensgefühl und die Mentalität Eritreas erfahren kann... vielleicht sogar bei einem Tiramisu – ja richtig, bei einem Tiramisu, denn wie wir zum Schluss unseres Besuchs erfahren, war Eritrea einmal eine italienische Kolonie und auch diese Einflüsse sind noch zu spüren.

**Kilimanjaro, Dreikönigsstr. 6, Heidelberg, Öffnungszeiten: Di-So 17-24 Uhr, warme Küche bis 23 Uhr, Reservierungen: 06221/729 39 39, [www.kilimanjaro-heidelberg.de](http://www.kilimanjaro-heidelberg.de)**

Fotos: Tim Fischer