

Das afrikanische Erbe

Andere Väter vererben ihren Söhnen eine Taschenuhr oder einen Bungalow.

Mein Vater hinterließ mir das "Farmerhaus" und seine Liebe zu Afrika. Ich könnte meinem Vater und meiner Familie keinen größeren Gefallen tun, als dieses afrikanische Erbe zu pflegen. Deswegen möchte ich Sie, verehrte Gäste, einladen, Afrika hier im Farmerhaus zu erleben. 1965 wurde es gegründet. Meine Eltern kauften das Anwesen, weil es sie von der Umgebung her an Afrika erinnerte. Blicken Sie einmal von der Terrasse ins Tal - lassen Sie Ihr Auge über die grünen Hänge schweifen. An manchen Tagen können Sie einen Sonnenuntergang wie in Afrika genießen: Glutrot, Violett und Golden. Sollte heute der Himmel bedeckt sein, dann sehen Sie das einfach als lang ersehnte Regenzeit an. Denn das Land in Südwestafrika, wo mein Vater seine Farm hatte, ist während der Trockenzeit karg und staubig. Die Erde ist rötlich-bräunlich und manchmal auch gräulich wie Basalt. Wenn mit der Regenzeit der Frühling einzieht, verwandelt sich die gelblich dürre Savanne in eine grüne, saftige und bunte Landschaft. Stachelige Kameldornbüsche kriegen über Nacht gelbe Blüten, die wie hingehauchte Vogelfedern aussehen. Apfelblattbäume sind mit lila Blüten dolden übersät und pinkfarbene Jacarandabäume säumen die stillen Straßen. Meines Vaters Farm war 10.000 ha groß. Sie hieß Nungubais und lag 70 km südlich der Etoschapfanne - eines der schönsten Wildreservate in einer spektakulären Landschaft des südlichen Afrika an der Straße von Outjo nach Kamanjab. Das Leben in dieser Region ist hart, aber dennoch frei und schön. Für ein Rind braucht der Farmer 10 ha Land. Wer sich dort niederläßt, lernt schnell, mit der Natur zu leben - aber auch, sich vor ihr zu schützen. Haben Sie im Restaurant auf dem Makutidach über der Theke die präparierte Haut der Python gesehen? Meine Mutter schoß sie auf Nungubais, als die Schlange einem Kind gefährlich nahe kam. So erzählt jedes Stück im Farmerhaus eine andere Geschichte Afrikas. Viele Schnitzarbeiten stammen übrigens von Einheimischen auf Nungubais. Nungubais war aber nur eine Station im Leben meines Vaters. Vom schwarzen Kontinent fasziniert und mit Pioniergeist in der Seele, zog es ihn bis ins tiefste Afrika. Er nahm die Spuren wilder Tiere auf, die ihn bis in den Kongo, nach Sudan und Uganda führten und lernte das stolze Volk der Massai kennen. Zusammen mit einem Enkel Thomas Manns wurde er Wildfarpächter und baute in Entebbe/Uganda eine Safari-Station auf. Zu guter Letzt kam er nach Arusha-Moshi in Tansania. Hier, am Fuße des Kilimanjaro, leitete er das Kibo-Hotel. Es wurde ein großer Erfolg und das "Kibo" war Treffpunkt für viele interessante Persönlichkeiten. Mit Hardy Krügers Momela Lodge schloß mein Vater einen Vertrag, um seinen Gästen Fotosafaris und Bergtouren zu bieten. Er traf Professor Grzimek und bereiste die Serengeti. In dieser Abenteuer-Atmosphäre des Kibo-Hotels kam es auch zur engen Berührung mit der Gastronomie und die erste Idee für unser Odenwälder Farmerhaus entstand. Als er dieses später ins Leben rief, holte er eigens aus Kenia einen indischen Koch und einen Kellner. Die aufregend afrikanischen Rezepte aus exotischen Früchten und Gewürzen hat meine Mutter dann in der Zeit, als sie das Farmerhaus führte, zu afrikanisch-deutscher Kochkunst weiterentwickelt. In der Lebensgeschichte meines Vaters wurde der Grundstein fürs Farmerhaus gelegt. Seit mehreren Jahrzehnten nun schreiben wir hier selbst Geschichte: vom kleinen Ausflugslokal zur renommierten Erlebnisgastronomie mit zahlreichen Auszeichnungen, lobenden Presse- und Fernsehberichten sowie einem Platz unter den Top Ten Restaurants. Meine Frau Monika und ich heißen Sie herzlich "Willkommen" in unserem afrikanischen Domizil. Wir freuen uns darauf, Sie einen Abend lang in die exotische Welt Afrikas zu entführen. Es ist sogar schon vorgekommen, dass begeisterte Gäste anschließend ausgewandert sind, denn bei einer Flasche südafrikanischen Weines lassen sich unternehmungslustige Pläne besonders gut schmieden. Und wenn die Speisen von einfallsreichen Köchen kommen, die es verstehen, afrikanische Spezialitäten mit den neuesten europäischen Kreationen und tagesfrischen Zutaten zu verbinden, dann zergeht Ihnen Afrika auf der Zunge.

Alexander Schodlok