

Jochen Walter | Fotos Tina Engel

Tajine international

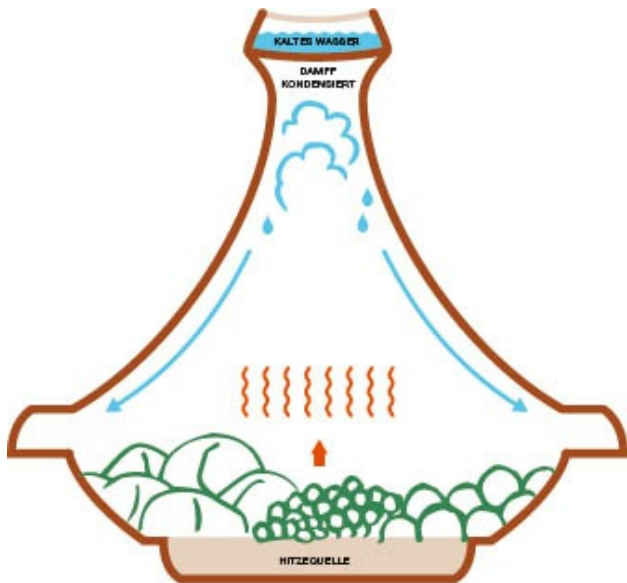
100 Rezepte aus dem Lehmtopf –
inspiriert aus aller Welt



CHRISTIAN



Wenn Sie also eines Ihrer gewohnten Gerichte in der Tajine zubereiten, rechnen Sie mit einem neuen Geschmack – und vielleicht sogar mit einem ganz neuen Esserlebnis.



Naturbelassene oder glasierte Tajines?

Seit einigen Jahren werden neben der naturbelassenen Tajine auch viele Tajines mit Glasuren angeboten. Sie werden als modern angesehen, haben verschiedene trendige Farben. Jedoch weiß man nie genau, welche Stoffe in womöglich künstlichen Beschichtungen enthalten sind. Außerdem sind glasierte Tajines empfindlich, die Oberfläche zerkratzt, teilweise löst sich eine Glasur auch langsam ab. Vom einzigartigen Lehmroma, das sich in den originalen, naturbelassenen Töpfen ganz sanft über alle Speisen legt und uns das Gefühl von Wärme und Geborgenheit aus Mutter Natur auf den Gaumen zaubert, bekommt man in den veränderten Tajine-Interpretationen leider nicht mehr viel mit.

Marokko – Heimat der Tajine



Marokko ist ein Land großer Vielfalt und krasser Gegensätze. Klimatisch, landschaftlich, sprachlich, kulturell und

sozial liegen Welten zwischen zum Beispiel den modernen Zentren von Casablanca und Rabat, den Winterski-Gebieten im Mittleren Atlas und dem marokkanischen Süden. Überall in den ländlichen Regionen ist das Leben der Menschen vorwiegend noch sehr traditionell und von der Landwirtschaft geprägt.

An den fruchtbaren milden Küstenstreifen am Mittelmeer und Atlantik gedeihen sonnengereifte Früchte und Gemüse in Hülle und Fülle. Neben der Landwirtschaft und Fischerei profitiert Marokko von einigen Bodenschätzen (wie Phosphat) und vom Tourismus.

Eine Küche von Weltformat

In Marokko ist die Küche eine Schatztruhe