

Kulinarisches Afrika

Exotische Köstlichkeiten in der Leechgasse.

Ob zu Mittag oder bei einem Buffet am Abend, im Afro - Asiatischen Institut wird immer fleißig gekocht. Priscilla Froschauer, die Chefköchin des Buffets, kreiert Speisen aus ihrer Heimat Nigeria, ebenso wie solche aus Kamerun bis hin nach Zimbabwe.

Ein typisches Gericht ist zum Beispiel Gemüse in Erdnusssoße, das hervorragend zu Huhn schmeckt. Lamm mit Spinat und Pilzen (Nigeria) bekommt seinen speziellen Geschmack durch die verwendeten, für die europäische Küche unüblichen Gewürze wie Kurkuma (Gelbwurz), Kreuzkümmel, Garam Masala (Curry - Gewürzmischung). Als Beilage wird unter anderem Fu

Fu, ein fester Grieß - Kartoffelbrei, der in Afrika mit den Händen gegessen wird, und ähnlich wie Grießbrei schmeckt serviert.

Eine weitere Spezialität aus Nigeria ist eine Art Serviettenknödel aus Moi Moi (Bohnenmehl), Plantains (Kochbananen) und Süßkartoffel, beide zubereitet wie Bratkartoffel.

Es werden aber auch Yams (stärkereiche Wurzel) und natürlich Reis gereicht.

Grundsätzlich nimmt man in Afrika die Speisen am Boden sitzend zu sich und verwendet dabei nur seine Hände.

Am Afroasiatischen Institut aber bekommt man die Mahlzeiten mit Messer und Gabel an den Tisch serviert. Das Institut ist hauptsächlich ein Studentenheim in dem das Buffet von dem Ehepaar Froschauer gepachtet ist. Das Buffet befindet sich in der Aula des Studentenheimes, wo einige kleine Tische für die Gäste bereitstehen. Bei größeren Runden werden diese zu einer großen Tafel zusammengeschoben.

Andreas Froschauer, der steirische Ehemann der Köchin übernimmt Verwaltung und Organisation. Das Buffet am Abend kann ab 6 Personen bis maximal 20 Personen 2-3 Tage im Voraus bestellt werden. Preis: 70 ATS (5,09 •) für Studierende, sonst 110 ATS (7,99 •). Um diesen Preis kann gegessen werden, was der Magen hält. Neben dem Buffet gibt es zu Mittag auch eine normale Studentenauspeisung, die von Montag bis Samstag in Anspruch genommen werden kann. Es wird ein 3gängiges Menü angeboten, das mit Mensastempel 45 ATS (3,27 •) kostet. Hierbei ist besonders zu erwähnen, dass auch vegetarische Menüs ohne Probleme bestellt werden können.

Auch als Abendlokal wird das Institut von vielen Studierenden nicht zuletzt wegen der freundlichen Bedienung geschätzt. Ein weiteres Angebot des Hauses stellt ein Beamer samt Leinwand dar, der für private Filmvorführungen gemietet werden kann. In diesem Rahmen kann sich jeder mit seinen Freunden einen gemütlichen Heimkinoabend organisieren, der durch das exotische Buffet unter-



Gemüse in Erdnusssoße

mauert werden kann. Achtung Fußballfreunde: es werden regelmäßig Fußballübertragungen im Leinwandformat gezeigt. Weitere größere Events sind der Hausball am Samstag vor dem Faschingsdienstag und das Semesterabschlussfest Ende Juni.

Das rege kulinarische und kulturelle Angebot in gemütlicher Atmosphäre ist vor allem für solche zu empfehlen, die Abwechslung zur traditionellen österreichischen Hausmannskost suchen und dabei ihre Geldbörse nicht allzu sehr strapazieren wollen.

Afro-Asiatisches Institut
Leechgasse 22
8010 Graz
Tel.: 0316 / 32 44 34
Fax.: 0316 / 32 44 34 59



Afrikanische Gewürze - der Hauptunterschied zur europäischen Küche



Andreas und Priscilla Froschauer