

AHGZ **Der Gastronom**
DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE GASTRONOMIE

Nachgefragt:
Wilko

In Deutschland geboren, zog es den gelernten Koch früh in die Ferne. Afrika wurde für über 30 Jahre seine Heimat. Nach mehreren Jahren als Küchenchef in Hotels und Catering-

Unternehmen in Namibia und Südafrika beschränkte sich sein Wissen über die ursprüngliche afrikanische Küche auf Vorurteile und Klischees. Nach seiner Einheirat in eine afrikanische Großfamilie änderte sich dies, und Wilko begab

sich auf Entdeckungsreise in die Küchen von Privathäusern, einheimischen Restaurants, Hinterhofkneipen und er probierte in Straßenküchen. Dort entdeckte eine faszinierende Welt. Eine Küche, die er auch in seinen Restaurants in Nairobi praktizierte. Nach einigen Jahren als Küchenchef in Deutschland und erfolgreichen afrikanischen Foodfestivals macht er sich nun als Caterer im Raum Stuttgart selbstständig. Holger Zwink fragte Bwana Toras alias Wilko nach seinen Gastronomie-Ideen.

„ Seit meiner Rückkehr nach Deutschland hat sich in meinem Bestreben etwas von Afrikas schmackhafter Seite zu vermitteln, aus bescheidenen Anfängen das Ngoma Afrika Food Festival entwickelt. Das Konzept basiert auf afrikanischer Tradition, wobei gemeinsames Essen ein rundum sozialer, fröhlicher und unterhaltsamer Akt ist. In diesem Fall, sorgfältig ausgesuchte Gerichte der modernen und traditionellen Fusionküche Afrikas.

Exotisch, doch nicht gewöhnungsbedürftig, spektakulär präsentiert von afrikanischen Marktständen mit Front Cooking, afrikanischen Utensilien und origineller farbenfroher Dekoration. Dazu typische Getränke, pulsierende Musik und zeitgenössische afrikanische Kunst. Ein Fest für alle Sinne. Das veranstalte ich deutschlandweit in Form einer Afrika-Woche in Hotels, Restaurant und anderswo.

