

# Gast & Wirt

**D**ie Seychellen. Ein Paradies im Indischen Ozean. Immerwährender Sommer, kristallklares Wasser in blauen Buchten, feiner silbrig glänzender Sand. 100 Inseln zählt der Archipel, der rund 1000 Kilometer westlich von Kenia im Meer liegt. Die Seychellen werden auch die „Inseln des Überflusses“ genannt. Im Meer tummeln sich bunte Fische, die Palmen tragen üppige Kokosnüsse, Mangos und Papayas wachsen wie von selbst. In den Hügeln der Hauptinsel Mahé werden Hühner und Schweine gezüchtet.

Aus diesen Schätzen der Natur, den Traditionen der Bevölkerung (zum größten Teil Nachfahren schwarzer Sklaven) und unter dem Einfluss der französischen Kolonialherren und indischer Einwanderer entwickelte sich die kreolische Küche. Die können die Münchner jetzt den ganzen Juni in der Waldwirtschaft Großhesselohe genießen.

Wawi-Wirt Sepp Krätz hat für die große Aktion eigens den kreolischen Meisterkoch Emanuel Norrice engagiert. Kennen gelernt haben sich die beiden Gastronomen auf einem Schatzsuche-Tripp der Münchner „Bogey-Golfer“, angeführt von Anwalt Michael Scheele, der besondere Beziehungen zu den Seychellen pflegt: Der Münchner war lange Jahre Honorarkonsul

der Seychellen, seine Frau Lindy stammt von dort.

Mit von der Schatzsuche-Partie waren Anfang des Jahres Schauspieler Fritz Wepper, TV-Regisseur Otto Retzer und Austria-Liedermacher-Legende Wolfgang Ambros. Schatz wurde keiner gehoben, die Fischfang-Touren waren aber umso erfolgreicher. An Bord des Zweimaster Sea Pearl wurde die Beute von Emanuel Norrice fachgerecht zubereitet. Und die

Münchner Expedition war sich schnell einig: Kreolische Küche von den Seychellen in München, das wär's.

Fisch ist auf den Seychellen das Hauptnahrungsmittel und so wird Meeresgetier auch in der Waldwirtschaft im

Mittelpunkt stehen. Als Oktopus-Salat, gegrillt oder in Kokosmilch gedünstet. Curry ist die Basis für die fruchtig-pikanten Hühnergerichte, die auf den Seychellen regelmäßig auf dem Speiseplan stehen. Eine besondere Spezialität ist eine exotisch gewürzte Blutwurst vom Schwein.

Bei den Desserts stehen Früchte wie Papaya, Mango und Bananen im Mittelpunkt, die auch gerne in süßer Kokosmilch gegart und eventuell mit Eis serviert werden. Als Getränk passt, neben leichten Weißweinen, ein kühles Bier, und da ist man in der Waldwirtschaft immer an der richtigen Adresse.

**W**aldwirtschaft  
Großhesselohe  
Georg-Kalb-Straße 3  
Reservierung unter  
Telefon:  
089/74 99 40 30