

**Genuss**

## Schinkenfleckerl für Ouagadougou

**Schinkenfleckerl und Sachertorte kriegt man selbst in Burkina Faso serviert, auch auf das Wiener Schnitzel muss man nicht verzichten: Seit sechs Jahren betreibt eine Oberösterreicherin in der Hauptstadt Ouagadougou ein Wiener Café. Die Rezepte stammen aus der Heimat – und so manche Zutat auch.**

**Von Elke Ruß**

Topfenstrudel gibt es nur in der Regenzeit. Guglhupf und Apfelstrudel – aber auch Mangostrudel bzw. pikante Varianten mit Faschiertem oder Spinat – sind gerade kein Problem im „Café de Vienne“ von Brigitta Bauchinger in Ouagadougou: „Den Strudelteig machen wir selber“, erklärt die 59-jährige Innviertlerin aus Mattighofen. „Auch den Topfen, aber der ist heikel – und das will ich mir bei dieser Hitze nicht antun.“

Gemeint sind Temperaturspitzen um die 45 Grad. Und das ist selbst nach burkinischen Maßstäben für die zweite Märzhälfte bereits ungewöhnlich heiß. Ganz besonders, wenn die Kühlkette so leicht reißt wie hier: „Das Schlimmste war einmal ein Stromausfall für 48 Stunden. Da war alles hin. Sonst gibt es kleinere Verluste, wenn zum Beispiel gerade Brot im Ofen ist und der Strom ausfällt.“ Ihre Notversorgung mit einem Aggregat reiche zwar noch für das Klimagerät im Gastraum aus, „aber nicht für den E-Herd“.

Der Eröffnung ihres „Café de Vienne“ in Ouagadougou mit 53 Jahren gingen bewegte Jahrzehnte in der Entwicklungszusammenarbeit voraus. Im Zeitraffer erzählt Bauchinger von längeren Einsätzen in Zentralafrika, Indien, Costa Rica und auch Burkina Faso, unterbrochen von Büro-Phasen in der Heimat und einem späten Soziologiestudium.

Als Aussteigerin betrachtet sie sich aber ganz dezidiert auch jetzt noch nicht. Auf Halbtagsbasis ist sie weiterhin für den österreichischen Verein für Entwicklungszusammenarbeit (VEZ) tätig und betreut unter anderem ein Staudammprojekt. „Aber ich wollte in Burkina bleiben und brauchte ein Standbein.“

Von einem Lokal habe sie „immer schon geträumt“, sagt Bauchinger. Das Kochen hat die Wirtstochter von ihrer Mutter gelernt und an ihr elfköpfiges afrikanisches Team weitergegeben, das sich in eine Früh- und Abendschicht gliedert. Sie bekennt aber, dass sie sich „im Service und in der Bäckerei wohler fühlt“ als am Herd. Und so bietet sie neben Hausmannskost und Kuchen auch Kokosbusslerl, Dinkelkracker und Marmeladenkreationen aus Mangos, Orangen und Grapefruits feil.

Nicht zufällig zieht das Café de Vienne viele Europäer an, doch keineswegs nur: „Das Publikum ist jetzt etwa zur Hälfte afrikanisch“, sagt Bauchinger. „Bei den Preisen liegen wir im Mittelfeld.“ Eine Portion Schinkenfleckerl mit grünem Salat für umgerechnet etwa 6,50 Euro gehört da bereits zu den teureren Gerichten. „Ich wollte nie ein Elitelokal“, betont sie.

Der Renner seien derzeit „Schnitzel und Rindsrouladen. Wieder aus der Karte rausgenommen haben wir

Krautfleckerl, denn das ist ein Wintergericht. Aber manche Leute kommen noch und fragen danach.“ Die kriegten sie auch, wenn's geht, versichert die Innviertlerin.

Zu schwer für die Hitze seien Knödel. So gut wie immer gebe es aber „Apfelstrudel, Sachertorte und Schwarzwälder Kirschtorte – und einmal in der Woche probieren wir etwas Neues aus.“

Um sich mit den nötigen Zutaten zu versorgen, hat Bauchinger ein weitmaschiges Netz geknüpft: „Was hier sehr teuer ist, wie Schokolade und Nüsse, bringen Freunde im Koffer mit.“ Zum Glück erlaube die Air France jedem zwei Gepäcksstücke zu 23 Kilo. Auch Getreide zum Backen kommt teilweise in Säcken aus der Heimat – mitgeliefert in Containern voller Fahrräder, die zweimal im Jahr aus Oberösterreich für ein Hilfsprojekt eintreffen.

Trotzdem heißt es flexibel sein: „Schwer ist die Versorgung mit Butter, Käse und Schinken. Das gibt es – aber nicht immer“, schildert Bauchinger. „Und wenn es keine Butter gibt, mache ich zum Beispiel keine Esterhazyschnitte, denn mit Rama will ich das nicht!“

Apropos Butter: Langsam bringe das Restaurant jenes Geld zurück, das sie „hineingebuttert“ hat, erklärt die Innviertlerin. Natürlich arbeite sie jetzt „viel mehr als acht Stunden pro Tag – aber es ist mein Projekt!“ Nicht zuletzt unterstützt sie auch privat diverse Initiativen. Zwei Räume oberhalb des Cafés hat sie einer Kooperative zur Verfügung gestellt, die hier Tees, Kräuterseifen, Textilien und Taschen verkauft.

Fragt man Bauchinger nach „Luxus“, dann nennt sie einen Urlaub in Portugal, aus dem sie eben zurückgekehrt ist. Außerdem gönne sie sich im Schlafzimmer eine Klimaanlage. „Der Strompreis ist ja gleich wie in Österreich!“

Die große Hitze im März gilt übrigens als Vorbote für eine frühe Regenzeit. Damit ist der Topfenstrudel wohl nicht mehr weit.

---

Tiroler Tageszeitung, Printausgabe vom So, 14.04.2013