

# Glühende Gesichter und tränende Augen

## Mit Chili-Wettessen werben Küchenmeister für Erfolgssoßen

**TO.** „Anfangs tut es weh, aber nach ein paar Minuten setzt ein Kribbeln und Wohlgefühl ein“ – Es ist wahres Teufelszeug, das Ralf Nowak in seinen Händen hält. Die Habaneros, rote und gelbe Chilischoten, die er und sein Geschäftspartner Klaus Lorenz in einer Großküche in Niefern-Öschelbronn zu Soßen verarbeiten, sind aber nicht nur scharf, sondern enthalten auch Capsaicin, ein Stoff, der unter anderem in der Krebstherapie eingesetzt wird, schädliche Darmbakterien abtötet, den Blutdruck reguliert und ganz nebenbei auch die Libido anregt. Auf diese Vorzüge wollten Nowak und Lorenz am Samstag beim Chili-Wettessen bei Famila auf der Wilferdinger Höhe aufmerksam machen und ganz nebenbei auch für ihre Soßen werben. Das Motto „Schärfer als die Polizei erlaubt“ war dabei mehr als nur ein leerer Spruch. „Wir stehen hinter dem Produkt und sind von seiner Qualität überzeugt“, sagte Nowak – im Kostüm eines amerikanischen Polizisten. Für ihre sechs Chili- und zwei Barbecue-Soßen der Marke „Hot Mamas“ verwendet das Königsbacher Unternehmen keine Bindemittel, Geschmackverstärker oder Konservierungsstoffe, sondern Habanero-Schoten, die sie aus Südamerika, Kenia und Ghana beziehen, Tomaten, Wasser und für den fruchtigen Geschmack Pflaumenmus oder Mango.

Die Rezepte stammen von Küchenmeister Nowak, der nebenher in Stein ein kleines Musik-Café betreibt. Klaus Lorenz besitzt ein Restaurant in Stuttgart. „Wir waren es einfach leid, dass es bei Tabasco keine Auswahl gab oder wir bei Soßen auf Importware angewiesen waren“, sagt Nowak. Mit ihren Produkten sind die beiden in eine Marktlücke gestoßen und beliefern seit Beginn des Jahres nicht nur ganz Deutschland, sondern auch Italien, England und Frankreich. 1 000 Flaschen ihrer scharfen bis extrem scharfen Soßen werden von fünf Mitarbeitern täglich in der Großküche in Niefern-Öschelbronn teilweise von Hand produziert. 120 Kilogramm Chilis werden dafür pro

Tag verbraucht. „Vergangene Woche haben wir den gesamten Kenia-Import in Süddeutschland aufgekauft. Wenn es so weitergeht, brauchen wir in zwölf Monaten unsere eigene Produktionsanlage“, sagt Nowak. Die Entwicklung der Soßen dauerte ein Jahr, manche Einkäufer von Lebensmittelmärkten haben die beiden Küchenchefs bei einer Verkostung von der Qualität ihrer Soßen überzeugt.

Verköstigt und überzeugt durften am Samstag auch einige der Teilnehmer des Chili-Wettessens gewesen sein, wenn sie vielleicht auch mit anderen Ambitionen am Wettbewerb teilgenommen haben: „Ich will auf jeden Fall gewinnen und vielleicht den Weltrekord brechen“, sagt Kilian Müller aus Eisingen und wirkt drollig in seinem Ehrgeiz. Noch Minuten, bis ihm und den 13 anderen Teilnehmern die 100-Gramm-Portionen serviert werden. Bei 500 Gramm, in sieben Minuten gegessen, liegt der Weltrekord. Beim Wettessen haben alle Teilnehmer aber gnädigerweise nur drei Minuten Zeit, um soviel Chili zu verschlingen wie sie können. Vor allen steht ein Gläschen Olivenöl, um Lippen, Zunge und Gaumen schmerzempfindlicher zu machen und fette Milch, um anschließend den Brand zu löschen.

Karin Nann aus Pforzheim isst gern scharf und macht aus Gaudi mit. Den Ehrgeiz von Müller teilt sie nicht. Die Portionen werden ausgeteilt, der Startschuss fällt, Kilian haut richtig rein. Nach drei endlosen Minuten scheint er innerlich zu brennen, sein Gesicht glüht, seine Augen tränen. Am Ende hat er „nur“ 105 Gramm geschafft und lediglich Platz zwei belegt. Simon Reschke aus Pforzheim hat ihn mit 113 Gramm knapp geschlagen. Die beiden sind dennoch die Chili-Könige des Wettbewerbs, weil sie sich vom restlichen Teilnehmerfeld deutlich abgesetzt haben. Manfred Clauß, der auf Platz drei gelandet war, hat sich beim Essen Zeit und Muse gelassen – und seine 41 Gramm Chili genossen.

