

23.10.08

In Teufels Küche

Der Pforzheimer Koch Ralf Nowak vermisste scharfe Soßen im Supermarkt. Jetzt verkauft er selbst welche. Ein Besuch in der Hölle



Foto: Fichtner

Ralf Nowak

Von Andreas Dörnfelder

„Tabasco?“ fragt Ralf Nowak und fängt an zu schmunzeln. „Das ist doch nichts weiter als aromatisierter Essig!“ Die Importware aus den USA schmeckt dem Pforzheimer Küchenmeister nicht. „Viel zu mild, viel zu wenig Aroma.“ Nowak ist überzeugt, dass es anderen genauso geht. Und dass er in eine teuflische Marktlücke gestoßen ist.

Seit Anfang 2007 vertreibt der Koch als Einzelunternehmer eigene Soßen. Die „Hot Mamas“ sollen das Schärfste sein, das im Einzelhandel zu kriegen ist. Eine Alternative zu dem, was bislang fast nur im Internet angeboten wird. Zielgruppe: Extrem-Esser, denen es nicht scharf genug sein kann. Und Neugierige.

Schärfe misst man in Scoville. Bei 16 Scoville liegt im Schnitt die untere Wahrnehmungsschwelle. Ralf Nowak erklärt die Zahl so: „Um eine Einheit zu neutralisieren, braucht es 16 Einheiten Wasser.“ Peperonischoten liegen zwischen 100 und 500 Scoville. Tabasco kommt auf bis zu 5000. Das Pfefferspray der Polizei liegt bei mehreren Millionen.

Nowaks Teufelszeug reicht – je nach Sorte – von 2500 bis 120000 Scoville. „Die Schärfe variiert ziemlich – denn jede Chili ist anders“, erklärt der Chef. Es ist kurz nach 14 Uhr. Im Hinterzimmer einer Pforzheimer Großmetzgerei startet die Produktion. Nowak hat sich mit seinem vierköpfigen Team eingemietet. Der Großteil ist Handarbeit.

Aus dem großen Kochbehälter in der Ecke dampft es. Unzählige gelbe Habanero-Chilis baden im siedenden Wasser. „Die gelben sind die schärfsten“, sagt Nowak. Bis zu 20 Euro kostet das Kilo. Der Koch ordert in Mexiko schon jetzt Teile der Ernte 2009. Per Termingeschäft.

Als Beobachter muss man aufpassen: Ein kurzer Blick in den Hexenkessel – schon fängt die Nase an zu brennen. „Bloß nicht mit den Händen ins Gesicht fassen“, warnt Nowak. Die Wirkung wäre verheerend – selbst wenn man in der Küche nichts angelangt hat. Als Gegenmittel hilft Pflanzenöl, das im großen Kanister bereitsteht. Oder Milch.

Für das Brennen sorgt der Stoff Capsaicin. Er kommt vor allem in den Samen und Samenleisten der Chilis vor (siehe Foto unten rechts). Im Mund wird Capsaicin durch den Speichel gelöst. Es dauert ein paar Sekunden – dann setzt der Schmerz ein. Ralf Nowaks Werbespruch: „Wir wollen Ihnen weh tun und Sie werden es lieben.“

Ob das Produkt eines Tages ein Renner wird, muss sich noch zeigen. Im ersten Jahr hat Nowak nach eigenen Angaben 30000 Flaschen Soße verkauft, 70000 Euro Umsatz erzielt und schwarze Zahlen geschrieben.

Die Idee mit den Hot Mamas sei ihm beim Bier mit dem befreundeten Kollegen Klaus Lorenz aus Stuttgart gekommen. „Ich habe experimentiert. Los ging's mit einer Barbecue-Soße.“ Es folgten schärfere – und teurere Kreationen.

Derzeit beliefert die Pforzheimer Teufelsküche Supermarktketten in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, dem Saarland und der Schweiz. Für eine Flasche, die im Markt für 8,49 Euro verkauft wird, zahle der Handel im Schnitt sechs Euro.

Nowak, der dieser Tage schon mal selbst im Hot Mamas-Outfit am Promo-Stand arbeitet, will weiter wachsen. 2008 peilt er mehr als 500000 Euro Umsatz an. Bis 2010 soll die Soße in ganz Deutschland erhältlich sein. Bald muss er dafür investieren. Noch schraubt er jede Flasche per Hand zu.