



Presseinformation

Mary Appiah – die ghanaische Meisterköchin fiebert sowohl mit Ghana als auch mit Deutschland! Neffe Stephen Appiah im Nationalteam Ghanas.

●
Wenn Mary Appiah vom Kochen erzählt, erwachen Geschmackswelten zum Leben und die kulinarische Reise durch Afrika beginnt.

Kochen und Essen sind mit Mary Appiah Unterhaltung auf höchstem internationalem Niveau. Neben ihren Auftritten in traditionell afrikanischen Gewändern, den sogenannten Boubous, die sie auch noch selbst schneidert, haben vor allem Ihre Persönlichkeit und Natürlichkeit bereits die Großen dieser Welt begeistert. Ihre Unbekümmertheit und Lebenslust faszinierte bereits Staatsmänner, Wirtschaftsbosse und Spitzenathleten.

In den nächsten fünf Wochen wird jedoch nicht nur Kochen den Lebensrhythmus der afrikanischen Starköchin bestimmen. Wenn am Samstag die Fifa Fußball-WM in Südafrika beginnt, schlagen in Mary Appiahs Brust zwei Herzen: das ihres Geburtslandes Ghana sowie das ihrer „neuen“ Heimat Deutschland, wo sie seit 1974 wohnt.

Erschwerend kommt noch hinzu, dass Ihr Neffe Stephen Appiah, der lange Zeit Kapitän der ghanaischen Fußballnationalmannschaft war, ebenfalls in Südafrika für Ghana aufläuft.

Stephen Appiah, der inzwischen in der italienischen „Seria A“ bei Bologna spielt, war der Motor des ghanaischen Nationalteams, als dieses vor vier Jahren mit der ersten Qualifikation für eine Fussball-Weltmeisterschaft überhaupt endlich den lang ersehnten Traum verwirklichte. Als langjähriger Kapitän seines Teams führte der torgefährliche Stürmer sein Team stets regelmäßig mit einem extrem hohen Arbeitspensum an und begeisterte durch seine Intelligenz und Spielübersicht.

Im Vorfeld der WM 2010 jedoch musste Stephen Appiah lange im Hinblick auf seine WM-Teilnahme zittern. Er bestand schließlich den Wettlauf gegen die Zeit und wurde nach einer langen Verletzung wieder rechtzeitig fit.

Mary Appiah wünscht sich darum am liebsten ein Endspiel zwischen Deutschland und Ghana.

Mary, deren richtiger ghanaischer Name „Nana Adwoa Afoa“ ist, was soviel heißt wie „die am Montag geborene kämpferische Prinzessin“ wurde 1947 in Koforidua in Ghana geboren. Und eine Prinzessin ist sie sogar wirklich!

Eigentlich war der Besuch ihrer Schwester im Jahre 1974 in Deutschland als 14-tägiger Kurzaufenthalt gedacht, avancierte jedoch zu einem neuen Lebensmittelpunkt der gelernten Pädagogin.

Nach einem intensiven Sprachkurs besuchte sie nach einigen Praktika in angesehenen Hotels die Hotelfachschule in Heidelberg. Bereits in dieser Zeit begeisterte die lebenslustige Ghanain immer wieder mit ihrer herausragenden westafrikanischen Kochkunst.

Nach dem Abschluss der Hotelfachschule arbeitete sie in Führungspositionen in diversen Hotels, ehe die Diplom Hotelbetriebswirtin zum Bildungszentrum in Frankfurt wechselte, wo sie bis zum Jahr 1992 lehrte. Kurze Zeit später wurde sie in den Prüfungsausschuss der IHK Frankfurt und etwas später sogar als Vorsitzende in den Prüfungsvorstand berufen.

Nach einem schweren Unfall ihrer Mutter entschied sich Mary, sich zunächst um ihre pflegebedürftige Mutter zu kümmern und schied somit auf eigenen Wunsch nach 12 Jahren beim Bildungszentrum aus.

Nach der Genesung ihrer Mutter hielt sie sich mit Hairstyling, der Produktion westafrikanischer Kleidung sowie einem gelegentlichen Partyservice über Wasser. Ihre Kunden kamen vorwiegend aus den Reihen der US-Armee, die die offene und lebensbejahende Art der Ghanain liebten. Und so sprachen sich die Kochkünste der Meisterköchin immer mehr herum. Im Jahr 2001 eröffnete Mary dann ihr erstes eigenes kleines Restaurant mit Namen „Black Pearl“, in dem sie typisch westafrikanische Küche anbietet.

Endlich hatte sie ihre große Leidenschaft zum Beruf gemacht. Fortan stieg die Zahl ihrer Kunden kontinuierlich an. Anfangs waren es vor allem kleinere aber auch mittelständische Unternehmen aus der Region, die sie auf ihre unnachahmliche Art und Weise mit frischen und farbenfrohen Buffets und Menüs in ihren Bann zog.

Immer öfter wurden nun auch Prominente auf die afrikanische Top-Köchin aufmerksam. So engagierte SAP-Gründer Dietmar Hopp sie für diverse Veranstaltungen wie die Eröffnung des Dietmar Hopp Stadions, die SAP European Golf Open sowie für seinen eigenen 60. Geburtstag. Tiger Woods versetzte sie mit ihren Speisen derartig in Verückung, dass er sie fortan „Mama“ nannte. Microsoft buchte sie für die Microsoft International CEO Conference, bei der sie Bill Gates mit ihren frischen Speisen verzauberte. Auf dem Wirtschaftsforum Berlin bekochte sie die Crème de la Crème der deutschen Wirtschaft inklusive Peer Steinbrück. Zur Fußball-WM 2006 kochte sie für die ghanaische Fußballnationalmannschaft und auch Miriam Makeba konnte sich von der Kochkunst der sympathischen Afrikanerin überzeugen.

Schon von Geburt an hat Mary keine Berührungängste bei Prominenten, was vielleicht daran liegt, dass sie selbst seit frühester Kindheit immer wieder mit hochkarätigen Persönlichkeiten in Kontakt kam. Diese schätzten ihre unverkrampfte und natürliche Art, mit der sie einfach jedermann verzaubert. Ihr Bruder war Ölminister und ihr Onkel der Botschafter von Ghana. Mary selbst ist eine entfernte Verwandte von Whitney Houston. Kofi Anan traf sie regelmäßig im Ministerium in Ghana. Dr. Alfred Herrhausen war dermaßen fasziniert von der Ghanain, dass er ihr bei einem Treffen den Spitznamen „Schwarze Perle“ (engl. Black Pearl) gab, den sie bis heute trägt.

Kulinarisch bietet Mary Appiah typische Gerichte aus der Ashanti Region Ghanas an. Als Aperitif wird gerne die „Marula Fruit Cream“, eine Art afrikanischer Baileys oder auch „Alomo Root Wine“, ein sherryartiges Getränk mit leichtem Zimtgeschmack, gereicht. Alomo Root Wine wird aus getrockneten und gemahlenden Wurzeln des Alomo-Strauchs hergestellt, die, mit Zucker angesetzt, eingelegt werden und gerne auch zu Heilmitteln verarbeitet werden.

Typische Vorspeisen sind z.B. die „Apatere Nkwan“, eine gewürzte Fischsuppe, „Nkatenkwan“, eine Erdnusscremesuppe, die den ersten Hunger stillt, Hirsesalat auf Paprikamischung mit gefüllten Tomaten oder auch eine Kraftbrühe mit Maniokklößchen.

Als Hauptgang reicht die angesehene Köchin aus Westafrika gerne „Jollof Rice“ eine Rindfleisch-Gemüse-Pfanne, Kräuterrind in Kokosnusssaft, Lamnbraten auf Okra-Ragout mit kartoffelartiger Yam, Lammmedaillons in Minz-Kurkuma-Sauce mit roter Hirse, „Bayere Ne Nkuruma Abom“, eine Lammkeule auf Okra Palmcremegemüse mit Yamwurzel oder Rindfleisch mit Spinat in Palmcreme, gegart mit Yam.

Als Dessert wird häufig ein Tapioka-Kokos-Pistazienbecher oder auch das landestypische „Bananaboot“ mit auf Scheiben gebackenen Kochbananen, Orangen, Datteln, Kokosstreifen und Melone serviert.

Die Menüs und Buffets zeichnen sich vor allem durch ihre Frische sowie die ungeahnte Farbenvielfalt der den Europäern teilweise relativ unbekanntem Obst- und Gemüsesorten aus.

Aufgrund der großen Nachfrage erscheint in Kürze auch die eigene Produktlinie **„Flavour of Africa by Mary Appiah“**, die zunächst online über ihre Homepage www.maryappiah.de zu bestellen sein wird. Gespräche mit großen Handelsketten laufen bereits, die die Produkte in ihr Sortiment aufnehmen wollen. Die Produktlinie umfasst fünf eigene Gewürzmischungen, natives wie auch geröstetes Arganöl, Palmöl, Pfeffer sowie einen milden und pikanten Brotaufstrich.

Derzeit arbeitet Mary an einem eigenen Kochbuch, das in naher Zukunft auf den Markt kommen wird. Ein Verlag ist bereits gefunden.

Und wenn die lebenslustige Starköchin gerade mal nicht neue Produkte für ihre Produktlinie entwickelt bzw. an ihrem Kochbuch schreibt, kreierte Mary Appiah mit ihrem Cateringunternehmen „Black Pearl“ repräsentative und einzigartige Buffets und Menüs für exklusive Veranstaltungen, ist als Show-Köchin im Einsatz oder gibt Kochkurse.

Immer wieder wird die inzwischen 63-jährige auf ihr Alter angesprochen, das ihr selbst die Bundespolizei am Flughafen erst kürzlich bei einem Heimaturlaub in Ghana nicht glauben wollte. Darauf angesprochen, entgegnet Mary: „In Ghana werden sehr viele Gerichte mit der Yamwurzel als Beilage zubereitet. Diese Wurzel soll Studien zufolge den Alterungsprozess deutlich reduzieren.“ Mary Appiah ist das beste Beispiel dafür.

Mehr Infos zu der afrikanischen Meisterköchin finden Sie auch unter www.maryappiah.de. Für weitere Informationen sowie Fotomaterial stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Celebration Promotion
AP: Helen Monschan
Tel: 0201/260045
Fax: 0201/260047
www.celebrationpromotion.de
helen.monschan@celebrationpromotion.de