

Corona-Update Medellín
16. April 2020
Wolfgang Chr. Goede
© Fotos El Alemán Pues



DKF-Interview mit Medellín's Entrepreneur Sören Fuchs

Würstl-Macher mit karibischem Rhythmus

Sören Fuchs stammt aus Heidelberg. Seit 2009 lebt der gelernte Reiseverkehrskaufmann in Medellín. Hier ist der 52-Jährige ein erfolgreicher Entrepreneur. Auf der Durchreise hatte er sich in die Stadt und die Gastfreundschaft ihrer Menschen verliebt. Statt einer Nacht blieb er zehn Tage. Nach einem halben Jahr bereits war er zurück, mit Sack und Pack: als Einwanderer. Heute ist er in der Stadt und der „Comunidad Alemana“ eine wohlbekannte Figur. **Er betreibt das deutsche Lokal „El Alemán Pues“, beliebter Treff vieler Einheimischer, ausländischer Expats, deutscher Touris, Hiergebliebener, Deutsch-Kolumbianer – fast schon eine Institution.** Alle lieben Sören's Schweinshaxe, die (fast) echte Thüringer, Sauerkraut, Spätzle, Weißwurst mit Brezen, was die deutschen Lande kulinarisch so hergeben. Alles aus eigener Herstellung, nur das Bier mit 30 Marken im Angebot kommt aus Deutschland. **Alljährliches Highlight: das Oktoberfest – im November, mit zünftiger Blasmusik.** In „Hallo Deutschland“ stellte das ZDF das Lokal, Sören, seine kolumbianische Frau Sofia sowie seine große Musik- und Salsa-Leidenschaft ausführlich vor. Vor einem Monat musste der Gastronom wegen der von der Regierung verhängten Quarantäne schließen. Wie kommt er durch diesen Engpass? **Mit welchen humanitären Maßnahmen könnten deutsche Expats die Not der ärmeren Kolumbianer*innen lindern helfen?** Sören Fuchs (SF) im Gespräch mit DKF Mitglied Wolfgang Chr. Goede (WG).

WG: Lieber Sören, wie geht's in diesen geschäftlich miesen Zeiten?

SF: Gut, ich hatte jetzt viel Zeit zum Aufräumen, Lesen, mir Gedanken zu machen über die Zukunft – aber nun packen wir's wieder an. Ab diese Woche haben wir die behördliche Erlaubnis für einen **Lieferservice, unser Essen nach Hause auszuliefern.** Über die sozialen Medien sind wir gut vernetzt und viele Menschen lassen uns wissen, dass sie besonders jetzt auf gutes deutsches Essen viel Wert legen.



WG: *Wir haben mal den Geburtstag meines Schwagers bei euch gefeiert. Von „Chucrut“ (Sauerkraut) und Würstl schwärmt er noch heute. Wie bist du auf diese Geschäftsidee gekommen?*

SF: Ich habe so einiges ausprobiert. **Waffeln in einem Waffeleisen gebacken** und die verkauft, zusammen mit Würstchen, unweit der Antioquia Universität. Ich stand an der Straßenecke, rief „Würstchen“ in alle Richtungen, ohne viel Erfolg. **Es gab Abende, wo ich mal gerade ein Würstchen verkauft hatte.** Nach anderthalb Jahren hatte ich die Idee mit dem „El Alemán pues“ (wobei „pues“ eine typische und sich ständig wiederholende Redewendung in Medellín und dem Departement Antioquia ist und dem deutschen „halt“, „gell“, „nicht wahr“ entspricht). Seit nunmehr exakt sechs Jahren und drei Monaten sind wir im Stadtteil Poblado mit unserem Lokal mittlerweile gut im Geschäft.

WG: *Du bist von Haus aus weder Koch noch Gastronom, wie kommst du auf dein üppiges Menüangebot, vor allem wie realisiert ihr hier in Kolumbien die typisch deutsche Küche?*



SF: Viel Recherche im Internet, auf der Suche nach den geeigneten Rezepten, und dann umsetzen, experimentieren, verfeinern, Qualitätsstandards setzen. **Die Würste, acht verschiedene Sorten, lasse ich in der hiesigen Wurstfabrik herstellen,** natürlich nach ganz genauen Vorgaben von mir. Die Idee zu den Würsten wurde geboren, als ich sie bei einem Abschiedsfest für meine Eltern servierte, diese mit Riesenappetit verzehrt wurden und alle mich drängten: „Sören, damit musst du weitermachen.“ Die Schweinshaxe holen wir übrigens vom lokalen Metzger. Es hat ein bisschen gedauert, bis er das Schneiden so beherrschte, dass immer ein schöner Knochen stehenbleibt, mit einem großen Lappen Haut. **Viel Hilfe habe ich in der Anfangszeit von meiner Schwester erhalten.** Sie ist Köchin in Mannheim und betreibt einen sehr guten Cateringservice. Unsere Köchin hier in Kolumbien ist meine Schwiegermutter, die wie meine Frau von der Karibikküste stammt.

WG: *Daheim heißt's: Wer nichts wird, wird Wirt. Euer Laden brummt, wie habt ihr das geschafft?*

SF: Am Anfang haben wir in der Tat geknabbert. **Dann kam 2014 die Fußball-WM und Deutschland wurde Weltmeister.** Dieser Erfolg wurde zu einer Klasse Botschaft für uns Deutsche. Das war der Durchbruch. Mit den Verhandlungen für den **Friedensvertrag** wurden Kolumbien und besonders Medellín dann auch touristisch sehr attraktiv, ebenso wie für Unternehmer und Start-ups. Viele wurden unsere Kunden. So ging's immer aufwärts.

WG: *Jetzt der Einbruch. Mit den Rückholfliegern des Auswärtigen Amtes anlässlich der Corona-Krise kehrten viele deutsche Expats heim. Hast du keine Versuchung gespürt?*

SF: Nein. Meine Mutter ist mittlerweile zwar 77 Jahre alt und ich habe zwei erwachsene Kinder in Berlin, aber mein Lebensmittelpunkt ist Kolumbien. Außer Gastronomie habe ich noch ein zweites Standbein. Das ist die Musik. **Ich spiele Percussion, wir haben eine Band und machen auch Salsa.** Das habe ich auf Kuba studiert und Musik war der Grund, weshalb ich damals nach Kolumbien gekommen war. Musik aus Kolumbien, besonders **unser afro-kolumbianischer Stil, ist in Deutschland und der Welt sehr populär.** Unsere Sängerin hat beste internationale Kontakte, wir sind im Trend und damit gehen wir auf Tournee.*

WG: *Deine Frau ist auch Künstlerin?*

SF: Ja, sie beendet gerade ihr Studium, Kunst fürs Lehramt. Die Quarantänepause nutzt sie fürs Fertigstellen ihrer Abschlussarbeit. **Wir sind ein Künstlerpaar** und passen gut zusammen. In Sofías Heimat im Departement Córdoba haben wir unweit vom Karibikstrand ein Grundstück und dorthin möchten wir hinziehen, uns der Kunst und Musik widmen und in der Natur leben. **Das „El Alemán Pues“ steht zum Verkauf und wir suchen einen tüchtigen Deutschen, der es erfolgreich weiterführt.**



WG: *Du und ihr werdet Medellín fehlen, schade! Aber vielleicht finden wir ja zuvor Gelegenheit, einen gemeinsamen Corona Benefiz zu veranstalten, zusammen mit der deutschen Gemeinde, wenn im Mai die Sicherheitsmaßnahmen hoffentlich heruntergefahren werden. Eine Good-Will-Aktion zugunsten der unter der Quarantäne*

und ihren Folgen besonders leidenden ärmeren Bevölkerung. Vielleicht so ein kleines vorgezogenes Oktoberfest oder Maifest, mit Lederhosen, Blasmusik, deutschem Reinheits-Bier. Da könnte doch einiges an Spenden zusammenkommen, was den Deutschen in Medellín und Kolumbien sehr angemessen wäre und letztlich auch ihrem Ruf zugutekäme.

SF: Tolle Idee, fände ich gut, ich könnte **50 Würstl spenden**, je nach Größe der Veranstaltung auch das **Restaurant zur Verfügung stellen** ...

WG: ... und wir in unserem Hostel la Finca 25 Dias del Sol mit Übernachtungen spendieren, die deutschen Bildungseinrichtungen vor Ort vielleicht freie Lehrmittel. Wir könnten eine ganze Wundertüte packen. Lass uns die Benefiz-Idee doch gemeinsam weiterspinnen. Dir und deinen Lieben, Sören, jetzt erst mal viel Erfolg mit dem gerade in Gang kommenden Lieferservice. Uns kannst du zum Frühstück gleich vier Weißwürste mit Brezn, süßem Senf und zwei Erdinger Weizenbieren vorbeischicken.

Redaktioneller Nachtrag: Fleisch zu Würstchen zu verarbeiten, das kam um die Wende 19./ 20. Jh. nach Kolumbien. Einwandernde **Metzger und Fleischer aus Deutschland** importierten unser Grundnahrungsmittel sozusagen als Kulturgut. Deutschland mit über 1000 Wurstarten gilt ja weltweit als Wurstland. **Handwerk hat goldenen Boden: Mit ihrer Wurstidee wurden viele der einwandernden Metzger zu Millionären.**

El Alemán Pues Facebook Portal mit Menü & Events
<https://www.facebook.com/ElAlemanPues/>

El Alemán Pues Oktoberfest 2016
<https://www.youtube.com/watch?v=Gm3RIgkKvj8>

ZDF Sendung „Hallo Deutschland“ übers El Alemán Pues
<https://www.zdf.de/nachrichten/hallo-deutschland/soeren-und-sein-restaurant-in-kolumbien-100.html>

*) Demo-Videos der Dorkas – Sören Fuchs‘ Band
<https://www.youtube.com/watch?v=zI4FF9M8fQ8>

