

Frankfurter Rundschau, 14. April 2007

Ein Stück Karibik im nordhessischen Hinterland

Wenn Bryan Akien von seiner Heimat erzählt, steigt die gefühlte Zimmertemperatur. Er schwärmt von der warmen Luft und den Endlosstränden auf Tobago, als wäre er eben noch dort gewesen.

Dabei hat er das idyllische Eiland bereits vor elf Jahren verlassen. Doch ein Stück Südkaribik hat er mit hergebracht: Seit 2001 betreibt er in Bebra-Weiterode Deutschlands einziges Restaurant, das die Landesküche von Trinidad und Tobago anbietet.

Nicht ganz freiwillig hatte der heute 51-Jährige seinen Platz im Paradies geräumt. Als im Frühjahr 1996 schwere Erdbeben Tobago verwüsteten, fühlten sich Akien und seine aus Deutschland stammende Frau Martina nicht mehr sicher. „Angst passt nicht ins Paradies“, sagt der frühere Flugsteward, der auf Tobago Manager einer Ferienanlage gewesen war. Nach banger Wochen stieg das Paar in die erste Maschine, die vom notdürftig reparierten Flughafen Richtung Deutschland startete.

„Das“, sagt Akien, „war der Beginn meines neuen Lebens.“ Bis dahin war er zwar viel in der Welt herumgekommen, sprach aber kein Wort Deutsch. Nach nur drei Monaten fand er in der nordhessischen Heimat seiner Frau eine echte Traumstelle. In einem Fünf-Sterne-Hotel im Kreis Hersfeld-Rotenburg wurde er Assistent des Direktors. „Sie suchten jemand mit internationalem Flair“, erinnert er sich. Dieser Trumpf half ihm auch, 2001 den Zuschlag als Pächter für das Restaurant „Die Linde“ in Weiterode zu bekommen: Stadt und Europäische Union, die den Umbau des Fachwerkhäuses förderten, wollten ein Konzept mit internationaler Note.

Seither kredenzt Akien im hessischen Hinterland karibische Gaumen- und Lebensfreude. Seinen deutschen Koch lässt er nach Originalrezepten kochen. Gerichte wie karamellisierte Riesengarnelen oder mit Mango und Spinat gefüllte Poulardenröllchen erschließen sich von selbst, Calypsogemüse oder die Nachspeise „Bird of Paradise“ verlangen mehr Vorstellungskraft. Ein paar Mal im Jahr finden ausgefallene Abende statt, so wie heute, wenn das elfgängige letzte Dinner der „Titanic“ nachgekocht wird.

Während Akien seine Gäste einlädt, dem „Liming“ zu frönen, dem karibischen süßen Nichtstun, ist er selbst ein Ausbund an Energie. Trotzdem spricht er über das Erreichte, als habe das alles weniger mit Ehrgeiz und Arbeit zu tun als mit glücklicher Fügung. „Und dann bekam ich die Chance...“ – so beginnen viele seiner Sätze.

Längst ist „Die Linde“ kein gastronomischer Geheimtipp mehr. Dazu hat auch die Fußball-Weltmeisterschaft 2006 beigetragen. Trinidad und Tobago war erstmals dabei, und die Botschafterin in London – in Deutschland hat der Inselstaat keine diplomatische Vertretung – organisierte eine PR-Tour für das Nationalteam. Natürlich besuchten die Spieler auch Akiens Restaurant. Er wiederum war bei jedem Spiel seiner Mannschaft dabei.

In seiner neuen Heimat vermisst der 51-Jährige vor allem das Meer. „Sobald wir ein paar Tage frei haben, fahren wir an die Nord- oder Ostsee“, erzählt er. Dafür hat sich hier, mit der Geburt der beiden Töchter, ein Wunsch erfüllt, den er und seine Frau schon aufgegeben hatten. „Das war das einzige, was im Paradies nicht geklappt hat.“