

# VISIT BAMBURI QUARRY HALLER PARK A MAN MADE EBEN

open daily 9.00 a.m.  
- 5.00 p.m.



Tel:  
5485340  
MOMBASA

## BEARINGS

Agents and Distributors for:

**SNR - FRANCE**

**INA - GERMANY**

**RHP - U.K.**

Suppliers of all types of:

Industrial and Automotive Bearings.  
Ask for any type of Ball Bearings,  
Roller Bearings, Inch Size Bearings,  
Needle Bearings & Plummer Blocks.

We also stock the largest range of  
'O' Rings, Oil Seals and Hydraulic Seals.

For all enquiries contact us:

**Oil Seals & Bearings Centre Ltd.,**  
P.O. Box 59000, Dar es Salaam Road,  
Industrial Area, 00200, Nairobi.

Tel: (020) 536655/6/7/8, 651622/3/4/5.

Fax: (020) 535330/559067.

E-mail: osbcl@wananchi.com

## COASTWEEK

is SOLD in Dar es Salaam at:

• Green Bargain Bazaar

is SOLD in Nairobi at:

- New Stanley Bookshop
  - Spring Valley Supermarket  
(Lower Kabete Road)
  - Monty's Wines and Spirits in Sarit Centre
  - Momentos in Mpaka House (Westlands)
  - Muthaiga Mini Market
  - Books First at Nakumatt Mega
  - Books First at Nakumatt Ukay
  - Jomo Kenyatta Airport
- selected street vendors and  
(on delivery) Nairobi Industrial Area

# Markus Diehl eröffnet 'Bull Steak House' in Diani

MARKUS DIEHL hatte die Idee, eines der schicksten Restaurants in Diani an der kenianischen Südküste zu errichten.

Mit der Hilfe von Hans Koschany, der über 31 Jahre Erfahrung in der Hotelindustrie verfügt, fand im **Bull Steak House**, das sich im **Diani Beach Bazaar Shopping Centre** befindet, im November eine Vor-Eröffnung statt und die Gala-Eröffnung ist für Samstag, den 18. Dezember 2004 vorgesehen.

Am frühen Morgen wird ein Ochse geschlachtet und ab 4 Uhr nachmittags werden erlesene Stücke davon für alle Anwesenden gegrillt, ferner ist für jede Stunde verschiedene Unterhaltung geplant, um die offizielle Eröffnung zu feiern.

Bratwurstfreunde können sich freuen, denn ein Stück des Ochsen wird zu einer 60 m langen Wurst verarbeitet, die auf einem Brett nach Sonderanfertigung präsentiert wird.

Die Gäste sagen dem Koch, wieviel sie davon haben wollen und zu der Wurst wird eine besondere Senfsoße serviert.

Ebenfalls offeriert werden Bullburgers, Salate und italienisches Eis.

Einige hervorragende Cocktails wurden speziell für diesen Anlass kreiert und werden von lächelnden Kellnerinnen in eng anliegenden attraktiven langen Kleidern serviert.

Das **Bull Steak House** ist von 11 Uhr morgens bis 11 Uhr nachts geöffnet.

Es befindet sich in einem großen Rundhaus mit hohem Makutidach, die Mauern sind mit Zinnen versehen.

Auf einer Veranda steht ein Safarizelt mit drapierten Moskitonetzen an den großen Fenstern auf der Meeresseite, es ist ideal für Privatpartys.

Von der anderen Seite des **Bull Steak House** sieht man die majestätischen Shimba Hills in Kwale.

Weitere Attraktionen beim **Bull Steak House** sind eine **Falknersi** mit verschiedenen Vögeln, unter anderem Adler.

Eine Vogelschau wird dreimal in der Woche vorgeführt, samstags, dienstags und donnerstags ab 13.30 Uhr, während über dem Restaurant ein Markt abgehalten wird mit einer großen Auswahl an kunsthandwerklichen Arbeiten *made in Kenya*.

Es gibt 19 Stände und man kann den Handwerkern bei der Arbeit zusehen.

Der Markt ist von 9.30 Uhr bis 21 Uhr geöffnet, der ideale Ort, um Weihnachtsgeschenke zu kaufen.

Im **Steak House** gibt es Bratwurst, 1 bis 4 m lang, serviert auf besonders angefertigten Brettern.

Man sagt dem Koch, wie groß das Stück sein soll. Biertrinker kommen auch auf ihre Rechnung.

Es gibt ein 3/4 m großes Bierglas, so dass man nicht ständig nachfüllen muss.

Die runden Esstische sind aus Gatanastein, auf denen Blumenvasen mit Tiermotiven stehen sowie eine große Pfeffermühle, mit der man die Körner nach Wunsch mahlen kann.

Das **Bull Steak House** offeriert drei Brotsorten - französisches, deutsches und Bull - letzteres mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander, oder mit Knoblauch und Kümmel.

Auf einem dreistufigen Gestell in der Mitte des Tisches gibt es Butter mit verschiedenen Aromen sowie einige pikante Soßen zu ihrem Fleisch vom Rind, Lamm, Huhn, Truthahn, zum Hummer oder zum Fisch.

Bullbutter besteht aus verschiedenen Gewürzen, Eigelb, Kapern, Knoblauch, Dhania, Salz und Pfeffer, während andere Butter Knoblauch, Thunfisch und Krebs enthält.

Es gibt ferner Ham-, Beef- und Chickenburger, ein Salatbuffet

Speisekarte stehen werden.

Die meisten Angestellten im **Bull Steak House** haben das **Utalii College** besucht.

Über dem Restaurant befindet sich ein Markt für kunsthandwerkliche Arbeiten, wo man hervorragend gefertigte Artikel aus lokalem Material finden kann.

Ein Blickfang sind die sexy Lederröcke (genau richtig für die Disco), aber auch Safarihüte, Sandalen, Specksteingürteln aus Kisii, Holzschlitzereien, mundgeblasene Gläser und Glasarbeiten von Nani

Um nur das beste Fleisch zu erhalten, das es in Kenia gibt, konsultierte er Hans Wittner - ein Farmer in den Shimba Hills und ein bekannter früherer Hotelfachmann an der kenianischen Küste.

Hans Koschany, ebenfalls aus Deutschland, ist seit 31 in Kenia und war von 1974-79 Hotel Manager beim **African Safari Club**, Mombasa.

Er verließ seinen Job, um vor 21 Jahren seine eigene Firma **"Die Buschtrömmel"** aufzubauen und erweiterte das



## NUR DAS BESTE vom Besten auf dem Buffet im neuen Bull Steak House im Diani Beach Bazaar Shopping Centre.

und Gemüse sowie eine offene Küche, wo man zusehen kann, wie das Essen gekocht wird.

Vegetarier werden auch etwas Passendes finden.

Auf der Speisekarte dominiert natürlich der Bulle in allen Arten.

Es gibt T-Bone Steak, Filet, Topside, Rumpsteak, rib-eye Steak, Sirloin, Entrecôte, Shin, Silverside und Mishkaki.

Unter den Suppen findet man **Bullfriends Soup - Lobster Creme Ngisi**.

Es gibt warme und kalte Vorspeisen und jeden Monat wird eine Spezialität, unter anderem Krokodilfleisch, offeriert.

Als Dessert wäre der Bull Spezialkuchen zu empfehlen und das hausgemachte Eis, besonders der **Bull's Ice Cup** (mit geheimem Aroma).

Unter den 14 Cocktails gibt es **Bull's Dawa**, eine Mischung aus Honig, Limone, Zuckersirup, Kenya Cane und Gin.

Küchenchef ist Felix ole Malleon, ein Masai, der in seinen jungen Jahren viel mit Kühen und Ochsen zu tun hatte.

Er besuchte das **Utalii College**, die Hotelfachschule in Nairobi, und verfügt über 15 Jahre Erfahrung in der Kochkunst, die er in Top-Restaurants und Hotels wie **The Voyager Beach Resort** und **African Safari Club Hotels**, Mombasa, **Safari Park Hotel**, Nairobi, und **Samburu Intrepids** erworben hat.

Er verfügt über mehr als hundert eigene exklusive Rezepte, die von Zeit zu Zeit auf der

**Croze**, die Altglas in höchst attraktive Formen verwandelt.

Es gibt eine ganze Reihe Hand- und Strandtaschen, einige aus lokalem Material wie Sisal, auch einzigartige Servierbretter und Artikel aus Kitenagelaglas.

Vom **Mwaluganje Elephant Sanctuary** in den Shimba Hills kommen die Wandbehänge mit Tiermotiven, gefertigt aus Elefantendung.

Wie eine beigegefugte Notiz erklärt, entstanden diese Artikel aus einer **Wildlife Conservation and Tourism Development Initiative**, geführt von der lokalen Bevölkerung.

Der Erlös wird verteilt an die Dörfgemeinden als Dividende für die Zurverfügungstellung ihres Landes zur Erhaltung der wilden Tiere.

Der Inhaber des **Bull Steak House**, Markus Diehl, kommt aus Deutschland und war Chef einer großen internationalen Computerfirma im deutschen Kommunikationsmarkt.

Er zog sich vor zwei einhalb Jahren aus dem Berufsleben zurück, um nach Kenia zu kommen und errichtete **One World Marketing**.

Er ist einer der Investoren im **Savannah Dream Safari Camp** am Lake Jipe, Tsavo-West, und beschloss, in eine weitere Tourismusattraktion zu investieren, indem er ein Restaurant eröffnete, das die besten Steaks an der kenianischen Küste bietet.

Er kombinierte das Geschäft mit einem Markt für Kunsthandwerk und einer Falkneri, um talentierten selbstständig erwerbenden Kenianern zu helfen.

Geschäft um Beratung für Hotel- und Reisebüro Manager Marketing und Design.

In den letzten drei Jahren Juli 2004 arbeitete er unter einem Beratungskontrakt für die **African Safari Club**, um die Betriebe zu verbessern.

Herr Koschany ist ein vielseitiger Mann; er gehört, den ersten Südküsten der W und führte diesen Sport an kenianischen Küste ein.

Er war unter den ersten, Windsurf Regatten organisiert an der Nord- und Südküste zusammen mit den Brüdern Sollacher.

Er wurde **World Windsurf Champion 1978** in einer Regatta in Mauritius.

Dann widmete er sich dem Motorsport und war während zehn Jahren Navigator für den bekannten Karl Rüdin in beiden **East African Safari** und lokalen Rallyes.

### "Kochen unter Palmen"

Er kocht auch gerne und mehrere Kochbücher hat geschrieben, eines **"Kochen unter Palmen"**, das andere **"Cook out of the Indian Ocean"**, das gemeinsam mit Spitzenköchen in Nairobi zusammengestellt.

Er hofft, dass beide Bücher nächstes Jahr herausgegeben werden können.

Wenn Kenia wieder beliebt wird als Tourismusdestination wächst auch die Nachfrage nach mehr und neuen Tourismusattraktionen.

Markus Diehls Entschluß weiter in Kenia zu investieren ist sehr willkommen, denn er bei der Bekämpfung der Armut und lockt zugleich mehr Besucher an.