

Michael Langoth

Spirit & Space

Südindische Kochkulturen

edition styria in der Verlagsgruppe Styria Wien - Graz - Klagenfurt, 2015, ISBN 978-3-99011-75-1, 224 Seiten, zahlreiche Farbfotografien und ganzseitige Rezepte, eine Übersichtskarte, Hardcover gebunden mit Schutzumschlag, Format 32,5 x 24 cm, € 45.00

Die Speisefolge, die Zutaten und die Rezepte des Festmahls, das Vasco da Gama nach seiner Entdeckung des südlichen Seewegs nach Indien bei seiner Landung am 28. Mai 1498 an der Malabarküste nahe Calicut eingenommen hat, sind in dem von Michael Langoth verantworteten großartigen Reader über die südindische Kochkulturen verständlicherweise ebenso wenig festgehalten wie die Gerichte, die ihm im Dezember 1524 in den Wochen vor seinem Tod auf dem Sterbebett in Cochin, Kerala angeboten worden sind. Dafür wird da Gamas herausragende Rolle für den Gewürzhandel gleich an zwei Stellen des Buches skizziert: Im einleitenden Überblick über die Spitze des indischen Subkontinents wird angedeutet, warum sich da Gamas Umweg über das Kap der Guten Hoffnung trotz der gegenüber dem direkten Weg über den Suezkanal und das Rote Meer zusätzlichen 10 000 Kilometer gelohnt hat: „Zu jener Zeit waren Gewürze ... teilweise beinahe ihr Gewicht in Gold wert und so wurden diese langwierigen und strapaziösen Expeditionen zu einem hervorragenden Geschäft“ (S.13). Und im Abriss über 10 000 Jahre kulinarischen Geschichte in Indien wird darauf hingewiesen, dass seine Entdeckung den Seehandel zwischen Europa und Indien begründete. Schon dieses Detail deutet an, dass in ‚Spirit & Space‘ keine umfangreichen Rezeptsammlungen wie in normalen Kochbüchern im Mittelpunkt stehen, sondern die geistigen Grundlagen, wirtschaftlichen Hintergründe, volksreligiösen Konzepte und die Alltagstechniken der vielfältigen Kochkultur. Die Autoren verstehen es, den weiten Bogen von der Antike bis zur Gegenwart so kurzweilig und informativ zu gestalten, dass die Lektüre nie langweilig wird; alle zentralen Themen werden aussagekräftig bebildert. So sind dem im Schatten der Wälder der Western Ghats wachsenden Pfeffer, dem Reis, dem Zucker, Ingwer und Kardamom Einzelkapitel und ganzseitige Abbildungen gewidmet. Kurkuma wird als hochwirksame Heildroge vorgestellt und Koriander als Lieferant von zwei Aromen aus einer Pflanze.

Das Curryblatt erscheint als Aroma des Südens und ist für „den unverkennbaren, intensiven Duft verantwortlich, der rund um die Uhr über den südindischen Küchen hängt. Kaum ein Gericht, in dem man nicht ein paar der kleinen, würzigen Blättern findet. Curryblätter haben nichts mit dem gelben Pulver zu tun, das bei uns als Curry bezeichnet wird, sondern sind die Blätter des Currybaums, der in Gärten und im Hinterland Indiens wächst. Der Baum gehört zur Familie der Rautengewächse, zu der übrigens auch alle Zitrusfrüchte gehören, was bei dem frischen, leicht fruchtigen Aroma der Blätter nicht verwundert. Vor allem in Südindien sind die kleinen Blätter Bestandteil von praktisch allen Masalas und Chutneys und sorgen für den typischen Geschmack von Sambar, Dal und Samosas“ (S. 68). Das in Mitteleuropa als Curry verkaufte Pulver geht auf eine Erfindung der englischen Kolonialherren aus dem 18. Jahrhundert zurück, die mit der Vielfalt der Masalas überfordert waren und mit ihrer Erfindung dem europäischen Geschmack Rechnung tragen wollten. Weitere Kapitel sind dem Zimt, der Muskatnuss, der Gewürznelke, dem Asant, der

Tamarinde und ein summarischer Überblick dem Kreuzkümmel, Fenchel, Ajowan (Königskümmel), Methi (Bockshornkleesamen), Senf, Safran, Sternanis, Indischen Lorbeer (Mutterzimt), Nigella (Schwarzkümmel) und Amchur (Saurem Mango) gewidmet. Es folgen Kapitel über die indische Gemüse- und Brotkultur, die indischen Hülsenfrüchte und die Kochtechniken, ein Kapitel über Basiszutaten für die eigene Küche, eines über die Bausteine der Masala-Saucen und schließlich Masala-Rezepte, Rezepte fürs Frittieren, Braten und Grillen, Reis-Rezepte, Chutney - Rezepte und Rezepte für Süßes und Lassi. Die Schlusskapitel sind dem Verhältnis von Glauben und Essen und dem Ayurveda vorbehalten. Ein Schwerpunkt des Bandes liegt bei den Heilwirkungen, die den Speisen und ihren Zutaten zugeschrieben werden.

Wer als Deutscher in Südindien zu einem Essen im Familienkreis eingeladen wird, wird sich darüber wundern, dass das gemeinsame Essen die Kommunikation nicht eröffnet, sondern beschließt. Man unterhält sich zumindest in der Gegend von Chochin vor und nicht nach dem Mahl. Die Hausfrau ist den halben oder auch den ganzen Tag in der Küche gestanden; sie bleibt auch beim Essen im Hintergrund. Der Hausherr tischt den Gästen die frisch zubereiteten Kostbarkeiten auf Bananenblättern auf und achtet darauf, dass es an nichts fehlt. Man gesteht es den Gästen zu, dass sie anders als die Einheimischen nicht mit den Fingern, sondern mit Messer, Löffel und Gabel essen können. Weder der Hausherr noch die anderen Familienmitglieder nehmen an dem den Gästen vorbehaltenen Essen teil. Nach der Mahlzeit verabschiedet man sich üblicherweise rasch und geht. Der Hausherr und die übrigen Familienmitglieder essen erst, wenn die Gäste satt geworden und gegangen sind. Diese Übung wird selbst bei Hochzeiten mit Hunderten von Gästen beibehalten. Wenn das Hochzeitsritual vollzogen, das Hochzeitsessen abgeschlossen und die Gratulationskur mitsamt den obligatorischen Fotos mit dem Brautpaar absolviert sind, ist das Fest zu Ende. Erst danach kommt das frisch vermählte Paar zum Essen.

ham, 10.11.2015