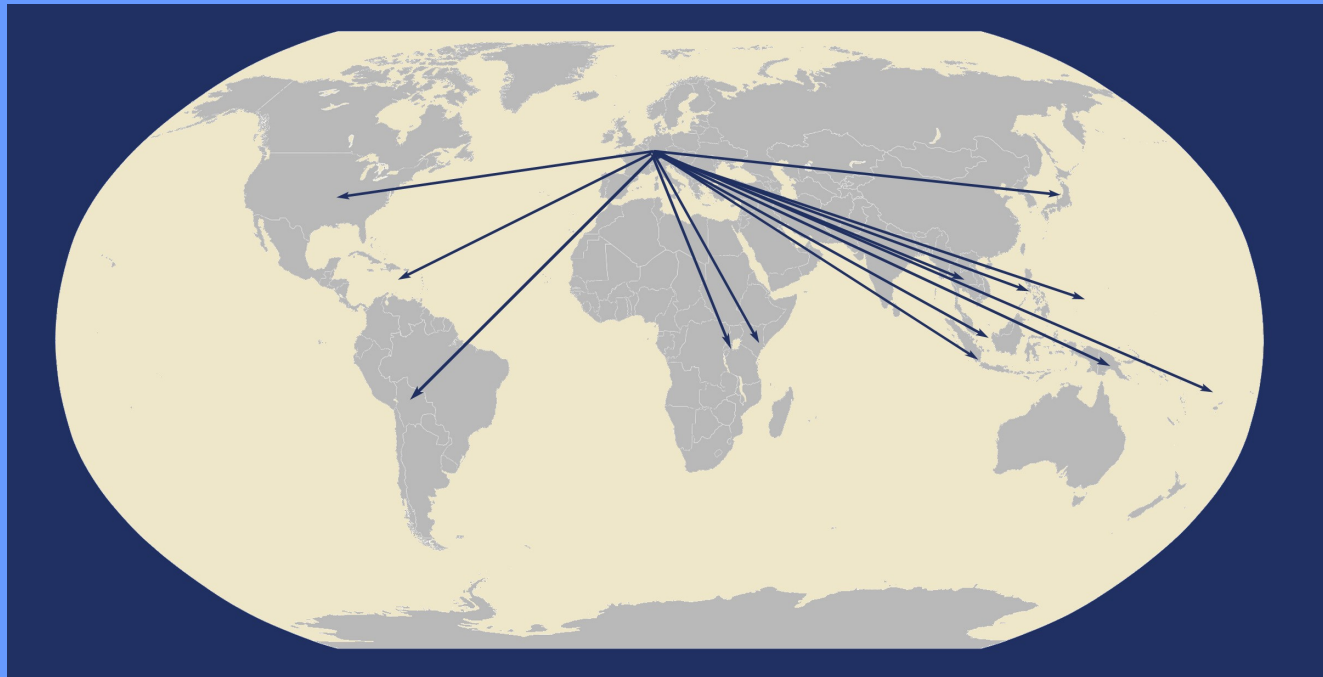


Judith Schlehe, Andreas Volz (Hrsg.)

Spurensuche

eine kulinarisch-ethnologische Forschungs- und Reisebiographie



Festgabe für Prof. Dr. Stefan Seitz zum 65. Geburtstag

Freiburger Ethnologische Arbeitspapiere

Working Papers

Herausgegeben von:

The Working Papers are edited by:

Institut für Völkerkunde

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

D-79085 Freiburg, Germany

Werthmannstr. 10

Tel. +49 761 203 3593, Fax +49 761 203 3581

E-Mail: sekretariat@ethno.uni-freiburg.de

Geschäftsführende Herausgeberin / Managing Editor:

Prof. Dr. Judith Schlehe

This is an electronic edition of Judith Schlehe, Andreas Volz (eds.) „Spurensuche. Eine kulinarisch-ethnologische Forschungs- und Reisebiographie. Festgabe für Prof. Dr. Stefan Seitz zum 65. Geburtstag“ Arbeitspapier/working paper Nr. 15

Institut für Völkerkunde

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

Freiburg 2010

Satz und Layout: Viola Schreer

Umschlaggestaltung: Margarete Brüll

Electronically published 06.05.2010

This text may be copied freely and distributed either electronically or in printed form. Please regard following restrictions:

- it is not allowed to distribute or copy the text in any other form without a permission of the Institute and author;
- it is not allowed to charge money for the text;
- no parts of the text may be utilized without permission of the author and Institute;
- keep the copyright notice

For permission to copy or distribute the text in any other form, you have to contact:

sekretariat@ethno.uni-freiburg.de

Subeditor / Redaktion: Dr. Andreas Volz

ISSN: 1864-5542

© Autor/In und Institut für Völkerkunde der Universität Freiburg

Vorwort

Stefan Seitz reiste im Laufe seines vierzigjährigen Berufslebens als Ethnologe mehrmals um die Welt. Denn neben der Konzentration auf seine regionalen Spezialisierungen – in Afrika und Asien – wollte er möglichst vielseitig bleiben. Auf seinen Reisen dokumentierte er vielerlei Aspekte, die für seine Forschungen wie auch für seine Lehrveranstaltungen relevant waren, er machte Fotos, Filmaufnahmen, sammelte Objekte. Zu seinen Forschungsergebnissen liegen uns seine Publikationen vor, die Studierenden haben die Mitschriften seiner Veranstaltungen, und zahlreiche AbsolventInnen können bestätigen, dass sein ungemein breites und fundiertes ethnographisches Wissen in ihre Begutachtungen einging.

Anlässlich seines 65. Geburtstages haben wir uns nun jedoch gefragt, was neben dem beruflichen Engagement auf seinen Reisen eine Rolle gespielt haben mag? Und so kamen wir auf das Essen und Trinken als einen Aspekt, der jede Reise und jede Feldforschung begleitet – sie versüßen oder zuweilen auch vergällen kann. Wir versuchen in diesem kleinen Band eine Annäherung an Stefan Seitz Reise- und Forschungsbiographie unter der Fragestellung, was er in verschiedensten Weltregionen wohl kulinarisch erlebt haben mag, was er vielleicht verspeist, geschmeckt oder zumindest gesehen und gerochen hat? Damit verbunden ist natürlich die Frage, was uns bestimmte Gerichte über die Kulturen vermitteln können, in denen sie zubereitet werden?

Andreas Volz leitete im Wintersemester 2009/2010 ein Seminar zum Thema „Kulinarische Ethnologie“, aus dem die Mehrzahl der hier versammelten Beiträge hervorgingen. Darüber hinaus haben die MitarbeiterInnen unseres Instituts jeweils ein Gericht dargestellt, das ihren Feldforschungsregionen entstammt – in denen Stefan Seitz jedoch überall auch war. Damit verbunden sei von Seiten aller KollegInnen und Studierenden ein herzlicher Dank für die wunderbare Zusammenarbeit, das große Engagement, die menschliche Wärme und die berufliche Leistung von Stefan Seitz.

Freiburg, Februar 2010
Judith Schlehe

Inhalt

Vorwort Judith Schlehe	I
Einleitung Andreas Volz	1
Der ‚Segen Gottes‘ – Bananenbier (<i>cidre de banane</i>) im ostafrikanischen Zwischenseengebiet Andreas Volz	3
<i>Mandazi</i> aus Kenia Elke Regina Maurer, Maria Kofer und Ulrike Pamuk	5
The Unofficial National Dish of the Philippines: Pork Adobo Michelle Novák	7
Essen für die Ahnen: Zugehörigkeiten in Indonesien Judith Schlehe	9
Reisspeisen zu hohen Festtagen der Dayak Benuaq Cathrin Bullinger, Oliver Venz und Michaela Haug	11
<i>Khao niao mamuang</i> – Klebreis mit Mango, eine typisch thailändische Spezialität Ronja Mikoleit, Esta Ballmann, Ina Hanselmann und Kristian Gäckle	13
Taro in Papua Neuguinea Margarete Brüll	15

Wie isst man den Eierstock einer Karettschildkröte?	17
Lothar Käser	
Eine kulinarische Weltreise: Fidschi	19
Katrin Beer, Lisa Leibold, Eike Lorenzen und Natascha Rauber	
Das <i>Callaloo</i> – Kreolische Speisen als erinnerte Heimat	21
Heike Drotbohm	
America and the Burger	23
Crystal Pecht und Shawn Oleson	
Unser täglich Brot gib uns heute ... <i>Danos hoy nuestro pan de cada día ...</i>	25
Yvonne Siemann	
<i>Onigiri</i> in Japan	27
Michiko Uike-Bormann	
Der Elsässer Wurstsalat – Erinnerungen an die Heimat	29
Lena Hahner, Max Kaul, Christiane Werner und Helena Wiedermann	
Bildnachweise	32

Einleitung

Andreas Volz

„*Foodhunter sind die neuen Ethnologen*“, so die Überschrift eines Interviews mit dem Amerikaner Mark Brownstein im ZEITmagazin (26.11.2009 Nr. 49). EthnologInnen sind zwar keine *Foodhunter*, und ob *Foodhunter* die neuen Ethnologen sind, mag bezweifelt werden. EthnologInnen sind jedoch aufgrund ihrer Forschungen in allen Regionen der Welt und wegen der praktizierten Methode der teilnehmenden Beobachtung (die oft zu einer teilnehmenden Konsumation wird) mit Ess-Kulturen und den daraus resultierenden kulinarischen Herausforderungen bestens vertraut. Und jede/r kann von Situationen berichten, in denen offerierte Nahrung und gereichte Getränke mit den eigenen geschmacklichen und kulturellen Prägungen und Präferenzen nicht konform gingen. Oder aber von Situationen und Regionen, an deren vorzügliche Gerichte man sich sehnsüchtig erinnert. Derlei Erfahrung hat der mit der „Kulinarischen Festschrift“ geehrte Prof. Dr. Stefan Seitz in den von ihm bereisten Forschungsregionen Afrikas und Südostasiens selbst sicherlich vielfach gemacht.



Die Kulinarische Ethnologie ist innerhalb der ethnologischen Forschung ein Bereich von wachsender Relevanz. Essen und Trinken sind lebenserhaltende Grundbedürfnisse. Zubereitung und Konsum entspringen einer Interaktion mit der Umwelt **und** den jeweiligen kulturellen Systemen. Konsumationsmuster sind Ausdruck von Status, Würde, Wohlstand und Macht, von Repräsentation und Verortung, von Geschlechterbeziehungen, von rituellen, religiösen oder symbolischen Vorstellungen. Tabus, Meidungen und Verbote bestimmen die Nahrungsauswahl. Ess- und Trinkgewohnheiten prägen Stereotype und Vorurteile, und über Essen und Trinken wird Herkunft und Identität bekundet.

Zahlreiche aktuelle Studien thematisieren im Kontext der Globalisierungs- und Hybridisierungsdiskurse Prozesse des Wandels, der Auswahl, der Modifikation und Neubewertung von Essen und Trinken. Die kulinarische Globalisierung, zu der auch *World Food* wie Pizza oder Spaghetti zu rechnen sind, wird oft mit dem Schlagwort McDonaldisierung beschrieben: *Fast Food* gilt als Synonym für schnellen Verzehr, Standardisierung, schlechte Qualität, geschmacklichen Einheitsbrei und für den Verlust lokaler Traditionen. Eine erfolgreiche lokale Umdeutung zeigt dagegen das Beispiel der *Fast Food*-Kette Jollibee auf den Philippinen. Ihr Erfolgsrezept ist die Fokussierung auf den philippinischen Geschmack, ein Erfolgsmodell, das die Kette zur Nummer 1 machte – dies räumt selbst der Konkurrent McDonald ein (s. Photo).

Kulinarisch gesehen sind Hybridisierungsprozesse oftmals überaus reizvoll, was beispielsweise die schmackhafte Küche der Cajun, eine frankophone Bevölkerung im Mississippi-Delta, belegt. Die häufig scharf gewürzten Gerichte bestehen aus Bestandteilen der indianischen, französischen und westafrikanischen Küche.

Die Schaffung ‚nationaler Küchen‘ durch die Verschmelzung unterschiedlicher lokaler Gerichte im Kontext des *Nation Building*-Prozesses wird insbesondere in Ländern Afrikas mit multiethnischen Bevölkerungen thematisiert: Nationalgerichte gelten hier als wichtiger nationaler Identifikationsfaktor. So spricht man beispielsweise in Südafrika von einer neuen ‚*Rainbow Cuisine*‘, die sich aus den unterschiedlichen Küchen aller in Südafrika lebenden Bevölkerungen zusammensetzt.

Trotz aller Offenheit und Unvoreingenommenheit, die EthnologInnen eigen ist, stellen sich nach längeren Feldforschungsaufenthalten – wenn wir ehrlich sind und einen Blick in unser privates Feldtagebuch werfen – kulinarische Sehnsüchte und Mangelvorstellungen ein. Wie ungeahnt gut schmeckt dann Vertrautes wie dunkles Brot, ein ‚richtiger Kaffee‘ mit einem Stück Linzer-Torte oder ein Elsässer Wurstsalat! Gerichte, Nahrungsmittel, mit denen Erinnerungen verbunden sind. Zugleich sind die Küchen der Welt in den letzten 20 Jahren ins badi-sche Freiburg gekommen, und wir haben die Möglichkeit, während des Lehrbetriebes eine kleine kulinarische Reise zu unternehmen und uns auf die nächste Feldforschung zu freuen.



Der ‚Segen Gottes‘ – Bananenbier (*cidre de banane*) im ostafrikanischen Zwischenseengebiet

Andreas Volz

Bananenbier ist in Ostafrika, speziell in Ruanda, einem Forschungsgebiet von Stefan Seitz, seit Ende der 1960er Jahre, weit mehr als ein gewöhnliches Getränk. Gebräuchlich ist im französischen Sprachgebrauch der Begriff ‚*cidre de banane*‘, der nach Erfahrungen des Autors den Geschmack des Getränkes besser beschreibt.

Bananen sind in Ruanda und den anderen Staaten des Zwischenseengebietes Ostafrikas eine Hauptnutzungspflanze, die nicht nur für die Ernährung, sondern zugleich im sozialen Kontext eine zentrale Rolle spielt. Bananen werden in Ruanda als ‚*Kuh der Armen*‘ bezeichnet. Gemeint ist, dass die Frucht wie die Kuh vielseitig nutzbar ist. Dies drückt sich im Sprachgebrauch aus: *Inka yanye yabiyaye*, was eigentlich ‚*meine Kuh hat gekalbt*‘ heißt, wird dahingehend umgedeutet, dass man damit kundtun möchte, Bananenbier gebraut zu haben. Der Besitz von Bierbananen ermöglicht es den Familien, mehr oder weniger regelmäßig Bananenbier zu brauen, dieses zu verkaufen und somit ein Einkommen zu erzielen. Der König der Baganda hatte sogar seine eigenen Brauer, die praktischerweise neben der Residenz wohnten und brauten. Jeden Tag, so wurde beobachtet, trugen Männer große Kalebassen mit einem drei Gallonen-Inhalt zum König.



Die *Banyarwanda* bezeichnen Bananenbier poetisch als ‚*Segen Gottes*‘, denn ohne Bier kann man weder geboren noch beerdigt werden, ohne Bier bekommt man keine Frau, und man wird ohne Bier nicht den Geistern geweiht. Bananenbier spielt eine zentrale Rolle bei allen sozialen Verpflichtungen und ist zugleich ein Garant, um soziale Beziehungen aufzubauen und zu erhalten wie bspw. bei außerfamiliären Kontakten, bei Festlichkeiten, bei Zusammenkünften aller Art, bei Brautpreisverhandlungen oder bei Beerdigungen. Deutlich wird die soziale Stellung durch das konsumierte Bier, denn die Angehörigen des höchsten sozialen Ranges konsumieren Bananenbier der besten Qualität (heute ebenso Gerstenbier). Im vorkolonialen Ruanda wurde eine Bierabgabe als Steuerzahlung an die *Chiefs* und an den Königshof erhoben. Zugleich war Bananenbier eine zu entrichtende Abgabe bei der Aufnahme eines Klientelverhältnisses. Bier wurde dem zukünftigen Patron als Zeichen der Wertschätzung überreicht. Bier wird ebenso als Entlohnung bei gemeinschaftlichen Feldarbeiten oder beim Hausbau ausgeschenkt. Es existieren verschiedene Herstellungsmethoden und Familienrezepte. Je nach Wasser-, Zucker- oder Honiganteil und Hefezusammensetzung werden etliche Varianten gebraut. Entscheidend ist es, den richtigen Reifegrad abzuwarten. Nimmt man die Früchte zu früh, erhält das Bier einen schlechten, bitteren Geschmack, sind sie überreif, so wird es zu süß, was jedoch auch nicht gewünscht wird.

Rezept: Zubereitung von Bananen-Bier in Ruanda

- die Stauden kurz vor der Reife ernten, wenn sie voll ausgewachsen sind;
- die einzelnen Bündel zerteilen und in der Küche im Kochbereich aufhängen, wo sie durch die Wärme schnell nachreifen;
- zeigen sich auf der Schale dunkle Stellen, die weichen Früchte schälen und in einem großen, bootsförmigen Holztrug, der mit Gras ausgelegt ist, zerquetschen;
- dem Bananensaft Hefe (entweder Sorghum-Mehl oder extra angesetzte Hefe aus Bierrückständen) und Wasser hinzugeben;
- das Gemisch abdecken und anschließend für 2-3 Tage in Tonkrügen an einen warmen Ort stellen; die Krüge mit Bananenschalen, Laub und Viehmist einpacken und warm halten (fördert die Gärung);
- nochmals abfiltrieren.

Das fertige Bananenbier hat einen 2 -15%igen Alkoholgehalt und hält sich ca. eine halbe Woche.



Das Bild von 1906/11 zeigt drei Frauen beim Zerdrücken der Bananen in einem Trog (Uganda)

Übrigens: Das erste Freiburger Bananenbier wurde am hiesigen Institut von Studierenden in einem Seminar von Stefan Seitz gebraut und dann zusammen verkostet.



Das Rezept für *Mandazi* (ca. 50 Stück) – wie es in kenianischen Freundeskreisen weitergereicht wird

- Vermische und knete in einer Schüssel ca. 750g Weizenmehl, 2 Eier, eine halbe Tasse warme Milch (oder bisschen mehr – je nachdem), Zucker (nach Gefühl und Geschmack, ca. 100-150g), 1 Päckchen Backpulver, ein paar Stückchen Butter und viel Zimt.
- Lass' den gekneteten Teig ca. 1h stehen.
- Dann den Teig ausrollen (ca. 3-4 mm dick) und in Stücke bzw. nach Formen ausschneiden.
- Die Stücke in Frittierfett (Du brauchst insgesamt etwa 0,5 Liter) von beiden Seiten kurz frittieren bis sie golden sind, abtropfen lassen, auf Küchenpapier legen, auskühlen und fertig!

Das Rezept gelingt auch sehr gut mit Bananen, die zerdrückt in den Teig gemischt werden, oder mit Kokosnussmilch. Dann sollte man weniger Zucker nehmen. Dies gilt Im Übrigen auch, wenn die *Mandazis* nicht als Snack, sondern zu einer Hauptmahlzeit gegessen werden sollen.

Guten Appetit!



A bowl of fried *mandazi*

Mandazi aus Kenia

Elke Regina Maurer, Maria Kofer und Ulrike Pamuk

In Kenia – in den großen Städten Nairobi und Mombasa ebenso wie in abgelegenen kleinen Dörfern – kann es einem passieren, dass man kulinarisch auf etwas stößt, das einem fremd und gleichzeitig verblüffend bekannt vorkommt.

Da sitzt man – wie sicher auch Herr Seitz während seines Aufenthaltes in Ostafrika in den 1970er Jahren – in einem der kleinen Tea Shops und isst *Mandazi*, ein in Kenia äußerst beliebtes, frittiertes Gebäck. *Mandazi* (oder *Maandazi*, manchmal auch *Mahamri* oder *Mamri* genannt, je nach Gegend) isst man in ganz Kenia gerne, an der Küste ebenso wie im Inneren des Landes: Zum Frühstück mit Tee oder Kaffee, zwischendurch als Snack oder zum Mittag- und Abendessen als Beilage. Sie können als Ringe, Bällchen, Dreiecke oder in sonst einer Form angeboten werden.

Wie oft bei ethnologischer Forschung, entdeckt man in all dem scheinbar kulinarisch „*Fremden*“ etwas höchst Vertrautes: Berliner, amerikanische Donuts, Krapfen oder badische Fasnachtsscherben. Doch *Mandazi* sind nicht so süß wie Donuts und haben auch keine Glasur, noch werden sie mit Puderzucker bestäubt.

Hybridität auf dem Teller? Kulinarische Glokalisierung oder „typisch kenianisch“? *Local food* oder *global food*? KenianerInnen finden *Mandazi* ebenso typisch kenianisch wie FreiburgerInnen ihre Fasnachtsscherben echt badisch finden. Was jeweils als authentisch und „eigen“ oder gar als Nationalgericht angesehen wird, stellt sich bei näherem Hinsehen häufig als ursprünglich „*fremd*“ heraus und umgekehrt. „*Fremd*“ und „*eigen*“ verwischen sich – auch beim Essen.



Jimmy Cafe in Uthiru, about ten miles outside of Nairobi, was a place to eat mandazi, drink chai, read the paper and talk with the people. 1992.

The Unofficial National Dish of the Philippines: Pork Adobo

Michelle Novák


Am Anfang dieses kleinen Projektes stand die Frage, wie man ein Rezept für ein Gericht aus Herrn Seitz' Forschungsgebieten beisteuert, ohne selbst jemals dort gewesen zu sein. Die Antwort hierzu war schnell gefunden: ein Gericht einfach selber kochen und über das Ergebnis berichten!

Ein Filipino in Freiburg schlug „Pork Adobo“ vor. Im Zeitalter des Internets bzw. von *Youtube.com* (die Video-Internetseite, die Sie, Herr Seitz, sich ab März 2010 näher anschauen wollten...) und von *Küchengötter.de* war es leicht, die nötigen Informationen zu erhalten. Im Grunde genommen war es sogar ein Abend füllendes Entertainment-Programm, sich die vielen verschiedenen Adobo Videos auf Youtube anzuschauen.

Die Auswahl an Pork Adobo Rezepten auf *Youtube.com* beinhaltet aufwendig inszenierte und professionell geschnittene Videos, in denen ein affektiert lustiger Filipino „*the best way to cook Pork Adobo*“ vorstellt, nebst Aufnahmen einer Digitalkamera, in denen eine philippinische Großmutter in den USA ihren Enkelinnen zeigt, wie Chicken Adobo am besten gekocht wird - wie alle Großmütter misst sie die Zutaten intuitiv ab („*I don't measure!*“). Ebenfalls findet sich dort ein Video einer amerikanischen TV-Show, in dem der „Vorher-Nachher“ Effekt des Rezepts in Sekundenschnelle von einem Koch mit philippinischen Wurzeln vorgeführt wird.

Besonders beeindruckt war ich von der Filipina „Peachy“, die schon so viele Kochrezeptvideos online gestellt hat, dass sie nun ihr eigenes Internetportal hierfür braucht und knapp 3.000 Youtube Nutzer ihren sehr populären Videoblog abonniert haben. Meist wechselt sie zwischen Englisch und ‚Filipino‘, wirft jedoch in Letzterem immer wieder ein „*anyway*“ ein.

Fest steht, dass in jedem einzelnen Video das Rezept auf eine andere Weise zusammengestellt wird und ich mir eine Abgleichung bzw. Mischung der Schritte ausgesucht habe. In den Kommentaren zu den Videos wird hin und wieder diskutiert, was denn die „echte“ Art und Weise sei, Pork oder Chicken Adobo zu kochen. Wie ein Chatmitglied sehr richtig feststellte, gibt es nicht DAS Adobo Rezept, sondern unzählige Variationen der Grundstruktur des Rezeptes! Begründet wird dies mit der Vielzahl an Inseln auf den Philippinen, auf denen sich die unterschiedlichen lokalen Rezepte entwickelten. Auch ethnologisch sehr interessant...



Folgende Zutaten gehören zur sehr flexiblen Grundstruktur:

500g Schweinefleisch, in Würfel geschnitten
¼ c (60 ml) Reissessig (oder Ananassaft)
1c (250 ml) Wasser
1 Zwiebel, klein gehackt
6-8 Knoblauchzehen, klein gehackt
3 Lorbeerblätter
3 Esslöffel Soya Sauce
1 Teelöffel Maisstärke / Saucenbinder
Öl
Pfeffer und Salz

- Fleisch mit allen Zutaten bis auf die Maisstärke marinieren und 30 Min. ziehen lassen
- Danach 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat
- Daraufhin die Sauce vom Fleisch trennen und das Fleisch in Öl heiß anbraten
- Sauce wieder hinzufügen, Maisstärke beimischen und weitere 10 Min. köcheln lassen
- Mit weißem Reis und Brokkoli servieren

Auch möglich wäre:

Das Fleisch nicht marinieren, sondern alles anbraten und danach köcheln lassen. Manche sieben den Knoblauch zwischendurch aus und sautieren ihn separat, um ihn wieder hinzuzufügen. Das Geheimnis sei wohl das Köcheln lassen...

Mein Kochexperiment endete zwar mit etwas wenig Sauce, das Fleisch hatte jedoch einen besonders leckeren Geschmack. Insgesamt ist das Gericht sehr zu empfehlen!

Lieber Herr Seitz, Sie haben Pork oder Chicken Adobo wahrscheinlich schon unzählige Male gegessen, aber vielleicht noch nicht gewusst, wie das Rezept global kommuniziert wird. Der kurze Tauchgang in die Web 2.0 Welt der philippinischen Diaspora hat mir sehr viel Spaß gemacht und weitere Experimente werden sicher folgen. Jetzt muss ich nur noch Pork Adobo auf den Philippinen probieren. ☺
Herzlichst, Ihre Michelle Novák

Essen für die Ahnen: Zugehörigkeiten in Indonesien

Judith Schlehe

Essen ist nicht nur für Menschen – individuell und in Gruppen – wichtig, sondern auch für andere Wesenheiten. Genauer gesagt: Für den Bezug und die Verbindung von Menschen zu diesen anderen, jenseitigen Wesen. Götter, Geister und Ahnen werden mit Speisen genährt und geehrt. Auf dass sie wiederum die Menschen nähren und schützen mögen.

Das *Selamatan* auf Java ist ein berühmtes Beispiel für ein rituelles Mahl, welches Menschen – Verwandte, Nachbarn – und Geister oder jenseitige Sphären zusammen führt. Stefan Seitz reiste vielfach nach Indonesien, vorwiegend nach Lombok, Bali, Kalimantan, früher auch Sumatra, und schließlich auch nach Zentraljava. Ich möchte ihm das Bild und die Beschreibung eines dortigen kleinen *Selamatan* darbringen, eines Mahles, das in einer Familie an der Südküste alle fünfunddreißig Tage zubereitet wird. Leider vermag ich keine Rezepte zu liefern, geschweige denn, die vielen Speisen nachzukochen (sie verdanken, das mag als Entschuldigung dienen, ihre Schmackhaftigkeit nicht zuletzt der Zubereitung auf einem Tonöfen über Holzfeuer), daher beschränke ich mich auf die ethnographische Darstellung des Kontextes.

Dieser ist geprägt von der Chronik eines dörflichen Drei-Generationen-Haushaltes. Würden wir nur einen flüchtigen Blick darauf werfen, so würde bereits klar, dass die Großmutter für den vor circa fünfzehn Jahren verstorbenen Großvater immer, wenn dessen Todestag nach dem javanischen fünftägigen Wochenkalender mit dem Wochentag der Siebentage-Woche zusammen fällt – so erklären sich die o.g. fünfunddreißig Tage – Speisen für ihn zubereitet. Es handelt sich dabei sowohl um sein persönliches Liebessessen (das Fleischgericht) als auch um die üblichen Opfergaben für Geister (Reiskegel und -kuchen, Bananen, Blumen u.a.), wobei natürlich auch die Zigaretten und ein kleiner Geldschein nicht fehlen dürfen. Diese werden mit großer Sorgfalt auf Bananenblättern und Alltagsgeschirr angerichtet. Erst etliche Stunden später, nachdem die alte Frau gebetet und gebührend des Verstorbenen gedacht hat, darf das Essen vom Rest der Familie – Tochter, Schwiegersohn und Enkelkind – verputzt werden.

Nicht überall auf Java wird diese Tradition heute gepflegt, und schon gar nicht in einer solch elaborierten Form. Weshalb also in dieser Familie, die noch dazuhin vergleichsweise arm ist? Ohne behaupten zu wollen, dass dies die einzige Erklärung ist, meine ich, dass ein wesentlicher Grund darin liegt, dass die Konstellationen der betreffenden Familie bei näherer Betrachtung keineswegs den Schemata der klassischen Verwandtschaftsethnologie entsprechen. Der Verstorbene war Witwer mit einigem Landbesitz gewesen, und er holte die Frau als Angestellte und Helferin aus einem Dorf in den Bergen, um sie dann erst im Laufe der Jahre zu seiner informellen Gattin und zur Herrin des Hofes zu machen. Das Paar hatte keine Nachkommen, vielmehr ist die Tochter das angenommene, uneheliche Kind der verarmten Schwester der Frau. Urkunden oder offizielle Dokumente, welche einen Rechtsanspruch auf das Erbe des Hauses und der dazu gehörigen Felder belegen würden, gibt es nicht. Legitimität und Kontinuität werden durch das Speiseopfer geschaffen und aufrecht erhalten, so wie die alte Frau auch generell die spirituelle Pflege des Ortes ebenso wichtig nimmt wie die junge Familie die Bewirtschaftung der Felder. Und damit – bzw. aufgrund der damit einher gehenden Akzeptanz der Dorfgemeinschaft – ließen sich nicht zuletzt auch die Begehrlichkeiten mancher Lokalpolitiker, welche insbesondere während der Suharto-Zeit versuchten, die Familie zu vertreiben, abwenden. Das rituelle Mahl verweist auf ihre Zugehörigkeit zu dem alten Mann, dem Land, dem Dorf.

Essen verbindet: Außen und Innen, Materielles und Spirituelles, Vergangenheit und Gegenwart, sinnlichen Genuss und symbolische Bedeutung. Und: Ethnologen mit ihren Feldforschungsregionen. So wünsche ich Stefan Seitz viele weitere, leckere indonesische Mahlzeiten.



Ein kulinarischer Beitrag aus Ost-Kalimantan: Reisspeisen zu hohen Festtagen der Dayak Benuaq

Cathrin Bullinger, Oliver Venz und Michaela Haug

Kulinarische Genüsse stehen oft mit besonderen Anlässen in Verbindung, bei den Benuaq-Dayak in Ost-Kalimantan sind es verschiedene Lebens- und Totenrituale. Da Stefan Seitz Kalimantan regelmäßig bereiste und immer treu blieb - auch eine Exkursion Studierender leitete er dort - wird in diesem Beitrag ihm zu Ehren ein Beispiel aus dem reichhaltigen rituellen und lukullischen Leben der Benuaq vorgestellt.

Die Religion der Benuaq wird zusammen mit denen anderer Dayakgruppen als *Hindu Kaharingan* bezeichnet. Zentraler Bestandteil dieser Religion sind verschiedene Lebens- und Heilrituale sowie das mehrstufige Totenritual. Eines der umfangreichsten und kostspieligsten Rituale ist die als *kwangkay* bezeichnete letzte Stufe des Totenrituals, das die Faszination vieler Ethnologen hervorgerufen hat und deshalb im Folgenden kurz dargestellt wird.

Obwohl die Benuaq heute mehrheitlich Christen sind, ist das traditionelle Totenritual noch immer ein wichtiger Aspekt ihres kulturellen Lebens. Nach der Erstbestattung sparen die Familien oft jahrelang, bis das Geld für die Durchführung des *kwangkay*, das ca. 21 Tage dauert, erwirtschaftet ist. Die hohen Kosten ergeben sich aus der großen Zahl der zu bewirtenden Gäste, der Vielzahl der rituellen Paraphernalia, einschließlich der Opfertiere, wie Hühnern, Schweinen und mindestens ein Wasserbüffel, sowie den mittlerweile erheblich gestiegenen „Gehältern“ der religiösen Spezialisten.

Das *kwangkay* beginnt mit der offiziellen Einladung der Ahnen und Mittlerwesen, setzt sich fort mit der Ausgrabung und Reinigung der Gebeine durch einen Spezialisten, ihrer Überführung in das Festhaus und der Separierung des Totenschädels (bzw. der Totenschädel), welche feierlich in die im Langhaus angebrachte Schädelkiste überführt wird. Nach dem Anbringen der Schädelkiste kann nun all-abendlich der *ngerangkaw*-Tanz aufgeführt werden. Dabei werden die Ahnenschädel feierlich aus der Schädelkiste entnommen, mit Tüchern auf den Rücken der Tänzer gebunden und tanzend durch das Festhaus geführt. Im Vordergrund steht dabei der Verstorbene, für den das *kwangkay* ausgerichtet wird – sein Totenschädel führt den Tanz an. Ein gemeinsamer Tanz zwischen den Lebenden und ihren Ahnen – ein Sinnbild der steten Zusammengehörigkeit.

Nachdem im Verlaufe der rituellen Aktivitäten alle 30 Mythen rezitiert und endlich auch die „Aristokraten“ der Totenreiche eingetroffen sind, um gemeinsam mit den bereits anwesenden Ahnen die Heimreise anzutreten, bildet die Opferung des Wasserbüffels am letzten Festtag den rituellen Höhepunkt – dieser soll später den Ahnen in ihren Totenreichen dienen. Die „Sprecher“ begleiten nun unter Führung der „Reisgeister“ und „Aristokraten“ der Totenreiche die (dualistisch konzipierten) Ahnen zurück in ihre jeweiligen Aufenthaltsorte, zuerst die *kelelungan* genannten „Kopfseelen“ in das himmlische *Tenangkai* und danach die *liaw* genannten „Körperseelen“ zum Mount Lumut – dem mythischen Ursprungsgebiet der Benuaq. Das *kwangkai* endet mit der Bestattung der Knochen im dafür vorgesehenen Knochenschrein und mit der rituellen Reinigung des Dorfes am folgenden Tag.

Neben seiner religiösen Bedeutung hat das *kwangkai* auch eine soziale Komponente: Genauso wie die Toten bzw. Ahnen nun einen höheren Status innehaben, erwerben bzw. erneuern auch die lebenden Angehörigen durch die Durchführung des Rituals ihren sozialen Status und stellen gleichzeitig die fortwährende Unterstützung ihrer Ahnen sicher.

Während des *kwangkai* werden die Gäste traditionell von den Angehörigen des Verstorbenen bewirtet. Auch die anwesenden Ahnen müssen nicht hungern, sondern werden mindestens zweimal am Tag beköstigt und erhalten Reis, Getränke, Zigaretten und Süßigkeiten. Für die lebenden Gäste gibt es neben Gemüse und dem Fleisch der geopfert Tiere auch besondere Reisspeisen.

Tintikng/ Banne — Kokosklebreis im Bambusrohr

Zutaten (für 20 Bambusrohre):

- frische Bambusrohre (*tolaakng*)
- Klebreis (*boyas pulut*)
- geriebene Kokosnuss (*korut nyui*)
- Wasser (*danum*)
- Salz (*serauq*)

Bambusrohre zurechtschneiden. Anschließend ca. 4 kg Klebreis waschen und ca. 20 Minuten in Wasser quellen lassen. Danach das Wasser weg gießen. Das Fruchtfleisch von zwei Kokosnüssen zerreiben und den Reis mit dem geriebenen Kokosnussfleisch mischen. Etwas Salz dazugeben und den mit geriebenem Kokos vermischten Reis in die Bambusrohre füllen. Die Bambusrohre werden dabei nicht komplett gefüllt, es sollten ca. vier Finger breit Platz bleiben. Die Bambusrohre anschließend mit Wasser auffüllen und über glühenden Holzscheiten kochen lassen bis kein Wasser mehr in den Bambusrohren übrig ist – dann sind die *Tintikng* fertig.

Soloq — Reis im Bambusrohr

Zutaten (für 20 Bambusrohre)

- frische Bambusrohre (*baloq*)
- Isak-Blätter (*daun isak*) oder Bananenblätter (*daun jeloq*)
- Reis (*boyas*)
- Wasser (*danum*)

Bambusrohre zurechtschneiden. Anschließend ca. 4 kg Reis waschen. Den gewaschenen Reis in die *Isak*- bzw. Bananenblätter einwickeln und jedes Bambusrohr mit einer der eingewickelten Reisportionen füllen. Anschließend die Bambusrohre mit Wasser auffüllen und über glühenden Holzscheiten das Ganze kochen lassen bis der Reis gar ist.

Zubereitung von *Soloq* (die kurzen Bambusrohre links vorne) und *Tintikng* (die langen Rohre am rechten Ende der Reihe) in dem Dayak Benuaq Dorf Jontai.



Rezept für *Khiao niao mamuang* – Klebreis mit Mango

300 g Reis (Klebreis), über Nacht eingeweicht
3 EL Palmzucker oder Zucker, braun
4 EL heißes Wasser
3 große Mangos, in Scheiben
400 ml Kokoscreme

Reis abgetropft in einen mit Alufolie ausgelegten Dämpfeinsatz geben. Mit Wasser auffüllen (ca. 1,5 cm hoch) In ca. 30 Min. gar dämpfen. Reis in eine geölte Form geben, andrücken und stehen lassen, bis er abgekühlt und fest ist.

Reis in tortenförmige Stücke schneiden. Mangos dazulegen und Kokoscreme sowie in heißem Wasser aufgelösten Palmzucker darüber gießen. Statt Klebreis kann man auch anderen Rundkornreis verwenden, der gekocht und dann fest in eine Form gedrückt wird.



***Khao niao mamuang* – Klebreis mit Mango, eine typisch thailändische Spezialität**

Ronja Mikoleit, Esta Ballmann, Ina Hanselmann und Kristian Gäckle

Damit sich Herr Seitz an seine Exkursionen und Aufenthalte im Norden Thailands erinnert, möchten wir hier eine typische thailändische Süßspeise vorstellen: *Khao niao mamuang* oder auch „sticky rice with mango“. Wir sind uns sicher, dass Herr Seitz diesem köstlichen Klebreis mit Stücken reifer Mangos bestimmt des Öfteren begegnet ist. Vielleicht wurde diese Speise auf einer seiner zahlreichen Tagungen in Chiang Mai gereicht, oder er konnte dieses Gericht an einem der Märkte und Straßenstände genießen.

Khao niao mamuang konnte früher nur saisonal angeboten werden, da das Angebot an frischen Mangos zeitlich begrenzt war. Heutzutage kann *Khao niao mamuang* das ganze Jahr über zubereitet werden und wird nicht nur von ThailänderInnen über den Tag verteilt als Snack gegessen, sondern ist zudem noch eine beliebte Speise für TouristInnen.

Für den Norden Thailands ist *Khao niao*, also Klebreis, eine typische Essensbeilage, die jeden Morgen frisch gekocht wird. Um Klebreis zubereiten zu können, muss er zuvor mehrere Stunden, beispielsweise über Nacht, in Wasser eingeweicht werden und wird daraufhin gedünstet. Trotz dieses vermeintlich einfachen Vorganges ist es eine Kunst, die Süße aus dem Reis zu locken und die richtige Konsistenz zu erreichen.

Der fertige Klebreis wird, um die Süßspeise *Khao niao mamuang* zuzubereiten, mit einer Soße aus Kokosmilch, Zucker und einer Prise Salz vermischt. Das köstlich warme Gemisch aus Klebreis und Kokossoße muss eine Weile ziehen. Währenddessen werden die saftig-reifen, süßen, goldgelben Mangos vorsichtig geschält und in mundgerechte Stücke zerteilt. Diese werden dann um eine Portion des verfeinerten Klebreises herum garniert. Darüber wird eine eingedickte Soße aus Kokosmilch und einer größeren Menge Salz und Zucker gegossen. Nun kann das fertige *Khao niao mamuang* genossen werden – ob aus einer Styroporschachtel und mit einem Plastiklöffel auf der Straße oder in einem gehobenen Restaurant mit Orchideen verziert.

Khao niao mamuang ist eine allgegenwärtige und sehr beliebte Alltagsspeise in Thailand, die quer durch alle Gesellschaftsschichten gerne verspeist wird. Beim Verzehr dieser Köstlichkeit erklingen die charakteristischen Ausdrücke von Zufriedenheit: *Arroi, Arroi!*

Taro in Papua Neuguinea

Margarete Brüll

Taro (*Colocasia esculenta spp.*) ist in vielen Regionen Neuguineas das Grundnahrungsmittel: ohne Taro keine richtige Mahlzeit. Seine Zubereitung ist denkbar einfach. Meist wird er mit Kokosmilch, anderen Knollenfrüchten und etwas Blattgemüse zu Suppe verarbeitet oder schlicht zu Brei zerstampft. Vor allem in der Provinz Madang ist die „*Madang-sup*“, wie sie auf Tok Pisin genannt wird, sehr beliebt. In den Dörfern gibt es diese Suppe drei Mal am Tag als Hauptmahlzeit - auch morgens, dann gerne kalt vom Abend zuvor. Kulinarisch ist die Knolle nicht nur aus diesem Grund keine Sensation, denn nur selten werden Gewürze hinzugefügt, manchmal wird das Ganze sogar ohne Salz zubereitet. Doch demjenigen, der längere Zeit mit Taro zu tun hat, werden nach und nach die geschmacklichen Feinheiten der unterschiedlichen Sorten bewusst werden, von denen es so viele gibt wie in Europa Kartoffelsorten. Die angeblich beste Sorte sei der festkochende, rötlich marmorierte Taro der Sorte Lanis, eine Spezialität des Gebietes um Begesin in der Madangprovinz von Papua Neuguinea. Aus der Madangprovinz stammt sowohl das Tarorezept als auch die folgende Beschreibung der Behandlung der Taropflanzen.

Im Kontrast zu den eher bescheidenen Zubereitungsformen steht die Bedeutung der Pflanze an sich. Die Knolle braucht sieben bis 18 Monate bis zur Reife und wird bis zu 5 kg schwer. Das Anpflanzen, die Pflege und die Ernte begleiten die Menschen mit einer Vielzahl von Ritualen und Vorschriften, ohne die eine erfolgreiche Ernte nicht gelingen würde. Diese Vorschriften hängen zusammen mit der Vorstellung, dass jede Nahrungspflanze (außer den aus Europa eingeführten) eine eigene Geschichte, einen Namen und einen für sie verantwortlichen Spezialisten hat. Die Geschichten an sich sind allgemein bekannt, nicht jedoch die Namen der in ihr handelnden Personen. Es sind Mythen von der Herkunft und Verbreitung der Pflanzen und derjenige, der die Namen kennt, besitzt auch die Fähigkeit, die Pflanze in ihrem Wachstum rituell zu begleiten. Diese Person „versorgt“ alle Gärten des Dorfes mit den notwendigen Ritualen. Diese sind u. U. sehr unauffällig, beinhalten im Wesentlichen das Flüstern eines Namens aus der der Pflanze zugeordneten Geschichte und werden als „*megic*“ bezeichnet - ein Begriff den schon Bronislaw Malinowski für ähnliche Abläufe auf den Trobriand-Inseln verwendete.

Der gesellschaftliche und kulinarische Höhepunkt des Jahres ist die Ernte des neuen Taros aus den abseits der Dörfer angelegten Gärten. Diese werden von unterschiedlichen, meist verwandtschaftlich verbundenen Frauen und Männern bearbeitet. Die Gärten werden für die Reifezeit der in ihnen angebauten Pflanzen „geschlossen“, nichts darf ihnen während der Wachstumsperiode entnommen werden. Ansonsten würde die besondere Behandlung der Pflanzen durch den Spezialisten wirkungslos werden und schlimmer noch, die für die Gärten zuständigen Kräfte würden diese verlassen und negativ im Dorf wirksam werden. Die „Öffnung“ der Gärten findet für jeden Garten separat statt und bildet den Abschluss des mit der Rodung des Waldes begonnenen Zyklus. Sie ist Anlass für ein großes Fest, bei dem es nicht nur Taro, sondern auch Fleisch gibt. Hühner und Schweine werden geschlachtet und mit dem Taro zu Suppe verarbeitet. Der Hunger hat ein Ende - nicht, dass es monatelang nichts zu essen gegeben hätte, nur eben keinen Taro.

Für Stefan Seitz, der Taro und seine Zubereitung auch aus Südostasien kennt, nun das Rezept der Madangsuppe, jedoch nicht ohne vorher auf die absolut köstlichste Art hinzuweisen, in der mir Taro je serviert wurde. Wenn er auf seinen Reisen also noch einmal Neuguinea streift, dann sollte er Taro in Bambus gegart probieren. In eine Bambusröhre werden klein gewürfelter Taro und Flüssigkeit eingefüllt und im Feuer gegart. So kann er auch, schön verpackt in der Röhre, als Wegzehrung mitgenommen werden und schmeckt sogar kalt.



Für Stefan Seitz, der Taro und seine Zubereitung auch aus Südostasien kennt, nun das Rezept der Madangsuppe, jedoch nicht ohne vorher auf die absolut köstlichste Art hinzuweisen, in der mir Taro je serviert wurde. Wenn er auf seinen Reisen also noch einmal Neuguinea streift, dann sollte er Taro in Bambus gegart probieren. In eine Bambusröhre werden klein gewürfelter Taro und Flüssigkeit eingefüllt und im Feuer gegart. So kann er auch, schön verpackt in der Röhre, als Wegzehrung mitgenommen werden und schmeckt sogar kalt.

Die Madangsuppe sollte möglichst im Tontopf auf offenem Feuer zubereitet werden - bei eingeschränkten Möglichkeiten in der heimischen Küche reicht ein normaler Topf. Den aufgeführten Zutaten können beliebig Fleisch- oder Hühnerstücke hinzugefügt werden. Andere Gemüsesorten oder Knollenfrüchte ergänzen das Gericht.



Rezept:

- 1 Kilo Taro
- 1 Kokosnuss
- Grünes Gemüse (Mangold, Chinese Cabbage)
- Salz
- Currypulver

Den Taro schälen (Vorsicht, nicht unter fließendem Wasser), zerkleinern und abwechselnd mit dem Gemüse in einen Topf schichten. Das Fleisch aus einer Kokosnuss schaben, mit Wasser übergießen und durch ein Tuch seihen (alternativ: eine Dose Kokosmilch öffnen). Die Flüssigkeit salzen und auf den Taro gießen, bis dieser bedeckt ist. Nach Geschmack Currypulver hinzufügen. Etwa 45 Minuten sanft köcheln lassen - der Taro muss unbedingt komplett gar sein.

Wie isst man den Eierstock einer Karettschildkröte?

Lothar Käser

Irgendwann hat Stefan Seitz mir erzählt, er sei auf einer seiner Reisen auch nach Chuuk gekommen. Ob er dort nur eine Zwischenlandung gemacht hat, oder ob er ein paar Tage verweilte, weiß ich nicht mehr. Im letzteren Fall hat er sich etwas zu essen besorgen müssen, vermutlich aber nur in einem der Hotels. Für die Insulaner von Chuuk ist Essen neben seiner Funktion als Nahrungsaufnahme elementarer Ausdruck des Lebens. Eine gesellige Runde ohne erhebliche Mengen an Essbarem hat ihren eigentlichen Zweck verfehlt. Manchmal wird eine ganze Nacht hindurch geredet und gegessen.

Gäste ehrt man besonders dadurch, dass man ihnen eine kaum zu überschauende Vielfalt auftischt, nicht in Schüsseln, aus denen man sich nach Lust und Laune bedienen kann, sondern fertig serviert auf Bananenblättern oder Platten. Jemanden zu füttern signalisiert Zuwendung, jemanden zu mästen hohe Zuwendung. Bei meiner ersten Einladung graute mir geradezu vor der Menge, die ich vorgesetzt bekam, denn ich vermutete, dass ich das alles auf einmal essen sollte. Was ich nicht wusste, war ganz einfach die Tatsache, dass ich nur so viel zu



essen brauchte, wie ich konnte. Den Rest durfte ich anschließend einpacken und nach Hause tragen. So gehörte es sich.

Vor Beginn eines Festmahls gibt es ein charakteristisches Ritual. Alle Gäste stehen um den gedeckten Tisch herum. Das Essen ist zum Schutz gegen die vielen Fliegen mit Tüchern abgedeckt. Wenn die Gespräche verstummt sind, beginnt der Gastgeber mit einer wortreichen Erklärung, die in Wirklichkeit eine Schmäherei ist, mit dem Inhalt (hier in Kurzfassung): „Wir haben leider fast nichts zu essen auf die Beine gebracht, nur etwas Wasser und Brot.“ Wenn dann die Tücher abgenommen werden, erweist sich das vorgebliche Wasser und Brot als Schlemmerfestmahl, das einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Im Anschluss an die Schmäherei schulden die Gäste dem Gastgeber ein Kompliment. Sie weisen seufzend darauf hin, dass sie sich zur Vertilgung derartiger Mengen keineswegs in der Lage sähen. Dann kann das Mahl beginnen, gewisse Überraschungen eingeschlossen.

Eines Tages befand ich mich unter den Ehrengästen bei einem Festmahl, das die Familie des Titelträgers der Insel Nómwiin aus Anlass des Besuchs einer hochrangigen Delegation gab. Die Männer hatten aus diesem Anlass mehrere Karettschildkröten gefangen. Heute weiß ich wohl, dass Schildkrötenfleisch ausgezeichnet schmeckt. Damals aber war für mich schon allein sein Anblick gewöhnungsbedürftig: Schildkrötenfett ist leuchtend grün. Als besondere Delikatesse lag der Eierstock eines der Tiere vor mir. Reife Schildkröteneier besitzen eine zähe, weiße Haut, sehen aus wie Tischtennisbälle und sind appetitlich anzuschauen. Die unreifen dagegen machen mit dem dazugehörigen Gewebe einen eher zweifelhaften Eindruck. Bei ihrem Anblick ließ mein Appetit merklich nach. Beklemmend war auch, dass ich nicht richtig wusste, wie man so etwas isst, und auch nicht, was geschehen würde, wenn ich es trotzdem täte. Ich fing also bei etwas Bekanntem an: Taro, Brotfrucht und gebratener Fisch. Da war mir wirklich nach Essen zumute.

Aus einer dickbauchigen Kanne gab es etwas zu trinken. Es war bräunlich, lauwarm und nichts für Diabetiker. Sein Geschmack erinnerte entfernt an Kaffee. Die Schildkröteneier waren auch nach längerer Zeit immer noch unberührt. Keiner der Gäste wollte der erste sein. Schließlich fasste sich jemand ein Herz und tat das Unumgängliche. Über einen Berg Taro hinweg fragte er: „Is that a pingpong ball or what?“ Zaghaftes Gelächter. Aber die Spannung war weg. Wir wurden gesprächig. Ich beschloss, ein fingernagelgroßes Stück Schildkröteneierstock zu kosten. Es schmeckte interessant. Eigentlich war nichts dagegen einzuwenden. Trotzdem wollte ich es bei dem fingernagelgroßen Stück bewenden zu lassen. Und vielleicht findet es Stefan Seitz gar nicht so schlecht, dass er ein derartiges Geschmackserlebnis bei seinem Chuuk-Besuch verpasst hat.





Eine kleine kulinarische „Anwendung“: Kokospfannkuchen mit Bananen

- 25g Kokosraspel auf ein Backblech streuen, verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C/Gas Stufe 2 etwa 10 Minuten hellbraun rösten, dann sofort vom Backblech nehmen und beiseite stellen
- 40 g Weizenmehl in eine Schüssel sieben
- 2 EL Reismehl hinzufügen
- 60 g feiner Zucker hinzufügen
- gebräunte Kokosraspel hinzufügen, unterrühren und eine Mulde in die Mehlmasse drücken
- 250 ml Kokosmilch in eine Schüssel geben
- 1 Ei hinzufügen und alles verquirlen und in die Mehlmulde geben, zu einem glatten Teig verarbeiten
- Butter portionsweise in einer Pfanne schmelzen und 3 EL des Pfannkuchenteiges einfüllen, bei mittlerer Hitze goldgelb backen, wenden und die andere Seite ebenso backen
- auf einen vorgewärmten Teller legen, warm halten, bis die anderen 4-6 Pfannkuchen genauso gebacken sind
- 60 g Butter in einer Pfanne erhitzen
- 4 große Bananen schälen, diagonal in dünne Scheiben schneiden, hinzufügen, darin schwenken, mit der Butter überziehen und bei mittlerer Hitze garen bis sie leicht bräunen
- 60 g brauner Zucker darauf verteilen, 80 ml Limettensaft hinzufügen und schwenken, bis der Zucker aufgelöst ist
- Pfannkuchen auf 4-6 Tellern verteilen, Bananen (je nach Belieben auch mit Kiwis usw.) darauf anrichten, Pfannkuchen zur Hälfte umklappen
- 1 Limette (ungespritzt) schälen, Streifen auf den Pfannkuchen garnieren 1 EL Kokosraspel darüber streuen und servieren.

Guten Appetit!

Eine kulinarische Weltreise: Fidschi

Katrin Beer, Lisa Leibold, Eike Lorenzen und Natascha Rauber

Die Küche der Fidschi Inseln beruht auf einer Mischung aus polynesischen, indischen, chinesischen und europäischen Einflüssen. Grundnahrungsmittel ist die Tarowurzel. Dazu kommen frische Fische und Meeresfrüchte, Geflügel, Schwein und Rindfleisch. Daneben gibt es Duruka, ein kartoffelähnliches Gemüse, das jedoch aussieht wie Zuckerrohr. Auch die nahrhafte Brotfrucht, deren getrocknetes und gemahlene Fruchtfleisch als Mehlersatz dient, steht auf dem Speiseplan der Fidschianer. Außerdem ist die Küche der Fidschis reich an frischen tropischen Früchten wie Bananen, Guave, Ananas, Papaya und Mango. Spezialität der Fidschi-Küche ist das *Lovo*, ein Festessen, bei dem die Speisen in einem Erdofen gegart werden. Diese Tradition des Erdofens ist in der ganzen Südsee bekannt. Weitere Spezialitäten sind gebratenes Schweine- oder Rindfleisch mit Tarowurzel oder Kokosmilch und *Kokoda*, roher Fisch mariniert mit Kokosnussmilch und Limonensaft, *Raurau* (Gericht aus Taro-Blättern), *Duruka* (ein spargelartiges Gemüse). Außerdem war in früheren Zeiten gekochte Fledermaus eine beliebte Delikatesse auf den Fidschi Inseln.

Weisheiten und Geschichten aus Fidschi

In den traditionell erzählten Geschichten der Fidschianer sind ihre Nahrungsmittel oft von großer Bedeutung, wie beispielsweise die folgende kleine Erzählung zeigt: **Wie die Banane nach Fidschi kam...**

Auf einem Hügel in *Tailevu* lebten eine Frau und ihre bezaubernde Tochter mit Haaren schwarz wie die Nacht und einem Gesicht, in dem sich die Sonne widerspiegelte. Die Mutter war eine sehr selbstsüchtige Frau, die nicht wollte, dass ihre Tochter von anderen gesehen wurde, daher sperrte sie sie zu Hause ein, abgeschirmt vom Rest der Welt. Mit jedem Jahr wurde die Tochter noch schöner und je mehr die Mutter sie wegspernte, desto neugieriger wurde das Mädchen. Eines Tages, als die Mutter zum Fischen hinaus fuhr, fragte die Tochter, ob sie in der Zwischenzeit einen Spaziergang machen dürfe. Mit der Bedingung, vor Sonnenuntergang zurück zu sein, bekam sie die Erlaubnis. Das Mädchen aber war so überwältigt von der Schönheit der Bäume und Blumen, dass es die Zeit vergaß und schon bald von Dunkelheit umhüllt war. Da tauchte ein junger Mann auf und die beiden redeten die ganze Nacht. Als der Hahn krächte, realisierte das Mädchen, wie lange es schon fort war und sprang auf. Der junge Mann gab ihr seine Hand zum Abschied, doch als seine Silhouette im Morgengrauen verschwand, hielt das Mädchen immer noch seinen Arm und seine Hand in ihren Händen. Das Mädchen ging zurück nach Hause und erzählte ihrer Mutter was passiert war. Später am Tag nahm das Mädchen die Hand und den Arm und pflanzte sie in den Garten neben dem Haus. Nach nur wenigen Tagen tauchte ein Spross auf und ein paar Monate später wurde daraus ein Baum, der Früchte trug in Form einer Hand mit Fingern. So kamen die ersten Bananen nach Fidschi.

Die Kokospalme, der Baum des Lebens...

Und weshalb wird man nicht von einer von der Palme fallenden Kokosnuss erschlagen? Weil jede Nuss drei Augen hat: Zwei, um nach links und rechts zu sehen und ein Auge, um nach unten zu blicken und sich abzusichern, dass niemand darunter herläuft, wenn die Nuss sich dazu entschließt, zu fallen...

Das *Callaloo* – Kreolische Speisen als erinnerte Heimat

Heike Drotbohm

Unter karibischen Migranten in Nordamerika bedeutet die kreolische Küche vor allem die Erinnerung an die Heimat und die Wiederbelebung des sozialen Moments der gemeinsamen Nahrungszubereitung und -aufnahme. Während der hektische, von Erwerbsarbeit und Familienkoordination belastete nordamerikanische Alltag wenig Raum für ein genussvolles Mahl in größerer Runde erlaubt, bieten sich persönliche Feiertage oder ein mit dem Heimatland verbundenes Fest an, um gemeinsam karibische Aromen, Geschmäcker, Klänge und Stimmungen zu teilen.



Ich möchte Stefan Seitz einladen, an einer solchen karibischen Erinnerung teilzunehmen und ein *Callaloo* zu kosten. Möglicherweise kennt er dieses karibische Gericht von seinen vielen Reisen, von denen ihn auch einige in die Karibik führten. Das mit typisch karibischen Charakteristika assoziierte *Callaloo* gibt es in der gesamten Karibik; besonders populär ist es in Guyana und auf einigen der kleinen Antillen; es ist das Nationalgericht in Trinidad und Tobago, in Jamaika wird es *pepper pot* genannt.

Man sagt, dass sich hier die Ideen der aus Afrika verschleppten Sklaven wiederfinden, die afrikanische Pflanzen (*Okra*) mit indigenen Pflanzen (*Callaloo*, *Xanthosoma*) mischten und ein kreolisches Gericht kreierten, in dem das eine vom anderen nicht mehr zu trennen war. Erst das Zusammenkommen der Substanzen aus den unterschiedlichsten Ecken der Welt und ihre konsequente Mischung in eine neue Speise, die eine Aufteilung in die Grundbestandteile nicht mehr

erlaube, würde die feine, würzige und aromatische Komposition ausmachen, die ihr Gegenüber in der karibischen Kultur fände.

Dieses Gericht wird immer mit *Okra*- und *Callaloo*-Blättern (ersetzbar durch Spinat) zubereitet, die die Basis des Gerichts ausmachen. Dies wird etwa 45 Minuten lang mit Knoblauch, Thymian, Zwiebeln und Chili bei leichter Hitze geköchelt. Es gibt Variationen, die Kokosmilch, karibischen Hummer, unterschiedliche Fleischsorten und saisonale Zutaten erlauben. Das *Callaloo* ist servierfertig, wenn es eine einheitliche dickflüssige Konsistenz entwickelt und eine dunkelgrüne Farbe angenommen hat, und es wird heiß, angerichtet mit Reis, aufgetischt.





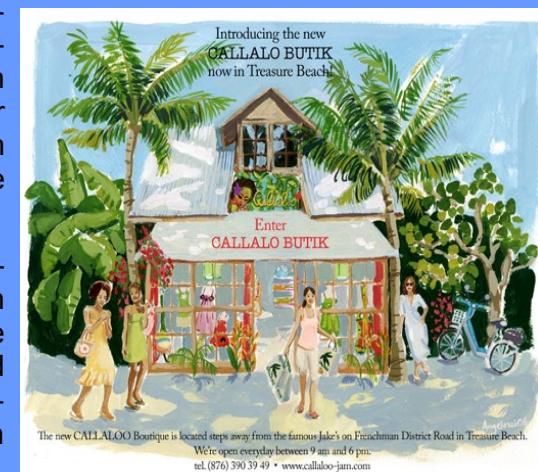
Die Herausforderungen der Zubereitung beginnen schon beim Einkauf der Zutaten. In den USA oder in Kanada sind die wichtigsten Ingredienzen in *Botánicas*, kreolischen Gemischtwarenläden zu finden, deren Verstecke frau kennen muss, um das Mahl authentisch werden zu lassen. Mindestens ein Mal in der Woche treffen hier frisches Gemüse und Obst aus der Karibik ein, die noch das Aroma der Sonne, des Windes und des Meeres in sich tragen. Wer kein frisches *Callaloo* findet, nimmt „Mr. Gouda's Callaloo“ aus der Dose. Auch andere Zutaten, wie der besonders scharfe Chili, nicht der westliche, die besonders süße Kokosmilch und vielleicht sogar frische Meeresfrüchte können hier erworben werden. Wir haben Glück! Diese Woche gibt es auch den guten, teuren Rum zum günstigen Preis, der wird die *Caipirinha* zum Genuss werden lassen! Dazu kauft frau die bunten Kerzen, die Glitzertücher, die Girlanden und die madonnenbedruckten Papierservietten, welche später die Tafel schmücken werden.

Wichtiger aber noch: Hier finden sich auch die neuesten Neuigkeiten aus der Karibik, die ebenfalls eine bedeutende Zutat für das anstehende Fest darstellen. Das verheerende Erdbeben in Haiti, der Pilotenstreik in Martinique, die Wahlen in Jamaika, das Ehedrama der brasilianischen Nachbarn – aktuelle Informationen erhält frau in der *Botanica* an der Ecke, nimmt sie mit nach Hause und serviert sie frisch angerichtet den eingeladenen Gästen.

Am frühen Abend treffen diese endlich ein:

Stefan, darf ich vorstellen: Hier siehst du das alte Lehrerehepaar aus Haiti, das schon seit mehr als 30 Jahren in der Stadt lebt, dort in der Ecke sitzt der martiniquanische Dichter, das dort drüben ist die hübsche Bibliothekarin des Alphabetisierungszentrums, dort kuschelt das frisch getraute Paar aus Guadeloupe, und auch die Jamaikanerin ist gekommen, sie hat ihre Tochter und diese ihren Freund mitgebracht, und da treffen gerade die mexikanischen Nachbarn mit ihren Kindern ein, die leider weder des Englischen oder Französischen, noch eines Kreolischen mächtig sind. Einige brachten Kleinigkeiten mit, die nun die Festtafel bereichern: kleine frittierte Fischbällchen, vegetarische Teigtaschen, eine exotische Mango-Bowle, ein Nachtschiff aus Kokosmilch und Karamell.

Gegessen wird im Stehen, kleine Pappsteller in den Händen, im Hintergrund der wiegende Rhythmus der kubanischen Rumba. Schon während der Nachspeise begeben sich einige der Männer in den Nebenraum, stecken sich die dicken Havannas ins Gesicht und diskutieren hitzig über die jüngsten Entwicklungen in der Heimat. In der Küche albern die Frauen, ratschen beim Spülen, und wenn sie laut kreischen, wollen wir gar nicht genau wissen, worum es ging. Als niemand sie beobachtet, stehlen sich die Kids um die Ecke, kaufen sich einen Burger und eine Cola und kommen erst eine halbe Stunde später zurück, um sich beim Calypso und bei Samba wieder einzureihen.





America and the Burger

Crystal Pecht und Shawn Oleson

Hamburger stehen für den kulinarischen *American Way of Life* und für Fast Food. Dies antworteten auch die Studierenden im Seminar „Ess-Kultur“ in großer Übereinstimmung auf die Frage: Nennen Sie ein ländertypisches Gericht der USA. Ein Stereotyp? Obwohl laut Statistik (2006) AmerikanerInnen durchschnittlich drei Burger in der Woche essen, steht Fast Food nicht auf dem täglichen Speiseplan.

Unterschieden werden sollte zwischen Burger und Hamburger. Während letzterer nur aus Hackfleisch besteht, sind Burger - die Bezeichnung taucht erstmals 1842 in einem amerikanischen Kochbuch auf - aus verschiedenem Fleisch, Fisch und vielem mehr hergestellt. Seinen Siegeszug trat der Burger um 1900 an und verbreitete sich in der ganze Welt (Global Food).

Burger sind zum Synonym für Fast Food in Bezug auf McDonald geworden: Eine Hackfleischleinlage zwischen zwei Brötchenhälften mit Salat und Sauce, eine standardisierte, industrielle, uniforme Kost, die in Manila, Casablanca, New York oder Freiburg gleich (gut?) schmeckt. Burger werden in zahllosen Varianten in den amerikanischen Familien (homemade all-Beef-Burger) und in ungezählten Restaurants vom Atlantik bis zum Pazifik zubereitet. So wird auch Herr Seitz bei seinen Reisen in die USA den einen oder anderen Burger gegessen haben. Es ist halt oft so praktisch, sich schnell einen Burger für zwischendurch zu besorgen.

Abseits der europäischen stereotypisierenden Vorstellungen einer US-amerikanischen Burger-Monotonie existieren in den USA eine Vielzahl schmackhafter lokaler Burger-Variationen, die sich in der Zubereitung, den verwendeten Zutaten und geschmacklich deutlich unterscheiden: Cheesburger (mit Schmelzkäse), Buffalo Burger, Hawaii- oder Aloa-Burger (eher süß mit Ananas), Midwest-Burger (buttrig), Green Chile Cheesburger (aus New Mexico, scharf), Tofu-Burger, Veggi-Burger, Chicken-Burger, Tex-Mex-Burger (mittelscharf), Mexican-Burger (extra scharfe Sauce), Navajo-Burger oder Cajun-Burger, um nur einige zu nennen. Der mit scharfen Chilischoten zubereitete New Mexico Green Chili-Cheesburger dient sogar dem Bundesstaat als kulinarischer Werbeträger in der Tourismuswerbung.

Unser täglich Brot gib uns heute ... *Danos hoy nuestro pan de cada día ...*

Yvonne Siemann

Vor Kolumbus gab es in Amerika wohl Gebäck aus Mais, aber kein Weizenbrot, da Weizen erst durch die Spanier in die Neue Welt kam. Heute ist Weizenbrot auch in Bolivien ein Grundnahrungsmittel, das es morgens und abends zum *te* gibt. Aber die steigenden Preise für Lebensmittel belasten die Bevölkerung stark. Die Bedeutung des Brotes zeigt sich an den intensiven öffentlichen Debatten über die Höhe des Brotpreises und das vorgeschriebene Brotgewicht. Bei politischen Streitigkeiten wurde bisweilen damit gedroht, die Brotproduktion einzustellen.

In „meinem“ Dorf im Departement Chuquisaca gab es genau eine Sorte Brot. Wenn ich hier von Brot spreche, muss ich präzisieren: In Bolivien sind damit im Allgemeinen keine Laibe, sondern Brötchen gemeint. Es handelt sich um flache, etwas dunklere, handgroße Fladen mit charakteristischen Gabeleinstichlöchern, die in kleinen schwarzen Plastiktüten verkauft werden. Das Brot wird nach einem Wochenplan von verschiedenen Frauen gebacken und schmeckt darum immer etwas anders (am besten freitags). Wo Brot gebacken wurde, erkennt man daran, dass vor dem Eingang ein Stuhl mit einem weißen Tuch darüber steht. Bei der wenig abwechslungsreichen Kost lernt man das frische Brot richtig zu schätzen.

Dieses spezielle Brot findet man in der Stadt kaum. In Ländern wie Bolivien, einem der ärmsten Länder Lateinamerikas, trennen Stadt und Land mitunter nicht nur wenige Kilometer, sondern es liegen ganze Welten dazwischen – und in gewisser Weise trifft das auch für das Brot zu. Denn nicht zuletzt ist Brot ein Mittel, soziale Unterschiede auszudrücken. Weißbrot besitzt ein höheres Prestige als dunkle Brote. Schon in der Kolonialzeit war helles Brot den höheren Schichten vorbehalten, und dunkles Brot wurde mit den ‚rückständigen‘ Dörflern assoziiert. So widmete der Charango-Spieler Ernesto Cavour dem Verschwinden einer solchen Brotsorte das Lied „Indio Charamillo“. Neben Weizenbrot gibt es als Spezialitäten des Tieflandes zwar Reisbrot (*pan de arroz*) oder Brotkugeln aus Käse und Yuca (*cuñapé*), doch im Allgemeinen sind ‚exotische‘ Brotzutaten wie Amarant, Quinoa, Mais, Tarwi, Cañahua oder Koka eher selten. Brot bleibt dabei ein Nahrungsmittel der Täler und des Tieflandes, da auf dem Altiplano das Brennholz für den Ofen fehlt.

Eine besondere Beziehung zu ihren Broten pflegen die Einwohner von La Paz. Neben der Bezeichnung *marraqueta*, auch als *pan de batalla* (Schlachtenbrot) bekannt, sind dies *kauka* (aymara für Lüge) und *sarna* (spanisch für Krätze), die als Schwestern der *marraqueta* angesehen werden. So verfasste der Kolumnist Paulovich einen *Canto de amor a la marraqueta*, eine Liebeserklärung an sein helles, knuspriges Frühstücksbrötchen. Man hört von *paceños*, die sich ihre *marraquetas* per Bus in andere Städte des Landes nachschicken lassen, da die Imitate anderswo einfach nicht an das Original heranreichten – vielleicht kann die ‚echte‘ *marraqueta* ja nur in der Höhenluft von La Paz gebacken werden.



Die *marraqueta* ist so auch Thema von Anekdoten und Redensarten. Angeblich verwenden Diebe trockene *marraquetas* als Messer. Und wer von Geburt an begünstigt wurde, von dem sagt man, er sei mit der *marraqueta* unter dem Arm geboren. Die *marraqueta* hat es auch auf offizieller Ebene zu großen Ehren gebracht: Sie stand Pate für eine Straße, und mittlerweile wurde sie gar zum Kulturerbe von La Paz' erklärt ("Patrimonio Cultural e Histórico de las 20 Provincias del Departamento de La Paz"). Als Begründung wurde die einende Wirkung der *marraqueta* auf die Bevölkerung des Departements La Paz genannt, denn sie ist allen sozialen Schichten willkommen. Der Generalsekretär der Präfektur drückte dabei die Hoffnung aus, dass die *marraqueta* auch das gesamte, von inneren Spannungen geprägte Land zur Einigung bringen werde. Was daraus wird, bleibt abzuwarten...

Rezept für *Cuñapé*

- zwei Pfund Käse (leicht schmelzend, nicht cremig)
- ein Pfund Yucamehl (je nach Rezept beträgt das Verhältnis Käse zu Yucamehl 3: 1 bis 1: 1)
- etwas Milch (etwa 3 Esslöffel)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker, wenn gewünscht

Den Käse zerkleinern, die Zutaten zu einem Teig gut verkneten und kleine Bällchen formen; im heißen Ofen bei 220 bis 250 Grad backen, bis die Bällchen braun sind (sie dürfen nicht zu dunkel werden).

Onigiri in Japan

Michiko Uike-Bormann

Sicherlich wird Stefan Seitz als vielfacher Japan-Reisender *Onigiri* bereits kennen, denn wer auch nur einmal in Japan war, dem sind die kleinen Reisbällchen bekannt. Sie sind allgegenwärtig – als Snack oder Reiseproviand kann man sie an jeder Ecke kaufen und einfach aus der Hand essen.

Onigiri kommt vom japanischen *nigiru*, was „etwas mit der Hand halten, fassen, ergreifen“ bedeutet, und genauso werden *Onigiri* gemacht: Man nimmt eine kleine Portion gekochten japanischen Rundkornreis in die angefeuchteten Hände, gibt auch etwas Salz in die Handflächen und formt durch geschicktes Pressen und Wenden einen Reisball.



Onigiri können unzählige verschiedene Formen haben, die häufigste ähnelt einem Dreieck bedingt durch die Form der gewölbten Hände beim Formen des *Onigiri* – aber sie können auch rund, oval oder länglich sein. Ebenso vielfältig wie die Form der *Onigiri* ist auch ihr Geschmack. Man kann sie mit Fisch, Gemüse oder was immer man mag füllen oder auch Gewürze und andere Zutaten unter den Reis mischen. Oft werden sie auch mit einem Stück *Nori*, getrockneten und knusprig gerösteten Algen umwickelt.

Reis ist das Grund- und Hauptnahrungsmittel in Japan, dessen Bedeutung man schon allein daran erkennen kann, dass das japanische Wort *meshi* sowohl ‚Reis‘, als auch ‚Mahlzeit‘ im Allgemeinen bedeutet. Der Nassreisbau ist in Japan seit ca. 350 v. Chr. bekannt und kam von Festland-Asien über die koreanische Halbinsel und Kyūshū, die südlichste der japanischen Hauptinseln, nach Japan. Der in Japan verzehrte Reis vom Typ *Japonica* ist rundkörnig und klebrig, was für die Zubereitung von *Onigiri* ideal ist.

Die praktischen und nahrhaften Reisbällchen werden bereits in Hofliteratur des 11. Jh. erwähnt. Im modernen Japan sind sie ein praktisches und allgegenwärtiges Fast Food: Kinder essen *Onigiri* in der Schule, Büroangestellte nehmen die Reisbällchen mit zur Arbeit und auch auf Reisen oder für Picknicks sind *Onigiri* sehr beliebt. Jede Region hat ihre eigene *Onigiri*-Spezialität, ebenso wie natürlich auch jede Familie ihre eigenen Rezepte und Vorlieben für die Zubereitung der Reisklöße hat, die innerhalb der Familie weitergegeben werden. Und so werden *Onigiri* mit Familie und Zuhause assoziiert, denn meist sind es die Mütter, die für ihre Kinder und Ehemänner *Onigiri* zubereiten.

Oft sind sie auch Bestandteil von *Bentô*, einer kompletten gekochten Mahlzeit zum Mitnehmen, verpackt in einer speziellen Box mit abgeteilten Fächern, so dass sich die einzelnen Komponenten des Essens – wie Reis, gekochtes Gemüse, Fisch und Fleisch etc. – nicht miteinander vermischen. Obwohl man *Bentô* überall fertig kaufen kann, verbringen japanische Frauen oft viel Zeit damit, für ihre Familien *Bentô* vorzubereiten. Ein mit Liebe selbst zubereitetes *Bentô* hat natürlich einen ganz anderen Stellenwert als eine gekaufte Lunchbox. Und so kann man von einem regelrechten Wettbewerb unter Müttern sprechen, ein möglichst ästhetisches, schmackhaftes und gesundes *Bentô* für ihre Kinder zuzubereiten.



Auch wenn heute sicher einige Jugendliche ein Sandwich oder einen Burger einem *Onigiri* vorziehen würden, sind die schlichten Reisklöße symbolisch und emotional stark aufgeladen. Sie haben ein nostalgisch-traditionelles Image und stehen für Japanizität und nationale Identität. Japanische *Manga*- und *Anime*-Helden essen *Onigiri*!

Neben den selbstgemachten *Onigiri*, die man am besten bei einer japanischen Familie zu Hause probiert, kann man sie auch in speziellen *Onigiri*-Geschäften kaufen und in *Onigiri*-Restaurants essen. Und nicht zuletzt werden sie in allen nur denkbaren Variationen in den 24h geöffneten allgegenwärtigen convenience stores (jap. *konbini*) verkauft. Diese massenproduzierten und in Folie eingewickelten *Onigiri* sind eines der meistverkauften Produkte in den *konbini*.

Ganz besonders empfehle ich Stefan Seitz und seiner Frau gegrillte *Onigiri* – mit einer Mischung aus Sojasoße und Zucker bestrichen und dann auf dem Holzkohlegrill goldbraun und knusprig gegrillt schmecken sie einfach himmlisch!

Der Elsässer Wurstsalat – Erinnerungen an die Heimat

Lena Hahner, Max Kaul, Christiane Werner und Helena Wiedermann

„In einem guten Wurschtsalat muss die Wurst fein g’schnitten sein! Damit sie eine sehr große Oberfläche bekommt und möglichst viel Sud ansammeln kann! Der Sud ischt das Fruchtwasser, in dem die Wurst gedeiht!“, sagte Reinhard (ein Badener) und bezog sich auf die Zubereitung von original Elsässer Wurstsalat.

Für viele Badener ist Wurstsalat einfach mehr als nur ein Vesper oder Abendbrot. Es ist ein Stück Heimat. Der Geschmack von zarter Kalbslyoner, herzhaftem Emmentaler, Cornichons, Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie, übergossen mit einer Vinaigrette aus Sonnenblumenöl und Weißweinessig, bedeutet vielen Menschen mehr als nur eine einfache Mahlzeit. Identität, Zugehörigkeit, Originalität, Geborgenheit und viele Erinnerungen an nette Abende zusammen mit besten Freunden – all das kann Wurstsalat bedeuten.

Aber ist wirklich ein Wurstsalat gleich ein Wurstsalat?

Regional unterschiedlich steht in vielen Gaststätten auf der Speisekarte auch mal Straßburger Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat oder einfach nur Wurstsalat mit Käse. Darüber hinaus gibt es verschiedenste Varietäten von Wurstsalat. Aber man munkelt, dass der am Besten schmeckende Wurstsalat ein Elsässer sei.

Eine Scheibe Brot und Bier dürfen beim Verzehr von Elsässer Wurstsalat nicht fehlen! Es regt nicht nur die Verdauung an, sondern vielmehr noch den Frohsinn! Einem heiteren Abend steht dann nichts mehr im Weg.

Genau wie deutsches Brot für viele im Ausland Weilende zur Fata Morgana der kulinarischen Gelüste wird, war für Herrn Seitz vermutlich dieser Salat ein Stück Heimat, wenn er in der Ferne seine Feldforschungen betrieb. Der Geschmack des Wurstsalates erinnert an zu Hause, an Freiburg und an den schönen Schwarzwald. Und so kam es, dass er sich so manches Mal gleich nach Ankunft in den heimatlichen Gefilden seinem Wurstsalat widmete.



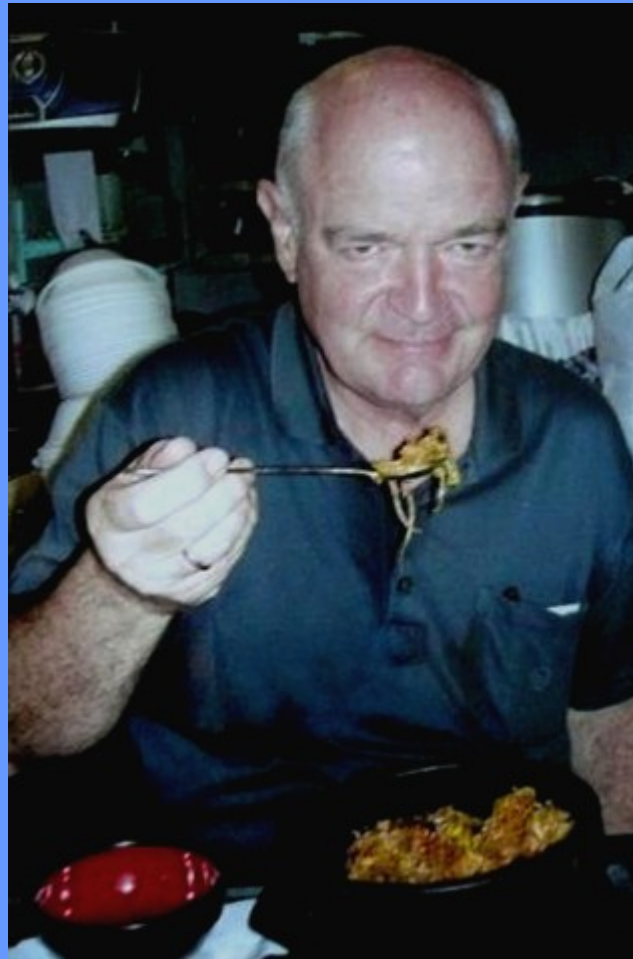
Zubereitung des Elsässer Wurstsalats

Die Haut der Zwiebel abziehen und längs halbieren. Danach entweder in kleine Scheiben schneiden oder klein hacken und in eine Schüssel geben.

Danach die Lyoner und den Emmentaler in feine längliche Streifen schneiden. Die geschnittenen Streifen gut auseinander fächern, sodass diese später gleichmäßig im Wurstsalat verteilt sind und nicht aneinander kleben. Mit den Zwiebeln vermischen. Anschließend die Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden und hinzugeben.

Für die Soße Essig, Wasser, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Mit Senf und etwas Zucker die Soße ein wenig verfeinern. Anschließend Soße und Salatzutaten vermengen und lange Zeit (etwa zwei Stunden) ziehen lassen. Bei Bedarf kann beim Anrichten der Wurstsalat noch mit einem Ei oder Tomatenscheiben verziert werden.

Lieber Herr Seitz, wir hoffen, es hat Ihnen geschmeckt!



Bildnachweise

- <http://www.philippinefranchise.net/images/jollibee.gif> S. 1
- Stefan Seitz S. 2
- <http://www.ratebeer.com/beer/mongozo-banana/14018/> S. 3, 4
- Alfred Hugh Fisher, Royal Commonwealth Society Photograph Project S. 4
- <http://www.flickr.com/photos/pareshjai/3738138649/in/photostream/> S. 5
- <http://www.flickr.com/photos/kioko/3372561593/> S. 6
- www.unilux.com S. 8
- Judith Schlehe S. 10
- Michaela Haug S. 12
- <http://www.flickr.com/photos/stuhaigh/2670636576/> S. 13
- Margarete Brüll S. 16
- Lothar Käser S. 17, 18
- <http://www.flickr.com/photos/41564535@N00/2614317333/> S. 23
- Yvonne Siemann S. 26
- Naomi Kijima: Bento Boxes: Japanese Meals on the Go. S. 27
- www.justbento.com S. 27
- Corpse Reviver: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Rice_balls_of_Seven-Eleven.jpg#filelinks S. 28
- <http://www.flickr.com/photos/tbee/856962061/> S. 30
- Hiromi Seitz S. 31

