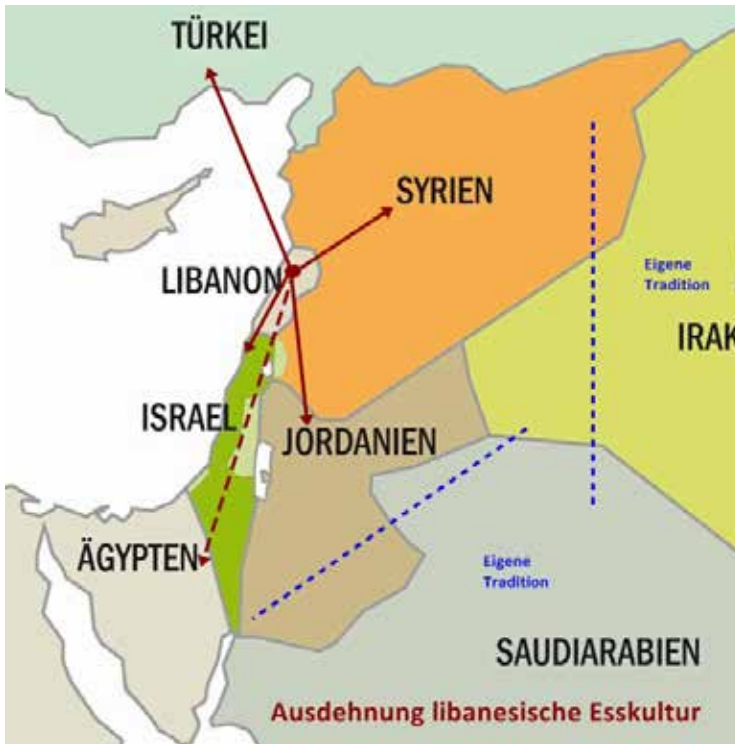


Leidenschaft für das Essen

Die Küche des Libanon gilt, wohl zu Recht, als eine der besten Küchen weltweit. Von ihr haben durch die Geschichte viele der heutigen Nachbarländer profitiert.



Auch die weiter entfernt gelegene Esskulturen haben daran anknüpfen können, Griechenland, Türkei und z.T.

auch Nordafrika. Von daher schmerzt es, immer wieder lesen zu müssen, dass die Küche des Nahen Ostens durch die Osmanen beeinflusst sei. Die Osmanen haben den Verdienst erworben die Küche des Nahen Ostens im Mittelmeerraum weit zu verbreiten, aber sie haben sie nicht beeinflusst. Das Osmanische Reich hat durch die Geschichte mehr und mehr von der libanesischen Kochkunst aufgesaugt und im Einflussbereich des Reiches bekannt und zu einer Art „Standard“ gemacht. Darin liegt die Begründung für die relative Ähnlichkeit griechischen, türkischen und libanesischen Essens. Dennoch sind die Unterschiede groß genug, um diese Esskulturen nicht in einen Topf werfen zu können, sondern getrennt von einander betrachten zu können. Die Küche des Libanon hat den stärksten Einfluss auf die umgebenden Länder ausgeübt. Wie dieser Einfluss bis heute noch zu erkennen ist, wird jeder bestätigen, der diese Länder bewusst bereist hat und privates Kochen, wie auch Restaurantküchen entsprechend „unter die Lupe“ genommen hat. In Syrien^[1] kocht man nahezu ebenso gut wie im Libanon; das gilt auch für den Norden Israels^[2]. Doch schon im Süden Israels schwächt sich das ab. In Jordanien wird ebenfalls gut und gerne ge-

[1] Die Rede ist hier von der Zeit vor dem Ausbruch des aktuellen Krieges.

[2] In Nordisrael leben sehr viele Abkömmlinge aus libanesischen Familien was durch die geschichtlichen Entwicklungen mit bedingt ist.

kocht und gegessen, doch verbindet sich hier klassische libanesische Kochkultur bereits mit beduinischer Tradition^[3]. Kommt man tiefer in den Süden, nach Ägypten, wird man entdecken, dass es zwar vielfach die gleichen Speisen wie im Norden gibt, dass deren Qualität aber oft nicht mit der des Nordens mithalten kann. Dabei spielen sicher auch wirtschaftliche und soziale Gesichtspunkte eine Rolle^[4].



Wesentlich beeinflusst wurde die Küche des Nahen Ostens durch mehrere Faktoren. Einer der wohl wichtigsten Momente war die Fruchtbarkeit einzelner Regionen und die Möglichkeit viele Gemüse und Früchte z.T. mehrfach im Jahr zu ernten. Darin begründet sein dürfte die große Bandbreite an Speisen aus Gemüsekombinationen, wie sie uns in den Mäsa^[5] entgegen tritt. Je nach Verbin-

[3] Bedingt durch die Lebenssituation entwickeln die Nomaden eher eine Weise des Kochens, die schlicht und einfach, vor allem aber praktisch ist. So ist eine Nahrung bei der mehrere Komponenten zugleich in einem Topf gekocht werden können aus diesen praktischen Überlegungen heraus sinnvoll; siehe Mansaf, das „Nationalgericht“ Jordaniens bis heute.

[4] Die geringere Zahl an Einwohnern z.B. im Libanon und dessen wirtschaftlich höhere Prosperität im Laufe der Geschichte dürfte dafür prägend gewesen sein. Ägypten mit seiner mehrheitlich deutlich ärmeren Bevölkerung und den Einflüssen aus der landeseigenen Geschichte verstärken den Effekt.

[5] Mäsa ist der arabische Terminus für eine große Vielfalt an Vorspeisen, welche in unterschiedlichsten Kombinationen, kalt oder warm, auf den Tisch kommen.

dung eines Gemüses mit einem anderen, entstehen geschmacklich vollständig differierende Speisen – und der Kombinationsmöglichkeiten sind es Viele. Zudem war bereits in der Geschichte die Region des heutigen Libanon, Syrien und Nordisrael über eigene Handelsstraßen mit den großen Warenströmen aus anderen Teilen der Welt, insbesondere Asiens, verbunden und partizipierte so an den Gewürzen die aus diesen Regionen bezogen wurden und für die Kreation der eigenen Speisen Verwendung finden konnten. Ein drittes Moment war die Tatsache, dass Olivenöl und Zitrusfrüchte, hier besonders Zitronen und Limonen, in Hülle und Fülle zur Verfügung standen. Auch die Tatsache, dass die Region unmittelbaren Zugang zum Mittelmeer und damit auch zum Fischfang hatte, darf nicht außer Acht gelassen werden. Fische und Meeresfrüchte bereicherten schon vor Jahrtausenden den Speiseplan der Einwohner^[6]. Das Volk der Phönizier, welches einst die Region des heutigen Libanon bevölkerte, war in der Summe ein kluges Volk von Händlern und durchaus auch reich. Auch in dieser Händlerschläue und im vorhandenen Wohlstand dürfte einer der Gründe liegen für die Reichhaltigkeit und Raffinesse der libanesisch-syrischen Küche.

Zentral mit der Esskultur verbunden war und ist die „dakhala“^[7], die Gastfreundschaft. Diese leitet sich her aus der strikten Schutzpflicht welche im Nomadentum des Nahen Ostens verankert war. Das Sozialwesen der Wüsten- und Steppenbewohner brauchte nur wenige, dafür aber sehr verlässliche, Regel. Dazu gehörte die Garantie in jedem Zelt seinen Durst löschen und den

[6] Den alten Ägyptern dagegen galten Fische als unreine Wesen und waren deshalb verboten. Die ägyptische Hieroglyphe für „verboten“ war einst ein symbolisierter Fisch. Doch dieses Verbot setzte sich auch in Ägypten in der Regel nur in der Oberschicht durch, welche über die Möglichkeit verfügte sich Fleisch zu leisten. Alle ärmeren Schichten mussten sich vom Fisch ernähren, ob es nun verboten war, oder nicht.

[7] Der Begriff, welcher vielmals im Koran aufgenommen wurde meint das Eintreten in das Zelt bzw. Haus des Gastgebers.

Hunger stillen zu können und Schutz vor eventuellen Verfolgern zu finden^[8]. Zwar hat die Geschichte die gesellschaftlichen Strukturen verändert, doch die zentrale Bedeutung der Gastfreundschaft blieb grundsätzlich bestehen. In aller einfachster Form ist diese schon in den Straßen der Städte, insbesondere auf den Märkten zu erleben. Ladenbesitzer stehen unter der Tür oder vor ihrem Laden und laden in denselben ein, zu einem Glas Tee oder Kaffee. Natürlich möchte der Händler damit Kundschaft anlocken, aber nicht nur das, er will auch höflich sein, seinen Respekt zeigen und seinem unbekannten Gast Ehre erweisen. Deswegen sollte man nicht leichtfertig eine solche Geste ablehnen. Bei der Einladung in einer Familie wird die Gastfreundschaft u.a. dadurch deutlich, dass sofort nach der Begrüßung Softdrinks und Süßigkeiten oder Knabbersachen angeboten werden, um dann, Schritt für Schritt, abgelöst zu werden durch weitere Zeichen, wie Salate, Obst bis hin zum Kaffee. Deshalb ist es ratsam, solange man sich gegenseitig noch nicht gut genug kennt, in einem Haus des Nahen Ostens sich für einen Gegenstand nicht zu sehr zu interessieren; der Gastgeber könnte sich genötigt sehen, dem Gast den Gegenstand zu schenken. Auch sollte man sich, falls die Situation auftreten sollte, sehr genau überlegen, ob man die Einladung einer ärmeren Familie überhaupt annimmt. Natürlich kann nicht offen abgelehnt werden – eine Ausrede muss eventuell her, aber wer will verantworten, dass jemand Schulden macht, um einem Gast voll und ganz bewirten zu können.

[8] Die Schutzpflicht galt grundsätzlich. Würde sie in alten Tagen allerdings noch aufgepipfelt indem Gast und Gastgeber Brot und Salz gemeinsam genossen, wurde sie zum Garantiefall. Der Gast war nun Teil des eigenen Clans, ihn zu verteidigen heilige Pflicht und ein Moment der eigenen Ehre. Würde dem aufgenommenen Gast nun ein Unrecht zuteil, wäre davon in erster Linie die Ehre des Gastgebers betroffen. Der Begriff „das Recht des Gesichtes“ versucht im Arabischen dieses Phänomen zu beschreiben. Umgekehrt würde es allerdings dem Gast schlecht ankommen, würde er das Gastrecht missbrauchen: „Exkommunikation“ und damit keine Aufnahme in keinem Zelt weit und breit würde das zur Folge haben.



Speisen sind eine Gabe Gottes und deshalb dem anderen nicht vorzuenthalten. Der Gast ist, ohne dass das übertrieben klingen soll, ein „Heiliger“^[9]. Ihn durch die Gabe von erlesenen und köstlichen Speisen zu ehren ist quasi eine religiöse Pflicht in der sich die drei großen, im Nahen Osten sich begegnenden, monotheistischen Religionen ihre geschwisterliche Nähe unter Beweis stellen. Die Juden erinnern sich an das Gastmahl welches Abraham den drei Männern unter der Eiche von Mamre gab, die Christen kennen die vielfältigen Gastmähler des Neuen Testaments und im Islam gilt die Gastfreund-

[9] Vergleiche dazu den biblischen Bericht von Lot, der, um seine Gäste zu schützen, sogar bereit wäre seine Töchter vergewaltigen zu lassen: „Die beiden Engel kamen am Abend nach Sodom. Lot saß im Stadttor von Sodom. Als er sie sah, erhob er sich, trat auf sie zu, warf sich mit dem Gesicht zur Erde nieder und sagte: Meine Herren, kehrt doch im Haus eures Knechtes ein, bleibt über Nacht und wascht euch die Füße! Am Morgen könnt ihr euren Weg fortsetzen. Nein, sagten sie, wir wollen im Freien übernachten. Er redete ihnen aber so lange zu, bis sie mitgingen und bei ihm einkehrten. Er bereitete ihnen ein Mahl, ließ ungesäuerte Brote backen und sie aßen. Sie waren noch nicht schlafen gegangen, da umstellten die Einwohner der Stadt das Haus, die Männer von Sodom, Jung und Alt, alles Volk von weit und breit. Sie riefen nach Lot und fragten ihn: Wo sind die Männer, die heute Abend zu dir gekommen sind? Heraus mit ihnen, wir wollen mit ihnen verkehren. Da ging Lot zu ihnen hinaus vor die Tür, schloss sie hinter sich zu und sagte: Aber meine Brüder, begehrt doch nicht ein solches Verbrechen! Seht, ich habe zwei Töchter, die noch keinen Mann erkannt haben. Ich will sie euch herausbringen. Dann tut mit ihnen, was euch gefällt. Nur jenen Männern tut nichts an; denn deshalb sind sie ja unter den Schutz meines Daches getreten.“ (Gen 19,1ff)

schaft seit den Tagen des Gesandten Muhammad als heilig. Muhammad selbst soll gesagt haben: „Der Großzügige steht den Menschen und Gott nahe, der Geizige ist, nahe dem Feuer, beiden fern“. Und ein Zeitgenosse des Gesandten soll formuliert haben: „Jedes Haus, das Gäste nicht beherbergt, wird von den Engeln gemieden!“

Natürlich hatte die Gastfreundschaft nicht nur solche Hintergründe. Ein sehr pragmatischer Hintergrund dürfte auch die Langeweile in den Wüsten- und Steppengebieten gewesen sein. Ein Gast war eine willkommene Abwechslung, der nicht nur Unterbrechung in den immer gleichen Tagesablauf brachte und durch die Pflicht auf beste Bewirtung Anlass zum Durchbrechen der oft einseitigen, einfachen Verpflegung gab, sondern der auch Informationen und Wissen, Gerüchte und Tratsch von anderen Orten mitbrachte und so eine „update“-Funktion hatte.



Zentral in der Kultur des Essens ist aber auch das Brot, das oft hauchdünne Fladenbrot, mit dem per Hand die Mäsa oder aber auch Fleisch aufgenommen und zum Mund transportiert wird. Wie bedeutsam Brot für den Nahen Osten ist wird dem Europäer spätestens dann deutlich, wenn er sein Gegenüber erlebt bei der Auf-

nahme von Kartoffeln, in welcher Form auch immer, oder von Reis mit Brot. Was dem Europäer Alternativen wären, sind dem Menschen im Nahen Osten durchaus kombinierbare Komponenten. Brot kommt in jedem Restaurant zuerst, meist erwärmt; Brotkörbe werden während des gesamten Essens immer wieder aufgefüllt.

Brotbäckereien gibt es nicht nur an jeder zweiten Straßenecke, sondern auch im freien Land und an der Autobahn. In Syrien war es bis zum Krieg durchaus üblich, dass ältere Damen neben ihrem Dorf, unmittelbar auf der Autobahn einen Backofen betrieben an dem, entgegen jeder Straßenverkehrsordnung, gestoppt wurde, um das „Bauernbrot“ genannte, etwas größere Fladenbrot zu erwerben.

Das alltägliche Brot wird in den Bäckereien so gebacken, dass es mehrfach Verwendung finden kann. Man kann es als eine Art Pizza nutzen und schiebt es mit Olivenöl und Satar (Thymianmischung) oder mit Käse kurz noch einmal in den Ofen, rollt es dann und man hat damit als „Manaisch“ eine schmackhafte und weit verbreitete Zwischenmahlzeit. Oder man nutzt es als „Tasche“ und befüllt es mit Fleisch (vgl. Döner) oder Falaffel^[10] für einen Snack zwischendurch. Oder man nimmt es einfach so wie es ist als Beilage zu jedem Essen.

Die Überfülle ist eines der wichtigsten Momente in der Gesellschaft des Nahen Ostens: wer einlädt ist gezwungen zu zeigen, dass er allen Geladenen alles bieten kann. Da für den Gast nichts zu teuer ist, wird reichlich gekocht. Bei einem Restaurantbesuch sind es im Durchschnitt 12 bis 14 Mäsa die vor dem Hauptgang gereicht werden. Auch bei einer Einladung im Privathaus dürfte diese Zahl die Orientierungsmarke sein^[11]. Eine Gastgeberin, die selbst das Essen für Ihre Gäste bereitet, steht deshalb, oft zusammen mit Schwestern und Schwäger-

[10] Kleine Bällchen aus Kirchererbsenbrei;

[11] Bei einem großen Fest, z.B. einer Hochzeit kann die Zahl der verschiedenen Mäsa schon mal auf 40 ansteigen.

rinnen, gut und gerne einmal zwei Tage in der Küche um ein Abendessen zu bereiten. Viele der Speisen bleiben am Ende des Mahles übrig – und werden in den folgenden Tagen im Kreis der Familie aufgegessen. Als Gast sollte man sich dabei über zwei Dinge im Klaren sein: a. Es gilt als unhöflich etwas nicht zu kosten; b. wenn man etwas auf dem Teller zurück lässt ist das keine Schande und niemand wird fragen ob es nicht gemundet hat oder ob es einfach zu viel war.

Gut kochen zu können ist eine der besonderen Gaben der Frauen im Nahen Osten, auch heute noch. Zwar neigen die jüngeren Generationen zu einfacherem Essen, welches schneller und leichter zum Zubereiten ist; es gibt dennoch eine starke Tradition, auch unter jungen Frauen, klassische Küche zu beherrschen. Und auch Frauen im Nahen Osten hören gerne ein Lob ihrer Leistung und ihre Männer noch mehr.



Gut essen ist wichtig. Reichlich essen ist wichtig. Gemeinsam essen ist ebenso wichtig. Die Menschen des Nahen Ostens lieben es in Gemeinschaft zu essen, nicht nur innerhalb der eigenen Familie, sondern auch und gerne mit Freunden, Nachbarn und Bekannten. Das hat nicht nur Tradition; es festigt auch die Beziehungen untereinander. Wenn man gemeinsam mit anderen Menschen isst, ist das für die persönliche Lebensqualität, den sozi-

alen Zusammenhalt, für die sozialen Netze, die man mit anderen Menschen hat, etwas absolut Sinnstiftendes. Gemeinsames Essen stiftet Gemeinschaft – es besitzt einen hohen Stellenwert für sozialen Zusammenhalt und Kommunikation. Da die Mehrheit der Menschen im Nahen Osten, trotz aller Probleme und Schwierigkeiten, optimistisch eingestellte Menschen sind, fördert die gemeinsame Feier im gemeinsamen Mahl diese Grundeinstellung und an manchen Orten hilft das gemeinsame Essen gar die Grenzen von Religion und Tradition zu überwinden.

(Stand: April 2015)