

Eine kleine Geschichte des Essens



Es war einmal ein Junge der die Speisen der ganzen Welt kochen lernen wollte. Schon als Kind verbrachte er seine Zeit in den Küchen seiner Umgebung und lernte in Restaurants die Gerichte seiner Heimat, der Schweiz. Er lernte wie man mit dem Eigengeschmack der Nahrungsmittel arbeitet, erkannte das die Milch ein Hauptbestandteil der Schweizer Küche ist und bekam Einblick in die Abläufe der Restaurants seiner Umgebung. Nach etlichen Jahren des Kochens in der Schweiz, beschloss der junge Mann seine Koch- Entdeckungsreise in die Welt anzutreten und er kochte von da an in vielen Ländern der Erde. In Argentinien und Italien kochte er mit Tomaten, in Hongkong und China lernte er den Umgang mit Soya und in den tropischen Gebieten erlernte er das Wissen rund um die Zubereitung der Kokosnuss. Nun, da er die Küchen der Welt gesehen hatte, fehlte dem jungen Mr.Spice, wie er irgendwann mal von seinen Küchenpartnern genannt wurde, da er immer wusste welches Gewürz das Richtige war, immer mehr die Übersicht. Vor lauter verschiedenen Kochweisen rund um die Welt beschloss er den Heimweg in die Schweiz anzutreten, um dort in Ruhe das Gesehene und Gelernte zu verarbeiten und wenn möglich eine Systematik zu entwickeln, damit er wieder die Übersicht in seinen Kochkünsten bekam und das Gelernte einordnen konnte. Als er an einem Montag Morgen das Schiff von Amerika nach Australien bestieg, im Glauben auf seiner Reise wie immer neue Menschen und Kochweisen kennenzulernen, ahnte er nicht, dass sich sein Leben nun auf eine grundlegende Weise verändern sollte.

Trinken

Inmitten pittoresker Sandstrände, grün leuchtender Palmen und einem sanften und regelmässigen Wellenrauschen, erwachte ein zu Tode erschöpfter Mann aus seiner Bewusstlosigkeit. In einer grauenvollen Nacht voller Blitze, Wellen, Tod und Verderben, verwandelte sich seine friedliche Existenz als Schiffsreisender in einen mörderischen Kampf mit den geifernden Armen des Meeres. Nun, nach stundenlangem Durchhalten in der Finsternis des Ozeans, des erschöpften Festklammerns auf einem Floss aus Schiffstrümmern, blendete Mr.Spice die tropische Sonne beim Öffnen seiner Augenlider und nur mit grösster Anstrengung liessen sich seine salzverkrusteten Lippen zu einem leisen Stöhnen bewegen. Was war geschehen? Wo war er? Während sich Mr.Spice langsam aufrichtete, liess er sich noch mal die Ereignisse der vorderen Tage durch den Kopf gehen. Noch vor 24 Stunden lief alles bestens. Der Wind blies stark aber angenehm und in der Mannschaft herrschte eine gute Stimmung. Die mitgebrachten Tiere auf der spanischen Karavelle lieferten gutes Essen zum Grillen und genug Milch um auch mal ein Stück Käse oder eine gute Sauce zu machen. Als Mr.Spice an das feine Essen dachte, bemerkte er wie hungrig und durstig er war. Er unterbrach seine Gedanken an das Schiffsunglück vorerst und schaute sich, mit einer Hand über den Augen, in seiner Umgebung um. Trümmerteile und Meerespflanzen lagen in einem grossen Tohuwabohu auf dem, wie Mr.Spice bemerkte, wunderschönen Sandstrand, an dessen nördlichem Ende sich die Anfänge der Klippen eines kleinen Berges erhoben. Weiter landeinwärts erkannte Mr.Spice zu seiner grossen Freude einen Was serfall, der sich in stetem Fluss in einer Dunstwolke hinter den Palmenwälder ergoss und Mr.Spice grosse Hoffnung auf Trinkwasser machte. So erhob er sich ächzend und mühsam, bewegte zuerst langsam und schleppend seine Beine und machte sich auf den Weg zum Wasserfall.

Kokosnüsse, Kokosnüsse, Kokosnüsse

Nach einem ereignislosen Marsch durch Palmenhaine, begleitet von der warmen Südseeleuft und dem Getöse von Vögel und anderen Tieren, konnte Mr.Spice endlich am Wasserfall seinen Durst stillen. Lange trank er, legte sich hin, trank wieder und schlief. Als sich die Sonne mit einer farbenfrohen Darbietung am Horizont verabschiedete, wachte Mr.Spice, jetzt wieder gestärkt, aber immer noch hungrig, am Rande des Wasserfalles auf und suchte im Abendlicht den Weg zur Stelle, an der er gestrandet war, um bis in die Dunkelheit nach verwertbarem oder hilfreichen Material aus den am Strand liegenden Trümmern zu suchen. Gleich in der Nähe seines Standortes fand er einen der Eimer, den die Mannschaft auf dem Schiff zum putzen verwendete und gleich daneben auch ein Stück vom Segel. Als die Dunkelheit gänzlich über die Insel hereinbrach, suchte sich Mr.Spice einen Platz neben den angespülten Trümmern des Schiffes und verfiel in einen unruhigen Schlaf. Als er wieder aufwachte, schien es früher Morgen auf der Insel zu sein. Die Sonne kündete sich erst sanft und mit oranger Schönheit im Osten an und versteckte sich hinter dem Horizont. Mr.Spice stand auf und machte sich auf die Suche nach etwas Essbarem. In den ganzen Trümmerteilen war nichts zu finden, nur eine Krabbe, die sich hinter einem der angeschwemmten Taue versteckte. Das eklige Tier aber einfach roh zu essen kam für Mr.Spice, auch bei grösstem Hunger, nun doch nicht in Frage, er würde zuerst versuchen, mit der Schere der Krabbe oder einem spitzigen Stein eine der reichlich vorhandenen Kokosnüsse zu öffnen und so, zumindest vorläufig, eine eingiermassen sichere Nahrungsmittelquelle zu haben. Den ganzen Tag über sammelte Mr.Spice alle Kokosnüsse deren er habhaft werden konnte und liess sich am Abend erschöpft neben einem grossen Stapel nieder, öffnete zwei davon, genoss die Milch und das Kokos und überlegte sich bis zum Einschlafen, was er alles am nächsten Tag zu tun hatte. Über lange Zeit würde er sich nicht von Kokosnüssen ernähren können, er brauchte abwechslungsreichere Nahrung und die Stoffe, die der Körper zum funktionieren brauchte. Und er brauchte ein Feuer. Nicht nur zum Essen, auch als Schutz vor wilden Tieren und als Wohltat für sein Gemüt.

Endlich Feuer, endlich Grillen, endlich Kochen

Am nächsten Morgen stand Mr.Spice zügig auf, bediente sich bei den Kokosnüssen und begann gleich neben den Palmen ein Feuer zu machen. Zuerst holte er altes, von der Sonne zermürbtes Totholz, zerbrach es mehrmals und benutzte danach die kleinen Splitter als Zunder. Nach etlichen vergeblichen Versuchen und etlichen Blasen an der Hand, sprang schlussendlich der Funke und schnell legte Mr.Spice weitere kleine Äste dazu, bis ein grosses Feuer lebhaft das gestapelte Holz verschlang und Mr.Spice den ganzen Strand entlang einen Freudentanz aufführte. Nach diesem Erfolgserlebnis bereitete er alles weitere vor, damit er das Feuer am brennen halten konnte, ohne jedesmal bei den Palmen Holz zu holen. Nach erledigter Arbeit setzte er sich zufrieden neben sein Feuer und überlegte sich was er jetzt alles sammeln, jagen und danach grillen konnte. Nebst den in Massen vorhandenen Kokosnüssen und Wildpflanzen würde Mr.Spice Fische und Krebse fangen, vermutlich mit einer Reuse und einem Speer und diese direkt über dem Feuer grillen oder zusammen mit der Wasser oder

Nach einer kurzen aber wohlthuenden Nacht am Feuer machte sich Mr.Spice am frühen Morgen seines vierten Tages auf der Insel daran, Krebse und Fische zu sammeln. Er suchte sich einen Platz an der Bucht in der das Meer bei Ebbe durch nur einen Zugang zurückwich und setzte dort die, nach etlichen Stunden aus Zweigen zusammengebaute, Reuse hin. Das Fischen mit dem selber gespitzten und über dem Feuer gehärteten Speer stellte sich als schwieriger heraus als gedacht und so ass Mr.Spice auch diesen Tag nur die Kokosnüsse die er langsam nicht mehr sehen konnte. Das Öffnen war anstrengend und durch die einseitige Ernährung war Mr.Spice mittlerweile ziemlich geschwächt, er konnte nur hoffen das die Reuse funktionierte und er sich morgen einen Fisch oder eine Krabbe über dem Feuer zubereiten konnte. Nach eine hungrigen Nacht ohne viel Schlaf ging Mr.Spice schon bei den ersten sanften Lichtstrahlen über dem Horizont zu seiner Reuse und fand darin zu seiner grossen Freude einen ziemlich grossen Fisch, den er ohne viel Mitleid sogleich mit einem Stein erschlug, zum Feuer trug, mit der scharfen Krabbenschere aufschnitt, ausnahm und auf einem Palmenblatt aufs Feuer legte. Kurze Zeit später sass Mr.Spice grinsend und mit vollem Mund am Strand seiner kleinen Insel und schaute wieder etwas positiver in die Zukunft. Den Rest des Tages sammelte Mr.Spice Muscheln und kleine Krebse, die er am späten Nachmittag im Wasser kochte und so sowohl das Krebsfleisch und die Muscheln geniessen konnte, aber auch noch eine kräftige und wohlschmeckende Suppe hatte, die er langsam und genüsslich auslöffelte und danach schnell in einen tiefen Schlaf fiel.

Ein Fisch, 14 mal verschieden zubereitet

In den folgenden Tagen konnte sich Mr.Spice, dank der gut funktionierenden Reuse und den reichlich vorhandenen Muscheln und Krebsen auch um andere Sachen als das direkte Überleben kümmern. Priorität hatte dabei das Erstellen eines einfachen Schuhwerkes, um damit besser die Insel zu erkunden. Mit einer Konstruktion, die mehr an die Schuhe eines Zirkusclowns erinnerte, aber ihren Zweck erfüllte, machte er sich auf den Weg zur Entdeckung seiner Insel. Sein Plan war zuerst so hoch wie möglich zu gelangen, um sich einen Überblick über die Insel zu machen und dazu essbare Pflanzen und Gewürze zu sammeln. Der Fisch und die Krebse waren gut zum Überleben, aber er musste Abwechslung in seinen Speiseplan bringen, aus gesundheitlichen Gründen aber auch als Motivation zu seinem Überleben. Er wusste: Essen macht Freude, Geschmack weckt die Lebensgeister. Dazu lief er zuerst mehrere Stunden diagonal zum Fusse des Berges, jedesmal wenn er konnte, nahm er einen Weg der ihn höher führte. Als es Mittag wurde und die Sonne unbarmherzig am Himmel brannte, hatte er die Baumgrenze erreicht und auf seinem Weg etliche interessante Pflanzen gesammelt. Koriander, Hibiskus, Ingwer und Chili säumten seinen Weg, Limetten, Karo Wurzeln und sogar Kakaobohnen landeten im mitgebrachten Eimer. Mr.Spice erkannte auch, dass die weitere Ersteigung des Berges wohl noch mehr Zeit brauchte und beschloss zu seinem Lager zurückzukehren und dabei noch weitere Gewürze und Pflanzen zu suchen. Dabei kam ihm seine Vergangenheit als Koch zu Gute, die es ihm ermöglichte, die essbaren Pflanzen zu erkennen. Mit einem Eimer voller Wildpflanzen kehrte Mr.Spice zu seinem Lager zurück und machte sich noch in der untergehenden Sonne daran, das Gefundene zu ordnen. Er hatte 7 verschiedene, inseltypische Gewürze, konnte also mit dem gleichen Fisch 7 verschiedene

Geschmacksvarianten grillen, oder, wenn er den Fisch und je ein Gewürz zusammen mit der Kokosmilch im Eimer kochte, nochmals 7 verschiedene Menüs zubereiten. Mr.Spice hatte also 2 Wochen lang jeden Tag ein anderes Menü, auch wenn er nur einen Fisch als Hauptzutat hatte.

Ziegenfleisch auf Vorrat und 105 verschiedene Hauptspeisen

Am nächsten Morgen weckte Mr.Spice ein Meckern und das Geschepper des Metalleimers. Ruckartig stand er auf und sah eine Ziege, die sich gerade an seinen gesammelten Kräutern gütlich tat und ihn mit den kostbaren Kräutern im Mund verdutzt ansah, bevor sie sich umdrehte und im naheliegenden Palmenwald verschwand. Sofort rannte Mr.Spice hinterher und folgte den Geräuschen der brechenden Zweigen und der deutlich sichtbaren Spur auf dem weichen Inselboden. Er folgte der Spur immer weiter den Hang hinauf, bis die Baumgrenze erreicht war und sich der Boden langsam in einen steinigen Klettergarten verwandelte, auf dem die Ziege erstaunlicherweise viel schneller vorwärtskam als Mr.Spice, der sich mit den scharfen Steinkanten abmühte und nur noch langsam den mittlerweile steilen Hang erklimmte. Nach grossen Anstrengungen erreichte Mr.Spice ein Plateau, an dessen anderem Ende die Ziege gerade zu einem Sprung auf einen erhöhten Stein ansetzte, sprang, abrutschte und aus dem Sichtfeld von Mr.Spice verschwand. Als er den gegenüberliegenden Rand des Plateaus erreichte, sah er die Ziege am Fusse einer rund 30 Meter hohen Klippe bewegungslos am Boden liegend. Mr. Spice fand einen Weg hinunter, stellte den Tod des armen Tieres fest, was ihn in seiner Situation verständlicherweise nicht nur störte, packte das Tier im Huckepack und mühte sich lange Stunden damit ab, die Ziege zu seinem Lager zu bringen, sie auszunehmen, das Fleisch mit scharfen Steinen zu zerschneiden und das ganze auf den Steinen der Bucht auszubreiten um es danach Stück für Stück auf seinem extra vergrösserten Feuer und einem grossen Stapel Palmenblätter zu braten. Als sich der Duft des gebratenen Ziegenfleisches ausbreitete, konnte sich Mr.Spice nicht mehr zurückhalten und er ass das grösste Stück Fleisch, dass er je in seinem Leben gegessen hatte. Bis spät in die Nacht hinein grillte er das Ziegenfleisch und die restlichen Bestandteile der Ziege und beschloss, die weniger appetitlichen Teile als Fisch- und Krebsköder zu verwenden. Erschöpft schlief Mr.Spice inmitten seines blutigen Küchenplatzes ein. Am nächsten Morgen ordnete und putzte er alles und blickte zufrieden auf sein soeben erstelltes Nahrungsmittelager, das er, leicht erhöht, am Rande des Strandes aus Holz und Palmenblättern erstellt hatte. Das Ziegenfleisch sollte, von der Sonne getrocknet oder über dem Feuer grilliert oder geräuchert, für einige Wochen haltbar sein und eine willkommene Ergänzung seines Speiseplans werden. Er hatte jetzt eine, seiner Situation entsprechenden, riesige Menü Auswahl: Er konnte Wurzeln, Muscheln, Krebse, Fisch oder Ziegenfleisch mit 7 Gewürzen direkt grillieren, oder diese in den zwei Kochflüssigkeiten Kokosmilch und Wasser kochen. Damit hatte er sage und schreibe 105 verschiedene Menüs zur Verfügung, wie Mr.Spice nach etlichen Überlegungen feststellte: Er hatte 5 Grundnahrungsmittel, die er 7 mal auf verschiedene Weise gewürzt grillieren konnte, also 35 Menüs. Dazu 5 mal die Grundnahrungsmittel mit den je 7 Gewürzen in Wasser gekocht und das ganze nochmals in Kokosmilch gekocht. An diesem Abend blickte Mr. Spice das erste Mal lächelnd in den Sonnenuntergang.

Andere Menschen, andere Sitten, Wasser, Kokosnuss und Milch

Nachdem Mr.Spice für einen abwechslungsreichen Speiseplan und damit auch für seine Gesundheit gesorgt hatte, konnte er sich wieder an die Entdeckung der Insel machen. Dieses Mal nahm er genügend Vorrat und ein selber gebasteltes Seil zur Überwindung steilerer Stellen, oder anderer Hindernisse mit. Am Morgen zog er los und am frühen Nachmittag befand er sich, nach einem steilen Aufstieg, auf einer Plattform kurz vor dem Gipfel, die ihm zum ersten Mal einen Blick über die ganze Insel ermöglichte. Was er sah, entlockte ihm einen Schrei der Freude: Hinter den dichten Wäldern stieg eine dünne Rauchsäule in die Luft, wie sie nur von menschlichen Feuern entstehen konnte. Er beschloss alles auf eine Karte zu setzen und noch am selben Tage den Abstieg zu diesen Mitbewohnern der Insel zu wagen. Als er spätabends erschöpft den Strand erreichte, sah er als erstes die Gestalt einer angebundenen Ziege, deren Silhouette sich vor dem grossen Feuer abzeichnete. Da er sich dem Strand entlang dem Feuer näherte, gab er schon von weitem laute Hallo's von sich, damit die Menschen am Feuer nicht durch sein Erscheinen überrascht wurden. Wie sich herausstellte, war das Feuer nur von einem Menschen gemacht worden, einer jungen Frau, die sich, nachdem sie sich zuerst im Waldrand versteckt hatte, vorsichtig ans Feuer wagte und Mr.Spice direkt anblickte. Nachdem sich Mr.Spice mehrmals höflich vorgestellt hatte und wild mit den Armen gestikulierend ihr seine Geschichte erzählte, sagte sie, auf sich zeigend, Tamatu. Von da an waren Tamatu und Mr.Spice ein Team. Gemeinsam besprachen sie die Herausforderungen der Insel, auch wenn sie die genauen Wörter für Berg oder Muscheln, Holz oder Feuer nicht verstanden, so konnten sie diese doch mit Gestiken und Zeigen einander erklären. Tamatu hatte die Ziege domestiziert und lebte nun von den vielen Speisen, die sie mit der Milch der Ziege zubereiten konnte. Auch sie wusste, dass eine abwechslungsreiche Küche überlebenswichtig ist und hatte verschiedene Gewürze in ihrer kleinen Strandküche, die sie nun, zusammen mit der Milch, in ganz andere Gerichte verwandelte, als sie Mr.Spice auf der gleichen Insel, mit den gleichen Zutaten, aber ohne Milch hatte. So erkannte Mr.Spice, dass er seine 14 verschiedenen Fisch- Zubereitungsarten, die er dank seinen 7 Gewürzen und den zwei Kochflüssigkeiten im Speiseplan hatte, mit weiteren 7 ergänzt werden konnte: Er hatte also einen Fisch und konnte diesen mit 7 verschiedenen Kräutern grillen, oder denselben Fisch mit den 7 Kräutern wahlweise in Kokosmilch oder Ziegenmilch zubereiten.

Zuhause im Glück, in der Küche die Inseln der Welt

Die nächsten Tage und Wochen verbrachten sie mit dem Erkunden der Insel, dem Sammeln von weiteren Gewürzen und Pflanzen und dem steten Ausbau ihres gemeinsamen Lagerplatzes, den sie jetzt bei Mr.Spices erster Landestelle aufgebaut hatten. Wie sich herausstellte, war Tamatu von ihrem Stamm auf diese Insel verbannt worden, weil sie sich weigerte, den Häuptlingssohn zum Manne zu nehmen und Tamatu war dankbar auf der anderen Seite der Insel einer allfälligen, ungewollten Begegnung mit den Menschen, die sie hierher gebracht hatten aus dem Weg zu gehen, da sie jetzt auch nicht mehr zu ihnen zurückwollte.

Mr.Spice war froh, dass ihr bisher etwas ungerechtes Schicksal nun einen etwas glücklicheren Weg einschlug. Als Mr.Spice und Tamatu arbeitsame Monate später ein Schiff am Horizont sahen, den riesigen, vorbereiteten Holzhaufen entzündeten und das Schiff, wieder eine spanische Karavelle, seinen Kurs änderte und Mr.Spice und Tamatu aufnahm und zur nächsten grossen Siedlung brachte, waren sie wohlgenährt, gesund und bereit, den Menschen in den grossen Siedlungen zu begegnen und darin einen Platz zu finden. Sie hatten schon auf der Insel einen Plan im Falle einer Rettung und Mr.Spice erklärte Tamatu die positiven, aber auch die negativen Aspekte seiner industrialisierten Heimat und sie fassten zusammen den Plan, dass ihre gemeinsame Berufung in den Siedlungen der Menschen auf den grossen Kontinenten das Kochen sein sollte. Wenn sie möglichst vielen Menschen die Vorzüge und Einfachheit ihrer Inselküchen- Erkenntnisse vermitteln konnten, würden mehr Menschen günstig, gesund und vielfältig essen, was Tamatu und Mr.Spice eine gute Sache fanden. Also beschlossen sie, bei der nächsten Siedlung an der das Schiff in den Hafen einlief, an Land zu gehen, direkt am Hafen einen Essstand zu eröffnen und in grosser weisser Farbe auf einem Brett darüber zu verkünden: Grillen oder Kochen? 1001 Gerichte!

Als ihr kleiner Essensstand, den sie am Hafen der Siedlung aufgebaut hatten, nahezu überannt wurde und ihre Speisen auf der ganzen Insel berühmt wurden, lernten Tamatu und Mr.Spice Menschen aus der ganzen Welt kennen, die nur wegen ihrer berühmten Küche in diese Stadt kamen. Als Mr.Spice eines Tages mit einem japanischen Gast über die Kochflüssigkeiten und Soja sprach, erkannte er plötzlich was er vor seiner letzten Schiffsreise herausfinden wollte: Ja, es gibt eine weltweite Übersicht der Speisen und ja, es gibt eine Systematik der weltweiten Küche. Der Schlüssel waren die Kochflüssigkeiten auf der Erde! Es gab nur 5! Wasser war überall, Kokosnussmilch nur in den tropischen Gebieten, Milch/Rahm dort wo ursprünglich Ziegen, Schafe und Kühe lebten, also im Norden, Soja in Asien und Tomaten in der lateinischen Küche wie in Italien oder Argentinien. So wurden Mr.Spice und Tamatu zu den ersten Entdeckern der weltweiten Kochsystematiken, entwickelten aus dieser Grundlage heraus die feinsten Speisen die man sich vorstellen kann und wurden Begründer einer Gewürz- und Koch- Dynastie, von der wir uns noch heute verwöhnen lassen können: Mit der Redline Gewürz Kollektion und dem Wissen von Mr.Spice und Tamatu holen sie die Kulturen, Landschaften und die Natur dieser Welt in ihre Küche. Viel Spass dabei!