„TISCHLEIN, DECK' DICH!"

>> Essgewohnheiten

>> Frittatensuppe, Wiener Schnitzel, Kaiserschmarrn … mhhh lecker – zumindest für viele von uns. Was aber essen Menschen anderswo – und wie?

Wir haben nachgefragt:

- Welche Nahrungsmittel bzw. Gewürze sind typisch für deine Heimat?
- Welchen gesellschaftlichen Stellenwert haben Essen bzw. die gemeinsame Mahlzeit in deiner Heimat? Gibt es spezielle Bräuche oder Rituale?

Severin Korsin, Jugendseelsorger der Katholischen Jugend Salzburg
Herkunft: Indonesien

Die Hauptnahrung ist Reis, dreimal am Tag: zum Frühstück, zum Mittag- und Abendessen. Als Beilage gibt es grünes Gemüse, Meeresfische, Tofu oder Tempeh (fermentierte Sojabohnen). Typische Gewürze sind Ingwer, Schalotten, Knoblauch, Tamarinden, Kurkuma, Chili, Nelken, Muskatnüsse, weißer Pfeffer, Zimt und Vanille.
Die Mahlzeiten haben einen besonderen Stellenwert in einer Familie. Es treffen sich die Familienmitglieder, um gemeinsam zu essen und sich miteinander auszutauschen. Außerdem ist das Essen ein elementarer Teil eines Festes. Ein gutes Essen rundet eine stimmungsvolle Feier erst so richtig ab. Mit den Köstlichkeiten drücken die Veranstalter/innen ihre Gastfreundschaft aus. Schlussendlich spielt das gemeinsame Mahl eine wichtige Rolle bei einer Versöhnungsfeier zwischen den in Konflikt geratenen Völkern oder den zerstrittenen Familien/Klans.
Bei einer traditionellen Feier wird auf dem Boden oder auf einer Matte am Boden gegessen. Alle sitzen im Kreis. Die wichtigen Personen haben den vornehmsten Platz, der sich meist in der Mitte der Versammlung befindet. Früher hat man das Essen auf einem Bananenblatt serviert und mit den Fingern gegessen. Heute verwendet man Teller und Besteck.
Bei großen Festen wird das Ritual der Ahnenspeisung verrichtet. Ihnen wird das erste fertig gekochte Essen ohne Gewürze und Wasser oder Palmwein serviert. Dies wird an einer bestimmten Stelle im Haus hingestellt. Die Ahnen werden auf diese Art aufgerufen und eingeladen, mitzufeiern.

Sonja Simeunovic
Herkunft: Serbien

Typische Speisen in Serbien sind Cevapcici, Pljeskavica (Fleischlaibchen), Spanferkel, Pasulj (serbische Bohnensuppe), Sarma (Kohlroulade), Burek und Baklava. Den meisten Gerichten wird Vegeta als Gewürz beigemengt.
Die Familie kommt gewöhnlich sonntags zum gemeinsamen Mittagessen mit traditionellen Gerichten zusammen. Das Spanferkel gehört zum wichtigsten Ereignis und stammt meist vom eigenen Bauernhof, wo es noch selbst geschlachtet wird. Spanferkel gibt es vor allem bei besonderen Anlässen, wie zu Weihnachten, bei Hochzeiten, Taufen etc. Zu fast allen Speisen wird Brot serviert (Frühstück, Mittagessen und Abendessen). Die Hauptgerichte enthalten so gut wie immer Fleisch, denn in Serbien gilt ein Essen ohne Fleisch als kein Essen.

Benny Cheung
Herkunft: Hongkong

Typisch in Hongkong ist die kantonesische Küche. Leichte, milde Soßen sind ein wesentlicher Bestandteil, wichtige Zutaten sind: Frühlingszwiebeln, Zucker, Salz, Soja-Produkte, Reiswein, Maisstärke, Essig und Sesamöl. Die Speisen werden vorzugsweise gegart. Das wichtigste Grundnahrungsmittel ist Reis. Gegessen werden auch Tierarten wie Insekten, Schlangen und Würmer.
Hongkong ist ein Industriestaat, Essen hat nicht so einen großen Stellenwert in der Gesellschaft. Die Kultur ist hier sehr gemischt und das Essen ebenso – von der traditionellen chinesischen Küche über verschiedene asiatische Küchen wie Kanton, Thai, Japan, Vietnam etc. bis hin zu westlichem Essen ist hier alles zu finden.
Traditionelle chinesische Menschen möchten gerne das Glück und das Essen teilen. Sie sitzen an einem runden Tisch und bestellen viele Gerichte, die dann in der Mitte des Tisches aufgestellt und gemeinsam gegessen werden.

in verschiedenen Ländern

Felicia Chin-Malenski
Herkunft: Kambodscha (eigentlich aus Freiburg im Breisgau, aber mit kambodschanischen Wurzeln)

Grundsätzlich ist der Jasmin-Reis sehr typisch. Er wird mit sehr viel Wasser aufgekocht und ist daher sehr wasserhaltig, weich und leicht klebrig und geschmacksneutral. Er wird zu den meisten Speisen als Beilage verwendet. Auch Glasnudeln und Ramen-Nudeln sind sehr beliebt.
An Festtagen wird besonders gern Fondue gegessen. Meeresfrüchte und Fleischstücke, die vorher oft noch in Ei getunkt werden, werden in einer süß-sauren Fischsuppe gegart. Dazu isst man eine süß-saure Soße, die vor allem aus Erdnüssen und Zitrone hergestellt wird, und Glasnudeln. Eine weitere Speise ist Pfannkuchen, mit Sojamilch gemacht. Diese werden wie eine Tasche zugeklappt. Die Füllung besteht meist aus faschiertem Fleisch mit Sojasprossen und Salat.
Besonders an Kambodscha ist, dass man dreimal täglich Reis isst, morgens zumindest Suppe. Obwohl es ein sehr warmes Land ist, isst man also dreimal täglich warm. Meistens sitzt man beim Essen auf dem Boden ohne Tisch und Sessel. Das hier gebräuchliche Besteck hat sich relativ spät etabliert. Denn eigentlich isst man mit Stäbchen oder mit den Händen. Besonders wichtig ist, dass man als Gastgeber/in dafür sorgt, dass alle genug haben. Man bereitet dann für jede/n lieber zu viel vor als zu wenig.

Pater Matthäus Kern
„Herkunft“: Stift Seitenstetten

Je nach Saison sind folgende Nahrungsmittel typisch: Rindsknochen, Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebel z. B. für Suppe. Im Frühling gibt es vor allem Bärlauch aus dem Konventgarten in allen möglichen Variationen (Bärlauchnockerl, Bärlauchnudeln, Bärlauchsuppe) und Vogerlsalat. Endivien, Rote Rüben und Erdäpfel aus unserem Hofgarten werden zu Salaten oder Beilagen verarbeitet. Erdbeeren, Ribisel, Stachelbeeren und andere Beeren, Dirndln (Kornelkirschen) sowie die Äpfel und Birnen von unserer Obstplantage genießen wir nicht nur pur, sie sind auch die Zutaten für Desserts, Mehlspeisen und andere Köstlichkeiten. Natürlich darf auch der Most nicht fehlen.
Wir Mönche von Seitenstetten leben nach der Regel des hl. Benedikt von Nursia (480-547). Die Zeiten fürs Essen und Trinken sind klar geregelt. Auch hielt unser Ordensvater in seiner Regel fest, was und wie viel gegessen werden darf. Besonders mahnt uns die Regel, dass sich beim Mönch niemals Übersättigung einschleichen darf.
Frühstücken tun wir im Frühstückszimmer. Mittag- und Abendessen nehmen wir in unserem Refektorium ein. An besonderen Tagen speisen wir in unserem festlichen Refektorium. Außer die ganz alten Mitbrüder müssen alle Tischdienst leisten. Auch darf die Tischlesung nicht fehlen. Die Tafel wird von Abt, Prior und Subprior angeführt. Danach sitzen die Brüder nach ihrem Klostereintritt geordnet. Im Durchschnitt essen wir eine gute halbe Stunde lang. An Feiertagen, z. B. zu Weihnachten und Ostern, dauert das Essen etwas länger.

Jawad
Herkunft: Afghanistan

Bei uns isst man viel Reis-Fleisch (Qabiliplau), aber auch Gemüse (Aschak).
Familie und Freunde sind sehr wichtig beim Essen. Wenn eine Familie kocht, dann kommen häufig noch zwei oder drei andere Familien dazu. Zum Essen sitzt man dann etwa eine dreiviertel Stunde. Normalerweise kochen die Frauen am Abend und danach sitzen wir lange zusammen. Wenn Männer sich treffen um zu essen, dann meist in einem Restaurant außerhalb.

Agnes Eibensteiner
KJ Organisationsreferentin,
Redaktionsteam