



Dabbawallas beim Verteilen der Lunchboxen (o.li.); frittierte Kartoffeln für Mumbai-Burger (o.) und Bockshornkleebällchen (li.).

Kulinarisches Indien

HIGH NOON IN MUMBAI

Wen es in der indischen Metropole mittags hungrig, kann sich zu einem der vielen verlockenden Streetfood-Stände bewegen, an denen Samosas und Co. frisch zubereitet werden. So wie es **Martina Tschirner** auf ihrer Indien-Reise ausprobiert hat. Wer jedoch seinen Arbeitsplatz nicht verlassen möchte und daheim jemanden hat, der für ihn kocht, lässt sich sein Mittagessen in Mumbai direkt auf den Schreibtisch bringen.

Als wir vormittags gegen 11 Uhr an die Church Gate Station kommen, ist schon mächtig was los. Überall stehen vollgepackte Taschen und Rucksäcke auf dem Bürgersteig, teils auf Tragegestellen, dazwischen weißbemützte Inder, oft mit einem abgestellten Fahrrad. Andere kommen gerade angeradelt, nehmen sich Taschen und machen sich wieder auf und davon. Was ist da drin? Es sind Lunchboxen mit meist hausgemachtem Mittagessen. »Tiffins« heißen die Henkelmännern ähnlichen Boxen, die sie nun zu den hungrigen Empfängern bringen. Und

Fotos: Martina Tschirner

die Männer, die das tun, sind Mumbais Dabbawallas, übersetzt: die, welche die Boxen tragen. Über 5 000 davon gibt es in der Stadt.

Ausgeklügeltes Liefersystem

Zu tragen bzw. zu liefern sind täglich zur Mittagszeit sage und schreibe etwa 200 000 Essen, Treffpunkt ist nicht nur die Church Gate Station, sondern auch andere zentrale Bahnhöfe in Mumbai. Dafür haben die Dabbawallas ein ausgeklügeltes Liefersystem entwickelt – und das bereits vor mehr als 100 Jahren! Vielen Indern, die in der Kolonialzeit unter Briten arbeiteten, schmeckte das Essen der Besitzer einfach nicht. Einem cleveren Geschäftsmann soll deshalb damals die Idee für einen Service gekommen sein, der den Männern von ihren Ehefrauen gekochtes Essen direkt an den Arbeitsplatz bringt.

Weil nicht wenige der Dabbawallas Analphabeten sind, werden die Lunchboxen auch heute noch mit Farben, einfachen Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet, insgesamt vier Merkmale für Absenderadresse, Sammelstelle am Bahnhof, den Zielbahnhof und die Zieladresse. Das System klappt so großartig, dass spätestens um 13 Uhr alle Empfänger ihr Mittagessen auf dem Tisch haben und so gut wie nie das falsche. Und ob Analphabet oder nicht – Dabbawalla zu sein, ist ein angesehener Beruf, der sogar relativ gut bezahlt wird.



»Gila bhelpuri«, der bunte Snack in der Tüte (o.) und was alles hineingehört (li.); zur Gemüsesauce »pav bhaji« gibt's Brötchen (re.).



Wobei durchaus nicht jeder diesen Job bekommen könne, erklärt unser Mumbai-Guide. Er müsse ihn wirklich und wahrhaftig brauchen – und: auch als Inder zu erkennen sein! Er selbst würde nie als Dabbawalla arbeiten dürfen, seine burmesischen Gesichtszüge schlossen ihn von vornherein aus, sagt er. Das sei ja auch völlig ok. Was für ihn und viele andere in der Stadt aber ganz und gar nicht ok sei, dass Amazon die Organisation der Dabbawallas übernehmen und damit Geld verdienen wolle.

Streetfood Tour

Beim Essenverteilen auf der Straße zuschauen ist ein Ding, selber essen auf der Straße für uns aber noch viel spannender! Endlich beginnt am nächsten Tag der kulinarische Teil unserer Indienreise, eine Streetfood Tour durch Mumbai. »Seid ihr verrückt, in Indien an Straßenständen zu essen?«, hatten wir vor der Reise nicht nur einmal zu hören bekommen. Ein spannendes Erlebnis also in vielerlei Hinsicht... Aber den kleinen Schluck Whisky an jedem Morgen, den uns eine indienprobte Bekannte prophylaktisch empfohlen hatte, bevor wir überhaupt irgendetwas essen, haben wir schon intus.

Wir werden heute von Amish Sheth, einem anderen gut gelaunten Mumbai-Guide abgeholt. Erster Stopp: eine Kreuzung an der Mahatma Ghandi Road in der Nähe der Universität. An den drei Ständen hier ist schon mächtig was los, obwohl es gerade erst kurz nach 11 Uhr ist. Manche scheinen ihr zweites Frühstück oder einfach nur einen Snack zu nehmen, andere sind schon beim Lunch. Amish zieht uns zu dem mit den Snacks, der sei für uns interessanter, weil es dort »vada pav«, das (!) Streetfood Mumbais gibt. Wobei Amish gleich geraderückt, dass Mumbai ja nur der offizielle Name der Stadt sei. Die, die sie wirklich liebten –

also fast alle –, würden selbstverständlich immer noch den alten Namen Bombay sagen! Was so viel wie »gute Bucht« bedeutet, ein Überbleibsel aus der portugiesischen Besatzungszeit. Erst 1996 wurde aus Bombay Mumbai. Die damalige Regierung hatte nach fünf Jahrzehnten Unabhängigkeit keine Lust mehr auf die Erinnerung an die Kolonialzeit.

Doch zurück zu den »vada pavs«, kleinen, weichen Hefebrötchen, gefüllt mit frittierten Kartoffeln und mit ein oder auch zwei Chutneys gewürzt, die es in Mumbai an jeder Ecke gibt. Vor dem Tisch, wo die »Mumbai-Burger« gefüllt werden, sitzt auf dem Boden ein Mann und frittiert dafür eine Portion Kartoffeln nach der anderen, frischer geht's nicht. Aber warum eigentlich Hefebrötchen in Indien? Die hätten wir hier nicht erwartet, eher die flachen Chapatis oder Naan Brot. Ein paar Tage später während unserer Reise erfahren wir, dass die Hefebrötchen ebenfalls ein Überbleibsel aus der Zeit unter portugiesischer Herrschaft sind und ursprünglich aus Goa kommen.

»Daumen hoch für die »vada pavs?« will Amish wissen. Und wie! Was wir noch probieren: »methi bhaji«, frittierte Bällchen aus Bockshornkleegrün, und »vegetable samosas«, mit Gemüse gefüllte, frittierte Teigtaschen. Sie bekommen von uns auch ein »like«. Selbstverständlich werden auch diese Snacks mit einem scharfen Chutney serviert, das eher an eine feine Gemüsepaste erinnert als an die süßsauren, dicklich eingemachten Früchte, wie wir sie bei uns z.B. als Mango-Chutney kennen.

Aus der Tüte

Beim nächsten Stopp, einer ganzen Straße mit Streetfood-Ständen, einer neben dem anderen und dicht bei dicht, wären wir als Touristen überfordert, uns für einen zu entscheiden. Aber Touristen



kommen hier bestimmt auch nicht zufällig vorbei in diesem modernen Büroviertel. Wir sind in Nariman Point, einem Business District Mumbais, gelandet. Also bestimmt alles Büroangestellte, die hier überall anstehen und hungrig zuschauen, was für sie fertig gemacht wird – Lunchtime! Amish hat für uns inzwischen schon längst einen Stand ausgesucht, an dem wir unbedingt was probieren müssen.

Aber, was ist das denn? Salat und Puffreis in einer Papiertüte? Erst mal zuschauen, was der Typ am Stand alles in die Tüte packt: ein paar Löffel Mininudeln, klein gehackte Tomaten, Chilis, Gurken, Zwiebeln und Sprossen – und: tatsächlich Puffreis! Dann mischt er alles, gibt einen Spritzer von dieser und einen von einer anderen Sauce darüber, und fertig ist unser »gila bhelpuri«, der bunte Snack in der Tüte! Sowas haben wir noch nicht gesehen und ebenso wenig probiert. Sicher kein kulinarisches Highlight, macht aber jede Menge Spaß beim Essen.

Ohne Verschnaufpause gehts weiter zum nächsten Stand, nur ein paar Meter weiter. Hier bereitet ein junger Mann auf einer mit Holzkohle befeuerten flachen Pfanne »dosas«, indische Pfannkuchen, zu. Aus einem Reismehlteig brät er dünne Fladen, darauf kommen für ein »masala dosa«, also einen würzig gefüllten Pfannkuchen, Tomaten, Zwiebeln, kleingeschnittener Rotkohl, Gewürze und ein guter Stich Butter. Alles wird direkt auf dem Fladen zerstampft und letztendlich wie ein Wrap zusammengefaltet. Dazu gibt es wieder ein scharfes Chutney und ein paar rohe Zwiebeln – sehr gut und wieder einen Daumen hoch für Amish!

Der Gemüsevorteil

Vorletzte Station unserer Streetfood Tour ist ein Imbiss in einem Gebäude nahe dem Chowpatty Strand. Im »Suk Sagar« will Amish uns noch »pav bhaji« probieren lassen – obwohl wir schon kurz davor sind zu platzen. »Das schafft ihr noch, ist Gemüse«, überzeugt er uns grinsend. Na gut, schließlich ist auch das Zuschauen spannend. Auf einer riesigen Kochplatte von etwa einem Meter Durchmesser brät der Koch zunächst Zwiebeln an, dazu kommen Erbsen, Tomaten, eine spezielle Gewürzmischung, Zitronensaft und wieder eine gute Portion Butter. Zum Schluss zerstampft er alles, noch etwas gehackter Koriander drüber – und fertig ist die köstlichste Gemüsesauce »ever«. Zum Auftunken bekommen wir die schon bekannten »Pav-Hefebrötchen« und kleingehackte Zwiebeln für etwas mehr Schärfe, klasse. Und für Amish gibt es den letzten Daumen – dazu eine dicke Umarmung. Zurück im Hotel ist definitiv Siesta angesagt, mit noch einem kleinen Whisky zur Magenpflege und zum Nachspülen, sicher ist sicher. ●

Mumbai Streetfood Tour mit Amish Sheth:

→ www.mumbaimoments.com

In Deutschland buchbar über:

→ www.blueelephants.de

KOCHBUCHTIPP

mit Rezepten für »pav bhaji«, »samosa« und mehr: Meera Sodha: **Original indisch**. Über 130 Familienrezepte – einfach, köstlich, aromatisch, Dorling Kindersley 2017, 312 Seiten, gebunden, 19,95 Euro.

Historische Senfmühle Monschau



Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt.

Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie hier mehr über die aufregende Geschichte. Probieren Sie im täglich geöffneten Senflädchen unsere Spezialitäten.

Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie die leckeren Senfgerichte unseres Meisterkochs – deftige Eifeler Speisen, einfallsreiche Fischgerichte, aber auch ausgefallene Kreationen. Lassen Sie sich verwöhnen!

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau
Tel. +49 (0) 24 72/ 22 45 · www.senfmuehle.de



Kasseler Ahle Worscht



Feinkost Fleischerei Rohde

Frankfurter Straße 67
34121 Kassel - Tel. 0561. 200 680

Im Internet bestellen unter:
www.feinkost-rohde.de

