

Arabisches Kochen

Die Kultur eines Landes eröffnet sich zu einem guten Teil über die speziellen Speisen und die Küche. Für den palästinensischen Musiker und Wahlwiener seit vielen Jahren, Marwan Abbado, und seine Frau Viola Raheb, Sozialwissenschaftlerin mit ebenfalls palästinensischen Wurzeln, sind Kochen und das gemeinsame Essen eine wichtige Angelegenheit – auf der sozialen, der kulturellen und auch der seelische Ebene. Kochen und Essen verbindet. Daß die beste Küche des arabischen Raums aus dem Libanon stammt, hat wohl auch mit der Kolonisierungsgeschichte zu tun, die zur ursprünglichen Tradition die besten Aspekte der Kolonialherren vereinnahmte. Marwan Abado und Viola Raheb liefern mit ihrem Buch „Zeit der Feigen“, das in der merkwürdigen lukullischen Serie des Mandelbaum Verlags erschienen ist, nicht nur eine Sammlung authentischer Rezepte, sondern Einblick in den arabischen Alltag, die Kulturgeschichte und kulinarische Besonderheiten. Dabei geht es, der Herkunft der Autoren entsprechend, nicht um den gesamten arabischen Raum, sondern um die Länder Syrien, Libanon, Palästina und Jordanien: Bilad Ash-sham, das frühere Großsyrien. Ein wesentlicher Aspekt der Essensauswahl ist die Verfügbarkeit der Zutaten und damit auch das Kochen im Zyklus der Jahreszeiten. Ebenso wird die Küche natürlich auch nach der geographischen Lage der jeweiligen Ursprungsgegend einer Speise beeinflusst. Als fünfte Jahreszeit führen Abado und Raheb die Suppenzeit an, da Suppen vor allem im Herbst und Winter gegessen werden, und zeigen auch anhand von gängigen Sprichwörtern und Redewendungen die Bedeutung von Kochen und Essen in der arabischen Sprache auf. Einen wesentlichen Anteil an den Speisen haben Gemüse und Gewürze, Fleisch gibt es im Allgemeinen nur zu Festtagen oder für Gäste und gekocht wird immer zu viel. Beim Schmökern in der „Zeit der Feigen“ kommt jedenfalls nicht nur großer Appetit sondern auch große Lust auf's Kochen auf. Und die Umsetzung der beschriebenen Zubereitungen erfordert keine spitzfindigen Vorkenntnisse, sondern lediglich Begeisterung und Freude.