

Heisse Curryträume

Von Daniel Bach

Wenn der Kellner in Südindien jeweils das Linsencurry auf den Tisch stellte und mit einem fiesem Lächeln «it's a little spicy, Sir» sagte, wusste ich, dass mir ein zehnminütiger Gang durch die Hölle bevorstand. Der Schweiß lief in Strömen, die Zunge brannte, und einzig die stets bereitstehende Kokospaste brachte kurze Linderung im kulinarischen Märtyrium. Doch trotz dieser Leiden steigen nur schöne Bilder aus der Erinnerung auf, wenn ich das Wort Kerala höre. Der kleine Bundesstaat am Südwestzipfel des Subkontinents ist ein tropisches Paradies.

Nur schon die ehemalige Kolonialstadt Cochin mit den riesigen Fischernetzen vor dem grandiosen Sonnenuntergang und der hübschen Kathedrale, in der Vasco da Gamas Gebeine lagen, bevor sie ins Heimatland verschifft wurden, sind den Flug wert. Oder die Backwaters, durch die man mit dem Motorboot tagelang tuckern kann, ohne einer Menschenseele zu begegnen. Oder die Maskentheater, in denen der Zuschauer drei Stunden lang durch die farbenfrohe Götterwelt der Hindus mit all ihren Mythen und Legenden reisen kann.

Und eben: die Küche. Im Land, wo Kokosnüsse, Pfeffer, Kardamom, Ingwer, Nelken, Zimt und Muskat wachsen, ist Curry das Mass aller Dinge. Die Gewürzmischung gibt es in tausend Variationen, die von angenehm mild bis feuerscharf reichen. Auf dem Teller kommt sie als Sauce daher, die selbst biedere Gemüse so veredelt, dass sie in der Nase und auf der Zunge ein Feuerwerk aus verschiedenen Geschmacksrichtungen und Düften entfachen. Für schwitzende Europäer empfehlen sich die verschiedenen Chutneys, Pickles und Pasten, um Brände zu löschen; sie gehören ohnehin zu jedem Gericht.

Ein bisschen Kerala gibts seit drei Jahren auch in Zürich - direkt neben

dem Radiostudio. Suraju Kocheril kam vor mehr als zwanzig Jahren aus Südindien in die Schweiz. Als sein Job in einer Molkerei wegrationalisiert wurde, trat er die Flucht nach vorne an und eröffnete ein unscheinbares, aber gemütliches Restaurant. Seither begrüsst er als freundlicher Patron jeden Gast persönlich und erklärt ihm mit Engelsegeduld, was die indischen Wörter auf der Speisekarte bedeuten. Goldene Elefantengottheiten lächeln derweil ausgesprochen milde von den ockerroten Wänden ob so viel Unwissenheit.

Für Einsteiger empfiehlt sich ein Thali: verschiedene Gemüse, Fische oder Fleischstücke mit Currys aller Art und Reis, serviert in kleinen Schüsseln. Wir entscheiden uns für die vegetarische Variante und erhalten Blumenkohl, Okras, Linsen und ein kartof-

felähnliches Gemüse, dessen Namen ich mir auch beim dritten Nachfragen nicht merken konnte. Dazu bestellen wir Nan: luftiges Fladenbrot, von dem man nicht genug bekommen kann. Die Curryvariationen lassen sich in einem einzigen Wort umschreiben: himmlisch. Sie

sind genau so scharf, dass sich die Aromen auf unseren etwas verweichlichten Schweizer Zungen perfekt entfalten können. Wer den Thali-Test bestanden hat, kann sich den anderen Spezialitäten zuwenden: Tandoori Chicken zum Beispiel, Crevetten mit Kokosnuss und Chili oder Paneer Masala, einem gewürfelten Frischkäse mit Tomaten und Cashewnüssen.

Wir runden unser Mahl mit einem Galup Jamun ab, honigsüssen Kugeln an Rosenwasser mit einem Hauch von Kardamom. Und natürlich mit zwei Glas Arrack. Der Kokosschnaps wird aus einer ausgehöhlten Kokosnuss serviert. Denn Kerala heisst «Land der Kokospalmen».

Restaurant Kerala, Hofwiesenstrasse 188, Tel. 01 364 45 77. Montags geschlossen. Mittwoch und Sonntag Buffet.

