

## Moons Weisheiten

Während einer Reise in Indien saß ich alleine in einem Restaurant.

Wie ich es aus Korea gewohnt war, wollte ich mehrere Beilagen gleichzeitig auf dem Tisch haben. Aber auch aus Neugier auf die exotische Küche bestellte ich fünf verschiedene Gerichte aus der bunt bebilderten Speisekarte. Fünf Kellner, jeder mit unterschiedlichen Aufgaben bedacht, beobachteten mich fasziniert und amüsierten sich herzlich. Einer brachte mich zum Tisch, der zweite wischte ihn ab, der dritte brachte mir frisches Wasser, der vierte, ein Gutausseher, nahm meine Bestellung in englischer Sprache auf und der fünfte Junge schauten mir nur schüchtern zu. Später standen alle wartend etwa zwei Meter entfernt von mir. Dann brachten sie das Essen und ich stellte fest, dass ich fünf komplette Menüs, normalerweise ausreichend für fünf Personen, für mich alleine bestellt hatte. Frohgemutes fing ich an zu essen. Die Gerichte waren scharf, ziemlich scharf sogar. Die gewohnte koreanische Schärfe war dagegen harmlos. Die Saucen, die Farben, die unterschiedlichsten Arten der Zubereitung waren deutlich anders als die koreanische. Die einzelnen Bestandteile der Gerichte konnte man nicht leicht erkennen. Aber die Mischung aus vielerlei Gewürzen bewirkten einen erstaunlich wunderbaren Geschmack. Viele Komponenten der Saucen beeindruckten mich nachhaltig und berührten mich tief während des Essens.

Was muss dieses indische Volk erlebt haben, um diese Vielfalt an Gewürzen zu entwickeln?

Vielleicht entstand diese Esskultur aus dem Überlebenskampf und den vielen Nöten der indischen Geschichte.

Bis dahin hatte ich mir kaum Gedanken gemacht, warum sich in Indien eine so farbenreiche und mit Gewürzen gesegnete Küche entwickelt hat. Es war ein Erlebnis, das mich beim Essen zum Weinen brachte.

Nun meine Weisheit:

Probiere alles Exotische, schmecke die Geschichte und den Hintergrund.

Guten Appetit!

Moon Suk - 27. März 2017