

Tag 8: Erste Worte & kulinarische Grundsätze

Ngana hat Glück. Sein Arabischlehrer ist ein dicker Libanese, dessen Magen eben operativ eingeschnürt wurde. Eigentlich dürfte der Tutor deshalb nur wenig Flüssiges essen. Doch seine Schüler müssen ja auch bedient werden, das verlangt die Gastfreundlichkeit.

So offeriert der Lehrer ihnen, wie es sich gehört, kleine Leckerbissen und Süßigkeiten. Und solange sein Doktor nicht zuschaut, gönnt der Lehrer sich auch ein paar Häppchen. Nganas Glück dabei ist, dass er verköstigt wird und dabei Sätze lernt wie. «Deine Früchte sind sehr teuer und nicht frisch.» Genau das also, was man einem Gemüsehändler als erstes sagen möchte.

Dabei wäre es viel angebrachter, Lobensworte für die libanesische Küche zu lernen. Wie man es auch aus anderen Mittelmeerländern kennt, füllt man hier den Tisch mit Tellerchen und Schalen voller Fleisch, dickflüssigen Dips, Saucen, Pasten, Knabbereien und Gemüse. Dazu wird Fladenbrot serviert. Darin rollt man nach Belieben Speisen mit lustigen Namen wie Kafta, Lachmeh oder Humus. Das libanesische Tabulé übrigens enthält kein Couscous, sondern hat als Hauptbestandteil stattdessen Peterli.

Fast alle libanesischen Köstlichkeiten gibts auch an jeder Strassenecke im Sandwich. Das ist eigentlich das, was man in der Schweiz als Kebab mit Fladenbrot kennt, nur eben mit unendlich verschiedenen Inhalten. Und als Getränk empfiehlt der Chef dazu einen Mangosaft. Oder ein Pepsi. Dieses Süßgetränk ist hier leider weiter verbreitet als das originale rote Konkurrenzprodukt. Immerhin werden die Colafabriken nicht mehr ganz boykottiert, wie einst. Es heisst, dass die Libanesen es nicht goutierten, das gleiche Getränk wie der Erzfeind Israel zu trinken. Ein geschmackloser Boykottgrund, wie ich finde.