

Der Geist aus dem Kochtopf

Gabriele Haar führte bei der Volkshochschule in indische Kochkünste ein

LANDKREIS (ur) • Immer der Nase nach... Betörende Düfte erfüllten die Diepholzer Volkshochschule. In trockenen Pfannen wurde eine geheimnisvolle Mischung langsam erhitzt und in alten Kaffeemühlen vermahlen.

Zimt, Koriander, Kurkuma, Kardamom, Chili und schwarzer Pfeffer – sind anregend für Körper, Geist und Seele. Wenn man die Gewürze Indiens riecht, fühlt man sich angezogen und seltsam mürückt.

Gabriele Haar hatte im Rahmen der Aktion der Volkshochschule mit der Deutsch-Indischen Gesellschaft Oldenburg exotische Würzmittel aus Asien auf einem Tisch ausgebreitet. Dieser Duft und dazu die spirituellen Klänge einer Sitar malten eine Atmosphäre aus 1001 Nacht.

Ilse Hollberg und Dagmar Meyer hatten diese kulinarische Veranstaltung inszeniert. Dagmar Meyer bietet in Zukunft weitere Kochkurse dieser Art in der VHS an.

Elf Teilnehmerinnen und ein Teilnehmer, davon zwei aus Bremen, waren nach Diepholz gekommen, um die Kochkünste Indiens zu erlernen – zu riechen, zu schmecken und zu fühlen. Gabriele Haar, die eigentlich Kursleiterinnen ausbildet, will vor allem, „dass wir vom Fremden lernen und uns vielleicht so mit dem eigenen Essverhalten auseinandersetzen.“

Die 34-jährige Diplom-Er-



Verzaubern ließen sich elf Hobby-Köchinnen und ein Koch vom Zauber der indischen Küche verführen.

Foto: Richter

nährungswissenschaftlerin aus Osterholz-Scharmbeck hat in ihrem Buch „Kochkulturen“ zehn Länder mit ihren uryptischen Esskulturen beschrieben. „Ich möchte den Gesamteindruck eines Landes vermitteln – wie man kocht, wie man isst. Und alles ohne die uns vertraute Haushaltstechnik.“ Die gelernte Konditorin arbeitet

sich mit Leidenschaft durch die Küchen aller Länder. „Mein dreijähriger Sohn isst inzwischen alle Gewürze“, lacht sie, kein Wunder, er wurde mit sämtlichen Düften der Welt bereits im Mutterleib konfrontiert.

Wie gut und gesund diese „Seele der Speisen“ den Menschen tut, wissen vor allem die Inder, die aus ihrer

Würzkunst eine Philosophie entwickelten. Gabriele Haar stellt geschickt die Vermittlung zur deutschen Tradition her. Sie lässt einfach den Hauch des Orients in die Nasen steigen. Es riecht und schmeckt himmlisch.

„Mit der Hand zu essen ist uns völlig fremd, aber es ist sehr sinnlich.“ Traditionsgemäss essen die Teilnehme-

rinnen mit der rechten Hand den Zauber Indiens, der aus ihren Pfannen und Töpfen zu einem gemeinsamen Mahl kreiert wurde.

• Die Volkshochschulreihe „Indien, die grösste Demokratie der Welt feiert Goldenes Jubiläum – 1950 – 2000“ wird noch bis zum 14. Juni zu interessanten Beiträgen einladen.