



dv@danielveith.com

CHILE

Essvergnügen wie noch nie Teil I

Wo ist das Huhn geblieben? Ich stochere mit der Gabel in der zähen gelben Pampe herum. Kleine Stückchen gekochter Eier, entkernte Oliven, Rosinen, Zwiebelringe – alles da, nur die Hauptsache, das Hühnchenfleisch, fehlt. Ich hätte mich gar nicht erst zum „Pastel de choclo“ überreden lassen sollen. Der „Maiskuchen“, ein mit Zucker überbackener, ziemlich poesielos und fade den Gaumen liebkosender Resteverwerter, der ähnlich wie die Pizza vom einstigen Arme-Leute-Essen zur Nationalspeise avanciert ist, war die erste südamerikanische Spezialität, die ich vor Ort degustieren musste, und wird zugleich die letzte sein, die ich wieder einmal bestellen würde. Den Pastel links liegen zu lassen und auf die als Beilage angebotenen Brötchen auszuweichen, übersteigt die Kompetenz meiner Verdauungssäfte: Diese absolut geschmacklosen Weizenscheiben, die trockener sind als tausend Jahre in der Atacama verdorrte Kakusstümpfe, kriege ich einfach nicht runter. Beim Frühstück kann man sie heimlich mit einem Schluck Tee oder Kaffee im Mund aufweichen und dann Richtung Magen spülen, aber mit pappsüßer Coca Cola wird es einfach ungenießbar.

Die chilenische Küche ist gewöhnungsbedürftig. Einerseits liegt das an den manchmal etwas seltsamen Gerichten. Andererseits ist

Chile aus kulinarischer Perspektive nicht gerade das Land für Leute wie mich, die beim Fisch jede Gräte zählen und einen misstrauischen Bogen um den übrigen Glibberkram der Salzfluten machen. Siebentausend Kilometer Küstenlänge und die Tatsache, dass nur wenige Chilenen mehr als anderthalb Stunden vom Meer entfernt leben, schlägt sich wohl oder übel im Speiseplan nieder. Trotzdem habe ich mich während meiner Aufenthalte in Santiago oder Puerto Montt erfolgreich um die allgegenwärtigen Seeigel-, Lachs- und Krabbenteller herumgedrückt und vermochte auch den „Curanto“ zu boykottieren, einen schmalzdrallen Eintopf mit Muscheln und mehreren Fleischsorten, der in traditionellen Lokalen auf Großväterart im Erdloch geschmort wird.

Unerreicht individualistisch gibt sich Chile auch im Bereich der Tafel etikette: Warum steht das Trinkgefäß genau vor einem und der Teller mit dem Essen dahinter? Will man den vermeintlichen Fehler korrigieren und das Geschirr nach europäischen Ordnungsvorstellungen zurechtrücken (also vorne der Teller und hinten rechts die Tasse), erntet man nachsichtige Lacher: „Diese Gringos mit ihren komischen Tischsitten!“ Das lilienweiße, kunstvoll bestickte Leinentuch vollzubröseln und gegebenenfalls mit Suppe und Bratfett

zu verkleckern, gehört offensichtlich zum guten Ton. Die meisten Gaststätten haben mittlerweile die internationale und eigentlich logischere Servierkonstellation übernommen, authentisch chilenisch bleibt man jedoch bei den „Onces“ im Familienkreis. Der „Once“ ist eine Kreuzung aus Fünf-Uhr-Tee und Vesper. Angeblich kommt der Name von „aguardiente“, dem spanischen Wort für „Branntwein“, welches elf („once“) Buchstaben hat. Die verschleierte Umschreibung wurde früher von den Arbeitern in der Bar benutzt, um zur nachmittäglichen Stärkung einen Klaren heben zu können, ohne sich gleich als Schnapsamsel zu outen – so zumindest eine der zahlreichen Etymologisierungsvorschläge. Wem die trockenen Brötchen noch vom Frühstück aus den Ohren stauben, sollte den Mapuche-Göttern danken, sofern der Hausherr zu Ehren des deutschen Gastes einen „Once Alemana“ arrangiert. In diesem Fall wird nicht Wurst und Käse, sondern echter Kuchen aufgetragen. Den Brauch hat man den deutschen Kolonien in Südküste abgesehen; „Kuchen“ ging sogar als Fremdwort ins chilenische Alltagsvokabular ein.

