



Priya Basil
GASTFREUNDSCHAFT

Insel-Bücherei Nr. 1462



Priya Basil
GASTFREUNDSCHAFT

Aus dem Englischen von
Beatrice Faßbender

Insel Verlag

Insel-Bücherei Nr. 1462

© Insel Verlag Berlin 2019

GASTFREUNDSCHAFT

Für Berlin

ICH LADE EUCH EIN –

Während ich noch über diesen scheinbar unvollständigen Satz einer Freundin nachdachte und mich fragte, wie er wohl weitergehen würde, lächelte mein Mann bereits und bedankte sich. Mit einem Mal schien irgendetwas abgemacht. Alle wandten sich wieder der Speisekarte zu, und als sie die vielen Variationen weißen Spargels entdeckte, rief unsere Freundin: Hast du den schon mal gegessen? Sie sah mich unverwandt an. Nein? Dann bist du noch gar nicht richtig in Deutschland angekommen.

Wie oft kann man in einem Land ankommen? Ich habe aufgehört zu zählen. Immer wieder stößt man auf etwas Neues, immer wieder ist man nicht wirklich da. In meinem Fall gilt das nicht nur für Deutschland, wo ich inzwischen die längste Zeit meines Erwachsenenlebens verbracht habe, sondern auch für Großbritannien, dessen Staatsbürgerin ich noch immer bin, für Kenia, wo ich aufgewachsen bin, und für Indien, das Land meiner Vorfahren, auch wenn ich dort nie gelebt habe. Bislang bin ich noch nirgendwo wirklich angekommen. Und vielleicht hat das zum Teil damit zu tun, dass auch Länder – mit all ihren Gewissheitserklärungen, ihren Lieblingsversionen der eigenen Geschichte, ihrem Zurschaustellen nationaler Grenzen – keinen festen, finalen Status haben.

Du musst den Klassiker nehmen, sagte die Freundin und las vor: *Portion (1 Pfund roh & ungeschält) 1a Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln, brauner Butter oder Sauce hollandaise*. Bitte, nur zu. Das geht auf mich. In diesem Moment verstand ich endlich die Bedeutung ihrer Eingangsbemerkung – ich lade euch ein: Sie wollte unser gemeinsames Essen bezahlen.

Ich hatte die Speisekarte vor mir, konnte mich aber nicht darauf konzentrieren, weil ich unschlüssig war, wie es von hier aus weitergehen würde. Es war, als begreife man mitten im Tanz schlagartig, dass man einen Teil der Figur ausgelassen hat: die entscheidende Schrittfolge, mit der Gast und Gastgeber sich umeinander drehen, rechts herum, links herum, bevor man langsam in die vereinbarte Schlusspose ausschwingt.

Die Inderin in mir – die nicht nur an wilde Kämpfe im Restaurant gewöhnt ist, wenn es um die Rechnung geht, sondern auch daran, Gäste mit geradezu unterwürfigem Respekt zu behandeln – meinte protestieren, standhalten, insistieren zu müssen – *kommt nicht in Frage, wir laden dich ein!* Und um die Einladung annehmen zu können, müsste ich zunächst die Chance bekommen, sie auszu-schlagen, weil anfänglicher Widerspruch in meiner Familie bedeutet, die Großzügigkeit des anderen zu würdigen. Gleichzeitig war die Britin in mir – die am liebsten überhaupt nicht über Geld nachdenken möchte und stets hofft, dass irgendwer irgendwann murmelt: *Teilen wir die Rechnung?* – erleichtert, ja sogar ein wenig beeindruckt von dieser so entschlossenen Klärung noch vor dem ersten Bissen. Es wirkte sehr erwachsen, irgendwie typisch

deutsch. Während ich zwischen meinen widerstrebenden Impulsen noch hin- und hergerissen war, stieg in mir die quälende Frage auf, was genau das Angebot wohl eigentlich bedeutete: Wäre es in Ordnung, Vorspeise *und* Nachtisch zu bestellen? Sollte ich ein billigeres Hauptgericht wählen? War damit nun geregelt, dass wir beim nächsten Mal bezahlen würden? Oder war hier ein älteres Tauschmaß im Spiel, eine lange Kette stillschweigender Übereinkünfte: der vertraute Umgang mit Soll und Haben, wie in jeder Beziehung, ganz gleich, ob es sich um eine Beziehung zu einem Menschen oder einem Ort handelt?

Die Freundin war damals eher eine Freundin meines Mannes. Das Land, die Sprache, die Gebräuche – auch all das gehörte eher zu ihm. Ich war nur Gast, und zwar in mehrfacher Hinsicht: Hinter der Einladung zum Essen an jenem Abend stand eine Einladung aus Liebe, die mich von London nach Berlin geführt hatte, um dort mit dem Mann zusammenzuleben, den ich später heiraten sollte. Hinter der Liebe stand eine andere, exklusive Einladung namens »Freizügigkeit«, ausgesprochen von der Europäischen Union, die mich innerhalb ihrer Grenzen ohne jede Einschränkung umziehen ließ. Eine Einladung in der anderen, eine Verpflichtung in der anderen – denn wer etwas empfängt, muss sich, in welcher Form auch immer, erkenntlich zeigen.

Mein Gericht kam, die fahlen Stangen auf dem Teller sahen aus wie Spargelgeister, die nicht die geringste Ähnlichkeit mit dem mir vertrauten sattgrünen Gemüse aufwiesen. Und auch ich kam mir vor wie eine blasse Version meiner selbst, mich plagte eine Verunsicherung, die sich

zäh und steif in meinen Gelenken festsetzte. Sich als Gast wohlfühlen, hängt von vielem ab, nicht zuletzt von der Möglichkeit, die Rollen zu tauschen – womit kein Gleichziehen in materieller Hinsicht gemeint ist: Man braucht einfach das Wissen, den anderen auf eine ähnlich liebenswürdige Art bewirten zu können. Niemals, so glaubte ich an jenem Tisch in einem Berliner Restaurant, würde ich mir je genug aneignen, würde ich je genug von mir selbst geben können, um in dieser Stadt eines Tages mehr als nur Gast zu sein. Daran würde auch weißer Spargel nichts ändern. Sosehr ich den Geschmack auch mag – ich hasse es, die holzigen Stangen zu schälen. Und so esse ich ihn auch heute fast ausschließlich andernorts, als Gast.



Wir alle beginnen als Gast. Hilflöse kleine Wesen, denen bei allem geholfen werden muss, die lange nichts oder nur sehr wenig zurückgeben können, aber die sich dennoch – so die Dinge ihren üblichen Lauf nehmen – tief in das Leben derer, die sich um uns kümmern, einschmuggeln und für immer einen Platz in ihrem Herzen einnehmen.

Die Erwartung, dass wir unsererseits verlässlich werden, rechtfertigt unsere frühe Abhängigkeit. In Wirklichkeit heißt erwachsen zu werden vielleicht, zu lernen, mehr Gastgeber als Gast zu sein: sich ebenso sehr um andere zu kümmern, wie andere sich um uns kümmern, oder sogar noch mehr. In dieser Auffassung schwingt, meine ich, stets die Annahme mit, dass jeder Mensch irgendwann Mutter oder Vater wird – die ultimative Rolle, zumindest in Kul-

turen, in denen die Kernfamilie als Fundament der Gesellschaft gilt. Eine Rolle, auf die ich bewusst verzichtet habe. Eine Entscheidung, mit der sich für mich die Frage stellte, wie meine Rolle im Lebensspiel der Gastfreundschaft wohl aussehen könnte.

Ganz gleich, ob man Kinder hat oder nicht, dem allgemeinen Übergang von Gast zu Gastgeber, dem Kennzeichen von Reife, kann niemand so leicht ausweichen. Im Verhältnis zu unseren Eltern, von denen wir eine gewisse Art von Schutz und Fürsorge nicht auf ewig erwarten können, ist dieser Wechsel womöglich besonders herausfordernd.



»Das reicht nicht!« Ich starre in den bis zum Rand mit Kadhi gefüllten Topf.

Meine Mutter ignoriert mich und rührt weiter in der kurkumagelben Soße.

»Das esse ich doch ganz allein – zum Frühstück!« Ich bin fassungslos angesichts der Möglichkeit, dass dieses cremige Curry aus Kichererbsenmehl und Joghurt – eines meiner absoluten Lieblingsgerichte – zur Neige gehen könnte. Eine Kelle davon auf etwas frisch gekochtem Reis, und ich lasse rund um die Uhr alles stehen und liegen. Es gab Zeiten, da habe ich tagelang nichts als Kadhi gegessen. Warum um Himmels willen hatte meine Mutter nur so wenig gemacht?

»Die Augen mal wieder größer als der Magen«, seufzte sie. Seit ich lebe und esse, ist dies der Tadel, den ich am

häufigsten zu hören bekomme und der am häufigsten auf taube Ohren stößt. Mit dem Umfang meines schlanken Körpers hat er wenig zu tun, dafür alles mit dem Umfang meines gewaltigen, uferlosen, panoptischen Verlangens. Mum taucht den Holzlöffel tief in den Topf, rührt ein letztes Mal um und holt ihn bedeckt mit durchsichtigen Zwiebelstreifen, Tomatenstückchen und Koriandersprenkeln wieder hervor. Mir läuft das Wasser im Mund zusammen, und die Vernunft geht buchstäblich baden. Ich lege mir Strategien zurecht, wie die Menge, die unsere Gäste an diesem Abend verspeisen, zu kontrollieren sei. Am besten nehmen wir die kleinen Schüsseln. Und Mum sollte niemandem eine zweite Portion aufdrängen. Und egal was kommt, auf keinen Fall darf sie ihnen anbieten, noch etwas mit nach Hause zu nehmen.

»Hör auf mit dem Unsinn«, sagt Mum. »Es ist genug da. Und davon abgesehen, kann ich für dich auch immer noch mehr machen.«

Doch es spielt keine Rolle, wie viel sie kocht. Nie wird es reichen. Nicht für mich.

In meinem Fall dürfte es sich um die seltene Spielart eines weitverbreiteten Leidens handeln, eine Variante jener Konsumepidemie, die unsere kapitalistischen Gesellschaften heimsucht: Wir, die wir am meisten haben, wollen immer mehr, sehr viel mehr, als wir brauchen. Wie sollte es auch anders sein, in einem System, das auf der falschen Überzeugung beruht, unser Dasein, so wie wir es kennen, hänge allein von einem ab: dem kontinuierlichen Wachstum der Wirtschaft. Um sie voranzutreiben, muss unser Appetit größer und größer werden. *Die Augen mal wieder*

größer als der Magen – dieser Refrain, der mich selbst auf den Punkt bringt, umreißt auch unseren derzeitigen Zustand. Doch gibt es Situationen, in denen Gier zwar nicht entschuldigbar, aber doch verständlich und vielleicht sogar notwendig ist?

Kadhi wartet jedes Mal auf mich, wenn ich meine Mutter besuche. Meist in London, doch wo immer sie gerade sein mag – Australien oder Kenia, wo meine Geschwister leben –, steht Kadhi für mich auf dem Herd. Und immer ist es Kadhi, das ich, in konzentrierter Form, von einem Besuch mitnehme. Meine Mutter bereitet portionsweise Tarka zu – die scharfe Tomatenpaste, auf der viele Gerichte der nordindischen Küche basieren und deren Zubereitung besonders aufwendig ist – und friert es ein. Gewürze rösten, Zwiebeln bräunen, Tomaten eindampfen – das allein dauert mitunter eine Stunde, bevor man die Hauptzutaten des Gerichts hinzufügt und alles zusammen weiterkocht. Für Kadhi besteht Tarka aus ganzen Bockshornklee- und Senfsamen, gemahlenem Kreuzkümmel und Koriander, Curryblättern, Zwiebeln, Knoblauch, Kurkuma, grünen Chilischoten und Dosentomaten. Zuhause in Berlin, wo ich heute lebe, muss ich Mums Tarka nur noch erhitzen, Joghurt und Kichererbsenmehl hinzufügen und alles mit frischem Koriander garnieren – und schon schmecke ich ein anderes Zuhause, spüre ich, wie sich die Zeit in langsamen, köstlichen Spiralen dreht. In jedem Bissen steckt der Geschmack der Vergangenheit und der Gegenwart, die lebenslange Liebe meiner Mutter, ihre vorbehaltlose Gastfreundschaft.

Niemand heißt uns auf der Welt so willkommen wie

unsere Eltern. Wenn wir Glück haben, geschieht es mit einer Mischung aus Hätschelei und Selbstverständlichkeit. Eine Erfahrung, die im Idealfall so tröstend wie aufreibend ist, einzigartig in ihrer reichen Geschichte von Geben und Nehmen, den persönlichen Parametern zwischen Erlaubnis und Erwartung. Natürlich bewirten Mütter uns, wie es niemand sonst vermag – in ihrem Körper. Eine neunmonatige Gestation. Oder Gast-ation?

Vieles, was meine Mutter jahrelang beinahe mühelos für mich getan hat, fällt ihr heute aufgrund von Alter und Krankheit schwerer. Ihrer Großzügigkeit tut das keinen Abbruch, doch jede Geste kostet sie mehr. Ich glaube, ich habe die Veränderung erst wahrgenommen, als sie längst eingesetzt hatte. Einmal kam ich zu ihr nach Hause, und es gab kein Kadhi. Mum entschuldigte sich ein ums andere Mal. Sie hatte die Zutaten eingekauft, ihr fehlte aber ganz einfach die Energie zum Kochen. »Aber ich mach's jetzt!«, setzte sie hastig hinzu. Zweifellos hatte mein Gesicht die Enttäuschung kaum verhüllt, was nicht nur an der – wenngleich beträchtlichen – Schlappe lag, die mein Magen hinnehmen musste. Noch schlimmer hatte es meine Liebe erwischt. Meine Mutter würde alles für mich tun, das wusste ich, und die Tatsache, dass sie diese verhältnismäßig einfache Aufgabe nicht mehr schaffte, schmerzte mich. Wenn selbst ihre grenzenlose, stets präsente Liebe es nicht vermocht hatte, ihr über diese Schwelle zu helfen, musste sie wirklich krank sein oder wirklich alt. Ich spürte ihre Sterblichkeit, ein beklemmendes Frösteln. Noch nie war sie mir so zerbrechlich vorgekommen, weder im Krankenhaus noch damals, als eine Depression sie völlig

hatte ergrauen lassen. Ich empfand großes Mitleid – mit ihr, aber auch mit mir selbst. Und ich wurde wütend, weil mein Gespür dafür, worauf ich mich im Leben am meisten verlassen konnte, erschüttert war. »Es dauert nicht lang.« Mum stellte eine Pfanne auf den Herd und suchte die Zutaten zusammen. Ich protestierte, aufrichtig und gespielt zugleich, das sei nicht nötig, ich könne warten, so wichtig sei Kadhi nun auch nicht. »Wenn du mir beim Schneiden hilfst, sind wir ruckzuck fertig.« In den Klang ihrer Stimme mischte sich das Rauschen der Senfsamen, die im heißen Öl herumsprangen und einen Duft von sich gaben, der mir in der Nase stach wie die Tränen, die in meinen Augen aufstiegen. »Das sind die Zwiebeln«, beharrte ich, als Mum sie bemerkte. Es waren nicht die Zwiebeln. Es war das Leben, das die Waage von Geben und Nehmen kippen ließ, das mehr von mir verlangte, und ich sträubte mich, hasste es, beim Kochen meines eigenen Kadhi helfen zu müssen.



Daran, wie wir für andere kochen und mit ihnen essen, lässt sich Großzügigkeit auf greifbare und alltägliche Weise bemessen. Was und wie viel angeboten, wie es aufgetragen wird und für wen – all diese Dinge definieren Gastfreundschaft, bei Tisch und darüber hinaus. Auf der ganzen Welt mögen immer mehr Menschen immer weniger Zeit mit Kochen – in Großbritannien, den USA und in Deutschland sind es derzeit zwischen fünf und sechs Stunden in der Woche – und Essen verbringen, doch in meiner Familie hat die Essens- an der Lebenszeit einen unvermindert

hohen Anteil. Wobei wir eine solche Trennung selbstverständlich für deplatziert halten, weil zu essen für uns eine der intensivsten Arten zu leben darstellt. Wir besuchen Supermärkte wie andere Kunstgalerien. Wir kochen, wie andere Marathon laufen. Für ein einziges Mahl bieten wir so viele und so verschiedene Geschmäcker auf, wie sie anderen wohl höchstens in einer bunten Tüte von der Süßigkeitenbar begegnen.

Die Linie der Essensfanatiker in meiner Familie reicht vermutlich viele Generationen zurück: Das Gier-Gen bekam seinen Schliff im Laufe von Äonen, mutierte und festigte sich fortan auf Kosten von allem anderen als Freude am Futtern. Für mich allerdings beginnt alles mit meiner Großmutter mütterlicherseits, einer leidenschaftlichen Esserin, Meister-Mästerin und glühenden Anhängerin des Glaubens, der Weg zum Herzen führe einzig und allein über den Magen: Mumji wird sie von fast allen genannt, wobei der mütterliche Spitzname zum Teil vielleicht ihre Rolle als Erz-Fütterin würdigt. Ihre Kochkunst lässt Sympathien und Bäuche gleichermaßen anschwellen, Launen und Temperaturen steigen, die einen davonrennen, die anderen um Nachschlag betteln. Sie schwingt Zutaten wie Waffen und hat Essen zum Hauptschauplatz eines Kampfes um Platz eins in der Gunst der Familie gemacht. An ihrem Herd oder Tisch halten Gastfreund- und -feindschaft einander oft die Hände – *hospitality* und *hostility* im Englischen. Wortgeschwister, die beide von der indoeuropäischen Wurzel *ghos-ti* abstammen, die Gastgeber, Gast und Fremder bedeutet – das Trio jener Rollen, die wir alle ein Leben lang durchlaufen. Wie treffend, dass dieser

ständige, unausweichliche Wandel früher in einem einzigen Wort aufgehoben war.



Lange stellte Essen eine Form von Macht dar, ein potentes Mittel, um zu loben und zu strafen, zu protzen und zu schenken. Die antike römische Geschichte ist gespickt mit Legenden der Libertinage, in denen Gelage als Bühne für Eitelkeiten und Rachegeleüste dienten – so auch dem berüchtigten Kaiser Elagabal, dessen legendäre Festessen mit sadistischen Überraschungen versetzt waren, die seine Gäste mitunter nicht überlebten: Am Ende eines üppigen Gastmahls aus, sagen wir, Nachtigallenzungen, Papageienköpfen und Taubenhirn wurde der eine oder andere zur Nachtruhe auf sein Zimmer geführt, nur um dort einen Tiger vorzufinden, der bereit war, ihn zu verspeisen.

Jedes Jahrhundert, jedes Land hat seine eigenen Fabeln der Maßlosigkeit: das Bankett der Mandschu und Han, bei dem Kangxi, der vierte Kaiser der Qing-Dynastie, 2500 Gästen 108 Gänge servieren ließ. Das Festessen mit hundert verschiedenen Gerichten, das regelmäßig auf Geheiß des Mogul-Kaisers Akbar stattfand. Das Fünfzig-Gänge-Bankett zur Hochzeit von Maria de' Medici und Heinrich IV., König von Frankreich, in Florenz Anfang des 17. Jahrhunderts. Die Nacht im Jahr 1817, als der künftige George IV. von England anlässlich des Besuchs des russischen Großherzogs Nikolai ein Essen gab, bei dem 127 Gerichte aufgetragen wurden, sämtlich zubereitet von Marie-Antoine Carême, dem seinerzeit besten und teuersten

Koch der Welt. Die 18 Tonnen Lebensmittel, die 1971 für eine dreitägige Feier nach Persepolis geflogen wurden, die angeblich »teuerste Party aller Zeiten«, ausgerichtet vom Schah von Persien, um das 2500-jährige Jubiläum des Landes zu begehen. Ereignisse dieser Art deuten an, dass exzessive Gastfreundschaft eine Form von versteckter Feindseligkeit sein kann: ein Festmahl als freundlich warnende Zurschaustellung der Mittel und der Macht des Gastgebers.

Während manche verschwenderischer Fülle ausgesetzt waren, wurden andere durch Nahrungsentzug bestraft, mitunter in großem Stil und mit grausamen Konsequenzen. Nachdem Korn im 19. Jahrhundert eine Ware des »freien« Marktes geworden war, galt Profit oft mehr als humanitärer Schutz. In seinem Buch *Die Geburt der Dritten Welt* beschreibt der Historiker Mike Davis, wie extreme Wetterlagen im letzten Viertel desselben Jahrhunderts in Teilen des Globalen Südens zu Dürren und Monsunen führten, so etwa in China, Brasilien, Ägypten und Indien. Davis zeigt, wie Kolonialverwaltungen diese Naturkatastrophen ausnutzten, um Hungersnöte zu entfachen und zu verschärfen, bei denen Millionen von Menschen starben, was die betroffenen Länder schwächte und somit die Fremdherrschaft stärkte.

Als das Hochland von Dekkan 1876 von einer Dürre heimgesucht wurde, gab es in Indien eigentlich einen Überschuss an Reis und Getreide. Trotzdem bestand Lord Lytton, der Viceroy und damit der oberste britische Kolonialbeamte in Indien, darauf, den Überschuss nach England zu schicken. Fast zeitgleich plante Lytton die »Impe-

rial Assemblage« in Delhi, ein feierliches Spektakel, mit dem Königin Victoria zur Kaiserin von Indien ausgerufen werden sollte. Den Glanzpunkt, schreibt Davis, habe ein einwöchiges Festessen für 68 000 Beamte, Satrapen und Maharadschas gebildet, das größte und teuerste Gastmahl in der Geschichte der Menschheit. Im Laufe dieser Woche, ergänzt Davis, verhungerten in Madras und Mysore schätzungsweise 100 000 Inder. Auf dem Höhepunkt der indischen Hungersnot exportierten Getreidehändler 6,4 Millionen Zentner Weizen, eine Rekordmenge. Bauern verhungerten, doch Regierungsbeamte habe man angewiesen, Nothilfe auf jede denkbare Weise zu verhindern. Davis' Buch stellt den westlichen Imperialismus auf dem Gipfel seiner beabsichtigten Ungastlichkeit dar: Menschen wurden vernichtet, indem man ihnen ihre eigenen Lebensmittelvorräte vorenthielt. Leid kolonialisierte die Untertanen, die nicht wie Feinde oder Fremde behandelt wurden, sondern so, als wären sie keine Menschen. Bis 1902 starben zwischen 12 und 29 Millionen Inder infolge der britischen Politik im Angesicht der Hungersnot.

Macht behauptet sich oft durch Exzesse sowohl von Feindseligkeit als auch Gastfreundschaft.



Ich glaube, dass Mumji die Macht des Essens im Kleinen erst wirklich begriff, nachdem sie es eingesetzt hatte, um das Leben ihres künftigen Ehemanns zu retten. Kurz nach ihrer Verlobung in Indien, im Sommer 1947, geriet mein Großvater, Papaji, in den Sog der brutalen Aufstände wäh-