

Essen wie zu Hause in Indien

Für die Ordensschwestern in Klein Berßen ist die gemeinsame Mahlzeit wichtig

Von Petra Diek-Münchow

Kochen und essen – dabei geht es nicht nur ums Sattwerden. Gerade für Ordensleute ist die gemeinsame Mahlzeit ein wichtiges Element. Und manchmal holen sie damit auch die Heimat an den Tisch – wie die indischen Schwestern in Klein Berßen.

Dieser Duft! Gerade hat Schwester Anjali schwarze Senfkörner in das heiße Sonnenblumenöl geworfen. Jetzt platzen sie leise auf und verbreiten einen wunderbar würzigen Geruch in der kleinen Küche des Berßener Ordenskonvents. Der verstärkt sich beim nächsten Schritt zu einer wahren Aroma-Explosion. Die Oberin lässt Zwiebeln, Ingwer, reichlich Knoblauch und frische Curryblätter anschwitzen. Dann kommen Gewürze in die Pfanne – aber nicht bloß Salz und Pfeffer! Sattgelbes Kurkuma, goldenes Chicken Masala, Nelkenpul-



ver, Zimt, Kardamom, Fenchel und Koriander häuft Schwester Anjali nacheinander auf die leckere Gemüse Mischung. Mit kleinen Prisen begnügt sie sich dabei nicht, nimmt lieber den Löffel. „So schmeckt es richtig gut“, verspricht sie lächelnd. Jetzt fehlt nur noch das Fleisch, denn heute gibt es ein typisch indisches Hähnchen-Curry.

Nicht nur der 46-Jährigen geht das Kochen leicht von der Hand. Man sieht gleich, dass die indischen Schwestern im Berßener Pfarrhaus jeden Tag gemeinsam schnippeln, rühren, kneten, brutzeln. Die Mahlzeiten im Esszimmer nebenan sind ganz wichtige Bestandteile ihres Ordenslebens. „Wir leben zusammen, wir arbeiten zusammen, wir beten zusammen, wir essen zusammen“, sagt Schwester Anjali. Wie in



Gewürze bringen sich die Ordensfrauen oft vom Heimaturlaub mit.

einer Familie plaudern sie in ihrer Muttersprache Malayalam über alles, was am Tag kommt oder war. Und lachen dabei viel und gern. Sie fühlen sich wohl in Klein Berßen, erzählen begeistert von hilfreichen Familien, von freundlichen Grüßen auf der Straße, von kleinen Festen im großen Garten – wie kürzlich beim silbernen Ordensjubiläum von Schwester Anjali. Heimweh nach Indien? „Wenn wir so beieinander sind, spüren wir das nicht“, sagt Schwester Krupa.

Beim Kochen kommt Kerala in den Hümmling

Und doch – beim Kochen holen sich die fünf ein Stückchen der zehn Flugstunden entfernten Heimat Kerala in den Hümmling. Deshalb gibt es oft indische Küche, auch für Gäste aus der Pfarreiengemeinschaft Sögel. Buch und Waage brauchen sie dafür nicht. „Wir machen so“, erklärt Schwester Janice und wedelt da-



Während Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in der Pfanne anschwitzen, wird schon der Teig für die Puri ausgerollt. Fotos: Petra Diek-Münchow

bei so mit den Fingern, dass sich der deutsche Ausdruck „über den Daumen“ selbst erklärt. Wie gut das geht, beweist Schwester Krupa bei der Zubereitung der Puri – kleine, knusprige Fladenbrote, die in Indien oft zu Currygerichten gegessen werden. Während Schwester Anjali neben ihr ein zerteiltes Hähnchen in die Zwiebelmischung einrührt, knetet sie aus Weizenmehl, Wasser, Ei und Butter ruck, zuck einen elastischen Teig. Und genauso fix rollt sie mit Schwester Sandra daraus 40 kugelförmige Kreise aus. Da sitzt jeder Handgriff auch ohne Maschine perfekt. Schwester Janice backt die Fladen nacheinander vorsichtig in heißem Öl aus. Den zweiten darf der Gast vom Kirchenboten sofort probieren – grandios!

Wo bekommen sie die Zutaten für ihre Speisen her? Einen Teil der Gewürze bringt der Konvent sich direkt aus Indien mit. Alle zwei Jahre haben die Schwestern für sechs Wochen Heimaturlaub. Und auf der Rückreise liegen immer diverse Masalas, gute Currymischungen, im Koffer.

Ansonsten fahren sie alle paar Wochen nach Münster zu einem Asia-Shop und decken sich dort mit Obst und Gemüse ein, das sie rund um Berßen nicht bekommen. Tamarinde, Kochbananen oder lange Bohnen werden nach der Rückkehr einfach küchenfertig eingefroren.

Bitte keinen sauren Hering anbieten

Mögen sie auch die deutsche Küche? Da nicken alle mit dem Kopf, schwärmen von Schnitzel, Spargel und Erdbeeren. Ihr Frühstück haben sie mit frischen Brötchen vom Bäcker gegenüber und fruchtiger Ananasmarmelade hiesigen Essgewohnheiten schon längst angepasst. Manchmal gibt es auch italienische Gerichte wie Pizza mit Mozzarella und Salami oder Spaghetti Bolognese. „Einige unserer Schwestern arbeiten ja in Italien. Da hören wir einiges von ihnen“, erklärt Schwester Janice, wie kulinarisch Weltkirche auch ist.

Und was mögen sie gar nicht? Die Ordensfrauen schauen sich

an und prusten laut los. „Sauren Hering“, sagt Schwester Anjali und erzählt mit fast verlegenem Lächeln von einer ganz netten Einladung mit ausgerechnet diesem Fisch. „Den konnte ich nicht essen ...“

Das wird bei dem Hähnchen-Curry garantiert nicht passieren. Mittlerweile schmurgelt das Fleisch seit 25 Minuten sanft vor sich hin, ein großer Schuss Kokosmilch macht die Soße sämig – und soll ein klein wenig die typisch indische Schärfe mildern. Denn die hat es in sich, das geben die Schwestern nach dem als Tischgebet wunderschön gesungenen Vaterunser mit einem Schmunzeln zu. „Ist es zu viel?“, fragt Schwester Anjali besorgt, stellt eine Tasse mit heißem Kräutertee dazu und schiebt die Schüssel mit den warmen Puri neben den Teller. Nein – ist es nicht, dafür aber richtig lecker. Die kleinen Schweißperlen auf Stirn und Nase ignorieren wir einfach. Da geht der Gesprächsstoff über indische und deutsche Küche, über Klein Berßen und Kerala noch lange nicht aus.

REZEPT

Hähnchen-Curry mit knusprigem Puri

Ein Hähnchen von der Haut befreien und samt Knochen in mundgerechte Stücke zerteilen. Zwei bis drei große Zwiebeln, zwei daumengroße Stücke Ingwer und vier bis sechs Knoblauchzehen in nicht zu feine Scheiben oder Streifen schneiden und mit etwa zehn Curryblättern (oder zwei Lorbeerblättern) mischen. In einer Pfanne mit heißem Öl zuerst einen gehäuften Teelöffel schwarze Senfkörner leicht aufplatzen lassen, dann die Zwiebelmischung dazugeben und andünsten. Nacheinander Gewürze (ca. zwei gehäuften Teelöffel Kurkuma, zwei bis



fünf gehäuften Teelöffel Chicken Masala, Korianderpulver, Kardamom, Zimt, schwarzer Pfeffer) nach gewünschtem Schärfegrad einrühren, kurz anschwitzen lassen, dann die Hähnchenteile dazugeben und etwas salzen. Mit einem Schuss Wasser gut 25 Mi-

nuten schmoren lassen, bis das Fleisch gar ist. Zum Schluss so viel Kokosmilch einrühren, dass eine schöne Soße entsteht. Für die Puris verknetet man 500 Gramm Weizenmehl mit lauwarmem Wasser, einer Prise Salz, einem Ei und einem guten Stück Butter, bis ein geschmeidiger Teig entsteht – ähnlich wie für Pizza. Dann werden daraus ca. 40 golfballgroße Kugeln geformt und mit einem Nudelholz zu handtellergroßen Teigfladen ausgerollt. Diese werden nacheinander in reichlich heißem Pflanzenöl von beiden Seiten frittiert. Auf Küchenkrepp abtrocknen lassen.