

Care-Pakete aus Nahost

Nach dem Zweiten Weltkrieg bedeuteten die Care-Pakete aus den Vereinigten Staaten für Millionen von Deutschen sicherlich mehr als nur ein kleiner Beitrag zum Überleben. Über die Unglaublichkeit hinaus, vom ehemaligen Feind plötzlich mit allerlei altbekannten Grundnahrungsmitteln versorgt zu werden, konnte man sich plötzlich auch an die eine oder andere neue Speise aus Übersee gewöhnen, womit die amerikanischen Freunde (bestimmt nur ganz zufällig) vielleicht ja auch die Globalisierung der Esskultur vorbereiteten.

Was eine solche Fremdquelle in der persönlichen Nahrungskette bedeuten kann, konnte ich in meiner Kindheit, Jahrzehnte nach der Care-Bewegung, am eigenen Gaumen erfahren. Bewusst ab den ersten Grundschultagen, die ich in einem Bezirk Berlins erleben durfte, der - trotz der intensiven amerikanischen Bemühungen - damals nicht unbedingt für seine kulinarischen Extravaganzen bekannt war: in Tempelhof.

Nun muss man dazu wissen, dass mein Vater aus Syrien stammt, ich auch dort geboren wurde, und die Kindheit, von der die Rede ist, Ende der 60er-Jahre Anfang der 70er stattfand.

In dieser Zeit gehörten Nicht-Deutsche nicht gerade zum üblichen Stadtbild.

Als Kind mit einem ausländischen Namen war man im idyllischen Tempelhof etwas derart Besonderes, wie man es heute vielleicht mit einem dritten Auge am Kinn wäre. Es gab einfach keine Kinder in unserer Gegend, die eine vergleichbar ungewöhnliche Herkunft hatten (außer sie waren die Kinder alleinerziehender Mütter - oder die Eltern waren grade frisch aus "der Zone" geflohen). Man kann sich diese Situation heute kaum noch vorstellen, aber es war so.

Und es konnte ganz schön nerven.

Da zu dieser Zeit die so genannten "Gastarbeiter" in so verschwindend geringer Zahl in Berlin lebten, gab es natürlich auch nur eine verschwindend geringe Zahl an Lebensmittelläden, die nichtdeutsche Lebensmittel führten - in Tempelhof so ungefähr gar keine.

Wollte man außerhalb seiner zwei Wochen Urlaub mal etwas Besonderes essen, ging man freudig erregt in eine der frisch aus Italien importierten - und damals tatsächlich noch echten Italiener gehörenden, exotischen Pizzerien, um dort lambruscoelig vom letzten Adria-Urlaub zu schwärmen.

Nur einmal im Jahr hatte man die Gelegenheit, etwas Ungewohntes kennenzulernen.

Dann zog es Zehntausende der ess- und weinstraßen-interessierten Berliner zur Grünen Woche, bei der man (damals noch kostenlos!) alle möglichen fremden Köstlichkeiten probieren durfte. Spontan fallen mir da z.B. zwei aufregende Neuheiten jener Dekade ein: Chicorée und ("Nein, die Schale isst man nicht mit") Kiwis.

Regelmäßig fremde Gaumenreize erleben durfte nur, wer zu den Privilegierten gehörte:

Da gab es erstens die auserwählten oberen Tausend (vornehmlich aus Zehlendorf, Charlottenburg oder Wilmersdorf, inkl. der damals noch in der Überzahl existierenden fröhlichen Witwen), die sich im obersten Stock des KaDeWes mit allerlei kaum zu begreifenden unbekanntem Köstlichkeiten versorgen konnten, wie z.B. Chicorée oder ("Nein, Sie haben Recht, die Schale schmeckt nicht so gut") Kiwis.

Und zweitens gab es uns: meine Mutter, meinen Bruder und mich, begünstigt durch das angeborene Versorgungstalent meines Vaters und vor allem durch seine verbliebenen Heimatkontakte.

Aus mir unbekanntem Quellen bekamen wir ab und an dicke, unansehnliche Pakete. Braunes, schlichtes Packpapier, mindestens an drei Stellen eingerissen oder aufgeweicht. Zusammengehalten von vier- bis sechsfach geschnürtem Paketband, voller unzähliger Knoten, die nur durch resolute Eingreifen meines Vaters mit Hilfe seiner Lieblings-Schneider-Schere entgordensiert werden konnten. Der Aufmerksamkeit des Überbringers mißtrauend, waren alle sechs Seiten des mystischen Paketes vollgekratzelt mit merkwürdigen Schriftzeichen, die für mich, der kein Arabisch lesen konnte, eher eine letzte Warnung an Pandora bedeuten mochten, als unsere Adresse.

Dass solch ein geheimnisvolles Paket auf dem normalen Postwege aus Damaskus zu uns ins kulinarisch unterentwickelte Tempelhof gekommen sein sollte, konnte ich einfach nicht glauben. Ich sah deutlich vor mir, wie ein von sonnenbebrillten Geheimdienstlern verfolgt, meinem Vater treu ergebener Abenteurer sich durch die Gassen eines orientalischen Bazars drängelte. Sein Blick pendelte gehetzt zwischen seinen Verfolgern und dem wertvollen Frachtgut in seinen Armen, das er, wenn nötig, bereit wäre, mit seinem Leben zu verteidigen: unser Paket.

Die phantasielose Wahrheit war, dass uns einfach ab und zu Bekannte meines Vaters aus dem Orient besuchten, die diese Pakete mitbrachten. Aber davon wollte ich damals nichts wissen.

Was war nun in diesen Care-Paketen aus dem Nahen Osten?

Nichts weiter als kleine essbare Wunder:

- Eine gummiartige Masse aus getrockneten, zerdrückten, plattgewalzten Aprikosen, auf der man unglaublich fruchtig stundenlang herumkaute.
- Köstliche mit Nüssen und Knoblauch gefüllte, eingelegte Mini-Auberginen, die niemand, außer mein Vater, schon zum Frühstück essen konnte.
- Streng riechendes, braunes Gewürz-Pulver, in das mein Vater seine Knoblauch-Auberginen zum Frühstück auch noch freudig dippte.
- Große Beutel, gefüllt mit merkwürdigen, getrockneten grünen Blättern (kein Spinat, keine Minze und auch keine Brennesseln). Ich war mir sicher, sie hatten irgendetwas mit Miraculix´ Zauberkraut zu tun, aber meine Mutter bestand darauf, sie normal zu kochen. Und als Kind liebte ich das Ergebnis, weil daraus ein spaßiges Essen wurde, bei dem man das gekochte Zauberkraut mit Zwiebel-Tunke, Reis, Brot, fettigen Hühnerstücken und allem,

was sonst noch auf die frischgewaschene Tischdecke kleckern konnte, verpampfen durfte.

Aber der Höhepunkt jeder Paketöffnung war ohne Zweifel das Entdecken jener eigentümlichen, papierähnlichen, hauchdünnen Fetzen, voller braungekokelter Flecken und herausgebackener Löcher, die meine Eltern schlicht als "Arabisches Brot" bezeichneten. Es war relativ geschmacksneutral, aber alleine schon durch die fremdartige Zubereitung beim Essen für mich als tempelhofer Stullen gewohntes Kind etwas unglaublich Besonderes. Das Ritual dazu: die Papierbrotrollen entheddern, glattstreichen mit Butter und "Kaptain Nuss" (falls das heute noch einer kennt) bestreichen, das Ganze zusammenrollen, darauf achten, dass möglichst viel von dem, was aus den Löchern tropfte, auf dem Teller landete und dann endlich genüsslich in eines der Enden hineinbeißen.

Es war sensationell. Und niemand hatte es - außer uns. Und in so einem Augenblick hatte ich das erste Mal das Gefühl, dass es vielleicht doch nicht ganz so nervig war, ein Nicht-Deutscher zu sein...

Nun, ja, im Nahen Osten kriselte es zunehmend, und das Schlimmste daran war, dass sich unsere Paketversorgung deutlich verschlechterte. Irgendwann kamen dann ohnehin die ersten türkischen und arabischen Lebensmittelläden nach Berlin, und aus dem, was einst rar und selten war, wurde etwas beinahe Normales. Heute bekommt man in Berlin ja fast alles, was man in der Welt so essen kann (selbst in Tempelhof). Nur eines habe ich nie wiedergefunden, und ich vermisse es heute noch: diese zähen Stücke aus simpler, getrockneter Aprikosenmasse. Denn gegen die schmeckt jeder Super-Bum-Bum-Frucht-Kaugummi von heute wie ein zerschnittener Lastwagenreifen.

Und Eines weiß ich ganz sicher: Ich konnte etwas kulinarisch Außergewöhnliches niemals wieder so schätzen, wie ich es in der Zeit der Care-Pakete aus Nahost konnte. Als ein Brot, das man rollen durfte, der Frühstücks-Höhepunkt des Monats war.

E N D E