X <27WIR <31 DEU 33> 37SPO> R<< << 26.01. 2017 A4 ? www.sz-archiv.de

Wie bei Mutti

Ein Bildband zeigt alte Speisekarten von Flug-, Kreuzfahrt- und Luftschiffreisen. Sie dokumentieren auch das Heimweh der Urlauber

VON STEFAN FISCHER

Selbst die Frage: „Süß oder salzig?“ bekommt man als Flugpassagier kaum noch gestellt – weil es einfach gar nichts mehr zu essen oder auch nur zu knabbern gibt an Bord eines Flugzeuges. Das war früher anders – und diese nostalgische Erinnerung bedient Leif Karpe mit seinem Band „Weltfahrt“. Er zeigt darin alte Speisekarten und auch Werbeprospekte von Zug-, Kreuzfahrt- und Luftschiffreisen vom Ende des 19. Jahrhunderts bis zum Zweiten Weltkrieg. Aus all diesen Dokumenten spricht, wie viel Stil eine Urlaubsfahrt damals hatte – insbesondere bei den Mahlzeiten.

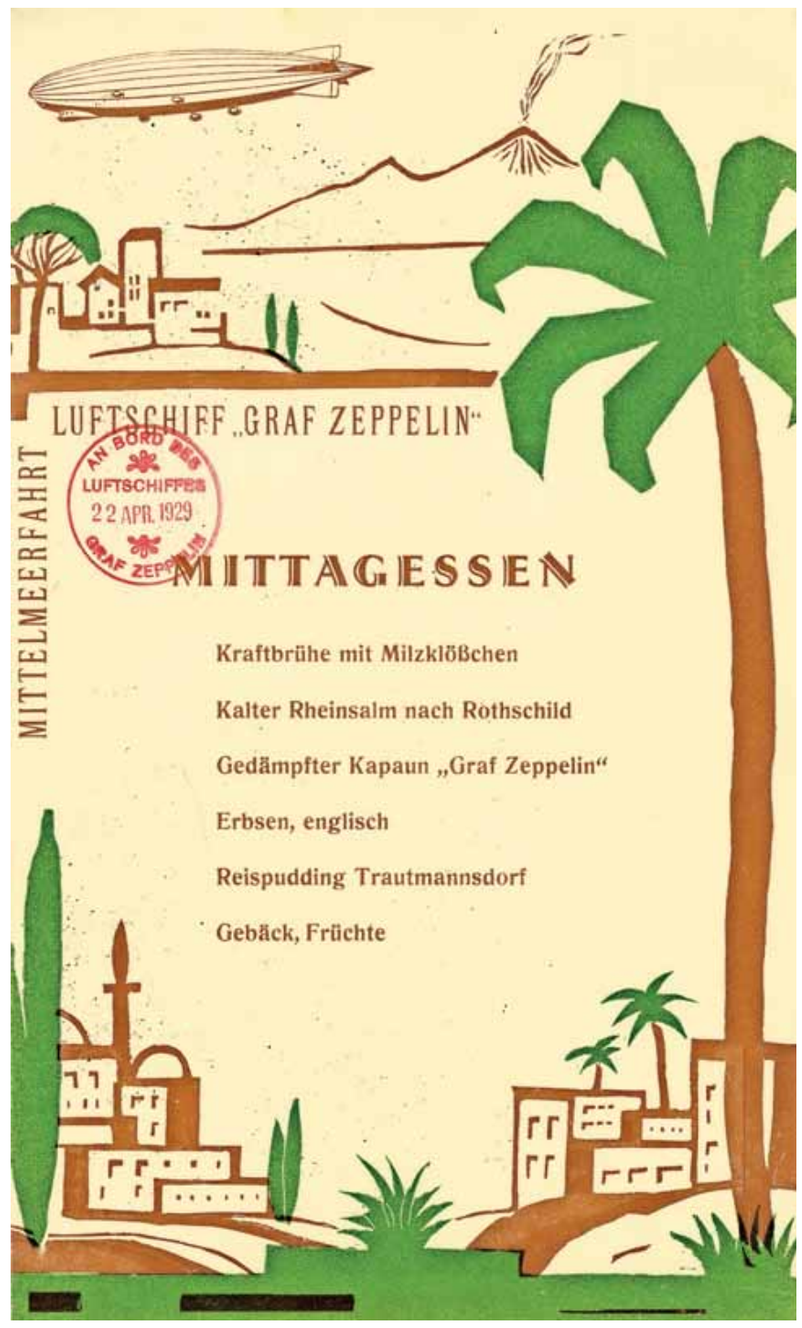
REISEBUCH

Karpe schwelgt durchaus in diesen Wohlgenüssen. Aber er relativiert sie auch. 1928 etwa setzte die Deutsche Reichsbahn den *Rheingold* ein. Der Zug verkehrte zwischen Nordsee und Alpen, brauchte dafür nur zwölf Stunden, Speisen und Getränke wurden von versierten Kellnern an den Platz serviert – das konnte sich aber schon damals kaum jemand leisten. Und der Zug fuhr überdies direkt in die Weltwirtschaftskrise hinein. Was die Zahl der potenziellen Passagiere noch einmal dezimierte.

Auch schildert Karpe – und da ist man dann entschieden näher am Durchschnittsreisenden dran als im Salonwagen des *Rheingold* –, wie schwierig es anfangs war, Zugreisende überhaupt zu verpflegen: Speisewagen wurden erst allmählich eingeführt, anfangs wurde an Bord nichts zu essen angeboten. Und die neuen Bahnhofsgaststätten waren logistisch oft nicht in der Lage, alle Passagiere eines Zugs während eines dafür vorgesehenen Haltes rechtzeitig zu versorgen.

Spannend ist auch, was serviert worden ist. Selbst die weltgewandten Reisenden, die sich auf fremde Kontinente vorwagten, blieben kulinarisch am liebsten beim Gewohnten – warum brasilianischen Bohneneintopf, wenn man auch Leipziger Allerlei haben kann? Anlässlich einer Äquator-Überquerung mit einem Zeppelin im Sommer 1931 wurden getrüffelte Haifischflossen serviert und Seelöwenkeulen. Das ist das einzige exotische Menü, das sich auf den zumeist kunstvoll gestalteten Speisekarten in diesem Band findet. Ansonsten dominieren Kraftbrühen mit Einlage, Butt und Forelle, Lendenstücke sowie heimisches Geflügel. Der Luxus bestand darin, dass es jeden Tag Fleisch gab und die Tische mit Stoffen, Silberbesteck und Porzellan eingedeckt waren. Das kann man heute auch noch alles haben – wenn man, wie damals, vermögend ist.

Leif Karpe: Weltfahrt. Speisen auf den guten Reisen. Edition Braus, Berlin 2016. 128 Seiten, 24,95 Euro.



ABBILDUNGEN: EDITION BRAUS, ARCHIV DER LUFTSCHIFFBAU ZEPPELIN GMBH

London Masala

Migranten bringen Würze in die Straßenküche der britischen Hauptstadt. Nach dem Brexit-Votum befürchten manche, sie könnte fader werden

Es riecht gut in Southall. Nach Zimt und Gewürznelken, aber mit pfeffriger Schärfe, die man im Rachen spürt, wenn man tief einatmet. Viele der Menschen, die in dem Stadtteil im Londoner Westen leben, oder aber ihre Vorfahren stammen aus Indien, Bangladesch oder Pakistan. Selbst die Straßenschilder sind zweisprachig, in Englisch und Punjabi. Wer ihnen zum Southall Broadway folgt, drängelt sich bald vorbei an Essens- und Gewürzständen, an säuberlich gefalteten Stapeln aus bunten Seidenstoffen und goldener Spitze, Plastikkörben voller Yamswurzeln, Granatäpfeln und grünen Chilis, an hinduistischen Heiratsvermittlungsbüros und Beauty-Salons.

Little India wird diese Gegend rund um den Southall Broadway genannt, die sich auf ihrer Webseite rühmt, „Kirche, Moschee, Sikh- und Hindutempel in Reichweite“ zu haben. Und eben immer auch den Duft von Garam Masala. „Du wirst hier viel riechen“, sagt Celia Brooks ihrem Gast gleich zur Begrüßung bei ihrer Food Tour durch Southall.

Die Londoner brüsten sich mit dem besten südasiatischen Essen außerhalb Indiens

Die amerikanische Fernsehköchin lebt seit 28 Jahren in London. Ihre vegetarischen Kochbücher sind in zehn Sprachen übersetzt. Sie selbst sieht ihre Ernährungsweise ganz undogmatisch: „Ich bin kein Vegetarier aus moralischer oder politischer Überzeugung, ich mag einfach kein Fleisch.“ Southall ist sicherlich der richtige Ort für Vegetarismus. Die Restaurants am Broadway werben damit auf ihren Schildern. Und selbst manche Zimmerannonce richtet sich hier ausschließlich an Vegetarier. Von daher passen Little India und seine fleischlose Küche gut zu Celia Brooks. Auch wenn es so etwas wie die indische Küche im Grunde gar nicht gebe, wie die 47-Jährige anmerkt: „Es gibt mehr als eine Milliarde Inder. Will man von der indischen Küche sprechen, wäre das in etwa so, als ob man die europäische Küche unter einen Hut bringen wollte. So viele Unterschiede gibt es.“

Eigentlich kam Brooks während ihres Schauspielstudiums nach London, um Regisseurin zu werden. Aber wie das bei Auslandsstudien eben so ist: „Ich musste Geld verdienen, wo immer ich konnte. Durch Zufall entdeckte ich das Kochen.“ Und der amerikanische Filmemacher Stanley Kubrick entdeckte bald darauf sie. Leider nicht als Regisseurin, witzelt sie – aber als Privatköchin. Noch heute kocht Brooks hin und wieder für die 84-jährige Witwe von Kubrick. Mit ihrer schillernden Biografie und dem quirligen Temperament passt Celia Brooks genau ins Raster des Londoner Start-up-Unternehmens Side Story.

Die Plattform bittet „Experten aus der Kreativindustrie“, wie man das hier nennt, mit zahlenden Gästen thematische Spaziergänge durch London zu unternehmen: etwa zu Mode, Kunst, Architektur oder Kulinarischem. So führt ein BBC-Fachmann der „Antiques Roadshow“ – das ist ein ähnliches Format wie „Kunst & Krempel“ des Bayerischen Rundfunks – durch die Antiquitätenläden von Marylebone. Und ein Künstler mit Studio im 31-stöckigen Trellick Tower, einem der höchsten Bauwerke Londons, beschwört auf seiner Tour durch North Kensington die Schönheit brutalistischer Betonbauten. Derzeit sind 32 verschiedene Rundgänge buchbar. Bis Ende 2017 soll es deutlich mehr „experiences“ in London geben. Und auch für Ziele in anderen Ländern, etwa Amsterdam, Lissabon, São Paulo und Tokio, werden schon neue Touren geplant.

Seit einem Jahr ist Celia Brooks mit verschiedenen Food-Touren über Side Story buchbar. Little India hält sie für einen guten Ausgangspunkt. Die Londoner brüsten sich sowieso mit dem besten südasiatischen Essen außerhalb von Indien, Bangladesch oder Pakistan, man kann hier sogar zwischen vier indischen Sternerestaurants wählen. Doch für kulinarische Genüsse bucht Celia Brooks nicht einfach einen Tisch in einem Gourmet-Restaurant. Mit ihr testet man eher in einer der kleinen indischen Bäckereien des Southall Broadway knallorangefarbene, klebrige Jalebi, also mit Safran-Zuckersirup überzogene und in erhitzter, geklärter Butter ausgebackene Kichererbsenteigspiralen: „Es ist hauptsächlich Zucker, in Fett frittiert“, erklärt Brooks und bricht sich ein großes Stück von der glänzenden Süßigkeit ab. „Also so ziemlich das Ungesündeste, was man sich überhaupt an Essbarem vorstellen kann.“

Hokkaido für Fortgeschrittene: Wer mit Celia Brooks durch die Straßen zieht, kehrt mit einer Fülle an neuen Rezepten zurück. FOTO: ALEX YANDELL / SIDE STORY

Die Amerikanerin reicht ihren Begleitern antibakterielles Handgel, bevor sie selbst nach einer anderen Spezialität greift, den Pani Puri. Die Puri – das sind kleine, mit Kichererbsenstampf und Koriandermus gefüllte Knusperteigbällchen – bekommen obendrauf noch einen Schuss Pani, Tamarindensud. Jedes Bällchen muss im Ganzen in den Mund geschoben werden, wo es knackend platzt.

Wenig später steht Brooks in einem Supermarkt am Southall Broadway und erklärt geduldig Gewürz um Gewürz. Hier, so erinnert sie sich, hatte sie einst als Köchin für die BBC Saturday Kitchen einen Auswärtsdreh zu südasiatischen Gemüsen. „Schaut mal“, sagt sie und zieht ein rostrotes Plastiksäckchen hervor, auf dem „Sumak“ steht. Eigentlich ist der Färberbaum, auch Gerber-Sumach genannt, in Iran, der Türkei, in Arabien oder Zentralasien zu finden. „Aber hier in London gibt es viele davon, vermutlich erkennt sie nur keiner“, sagt Brooks. Aus seinen getrockneten und gemahlenen Steinfrüchten wird das säuerliche Sumak hergestellt, das auch Brooks für Chutneys verwendet.

Noch gibt es hier Spreewaldgurken und Eis aus der Milch walisischer Ziegen

Man merkt es Celia Brooks an, dass sie nicht nur ihren Job liebt, sondern auch das Sprechen darüber. Noch zur warzigsten Karela-Bittergurke weiß die Kochbuchautorin ein Rezept. Das ist sicherlich mit ein Grund, warum sie die einzige Food-Führerin mit offizieller Lizenz für den Borough Market ist. Der Markt ist einer der ältesten Lebensmittelmärkte Londons, er liegt im historischen Stadtteil South Bank, eine halbstündige Taxifahrt von Little India entfernt. „Erst in den letzten 15 Jahren wurde der Borough Market zu dieser exzellenten Food-Adresse, die er heute ist“, sagt Brooks. Mitte der Neunzigerjahre habe der Markt noch eher wie das Setting einer Charles-Dickens-Geschichte gewirkt: Der rote Backstein war fast schwarz vor Ruß und die Bahnbögen, unter denen sich Markthallen und offene Stände ausbreiten, bröckelten vor sich hin. Diese neue Wertschätzung des Marktes ist für Brooks Symptom eines größeren Phänomens in der Stadtentwicklung: Früher sei kein Reisender aus kulinarischen Gründen an die Themse gefahren. Dass sich das geändert habe, sei auch das Verdienst der Europäischen Union gewesen, die diese Vielfalt an Waren erst ermöglicht habe.

Der Borough Market ist tatsächlich überraschend international: Bärtige Hipster verkaufen Spreewaldgurken aus Brandenburg. Junge Frauen in flatternden Batikstoffen Eiscreme aus der Milch walisischer Ziegen. Und Marianna Kolokotroni, eine zierliche Griechin mit britischem Pass, verkauft Olivenöl vom Fuße des Taygetos-Gebirges. Die 36-Jährige sagt, sie spüre noch keine besonderen Einschränkungen im Post-Referendums-London: „Ich versuche, positiv zu bleiben und mich der Situation anzupassen“, erklärt sie. Im Moment könne sie zudem auf die Kulanz ihrer Lieferanten zählen: „Natürlich ist für uns der Einkauf teurer. Aber meine griechischen Produzenten sind extra mit ihren Preisen runtergegangen. Trotzdem müssen wir bei einigen Produkten schon mehr verlangen.“ Andererseits kämen derzeit viele Touristen ins Königreich, die mit ihrem erstarkten Euro jetzt gerne einkaufen, was ihnen vorher zu teuer erschien.

„Das wird noch interessant, in wie weit sich mit dem Brexit die kulinarische Fülle im Allgemeinen und der Borough Market im Besonderen verändert“, sagt auch Celia Brooks: „Wird es den Händlern zu teuer werden, ihre exquisiten Waren zu importieren? Müssen sie ihre Stände schließen, weil es der Kundschaft zu teuer wird?“ Manchmal hängt sie solchen pessimistischen Gedanken nach. Dann fängt sie sich wieder: „Großbritannien basiert auf seiner kulturellen Vielfalt, sie ist der Grund, warum aus London überhaupt so eine großartige Stadt wurde.“ Die Food-Führerin zuckt ein wenig ratlos mit den Schultern: „Aber es werden sich wohl Dinge ändern“, sagt sie seufzend. „Ich wünschte, ich hätte eine Kristallkugel!“ EVELYN PSCHAK

Die hier beschriebene dreistündige Food-Tour mit Celia Brooks kostet ca. 115 Euro pro Person; andere Themen-Spaziergänge durch London ab 59 Euro, www.sidestory.co. Weitere Informationen zu Großbritannien: www.visitbritain.com; Übernachtung in London: Mandeville Hotel, DZ ab 240 Euro, www.mandeville.co.uk

FÄHREN NACH:
KORSIKA
ELBA
SARDINIEN
SIZILIEN
TREMITI
GUTSCHEIN* 25%
MOBY
DIE FREUNDLICHEN FÄHREN
www.mobylines.de
tirrenia
Compagnia Italiana di Navigazione
www.tirrenia.de
MOBY Lines Europe - WIESBADEN Europäische Reservierungszentrale
Tel. 0611-14 020 Fax 0611-14 022 44 info@mobylines.de - info@tirrenia.de
(*) Alle Kunden, die ein Ticket kaufen, erhalten einen Gutschein in Höhe von 25% des bezahlten Betrages (abzügl. Taxen, Zuschläge, sonstige Kosten), der auf jede nächste Buchung für alle Strecken/Abfahrten der gleichen Reederei angewendet werden kann, je nach Verfügbarkeit der für die Aktion vorgesehenen Plätze/Tage. Die Aktion ist zeitlich begrenzt und unterliegt besonderen Bedingungen, siehe www.mobylines.de

Italien

NATURALWOHLBEFINDEN IN MONTEGROTTO TERME
APOLLO HOTEL TERME
www.termeapollo.it
Tel. 0039.049.8911677
Sonderangebote: v. 1.03 b. 24.03 und vom 10.06. bis 4.08.17: 35% Rabatt auf alle Thermalkuren. VP ab € 79,- (Mindestaufenthalt 10 Nächte in der genannten Zeit).

Apulien/Ostuni + Salento, maler. Domizile a.Meer + charm. Landhs., Sommerterm. fr. ☎08124/52222 - www.domus-dompe.com

Sardinien - Haus am Meer ☎06195/2199

www.loveliguria.eu - ligurian hideaways

Unesco-Welterbe Cilento/Südit. Fh'ser am Meer T. 0941/5676460, www.cilento-ferien.de

Österreich

❄ ❄ ❄ Traumhafte Pisten ❄ ❄ ❄
Kathrin im Salzburger Land Hallenbad, Sauna, Dampfbad
Ausgezeichnete Küche mit „AMA-Zertifikat“. 5 Gehminuten zu Bergbahnen, Piste, Loipe, Ortszentrum. Skibus alle 15 Min. von/bis Hotel. Skigebiet Großarl-Gastein mitten in Ski-Amadé mit 760 Pisten-km! 3× HP + 2 Tg. Ski ab 376,– | 7× HP + 6 Tg. Ski ab 798,– | Ab 18.3. Osterfamilienaktion: Gratisskipass für Kinder ab 6 Tg. | 25.3. Ladiesweek 7× HP + 6 Tg. Ski + Eintritte in Festzelt 2 Pers. 1580,– | 1.4. Sixty + 7× HP + 6 Tg. Ski ab 553,–. Hotel Kathrin, Fam. A Seer, Marktstr. 70, A-5611 Großarl 0043/6414/292
www.hotel-kathrin.at info@hotel-kathrin.at

SKI & GENUSS – GROSSARL-GASTEIN-AMADÉ

Urige Berghütte im Salzburger Land, wochenweise zu vermieten, www.berghuette-dachsteinwest.com

Vermiete neues Luxus Chalet mit Wellnessbereich, in exponierter Alleinlage im Zillertal(wöchentliche Vermietung). Info unter ☎0043-664-75016606 - kurt.schiestl@aon.at

Frankreich

rhomberg
Korsika erleben!
Direktflüge ab Memmingen und Salzburg.
Bis 31.01.17 online buchen € 25,- sparen! Aktionscode: Frühbucher
Gratis Tel. 0800 589 3027
www.rhomberg-reisen.com/promo
Rhomberg Reisen GmbH, Eiseng. 12, A-6850 Dornbirn

Südfrankreich: Zwischen Carcassonne u. Mittelmeer gepfl. FH in hist. Ortskern, € 55,- + NK bis 4 Pers. Im August u. September noch frei ☎0171- 7442296 www.ferienwohnungen.de/ferienhaus/78318/

Cote d'Azur/ Vence - Ruhiges Haus, POOL Garten, 4-7 Pers., Meer 15 km, ☎0172/24 33 492, doll.azur@gmail.com

Weitere europäische Reiseziele

WeinWanderreisen
4.–11.06.17 Ligurien, Bordighera/Blumenriviera
3.–11.10.17 Liparische Inseln/Vulkan Stromboli
1.350 € inkl. Flug/DZ, 08122/91495, www.vinovia.de
VinoVia u.a. La Reunion, Polen, Friaul, Albanien, Piemont

Spanien

Teneriffa, traumhafter Bungalow, toller Meerblick, 2 Terrassen 130 m², 90 m² Wfl., 2 SZ, ruh. Lage, exkl. Einricht., ab € 100,-, kurzfristig frei, 18.2.-11.3., 25.3.-2.4. und ab 14.4.17, von Privat, ☎0172/4524634

Heute hier – morgen fort.

Buchen Sie Ihre Anzeige im Reisemarkt der Süddeutschen Zeitung.

Allgäu/Bayr. Schwaben

ALPENBLICK WINTERSPECIAL
4 ÜN € 209,50 pro Pers. im Doppelzimmer
Reisezeit: 08.01. – 26.01.2017 (Anreise sonntags)
Im Preis enthalten: 1x Willkommenspäckchen mit Leckereien, 1x Wohlfühlmassage, 1x Flasche Wein, morgens tgl. eine gemischte Brötchentüte, 1x professioneller Skiservice, sowie sämtliche Leistungen von Oberstaufen Plus wie z.B. Skipass (wahlweise Hochgrat, Imberg, Hündle)…
MONDI-HOLIDAY ALPENBLICKHOTEL OBERSTAUFEN
WO DAS ALLGÄU AM SCHÖNSTEN IST
www.alpenblickhotel-oberstaufen.de Telefon 0 83 86 – 70 00
info@alpenblickhotel-oberstaufen.de Telefax 0 83 86 – 41 16
U. Christmann-Back Malas 8 – 16 · 87534 Oberstaufen

Schwarzwald

Schwarzwaldhotel Oberwiesenhof
XXL-Pool Wellness Beauty Massagen Loipen
5 = 4 mit Genießerpension (bis 24.5., außer Fasching und Ostern)
5 Nächte bleiben, nur 4 bezahlen:
Doppelzimmer (38 m²) 484 € p.P.
Juniorsuite (42 m²) 496 € p.P.
Wochenende (20 m²) ab 218 € p.P.
Theodora Schneider e.K. 72297 Seewald-Besenfeld
Freudenstädter Str. 60 ☎ 07447/2800
info@hotel-oberwiesenhof.de
www.hotel-oberwiesenhof.de

Nordsee

WIKING SYLT
350 Traum-Ferienwohnungen & Häuser am Meer!
Gratiskatalog! online buchen www.wiking-sylt.de
Tel. 0 46 51 / 8 30 01

Hinter dieser Anzeige verstecken sich Sehenswürdigkeiten.
Der Reisemarkt der Süddeutschen Zeitung.

Ostbayern/ Bayerischer Wald

Idyll. Lage im verschneiten Winterwald, kuschelige Komfortzi. & gemütl. DZ, Bayer. Schmankerlküche, eigene Bäckerei, Wellnessbereich, Loipen/Wi.-Wanderwege i. d. Nähe.
Attraktive Pauschalen!
Natur-& Wanderhotel Mühle · Zimmerau 10 · 94269 Rinchnach
Inh. Kurt Ertl · Tel. 0 99 22 / 12 06 · www.gasthof-muehle.de

www.krebshilfe.de
MIT ALLER KRAFT GEGEN DEN KREBS
SPENDENKONTO IBAN: DE23 3705 0299 0000 8282 82
Deutsche Krebshilfe HELFEN. FORSCHEN. INFORMIEREN.

DIZdigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de
bagreipe
SZ20170126S3794105