

HEIMAT GEHT DURCH DEN MAGEN

Wer im Ausland lebt und kulinarisches Heimweh verspürt, ist bereit, in der Küche ganze Arbeit zu leisten, Besuch aus der Heimat nur mit Lebensmittellieferung über die Schwelle zu lassen und das Risiko einzugehen, Kernöl im Koffer zu transportieren.

VON RUTH REITMEIER

„Wenn ich ein wenig Heimweh verspüre, dann koche ich Matooke.“

Annabella Busawule Johnson



„Das schmeckt wie bei meiner Großmutter.“

Anne Murray

Essen, mit dem man aufgewachsen ist, liefert neben Nährstoffen eine Prise Identität und Heimatgefühl. Das ist wenig verwunderlich, denn die Geschmacksbildung beginnt im Mutterleib: Über das Fruchtwasser bekommt das ungeborene Kind Aromen der Ernährung der Mutter serviert und wird geschmacklich programmiert. Die Kulinarik der Kindheit sitzt also tief. Essen ist zudem ein äußerst persönliches Kulturthema. Portfolio hat sich unter in Österreich lebenden Ausländern sowie unter Auslandsösterreichern umgehört, nach welchen Speisen sie sich verzehren. Fazit: Es sind oft die einfachen Dinge, die am meisten fehlen, etwa Käsekrainer, Süßigkeiten, Dosenuppen.

„Das schmeckt wie bei meiner Großmutter“, hört sie oft von ihren Kunden. Vor wenigen Wochen eröffnete die Irin Anne Murray im 2. Wiener Gemeindebezirk die internationale Konditorei „The Cake Tree“, und wie der Name erahnen lässt, sind Kuchen und Torten das Kerngeschäft. Denn selbst im Mehlspeis-Paradies Wien bleiben süße Wünsche offen, etwa solche nach Backwaren mit noch mehr Fett und Zucker. Das Angebot umfasst irische und anglo-amerikanische Kuchen und Torten: Pumpkin Pie, Carrot Cake, Cheese Cake und aktuell Christmas Pudding. Topseller ist ihr Guinness Cake – ein Schokokuchen mit Mascarponehaube. „Unsere Kuchenrezepte sind süßer, saftiger, reichhaltiger“, sagt Murray, die vor sieben Jahren der Musik wegen nach Wien kam. Sie ist Harfenspielerin, Pianistin, Sängerin und Backkünstlerin. „Ich wurde immer wieder von Freunden und Bekannten aus der internationalen Community in Wien gebeten, für Feiern zu backen“, sagt sie. Daraus entstand die Geschäftsidee zu The Cake Tree.

Vor 21 Jahren kam die Leipzigerin Kathrin Gulnerits nach Wien. „Der Liebe wegen“, wie die Journalistin sagt. Doch ein Stück Hei-

„Es ist auch ein Stück Identität.“

Kathrin Gulnerits



THE CAKE TREE: AT (3); KATHRIN GULNERITS: MATT OBSERVE; SHUTTERSTOCK (5); PRIVAT; ANETA PAWLIK; AARON CRUZ / AARON-IMAGES (2)



„Split Pea Soup ist ein herrliches Mittagessen.“

Jennifer Cornick



mat ist immer griffbereit in der Naschlade, die sie „Ossi-Vorratskammer“ nennt und mit Bambina-Schokolade und Knusperflocken gut gefüllt hält. Für dieses Naschwerk bieten österreichische Hersteller keinen adäquaten Ersatz: „Ich bin mit diesen Süßigkeiten groß geworden, das legt man nicht ab. Und es ist auch ein Stück Identität“, betont Gulnerits. „Elefantenhäuschen“ nennt sie die Knusperflocken – ein mit Schokolade überzogener Knäcke Brotbruch – seit ihrer Kindheit in der DDR. Heute teilt sie die Naschereien mit ihren Kindern. Gulnerits: „Mir ist wichtig, dass sie wissen, wo ich herkomme. Sie lieben meine Süßigkeiten, da habe ich ganze Arbeit geleistet.“ Unmittelbar nach der Wende waren die Ossi-Marken eine Zeit lang aus den Regalen verschwunden, doch bald tauchten sie wieder in den Geschäften auf. Und blieben. Mittlerweile führen auch die Österreich-Filialen der Handelskette Müller einige süße Ossi-Klassiker.

„In Afrika kochen wir nach Gefühl, nicht nach Rezept“, sagt Computer-Information-Systems-Expertin Annabella Busawule Johnson, die sich als „Global Ugandan“ versteht. Mit 14 zog sie das erste Mal von ihrer Heimat Mbale im Osten Ugandas fort und hat seither in Kenia, den USA, Österreich und Großbritannien gelebt. Ihr Lieblingsgericht begleitet sie. „Wenn ich ein wenig Heimweh verspüre, dann koche ich Matooke mit getrocknetem Fisch. Das ist übrigens ein herrliches Gericht für die kalte Jahreszeit“, sagt sie. Matooke besteht aus grünen Kochbananen, die Zubereitung ist eine Prozedur. „Für traditionelle afrikanische Speisen braucht man Zeit“, betont Busawule Johnson. Die Zutaten für Matooke mit getrocknetem Fisch bekommt sie im Supermarkt Prosi in Wien, der Lebensmittel aus aller Welt führt. Dafür werden Zutaten wie bittere Tomaten und eine spezielle Paste aus geriebenen Nüssen benötigt.



Sie bestellt Tee im Wiener Kaffeehaus. Seit circa zwei Jahren lebt die kanadische Autorin Jennifer Cornick in Wien. Auf die Frage, was ihr aus der österreichischen Küche am besten mundet, überlegt sie nicht lange: „Erdäpfelsalat“, sagt sie. Das Schnitzel spielt dabei eine Nebenrolle. Dennoch vermisst sie einige Gerichte aus ihrer Heimat sehr. Vor allem Split Pea Soup – Erbsensuppe, die am besten fertig aus der Dose von der Marke Habitant schmeckt. „Das ist ein herrliches Mittagessen. Zu Hause esse ich sie fast jeden Tag“, sagt Cornick. Leichter ist es, über zehn Jahre gereiften Cheddar vakuumverpackt von Kanada nach Österreich mitzubringen. Kündigen sich Besucher an, gehört die Käselieferung der Marke Maple Dale Cheese zu ihren Pflichten. Der Cheddar wird übrigens mit Marmelade auf Toast verspeist.

„Arepas gibt es zu fast jeder kolumbianischen Mahlzeit.“

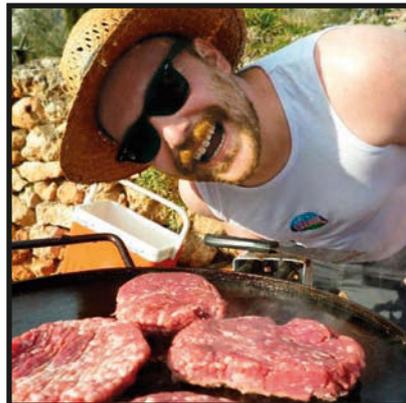
Natalia Serrano Ávila



„Wenn man im Ausland lebt, ist es besser, nicht ständig daran zu denken, was einem fehlt“, meint die Kolumbianerin Natalia Serrano Ávila, die in Wien vor Kurzem ihr Master-Studium abgeschlossen hat. Auch sie kürt Erdäpfelsalat zu ihrem österreichischen Lieblingsgericht – allerdings mit Kernöl. Außerdem liebt sie Mehlspeisen. „Ich esse für mein Leben gern süß und bin hier in Wien an der Quelle.“ Ein paar Dinge fehlen ihr dennoch bisweilen, etwa ihr kolumbianisches Frühstück: Chocolate con Queso. Das ist eine heiße Schokolade, in die ein Käsestück getunkt wird, sowie Arepas – frittierte Maisfladen, die beliebig belegt oder gefüllt werden. Da Natalia Serrano Ávila selbst kaum in der Küche steht, kocht sie auch nicht kolumbianisch. Heimweh kuriert sie nicht bei Tisch, sondern

„Die meisten Dinge kann ich nachkochen.“

Aaron Cruz





beim Tanzen im Fania in Wien. „Dort ist es wie in einem Club in Bogotá“, sagt sie.

Wie er die Gerichte im mexikanischen Restaurant in den USA beschreibt, klingt nach Schlaraffenland: **Aaron Cruz** ist ein echter Genießer, Ex-Koch und Chatbot-Entwickler aus Seattle, der seit gut acht Jahren in Klosterneuburg lebt. „Was wir am besten können, ist Barbecue, mexikanisch und Fast Food. Gerichte, die außen knusprig, innen weich und saftig und natürlich fett sind. Die meisten Dinge kann ich nachkochen, die Burritos, die Salsa, die Bohnen, doch es ist eine Menge Arbeit“, sagt er. Im Sommer geht es dann für zwei Wochen in die USA, und Cruz plant eine Tour durch seine Lieblingslokale. „Und ich will be-grillt werden“, sagt er. Eine Barbecue-Einladung beim Vater seines Freundes, der Wettkampf-Griller ist, steht bereits im Kalender.

Vermissten Amerikaner in Österreich die echten Buffalo Wings, so sehnen sich Österreicher in den USA nach Speck und Würsten. Vor acht Jahren zog **Martin Essl** in die San Francisco Bay Area, wo er bei Uber Karriere macht. Ein Mal pro Jahr kehrt der Steirer mit Ehefrau Sarah, einer Amerikanerin, und den beiden Kindern für zwei Wochen nach Österreich zurück. Der erste Nahrungsstopp der Essls nach der Landung ist eine Tankstelle, die Leberkäsesemmeln führt. In Wien sind Käsekrainer vom Naschmarkt ein kulinarisches Muss. Und vor der Rückreise in die USA wird aufgestockt: Neben Casali Mini Mints und Gulaschbasis-Gewürzmischung wird steirisches Kernöl trotz Auslaufgefahr mitgenommen. „Das Beste kann man ja leider nicht mitnehmen“, sagt er. Glücklicherweise gibt es einen Österreicher, der in New York State Leberkäse und Würste produziert. Ist die Sehnsucht allzu groß, dann bestellt Essl dort online, und die Käsekrainer werden binnen 24 Stunden von Küste zu Küste geflogen. Dazu gibt es Stiegl-Importbier für stolze 2,50 Dollar die

„Das Beste kann man leider nicht mitnehmen.“

Martin Essl

„Ich verzehre mich nach einem Schnitzel.“

Wolfgang Biencyzyk



Dose oder ein in der kalifornischen Universitätsstadt Berkeley gebräutes Trumer Pils.

„Ich verzehre mich hier nicht nach einem Schnitzel, aber wenn ich in Wien bin, dann steht Kalbsschnitzel mit Erdäpfelsalat fix auf dem Menüplan. Außerdem Gulasch, die Cremeschnitten von der Aida und Maroniherzen“, sagt der Wiener **Wolfgang Biencyzyk**. Der Oracle-Manager lebt seit zwölf Jahren in Malaysias Hauptstadt Kuala Lumpur. Dort schätzt er vor allem das vielfältige Angebot asiatischer Küche(n).

„Mir fehlt hier eigentlich gar nichts, denn es gibt alles“, sagt wiederum Unternehmensberater **Erwin Kloucek**, der in Niederösterreich aufgewachsen ist, über seine Wahlheimat Zürich, wo er seit bald fünf Jahren lebt. Manner Schnitten, Grüner Veltliner und österreichisches Bier gibt es sogar beim Schweizer Diskonter. „Bei manchen Dingen muss man genauer hinschauen. Die Wiener heißt hier Lyoner Wurst.“ Nur das Essengehen fällt aus, zumal im Gasthaus zu speisen in der Schweiz unerschwinglich teuer ist.

„Auch wenn die Lebensmittelexporte nur sechs der gesamt 130 Milliarden an österreichischen Ausfuhren ausmachen, wird damit ein Stück Österreich transportiert“, meint **Michael Otter**, Leiter der Außenwirtschaft in der Wirtschaftskammer. Dessen ungeachtet kennt er gewisse Versorgungsengpässe, hat Otter doch selbst viele Jahre als Handelsdelegierter in Asien, den USA und den Arabischen Emiraten gelebt. „Es gibt unter den Auslandsösterreichern im Wesentlichen zwei Gruppen: Die Speckfraktion, der auch ich angehö-re, und die Naschfraktion.“ Letztere habe es leichter, an die begehrten Süßigkeiten zu kommen. In der Küche kreativ wurde er in dem Moment, als Gäste stillecht bekocht werden sollten. Otter: „Die Brösel fürs Schnitzel haben wir nach langer, vergeblicher Suche selbst gerieben.“



„Mir fehlt hier eigentlich gar nichts.“

Erwin Kloucek

„Es wird damit ein Stück Österreich transportiert.“

Michael Otter

