



Gunvanthi Balaram (links) und Samuel Herzog in der Küche von Shakila Kundu in Hyderabad.

JANUAR 2006 – VIDEO

A JOURNEY TO INDIA

Als ich 2006 zum ersten Mal nach Indien fahre, filme ich mit meiner Videokamera sämtliche Speisen, die mir vorgesetzt werden. Dabei entsteht ein Reigen von 38 bewegten Bildern, die auf eine ganz spezifische Weise einen Einblick in diese Reise geben.

Es gibt kaum eine andere Tätigkeit, der wir mit solcher Regelmäßigkeit nachgehen wie dem Essen. Und nur wenig tun wir auf ähnlich vielfältige Weise. Das gilt selbst für jene raren Zeitgenossen, die kulinarischen Themen nicht viel Aufmerksamkeit schenken. Was und wie wir essen, steht in einem direkten Verhältnis zu dem Leben, das wir führen. Kinder essen andere Dinge als Erwachsene, Astronauten führen sich die Kalorien anders zu als Sumoringer, Chinesen haben andere Vorlieben als Brasilianer, die Bewohner der Alpen rühren in anderen Suppen als die der Anden. Ob wir einen feierlichen Abend genießen oder durch einen hektischen Nachmittag rasen, ob wir auf einer Wanderung sind oder im Flugzeug durch den Himmel pfeilen, ob wir allein vor dem Fernseher sitzen oder Freunde empfangen, ob wir Zahnschmerzen haben oder uns müde fühlen, ob wir glücklich sind, verliebt oder verzweifelt, stets wird sich unsere Situation auch auf die eine oder andere Weise in dem Essen spiegeln, das wir zu uns nehmen.



Bangalore, House of Kumudini Balaram: Idli, Brinjal Curry, Jaggery-Coconut-Chutney.

Video | *A Journey to India* ist im DV-Format aufgenommen. Die Qualität dürfte heutigen, an HD, 4 K oder 5 K gewöhnte Augen deswegen etwas schütter vorkommen.

📄 <https://vimeo.com/344118083>

DAS MENU MAHL FÜR MAHL

- Black Eye Beans Masala
- Upma
- Roomali-Roti, Sheekh Kebab, Fried Fish Surmai, Mint Sauce
- Phulka, Vegetables
- Khichdi
- Pulao, Zardalu Murgh, Salli, Dhansak Dal
- Sambar, Chicken Curry, Pepper Chicken, Rice
- Phuket Fish, Lambchops, American Noodles, Rice in Bamboo Tube
- Onion Rava Dosa
- Pomfret with Ginger, Mutton Curry, Rice
- Sambar, Mutton Pulsu, Tomato Goju, Baigan Bharta, Rasam
- Masala Dosa
- Bussaaru, Kootu, Yam, Egg Curry
- Pepper Mutton, Chapati, Cabbage
- Idli, Sambar, Chutney, Kesaribhath
- Kachhi Biryani, Chicken Korma, Daalcha, Nuggakai Curry
- Surmai, Lemon Rice, Onion Bhaji
- Pancake with Honey, Toast
- Vegetable Curry, Rice
- Chettinad Biryani
- Fish Moly, Prawns Malabari Curry, Rice, Kerala Parotta
- Chicken Chootuporachuthu, Rice, French Fries
- Puttu
- Prawns Balchao, Boiled Rice, Nathi Kozhi Curry, Tandoori Roti
- Boiled Rice, Karimeen, Sambar, Avial, Tapioca, Chowli
- Masala Fried Fish Kerala Style, Fish Moly, Rice, Tandoori Roti
- Chicken Biryani Malabari Style
- Idli, Brinjal Curry, Jaggery-Coconut-Chutney
- Palak Daal, Palak Paneer, Bitter Gourd, Antikai, Kandagadda, Rice
- Chicken Tikka, Tandoori Roti
- Pongal
- Kheema-Rice, Ragi-Mudde
- Alu-Paratha
- Usal Pav, Bhurji
- King Crab Butter, Pepper, Garlic
- Upma
- Idli, Sambar, Coconut Chutney, Roti
- Croissant stuffed with Chicken Masala



Hyderabad, Minerva Coffee Shop: Onion Rava Dosa.



Mysore Highway, Shivalli Restaurant: Idli, Sambar, Chutney, Kesaribhath.



Train from Chennai to Cochin: Chettinad Biryani.



Bombay, Restaurant Trishna: King Crab Butter, Pepper, Garlic.

Natürlich sind da die Möglichkeiten im reichen Westen besonders vielfältig, die Differenzierungen besonders fein. Aber sogar in den ärmsten Küchen dieser Welt gibt es zumindest Unterschiede zwischen den ganz bescheidenen und etwas reicheren Tagen – und sei es nur, weil eine neue Lieferung vom Roten Kreuz eingetroffen ist oder das einzige Huhn des Dorfes von einem Touristenbus überfahren wurde.

Im Essen spiegelt sich unser Leben, Tag für Tag, Woche für Woche, Jahr für Jahr. Das gilt natürlich auch, wenn wir auf Reisen sind. Ja, dann ist das Essen vielleicht sogar wichtiger noch als sonst. Einerseits weil gerade in exotischen Ländern unser Wohlbefinden oft in besonderem Masse davon abhängt, was wir zu uns nehmen. Und andererseits weil die Esserlebnisse zu den wichtigsten und eindrücklichsten Erinnerungen einer Reise zählen – gleichgültig, ob es sich um die besonders knusprige Pizza auf Progida handelt oder um die in Karamell frittierten Käfer, die uns beim Abschlussessen mit unserem kantonesischen Geschäftspartner in Guangzhou erschüttert haben.

Um die Bezüge zwischen dem Essen und dem Reisen geht es auch in dem 2006 entstandenen Video *A Journey to India*. Während einer Reise durch das südliche Indien filme ich sämtliche Speisen, die mir vorgesetzt werden, jeweils eine Minute lang. Dabei entsteht eine Serie von 38 bewegten Bildern, die auf eine ganz spezifische Weise – quasi über die Kante einer Gabel nämlich – einen Einblick in diese Reise geben. Szene für Szene öffnet sich der Film auf eine Esssituation, die bei aller Ähnlichkeit des Geschehens doch immer einzigartig ist: der Flug in der Swiss-Maschine, das Essen bei Freunden in Bombay, die Cafeteria in Hyderabad, die Party in Bangalore, das Frühstück am Strand von Mamallapuram, die Zugfahrt von Cennai nach Kochi, der Lunch am See, das Picknick auf der Fähre von Elephantia etc. Der Teller wird dabei gleichsam zu einer Bühne, auf der die Welt Mahl für Mahl ihren Auftritt hat.