

Frauke Frech

*eine  
g e s e l l -  
s c h a f t  
en  
miniature*

Mein ganz privates Deutschland: Berlin - Lichtenberg



*+ du  
bekochst  
uns doch*

*(was ich unbedingt  
vermeiden wollte...)*

Bei den Vorbereitungen hast du noch zu mir gesagt, ich würde nicht genau wissen was das Richtige ist + du bringst lieber alles von Zuhause mit.

“Aber das Rindfleisch hol’ ich beim Türken in Neukölln.”

Als du eintriffst stellt sich heraus, dass ich in der Tat was falsch gekauft hab': das Rind ist schon hart an der Grenze + außerdem braucht es Suppenfleisch statt Knochen, ein Stück Braten – keine Steaks. Hatte ich falsch verstanden. Deinen Tipp mit dem “Kamine Tee” auch – du meintest Kamillentee. Nun hast du eine Packung Kamintee “für’s Museum”. + ob du “Merci” magst – ich weiß es nicht.

, aber  
mit  
mgwe  
noch  
zu  
retten



*Ich hatte immer das Gefühl, dass wir uns (trotz kleiner Verständigungsschwierigkeiten) echt gut verstehen. Trotzdem wurde mir klar, dass meine Strategie "viel zuhören, wenig nachfragen" + bei dir: "viel wiederholen, nicht weiter nachfragen" nicht aufgeht.*

*Ohne Vergewisserung dessen was bei der anderen wirklich angekommen ist, wird es schwierig im Gespräch auf etwas zu bauen. Die Blöße nicht verstanden zu haben, gibt sich niemand gern. Auch nicht das unangenehme Gefühl, die andere eigentlich permanent berichtigen zu müssen (vielleicht besonders als Deutsche/r?).*

*Aber das hilft dir auch nicht weiter mit dem deutsch.*

*Du hast dich auch für mich interessiert. Du willst nicht nur in der "Asia-Nische" leben. Wegen der Schichtarbeit schaffst du es nur unregelmäßig zum Deutschkurs + deutsche Kollegen/innen hast du keine.*

*Eigentlich kochst du nur für die Familie.*

*Trotzdem: "Kannst du dir vorstellen einer kleinen Gruppe beizubringen, wie du Phô kochst?"*

*"Aber was ist, wenn es deinen Bekannten nicht so gut schmeckt, wie im Restaurant? Oder sie denken ich bin doof, weil ich nicht so gut deutsch spreche. Was ist wenn sie keine Ausländer mögen?"*

*Sogar bei der Kleidung hast du Sorge unpassend zu sein.*

Dienstagabend, **NOV 26 2013**

*Alle kommen mehr oder minder erschöpft von der Arbeit. Keiner organisiert uns. Ulle geht nochmal los, um die letzten, fehlenden Zutaten zu besorgen, kommt erfolgreich mit Ingwer zurück, verabschiedet sich aber kurz darauf, weil sie heute Abend mal nur sich selber braucht. Arne + Sebastian tragen Tische + Stühle nach drüben, wo wir später essen. Immermal ein/e andere/r brüht einen Kräutertee (für alle). Du packst aus + fängst zu kochen an – ohne großes Federlesen.*

*Das Rezept bekommen nur diejenigen mit, die dir nicht von der Seite weichen + beharrlich nachfragen, was du gerade machst.*

*Auch zum Schnippeln kommen nur die, die dir die Zutaten förmlich aus der Hand reißen. Oft sitzen wir an den Bistrotischen, quatschen + du kochst. Kaum eine/r kennt die anderen + alle haben sich viel zu sagen. Ich wollte unbedingt verhindern, dass du uns bekochst + bemühe mich die Situation aufzubrechen. Für dich scheint aber alles okay zu sein. Wie soll das auch gehen? Schließlich bist du hier diejenige, die Bescheid weiß + viel zu tun gibt es auch nicht. Außerdem kochen Arne + ich nächstes Mal Königsberger Klopse für dich – die hast du dir gewünscht.*

## **PHÔ**

*(sind eigentlich die dicken Reisbandnudeln + werden «Fah» ausgesprochen; vielleicht stammt der Name laut Wikipedia aber auch vom französischen "Pot-au-feu".)*

### **für etwa 4 Personen**

*(alle Zutaten sind im Dong Xuan Center erhältlich z.B. im Supermarkt gleich vorn in Halle 8 – ACHTUNG! Am Dienstag ist dort Ruhetag)*

*1 Pkg "Tuoi"-Phô in kaltem Wasser einweichen*

### **Für die Brühe**

*5 Sternanise, 2 ganz Kardamomkapseln,  
6 Scheiben Ingwer, 1 Zimtstange, 4 Zwiebel-*

*scheiben anrösten, bis alles schön braun ist.*

*1 Suppenhuhn (ein einfaches für 2€) die letzten Federn rupfen, ggf. den Hals + Schwanz abschneiden + zusammen mit*

*1 Stück Suppenfleisch (vom Rind, zusätzlich können auch Rinderknochen mit hinein) in soviel Wasser geben, dass alles reichlich bedeckt ist.*

*(Je länger Gewürze + Fleisch zusammen köcheln, umso besser schmeckt die Brühe. Mindestens aber anderthalb Stunden.)*

### **Ingwer-Rindfleisch**

500g Braten in feine, schräge Scheiben schneiden, 1 Stück Ingwer mit dem Messer anquetschen + klein hacken. 1 Prise Salz dazu + alles miteinander vermengen. (Kann schon früher vorbereitet werden + so noch ordentlich durchziehen.)

1 halbes Bund Frühlingszwiebeln, Koriander + Minze fein schneiden, 2 Limetten vierteln + bis zum Servieren zur Seite stellen.

Nach ca. 1 Std mit Stäbchen in das Hühnchen stechen, um zu überprüfen ob es gar ist. Wenn es nicht mehr blutet, rausnehmen + die Suppe salzen. (Allerdings nur so viel, dass sie später noch mit Fischsauce abgerundet werden kann.)

Das Suppenhuhn auseinander nehmen + in schräge Stücke schneiden. Helles + dunkles Fleisch voneinander trennen + auf Tellern bereitstellen. Die restlichen Knochen mit dem Messerrücken anknacken, aufbrechen + zusammen mit den Knorpeln wieder zur Brühe geben + weiter köcheln lassen.

Pro Person eine handvoll Nudeln kurz ins kochende Wasser geben, bis sie bissfest sind. Mit kaltem Wasser abschrecken, dann kleben sie nicht.

Das Ingwer-Rindfleisch in einem Metallsieb im kochenden Wasser blanchieren.



***“Wer will von was?”***

*Je eine handvoll Nudeln in Schüsseln geben, dann helles, dunkles +/-oder Ingwer-Rindfleisch darauf verteilen. Zum Schluss die gewünschten Kräuter obenauf. Die Brühe durch ein Sieb darüber gießen. (So geben die noch rohen Zutaten ihren Geschmack ab, ohne an Frische zu verlieren.)*

*Mit “Hot Chili Sauce” +/-oder Fischsauce servieren. (du nimmst die mit ‘nem Tintenfisch drauf, die ist etwas salziger)*

*(Als Tischdecke/Unterlage eignen sich Zeitungen – so kann man ohne schlechtes Gewissen, etwas das man nicht schlucken möchte an ihr abschmieren + nach dem essen diskret abräumen)*



*Alle helfen was mit. Auch wenn manch eine/r  
meine Bitte braucht, um in Aktion zu treten.  
Du sagst, du hast dich wohl gefühlt.*

*Vor- + nachher aus allen Richtungen die Bitte:  
"Das Rezept musst du mir unbedingt geben!"*

*Wie oft begegnen wir uns alltäglich, höflich, dis-  
tanziert z.B. im "Viet-Restaurant": begrüßen uns  
– bestellen etwas – essen – bezahlen + bedanken  
uns. Bei Hühnchengerichten bekommen wir un-  
gefragt ausschließlich Hühnerbrust serviert.*

*Denn das Zähe, Knorpelige, das mögen wir Deut-  
schen nicht. Wir lieben das vietnamesische Essen,  
aber kennen die Köche/innen nicht.*

*Die Vietnamesen sind die größte ostasiatische Lebens-  
gruppe in der Bundesrepublik. Heute gelten sie als eine  
der am besten integrierten Einwanderungs-Gruppen hier.  
Gebiete mit signifikantem Bevölkerungsanteil vor allem  
im ehemaligen Ost-Deutschland, so der Berliner Bezirk  
Lichtenberg, wo mindestens 3.800 Personen vietnam-  
esischer Herkunft leben.*

*(Quelle: de.wikipedia.org)*

Herzlichen Dank:

Phuong, Duc Doan, Nga, Arne, Sebastian, Ida, Dirk,  
Simone, Vladimir, Louis, Ulle, Marianna, Carsten,  
Lisa, Tilmann, Uwe, Christiane, Micha, Thomas

Alle Fotos von Arne Schmitt