

Nächstenliebe, die durch den Magen geht

Waldbröler Pater Thomas hat indisches Kochbuch veröffentlicht – Erlös dient einem guten Zweck

VON REINER THIES

Waldbröl. Zwei Teelöffel Ghee dürfen nicht fehlen. So nennt man eine nach ayurvedischen Grundsätzen geklärte Butter. Kukurma und Koriander gehören ebenfalls in den Topf. Wenn Pater Thomas Arakkaparambil die Linsensuppe nach dem Rezept seiner Mutter kocht, braucht er Zutaten, die in den meisten anderen Waldbröler Haushalten nicht greifbar sein dürften. Noch nicht. Bald dürften es ein paar mehr sein, denn die Gerichte aus Arakkaparambils Küche sind lecker, und jedermann kann sie nun nachkochen. Gabriele Bergau hat die Rezepte in einem Buch veröffentlicht und versichert: „Ich weiß jetzt, was ich verpasst habe, als ich die indische Küche noch nicht kannte.“

Pater Thomas ist Pfarrvikar aus dem Team des katholischen Seelsorgebereichs An Bröl und Wiehl und gehört zu der Ordensgemeinschaft Carmelites of Mary Immaculate. Diese hat 2010 das Aanchal-Hilfswerk gegründet. Das Projekt widmet sich den Straßenkindern im indischen Bhopal.

Gabriele Bergau ist Mitarbeiterin des Verbands der katholischen Kirchengemeinden im Oberbergischen Kreis und setzt sich privat für Aanchal ein. Als sie mit Pater Thomas einmal über die indische Küche plauderte, sagte er, dass diese so vielfältig sei wie das Land, dessen Ausdehnung etwa der von ganz Europa entspricht.

Schließlich verabredete man sich zum Kochen, und Bergau und drei andere Frauen durften Pater Thomas über die Schulter schauen, als er „Massor Dhal“ kochte, die rote Linsensuppe nach mütterlichem Rezept. Das wohlgeschmeckende Mahl brachte die Dinnergesellschaft zu der Idee, ein Kochbuch zusammenzustellen, um mit dem Verkaufserlös Geld für das Aanchal-Hilfsprojekt zu sammeln. Bald war ein Sponsor gefunden,



Sein „eigener Herr am Herd“ ist Pater Thomas seit vielen Jahren. Zu seinen Lieblingsgerichten zählt aber immer noch die Linsensuppe nach dem Rezept der Mutter.
Foto: Ildiko Mellau

der die Druckkosten übernimmt. Die Rezepte aufzuschreiben, war nicht so einfach.

Denn Pater Thomas würzt nach Gefühl und Gabriele Bergau muss-

te die genauen Mengen nachmessen. Im Vorwort berichtet Arakkaparambil, dass er in den vielen Jahren, „in denen ich bereits mein eigener Herr am Herd bin“, zahlrei-

che Familienrezepte ausprobiert hat. Dazu seien Suppen, Chutneys, Süßspeisen und andere Gerichte gekommen, die Mitbrüder- und -schwestern seines Ordens aus sei-

Rote Linsensuppe

Zutaten für vier Portionen: 1,5 l Wasser, 500 g rote Linsen, 1/4 TL schwarze Senfkörner, 2 Zehen Knoblauch, eine Zwiebel, Sonnenblumenöl, 1/4 TL Kukurma, 1/2 TL Chilipulver, 1/4 TL Koriander (gemahlen), 1 TL Salz, 2 TL Ghee (geklärte Butter) und 100 ml Kokosmilch.

Zubereitung: Wasser zum Kochen bringen. Linsen hineingeben und garen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Senfkörner hineingeben und abdecken (Achtung: die Körner platzen). Zwiebel in schmale Streifen schneiden, dazugeben und goldbraun dünsten. Knoblauch hacken und andünsten. Pfanneninhalt zu den Linsen geben. Die Kochzeit beträgt insgesamt 40 Minuten. Gegen Ende Butter, Gewürze und Kokosmilch zufügen. Dazu wird indisches Fladenbrot gereicht. (r)

ner Heimatregion Kerala zulieferen. Diese trifft er regelmäßig, die indischen Karmeliter haben eine Niederlassung in Bonn. Erst vor wenigen Tagen war der Kölner Kardinal Rainer Maria Woelki in Kerala zu Besuch.

Bergau hat das Buch um eine Einführung in die indische Küche ergänzt. Zudem findet sich darin eine kleine Kräuterkunde. Die exotischen Zutaten seien leichter zu bekommen, als man glaubt, sagt die Wiehlerin: „Der Asia-Laden an der Brückenstraße zum Beispiel bietet eine große und überraschend günstige Auswahl an indischen Lebensmitteln.“

www.aanchal.de

Das Kochbuch „Indische Köstlichkeiten aus dem Pfarrhaushalt“ kostet 9,50 Euro (plus Porto) und kann bei Gabriel Bergau bestellt werden unter ☎ (0 22 96) 9 04 80.