

Fallon Tiffany Cabral & Meryem Choukri (Hg.)

Biting Back

Essen, Diaspora, Widerstand

resistance & desire #4

UNRAST

Typisch Diasporakid

Meryem Choukri

Marokkanische Gerichte zu kochen ist eine Herausforderung für mich. Obwohl ich eigentlich gut kochen kann und vor allem gerne für liebe Menschen koche. Nie schmeckt es so wie in meinem Kopf, im Urlaub auf Familienbesuch, bei meiner Oma, meiner Tante. Aber wie auch, wenn in Deutschland die Tomaten so wässrig schmecken, der Knoblauch so lasch, das Olivenöl so fad? Oft sehne ich mich nach einem guten Couscous – aber das ist in Norddeutschland schwer zu finden. Ich suche den vertrauten Geschmack und finde ihn doch nie wirklich.

Ich schreibe das und schäme mich ein bisschen.

Ich bin ein Klischee. So typisch Diasporakid.

Meine Sehnsucht nach einer vermeintlichen Heimat, die es so nur in meinen Erinnerungen gibt. Und selbst da eher eine romantisierte Vorstellung von heißen Sommern, in Feigenbäumen sitzend, als ein wirklicher Ort.

A melancholic migrant.⁶

⁶ Sara Ahmed beschreibt in *The Promise of Happiness* (Das Glücksversprechen) den*die melancholische Migrant*in als Figur, die nicht über die Verletzungen aufgrund von Rassismus und Diskriminierung hinweg kommt und stattdessen um die Vergangenheit, wie zum Beispiel die verloren >Heimat<, trauert. Die*der melancholische Migrant*in kann nicht am nationalen Glücksversprechen teilhaben, da er*sie nicht über das erlittene Unrecht >hinwegkommt< und in der Benennung von Diskriminierung und dem eigenen Schmerz die Erzählung eines glücklichen, multikulturellen Großbritannien stört. (Ahmed 2022)

Irgendwann im Sommer 2021. Ich besuche meine Eltern. Mein Vater fragt mich, was ich trinken will. Ohne zu überlegen, sage ich: »Atay«. Er lacht und meint, dass wusste er schon. Ich geh mit meinem Vater in die Küche und schaue ihm zu wie er den Tee mit heißem Wasser wäscht, dann Nana-Minze und Zucker hinzufügt und die Kanne wieder auf den Herd stellt. Während der Tee aufkocht, erzählt mir mein Vater die neusten Familiengeschichten. Ich höre abwesend zu – einiges kenne ich dann doch schon. Stattdessen schweifen meine Gedanken kurz ab, zu den eingebrennten Rändern auf dem Ceranfeld von karamellisier-tem Zucker und dem vertrauten Duft nach Minze, grünem Tee und Zucker. Ein Gefühl von Wärme und Zuhause macht sich breit.

Ich bin ein Klischee. So typisch Diasporakid.
A melancholic migrant.

Aber dass es ein Klischee ist, heißt auch, dass ich nicht allein bin in diesem Gefühl der Sehnsucht. Mit vielen meiner Freund*innen, die in irgendeiner Weise diasporische Bezüge haben, teile ich dieses Gefühl und auch die Ambivalenz, die damit kommt. Wir teilen unser Essen, sprechen darüber und finden in unseren Küchen gemeinsam neue Orte für diese diasporische Nostalgie, außerhalb von exotisierenden Blicken.

Wir teilen Geschichten:

Rezepte über Reis – hier höre ich eher zu. In meiner Familie spielt Reis, abgesehen von Milchreis mit Zimt-Zucker, keine große Rolle.

Das Waschen von Tee.

Die besten Teigtaschen – Empanadas, Dumplings, Samosas, Pierogis, Manti oder Briouats?

Lange Autofahrten zu Supermärkten, in denen es damals schon gute Datteln, Tofu oder Koriander gab.

Koffer, gefüllt mit Orangen, frischen Gewürzen und Olivenöl, die über Ländergrenzen geschleppt werden. Koffer, gefüllt mit Nutella, Vitamintabletten, Schokolade, die über Ländergrenzen geschleppt werden.

Sind wir nicht alle typische Diasporakids?

Wir teilen Geschichten und entdecken damit nicht das Andere, sondern das Gemeinsame. Die Verbindung jenseits von Rassismus- und anderen Diskriminierungserfahrungen. Freude im Teilen von Rezepten, Geschichten und Erinnerungen, die sonst kaum einen Raum finden, in dem sie einfach nur sein dürfen. In dem wir einfach nur sein dürfen. Wir kochen füreinander unsere Lieblingsgerichte und finden für den Moment eine Form neuer Heimat. Ist das schon Widerstand?

2016, ich lebe seit ein paar Monaten in London. Meine Mitbewohnerin hat eine Freundin zu Besuch. Wir essen Tiefkühlpizza und unterhalten uns gut bei einem, zwei, drei Gläsern Wein. Die Pizza ist so heiß, dass ich mir ein wenig den Mund verbrenne und schnell ein Glas Wasser trinke. Im Laufe des Abends fragt mich die Freundin, wo ich aufgewachsen bin, wo meine Familie herkommt. Hier stört mich diese Frage erst einmal nicht, mein deutscher Akzent ist deutlich im Englischen zu hören, ich habe eine klare Antwort. Kurz darauf meint sie: »Oh I've been in Marrakesh once, I love the Hummus there.«

Aus vielen Gesprächen über Essen ist während der Corona Pandemie ein kleiner Podcast entstanden – *So Tasty!* Susan Djahangard und ich haben mit unseren Gäst*innen über Rassismus, Kolonialismus, Gentrifizierung und Kapitalismus in Zusammenhang mit Essen gesprochen. Aber auch über Kindheitserinnerungen, Popcorn, Gärtnern, *Selfcare* und andere schöne Dinge. Dazu haben wir auch ein paar Interviewanfragen bekommen, die meistens wie folgt klangen:

»Sehr geehrte Frau Choukri & Frau Djahangard, mit Interesse habe ich Ihren Podcast ›So Tasty!‹ gehört. Ich schreibe derzeit einen Artikel für XXX zum Thema kulturelle Aneignung und würde mich freuen, sie für ein Gespräch gewinnen zu können.«

Kulturelle Aneignung. Immer wieder kulturelle Aneignung. Wir haben über so viele interessantere Themen gesprochen. Globale Nahrungsmittelindustrie, Gesundheit und Essen, koloniale Spuren in unserem Essen – was jedoch von öffentlichem Interesse zu sein scheint, ist ausschließlich das Thema kulturelle Aneignung. Ich bin genervt.

Für euch bleiben wir typische Diaporakids.

Eine mehrheitlich weiße Öffentlichkeit interessiert einzig das Thema »Was darf ich denn jetzt noch kochen/essen?«. Nachdem wir zweimal zugesagt haben, sagen wir jetzt ab. Ich würde so viel lieber über andere Themen sprechen als darüber, ob Schokoladenhummus ok ist oder nicht. Aber der ›weiße Blick‹ lässt uns nicht los.

Es ist ein Dezemberabend, Ende 2022. Ich stehe in meiner Küche und dünste Zwiebeln in einer großen Pfanne an. In meiner

großen Gewürzsammlung suche ich nach Nelken und Lorbeerblättern. Irgendwo hatte ich diese doch. Spotify spielt Nancy Ajram in Dauerschleife und ich summe mit. Ganz hinten in der Ecke bei Zimtstangen und Kardamom finde ich was ich gesucht habe. Ich gebe die restlichen Zutaten, inklusive Nelken und zwei Lorbeerblättern in die Pfanne, und lösche nach kurzer Zeit alles mit Gemüsebrühe ab. Ich freue mich schon darauf, nachher den Rotkohl mit vegetarischem Schnitzel, Salzkartoffeln und brauner Soße zu essen. Ein richtiges Weihnachtsessen mit friends.

Typisch Diasporakid halt.