

«Und wie», sagt meine Mutter lachend.

Zum Glück hat mein Vater seine Nase, die macht ihn zum besten Koch der Welt. Mit der kann er riechen,

welche Gewürze und Zutaten zusammenpassen er erriecht aus allen Gerichten

alle Kräuter, Gewürze und Zutaten einzeln

Sogar aus den Duftlampenmischungen von Mamo kann er jedes einzelne Kraut und Gewürz herausriechen. Kein Fett und keine Schärfe können seine Nase irritieren.

Er weiß sogar, ohne sich zu bewegen, aus welcher Richtung ein Geruch kommt.

Ich glaube, mein Vater lernte schon zu kochen, als er noch im Bauch seiner Mutter war. Er nahm jedes Essen, das sie runter zu ihm in den Bauch schluckte, auseinander und merkte sich die Geschmäcker für später, für dann, wenn er selbst einmal kochen würde.

Am Wochenende kocht mein Vater bei uns zu Hause oft einen ganzen Tag lang und kommt nicht mehr aus der Küche raus.

Seine Küche ist sein Heimatland.

In seiner Heimat spricht mein Vater in seiner Sprache, er flüstert mit jeder einzelnen Zutat. Ich glaube, er erzählt ihnen seine Geschichten, die er dann sorgfältig in die verschiedenen Gerichte verpackt: In jedes einzelne Samosa verpackt er einen Teil der Geschichte, die von dem kleinen Jungen erzählt, der seiner Tante in Sansibar beim Kochen über die Schultern schaut. Er will unbedingt auch so gut kochen lernen, aber seine Tante verscheucht ihn jedes Mal mit lautem Geschrei aus der Küche. Trotzdem erhascht der Junge immer wieder neue Kochgeheimnisse und notiert sie.

Der Pilawreis ist ein Spaziergang durch einen duftenden Gewürzmarkt. Der scharfe

Zwiebeltomatensalat, der den Reis begleitet, rüttelt unsere Gäste, als würde ein Markthändler energisch auf ihre Schultern klopfen, um ihnen seine Ware zu zeigen.

Die in Fett gebackenen Mahamris mit der Bohnentomatensauce verbergen meine Lieblingsgeschichte. Darin erzählt mein Vater von den schäumenden, rauschenden Wellengängen des Meeres. Ein süß-salziges Meeresbad, in das ich eintauche. Die Kardamomsamen, die er in den süßlichen Teig der Mahamris einarbeitet, sind die Muscheln, die ich im klaren Wasser auf dem Meeresgrund glitzern sehe.

Für die Vorspeise kocht mein Vater kleine Crevetten in einer Zwiebelkokosnusstomatensauce.

«Dazu passt doch ein weißes Baguette», sagt meine Mutter, «dann haben unsere Gäste

noch etwas, was sie kennen.»

Mein Vater findet, das sei eine gute Idee. «So können sich unsere Gäste langsam an die fremden Geschmäcker gewöhnen.»

Aber ich glaube, es würde auch ohne weißes Brot gehen, denn unsere Gäste bekommen durch die cremige, fast schäumende Kokosnussauce ein warmes Herz. Mit einem warmen Herz gewöhnt man sich ganz schnell an alles.

Nach dem Kochen ist mein Vater jedes Mal erschöpft und oft isst er gar nicht viel von seinem gekochten Essen. Seine haarigen Hände über seinem dicken Bauch gefaltet, sieht er uns schmunzelnd beim Essen zu. Er weiß genau, was wir beim Essen sehen und hören.

Zum Dessert gibt es immer frische Mangos. Mangos sind das Lieblingessen meines Vaters, er isst nicht nur zum Dessert Mangos. Er isst