

## Spezielle Sendung von Helene Aecherli - Essen in Alaska, andere Länder, andere Sitten

20.07.2018, Episode 23

### Zucker im Leben (D)

Guten Tag, liebe Zuhörerinnen und Zuhörer, heute ist der 20. Juli, herzlich willkommen zur Sendung "Typisch Helene". Vielleicht haben Sie schon das letzte Mal reingehört und wissen es bereits. Für all jene, die mich noch nicht kennen, hier noch mal ganz kurz: Nora hatte einen Unfall und fällt für einige Wochen aus. Ich habe nun die Ehre, für sie einzuspringen [1] und dabei meine alte Sendung "Typisch Helene" wieder aufleben zu lassen. Ich war jahrelang beim PodClub dabei und freue mich nun natürlich sehr, wieder hier im Studio zu stehen und Ihnen aus meinem Leben zu erzählen.

Wie in der letzten Sendung versprochen, erzähle ich Ihnen heute wieder von meiner Reportage aus der Stadt Utqiagvik im Norden Alaskas. Sie liegt auf dem äussersten Zipfel [2] des amerikanischen Kontinents und ist vielleicht sogar eine der nördlichsten Städte der Welt. Ich bin dorthin gereist, um zu erfahren, wie die Menschen dort leben und habe dort ein ganz spezielles Picknick erlebt, von dem ich Ihnen unbedingt berichten möchte. Danach geht es um etwas, das Sie bestimmt schon kennen, aber immer wieder lustig ist: Es geht um andere Sitten [3] in anderen Ländern - und darum, was ich als Schweizerin als schrecklich unhöflich empfinde.

Sind Sie bereit? Dann legen wir los.

\*\*\*

Haben Sie, liebe Zuhörer, jemals Walfleisch gekostet [4]? Nein? Dann geht es Ihnen wie mir - bis vor kurzem, auf jeden Fall. Und ich kann Ihnen sagen: Wal - hmm, das schmeckt gar nicht mal so schlecht. Aber lassen Sie mich von vorne anfangen: Ich wurde in Utqiagvik von einer neuen Bekannten zu einem besonderen Picknick eingeladen. Die Menschen dort nennen es Apugauti, was so viel heisst, wie ein Festessen zu Ehren von Walfängern zu veranstalten, die von der erfolgreichen Jagd wieder an Land zurückgekehrt sind. Walfleisch wird in Utqiagvik übrigens nicht verkauft. Das ist gesetzlich verboten. Man verteilt es innerhalb der Gemeinde, an Freunde, Verwandte und an Bedürftige [5] oder isst es an Festen wie Weihnachten, Thanksgiving oder eben: an einem Apugauti.

Das Fest fand an einem Nachmittag um drei Uhr statt, wir versammelten uns auf einem Strandabschnitt direkt am Eismeer. Es war kalt und windete, aber das störte die Gäste nicht. Sie sassen auf langen Holzbänken oder standen in Gruppen herum und warteten mit Tellern und Löffeln in der Hand auf das Essen. Es herrschte eine echt heitere [6] Party-Atmosphäre, wie wir sie auch aus unseren Breitengraden kennen. Natürlich waren alle sehr ungeduldig, denn sie konnten das Essen kaum erwarten. Dann endlich war es so weit: Immer zu zweit schlepten [7] Frauen und Männer riesige Töpfe heran. Sie verteilten zuerst eine Enten-, Rentier-, Gänsesuppe, danach kamen sie mit Mikiaq. Mikiaq ist ein Gericht [8] aus Fett, Fleisch, Haut und Zunge des Wals. Es wurde eineinhalb Wochen lang im Blut des Tiers fermentiert, bevor es auf den Tisch kam.



Fannie, meine neue Bekannte, streckte genüsslich [9] ihren Teller hin, als der Topf mit Mikiaq an ihr vorbeikam und liess gleich noch eine Plastikschüssel für ihre drei Enkelinnen füllen. "Es ist ihr Lieblingsessen", sagte sie. Und dann legte sie mir ein bisschen auf meinen Löffel: "Hier, probier mal." Ehrlich gesagt, ich schluckte erst mal und zögerte. Aber dann nahm ich meinen ganzen Mut zusammen. Denn irgendwie kam mir Mikiaq bekannt vor: Es sieht nämlich aus wie Rehpfeffer [10], unser Wildgericht, das wir hier jeweils im Herbst essen. Also, schob ich den Löffel in den Mund - und war angenehm überrascht. Denn zwischen den Zähnen fühlte es sich an wie Calamares, zudem schmeckte es süsslich. Ich glaube, man hatte dem Gericht sogar noch einige Gewürznelken hinzugefügt. Fannie freute sich, dass ich vor diesem, für mich doch eher ungewöhnlichen, Essen nicht einfach zurückgeschreckt [11] bin, sondern es tapfer [12] probiert habe. Sie schob mir immer wieder neue Häppchen [13] auf meinen Teller, die ich dankend annahm [14]. Erst, als jemand Fannie liebevoll einen Entenkopf in die Hand drückte, wich ich zurück [15]. Aber Fannie lachte nur:

«Keine Sorge», sagte sie, «der ist meiner. Ich liebe Entenköpfe.»

\*\*\*

Ja, liebe Zuhörerinnen und Zuhörer, so viel zu meinen kulinarischen [16] Abenteuern am nördlichsten Ende der Welt. Ich hoffe, ich habe Ihnen damit nicht irgendwie den Appetit verdorben [17]. Aber wenn es ums Essen geht, bin ich offen. Ich sage mir dann immer: Andere Länder, andere Nahrung - und andere Sitten. Und damit kommen wir nun direkt zu unserem zweiten Thema.

Wenn Sie schon in den Ferien waren, können Sie sich jetzt gemütlich zurücklehnen. Haben Sie die Ferien noch vor sich, dann hören Sie bitte ganz genau zu. Ich präsentiere Ihnen nämlich einen etwas anderen Reiseführer. Ich habe zu diesem Zweck verschiedene Freundinnen und Freunde, die Ausländer sind oder im Ausland leben, gefragt, worauf ich unbedingt achten [18] sollte, wenn ich sie besuchen komme.

Mein schottischer Freund erklärte mir sofort: "Erstens: Frag einen Schotten nie, was er unter dem Kilt trägt. Und zweitens: Erwähne dich daran, dass Schotten keine Engländer sind!" Okay! Das werde ich mir merken!

Mein Bekannter aus Holland sagte: "Denke gar nicht erst daran, jemanden spontan zu Hause zu besuchen. Das ist extrem unhöflich. Vor allem zwischen 6 und 7 Uhr, wenn bei uns in Holland alle zu Abend essen. Also, gilt: Unbedingt ein Treffen vereinbaren oder vorher zumindest eine Warnung schicken."

Also das kann ich ja sehr gut nachempfinden [19]. Denn auch ich als Schweizerin mag es gar nicht, wenn man mich überraschend besucht, oder noch viel schlimmer: Wenn ich Gäste zum Dinner eingeladen habe, ihnen gesagt habe, sie können ab 7 Uhr kommen, sie dann aber schon um 6 Uhr vor meiner Türe stehen. Dann werde ich extrem gestresst. Ich habe deshalb einfach begonnen, grundsätzlich eine spätere Zeit anzugeben. Dann kommen selbst die Gäste rechtzeitig, die sonst zu früh gewesen wären.

Aber nun zu meiner japanischen Freundin. Sie warnt davor, in Japan auf der Strasse zu essen. Das gilt als sehr unhöflich, sagt sie. Und wer Abfall produziert, nimmt ihn immer mit sich nach Hause und entsorgt [20] ihn dort. Aus diesem Grund gibt es in Städten auch so gut wie keine Abfalleimer. Und ganz wichtig: Wer tätowiert ist, sollte nicht in Hotelpools baden gehen. Tattoos werden nämlich mit der Yakuza, der japanischen Mafia, in Verbindung gebracht, und die hat ihre eigenen Pools. Na, das ist ja dann für all jene entspannend, die nicht tätowiert sind, nicht wahr?

Zum Schluss blicken wir noch kurz in den Iran: Dort gilt es, sich ja nicht in der Öffentlichkeit geräuschvoll zu schneuzen [21], schon gar nicht in Restaurants. Das Geräusch soll für Iraner so schlimm sein, dass sie, wenn sie es hören, fluchtartigst das Lokal verlassen würden.

\*\*\*

Und mit diesen, hoffentlich doch sehr brauchbaren Hinweisen, verabschiede ich mich von Ihnen, liebe Zuhörerinnen und Zuhörer. Schalten Sie nach der Sommerpause wieder ein, am 31. August, hier auf [www.podclub.ch](http://www.podclub.ch) oder via App. Dann wird Nora Zucker wieder für Sie auf Sendung sein. Und: Wir feiern 10 Jahre PodClub und haben für Sie eine kleine Überraschung vorbereitet. Also, unbedingt reinhören, ja? Üben Sie bis dahin mit dem Vokabeltrainer in unserer App. Fotos zur Sendung finden Sie wie immer auf Instagram unter [#zuckerimleben](https://www.instagram.com/zuckerimleben) und [#podclubnora](https://www.instagram.com/podclubnora). Also dann, geniessen Sie den Sommer. Schöne Ferien. Auf Wiederhören!

## Glossar: Zucker im Leben (D)

[1] **einspringen**: ersetzen

[2] **der Zipfel**: äusserste Ecke

[3] **die Sitten**: Tradition, Brauch

[4] **kosten**: probieren, degustieren

[5] **Bedürftige**: Menschen in Not

[6] **heiter**: fröhlich

[7] **schleppen**: eine schwere Last tragen

[8] **das Gericht**: das Menü

[9] **genüsslich**: voller Genuss, Freude

[10] **Rehpfeffer**: Wild, Rehgericht

[11] **zurückschrecken**: Angst bekommen

[12] **tapfer**: mutig

[13] **das Häppchen**: kleines Stück

[14] **annehmen**: akzeptieren

[15] **zurückweichen**: zurückschrecken

[16] **kulinarisch**: alles, was mit Essen zu tun hat

[17] **verderben**: etwas kaputt machen

[18] **achten auf**: denken an

[19] **nachempfinden**: verstehen

[20] **entsorgen**: korrekt vernichten

[21] **schneuzen** : sich geräuschvoll die Nase putzen