

## **VERKOCHTER REIS UND ÜBERRASCHUNGEN IM TEE: DIE KÜCHE BOLIVIENS**

Klar, auf meiner letzten Reise nach Argentinien, Chile und Peru war ich etwas verwöhnt worden. Damals hatte ich oft sensationelle Speisen geniessen können, von Maisschnitten mit Schafskäse bis zu köstlichen Empanadas, von gefüllten Peperonis bis Pisco und von feinen Suppen bis zu Quittengelee mit Geissenkäse. Oft hatte ich das Gefühl, dass aus Freude an den Zutaten gespiessen wurde. In Bolivien ist das leider anders. Hier wird gegessen, um nicht Hunger zu leiden. Was auf den Tisch kommt, ist einfach und im Normalfall stets dasselbe: Ein Teller Suppe mit Kartoffeln drin, eventuell einem Stück Schafsfleisch und in jedem Fall verkochtem Reis. Danach wird ein Teller 'segundo' gebracht, der zweite Gang eben, und jener besteht aus einem Stück Fleisch (Poulet, Rind oder Alpaca), Kartoffeln und verkochtem Reis. So ist das. Man kann anmerken, dass diese Normspeise im Normalfall in Ordnung ist, aber eben halt saumässig langweilig, und der verkochte Reis geht uns schon seit Wochen auf den Keks. Wenn man irgendwie abweichen möchte von diesem Norm-Prozedere, wird es oft kompliziert. Nur schon der Wunsch, man möge doch bitte sehr KEINEN Reis reichen, sondern eben mehr Kartoffeln (sollte doch eigentlich drinliegen) bringt die Angestellten oft komplett aus dem Konzept. Dann warten wir ellenlang, und am Ende kommt ... verkochter Reis. Auch schon hatten wir etwas bestellt, das nicht nur spät, sondern überhaupt nie gebracht wurde. Auf das Fehlen des Essens angesprochen, lautete dann die Antwort einfach 'keine Lust' oder ähnlich. Es ist erstaunlich, mit was für fehlender Lust hier oft den ganzen Tag herumgetingelt wird.

Immerhin, ab und zu ist das Essen doch eine schöne Überraschung wert. In Sucre, stellt euch vor, gab es doch tatsächlich ein 'restaurante suizo', und es ist ja wohl sonnenklar, dass ich in freudiger Erwartung eines Käsefondues massive

Anziehungskraft durch diesen Schuppen verspürte. Der Schweizer, der vor Jahren diese Beiz eröffnet hatte, ist allerdings längst wieder in die Heimat zurückgekehrt, und es blieb am Ende die etwas ernüchternde Einsicht, dass sich die Angestellten in nur sehr vager Art und Weise an das Rezept erinnern konnten. Ausser dem Original-Fondue-Caquelon und -Rechaud konnte ich jedenfalls nichts feststellen, das ich mit 'Fondue' assoziiere. War überhaupt Käse drin?

Nun ja, selber schuld, mögt ihr sagen, man muss auch nicht in Bolivien Fondue essen. Wir versuchten es am Folgetag mit einem Restaurant, das 'typische bolivianische Küche' anpries. Doch die Hoffnung, dass in einem schicken städtischen Restaurant doch noch etwas mehr erhältlich sei als die oben beschriebene Fleisch-Kartoffel-Reis-Einheit, war weit gehend unbegründet. Somit bleibt die Feststellung, dass Bolivien kaum als gastronomisches Highlight in Erinnerung bleiben wird.

Ausser der Tee vielleicht, den wir neulich am Strassenrand bestellten. Nach einer kühlen Zeltnacht waren wir erfreut, unterwegs an einer Strassengabelung eine Teebude zu erblicken. Der heisse Tee wurde in zwei Tassen gebracht, eine für mich und eine für Steffi. Wir waren erstaunt, dass der Tee in Steffis Tasse ganz trüb, jener in meiner Tasse aber schön klar war. Nun, wir tranken den Tee. Am Ende erblasste Steffi leicht, zumal auf dem Boden ihrer Tasse noch diverse Ingredienzen einer Gemüsesuppe haften. Der trübe Charakter des Getränks dürfte indessen aber primär von anderer Herkunft gewesen sein: Auf dem Boden haften nicht nur Resten von Karotten und sonstigen Gemüsen, nein, auf dem Boden klebte auch eine vermoedernde, fette Fliege, haha. Keine Ahnung, wie lange die Tasse nicht gebraucht worden war. Anhand der Verwesungsstufe der Fliege und des Verneblungsgrads des flotten Süppchens nehme ich an, dass es doch ein ansehnliches Weilchen gewesen war. Ach, habe ich gelacht. Mein Tee war ja schliesslich tiptop.

