

Der Bund

«Die Reinigung des Herds erinnerte mich an meine Jugend in Sri Lanka»

Das Ayurveda-Restaurant Vanakam im Berner Haus der Religionen, in dem der Hindu-Priester kocht, ist jetzt als kosher zertifiziert – eine Premiere.



«Sasi», wie der Koch genannt wird, kam 1989 in die Schweiz. Bild: Franziska Rothenbühler

Der Mann blickte in der Restaurantküche um sich, öffnete den Kühlschrank, hob Deckel von den Pfannen. Der Lebensmittelinspektor? Nein, sagte sich der Koch Sasikumar Tharmalingam: «Der hätte sich angemeldet.» Dann stellte sich der Besucher vor: Michael Kohn, Assistenzrabbiner der Jüdischen Gemeinde Bern. Er interessierte sich für Ayurvedaküche. «Ich spürte, dass er dieses Essen mag», sagt «Sasi», wie der Koch von Freunden genannt wird.

Als Rabbi und «modern orthodoxer» Jude beachtet Kohn die Speisegesetze, die weit über den Verzicht auf Schweinefleisch hinausreichen. Was auf den Teller kommt, muss kosher sein, für Juden erlaubt. Kann ayurvedische Kost kosher sein? Tharmalingam und Kohn fanden Gemeinsamkeiten: So spielt Reinlichkeit in beiden Küchen eine wichtige Rolle. Erleichternd ist, dass die Ayurveda-Küche lakto-vegetarisch ist: Milch wird verwendet, Fleisch ist tabu.

Das macht vieles einfacher, denn in der koscheren Küche wird zwischen «milchig» und «fleischig» getrennt – eine Vorschrift aus dem 5. Buch Mose 14, Vers 21: «Du sollst ein Zicklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen.» In koscheren Haushalten gibt es darum zwei Küchen: eine milchige und eine fleischige. In der ayurvedischen Küche gibt es keine Zicklein, sodass dieses Problem entfällt. «Für mich war klar, dass in meiner Küche keine Fleischspeisen gekocht werden, auch keine koscheren», sagt Tharmalingam.

Dies sei auch seinen Hindu-Freunden wichtig gewesen. Verständlich, denn «Sasi» ist

Markus Dütschler 06:34

Heisser Dampf und Hot Ayurveda

Sasikumar «Sasi» Tharmalingam wurde 1974 in Sri Lanka geboren. 1989 floh der Tamile in die Schweiz. Er ist verheiratet und hat einen Sohn und eine Tochter. Seit 2007 arbeitet er als Hindu-Priester. Tharmalingam steht dem Hindu-Tempel im Berner Haus der Religionen am Europaplatz vor. Zudem leitet er als Koch, der auch das Wirtepatent hat, das ayurvedische Restaurant Vanakam, das sich im gleichen Gebäude befindet.

Das Projekt, das Restaurant kosher und somit auch für orthodoxe Juden zugänglich zu machen, nahm mehrere Monate in Anspruch. Michael Kohn, Assistenzrabbiner der Jüdischen Gemeinde Bern (JGB), überprüfte in Absprache mit Rabbiner David Polnauer alle Lebensmittel, ob sie den jüdischen Speisevorschriften entsprechen. Dabei klärte Kohn auch die Herstellungsweise von Zutaten ab.

Küchengeräte, Gefässe und Besteck wurden unter seiner Aufsicht mit heissem Wasser gereinigt. Das Restaurant ist weitherum das einzige, das ayurvedische Kost mit Koscher-Zertifikat anbietet. Letzte Woche hat Rabbiner Kohn das Dokument bei einer Feier überreicht. Der Koscher-Status wird von ihm regelmässig überprüft.

Artikel zum Thema

«Sie notierten alles und filmten, was wir zeigten»



Der Berner Spitzenkoch Markus Arnold hat

nicht nur Koch, sondern auch Priester des Hindu-Tempels im Haus der Religionen in Bern, welcher sich nebenan befindet. In der Küche bereitet «Sasi» auch die vegetarischen Opfertagen zu.

Für Hindus ist es nicht von Belang, ob das Restaurant Vanakam kosher ist, für Juden schon. Diese können zwar in spezialisierten Lebensmittelabteilungen «Gefüllte Fisch» oder das Kichererbsenmus Hummus mit Koscher-Stempel kaufen, doch ein koscheres Restaurant fehlte bisher.

**«Wir arbeiten nur mit neuen
Pfannen, in denen noch
nie Fleisch zu-
bereitet wurde.»**

«Es wäre doch schön, wenn Mitglieder der Jüdischen Gemeinde an einem öffentlichen Ort kosher essen könnten», fand Kohn. Also setzte er sich mit dem Koch zusammen, um die Thematik zu durchdringen. Wie so oft steckte der Teufel im Detail. So gilt ein Produkt nur schon deshalb als «treffe» (unrein), wenn die Innenwand der Kartonverpackung mit tierischem Fett behandelt wurde. Kohn überprüfte alle Produkte und klärte über sein weltweites Rabbiner-Netzwerk ab, ob die Hersteller nach den Koscher-Vorschriften arbeiten.

Das beeindruckte «Sasi»: «Ich habe gelernt, nicht irgendetwas zu kaufen, sondern ein Produkt sorgfältig auszuwählen.» Auch er kennt die Bedeutung von verschiedenen Geschirr- und Kochsets. «Wir arbeiten nur mit neuen Pfannen, in denen nie Fleisch zubereitet wurde.» Deshalb hätten sie die alten Kippkessel, die ihnen ein Wirt anbot, nicht annehmen können – sondern erwarben für teures Geld nagelneue.

Als Kohn beim Koschermachen den Herd mit heissem Wasser reinigte, fühlte sich der Tamile «Sasi» an seine Jugendzeit in Sri Lanka erinnert: «Meine Mutter hat die Kochstelle täglich mit Wasser gereinigt und gesegnet.» Wie im Judentum habe dies hygienische und spirituelle Gründe. Spirituelle Bedeutung hat für Hindus auch das Essen. Es gehe nicht darum, sich den Bauch vollzuschlagen: «Wer gesund isst, lebt länger», davon seien Hindus überzeugt, sagt Tharmalingam. So sei es für Hindus wichtig, vor dem Meditieren die geeignete Nahrung zu sich zu nehmen. «Das Essen wirkt sich auf die Gefühle und Gedanken aus.»

Koscher gilt als schwierig und kompliziert. Tharmalingam sagt, ayurvedisch sei noch strenger. So könne der Rabbiner Töpfe und Kochwerkzeuge auf 220 Grad erhitzen, dann seien sie kosher. Doch in der ayurvedischen Küche werde aus einer Fleischpfanne niemals eine ayurvedische. Sogar wenn durch eine Lüftung einmal fleischhaltige Dämpfe hochgestiegen seien, taue sie nicht mehr.

Wie verstanden sich die beiden religiösen Männer sonst, der Monotheist und der Polytheist? Tharmalingam relativiert die landläufige Ansicht, wonach der Hinduismus Vielgötterei betreibe. Es gebe zwar Erscheinungsformen wie den vier- oder achtarmigen Shiva oder den Elefantengott Ganesh, erläutert der Hindu-Priester. «Doch dahinter steht eine einzige Gesamtenergie, die in allem steckt und alles durchdringt.» (Der Bund)

Erstellt: 26.02.2018, 06:34 Uhr

in Nordkorea Köche unterrichtet – und selbst viel über diese unverfälschte Küche gelernt.

[Mehr...](#)

ABO+ Von Markus Dütschler 19.02.2018

«Der Geruch von eingelegtem Kohl ist Korea»

Die Schweizerin mit asiatischen Wurzeln brachte vor zwei Jahren die koreanische Küche nach Bern. [Mehr...](#)

ABO+ Von Naomi Jones 12.02.2018

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein