

## So scharf,

**WAZ** (Westdeutsche Allgemeine Zeitung )Wochenende, 08.02.2008, Von Maren Schürmann

George Dias hat das erste tamilische Kochbuch in Deutsch geschrieben



Kardamom, Koriander und Kreuzkümmel lagert George Dias nicht in Gewürzdöschen, sondern in Gurkengläsern. Einen Teelöffel braucht er nicht als Maßeinheit. Dias misst mit seinen Fingerspitzen ab. Oder nimmt gleich die ganze Hand. George Dias ist Tamile. Und die Küche in seiner Heimat im Norden Sri Lankas besteht aus duftenden, scharfen Gewürzen. Nun hat der 40-Jährige das erste tamilische Kochbuch in Deutsch geschrieben.

Die ersten Speisen, die Dias in Deutschland aß, waren amerikanisch. Denn vor rund 20 Jahren fing er bei einer Fast-Food-Kette an. "Die Burger waren etwas Neues, aber auch fad." Dem deutschen Essen fehlte ebenfalls etwas. "Da kommt ja nur ein bisschen Pfeffer drauf." Seine Sehnsucht nach Schärfe stillte er abends in seiner WG-Küche. Damals wie heute in seiner Bochumer Wohnung würzt er Auberginen und Hähnchen mit Nelken und schwarzem Senf. "Und ein bisschen Bockshornkleesamen. Aber Vorsicht: Wenn sie zu lange rösten, werden sie bitter!"

Neben dem Geschmack der Gerichte ist der Geruch für Dias besonders wichtig. Er hält seinen Kopf über den dampfenden, duftenden Topf. Schnuppert. "Da fehlt noch etwas Kardamom." Und seine Hand greift erneut ins Gewürzglas. Er würfelt Ingwer, schneidet Knoblauch, zerbröseln Zimt. "Aber nur die Zimtstangen nehmen, nicht das Pulver. Die ätherischen Öle gehen schon beim Mahlen verloren." Dias rührt und mischt, bis das Essen schön anzusehen ist. "Die Farbe spielt bei uns eine enorme Rolle." So leuchten in seiner Heimat nicht nur die Gewänder, sondern auch die Gerichte gelb, orange, rot.

Einen solchen Farbtupfer gibt Dias' tamilisches Currypulver. Es besteht aus mindestens 15 Zutaten. Doch nicht nur die Gewürzmischung trägt den Namen "Curry", sondern auch viele tamilische Speisen: Okra-Curry, Haifisch-Curry, Bittermelonen-Curry. "Das Wort Curry kommt aus meiner Sprache", erzählt Dias stolz. Es leitet sich von dem tamilischen "Kari" ab, dem Begriff für Soße. Dies kennt man vom letzten Besuch beim Inder. Doch Dias mag es überhaupt nicht, wenn man die tamilische Küche in einen Topf wirft mit allen anderen indischen Küchen. "Sie gehen ja auch nicht europäisch essen." Je südlicher die Menschen in seiner Heimat lebten, desto schärfer seien die Speisen. "Je heißer es dort ist, desto schärfer ist das Essen", erklärt der studierte Biologe und Betriebswirtschaftler. Neben der antibakteriellen und der appetitanregenden Wirkung gibt es noch eine: "Man schwitzt, wenn man scharf isst." Und indem die Flüssigkeit auf der Haut verdunstet, schaltet man die körpereigene Klimaanlage an und fühle sich kühler.

Drei Tage lang kann Dias nur deutsche Speisen essen. Dann braucht er etwas Scharfes. "Scharf macht süchtig", sagt er halb scherz-, halb ernsthaft. Denn dem Chili-Stoff Capsaicin sagt man nach, dass es "high" macht. Da das Gehirn die Schärfe wie einen Schmerz wahrnimmt, werden Endorphine ausgeschüttet, die den beißenden Eindruck lindern und ein Gefühl von Glück erzeugen. Angst vor Abhängigkeit braucht man aber nicht zu haben. Und falls eine die Schärfe nicht gewohnte Zunge dann doch mal zu stark brennen sollte, empfiehlt Dias ein in der deutschen Küche vertrautes Gewürz: "Etwas Salz auf die Zunge - und schon ist die Schärfe neutralisiert."

George Dias: Die leckere tamilische Küche, 144 S., 19,90 E. Nur per E-Mail erhältlich:  
george.dias@gmx.de