

Lieschen ist total geschockt, als sie die Haustüre öffnet und Simon mit einem abgepackten Steak vor sich stehen sieht. Bestürzt wiederholt sie bestimmt fünfzehn Mal hintereinander, dass sie mehr als genug Fleisch im Haus gehabt hätte, und dass er sich nie und nimmer so einen Stress hätte machen müssen – und wie er denn überhaupt auf so eine verrückte Idee gekommen sei...?!

Zu schade, dass sich Silvie gerade nicht in Hörweite befindet; sie sitzt stattdessen ganz entspannt in der Lounge und schenkt sich gerade ihr drittes Glas Rotwein ein. Simon folgt der Männerrunde auf die Veranda heraus. Dort fällt ihm auch als Allererstes der »Braai« im Garten auf – eine eingemauerte Feuerstelle, groß genug für ganze Baumstämme. Joost hat darin Holz geschichtet und bereits ein Feuer gestartet. Die drei Männer der Runde bauen sich rund um den Braai auf, und auch Simon stellt sich dazu. Die Frauen decken den Tisch und bereiten in der Küche das Fleisch und die Salate vor. Traditionelle Arbeitsteilung – findet Simon super. Silvie hält davon offensichtlich nicht soviel, denn statt in der Küche mitzuhelfen, gesellt sie sich zu den Jungs an den Braai und bemerkt: »Ah! Wir haben ein Barbeque!«*

* **Achtung!** In ganz Südafrika gibt es exakt ein Wort für Grill und das ist das Wort *braai* aus dem Afrikaans. Ausgesprochen wird es übrigens wie *Brei*. *Braaivleis* heißt gegrilltes Fleisch und *braaiwoers* Grillwurst. Den Begriff *Barbeque* mögen die Südafrikaner mit ihrer langen und stolzen Braai-Tradition

»Nein, Liebling. Jetzt hast du mal ein richtiges südafrikanisches Braai.« Joost scheint diese Unterscheidung wohl sehr wichtig zu sein.

Simon nickt zustimmend, obwohl er sicherlich auch nicht weiß, was der genaue Unterschied zwischen *braai* und *barbeque* ist: »Oh, ich liebe Braais! In Deutschland grillen wir im Sommer immer mit unseren tragbaren Braais im Park. Wenn man mit dem Grillen fertig ist, schmeißt man das ganze Ding einfach weg. Super praktisch und total easy! Wir grillen aber auch zu Hause sehr gern. Wir haben ein ganz modernes Braai, das man nur an den Strom anstecken muss. Kein Holz, kein Rauch, kein Stress, kein gar nichts! Ganz unkompliziert. Gibt's denn solche Braais hier in Südafrika noch gar nicht zu kaufen?«* – Wahrscheinlich eher nicht, beantwortet sich Simon seine Frage selbst, sonst würde Joost als passionierter Braaimaster wohl nicht auf so einer altertümlichen Konstruktion grillen...

Als Simon seine deutschen Elektro- und Wegwerf-»Braai«-Geschichten fertig erzählt hat, fallen ihm die fünf halb amüsierten, halb entsetzten Farmer-Gesichter auf. Joost, der sich vom American-Football-Schlag von vorhin gerade erst zu regenerieren schien, erklärt Simon, dass seine Grillausflüge in Deutschland wohl doch eher Barbeques seien, und lockert sie Situation mit einem brüllenden Lacher auf.

Die anderen Südafrikaner lachen auch. Und auch Simon zwingt sich ein etwas verwirrtes »Ha ha ha!« ab.

gar nicht. Außerdem ist Braai nicht gleich Barbeque! (»*Braai vs. Barbeque*«)

* **Achtung!** Vorstellungen von Wegwerf-, Gas-, Elektrogrills oder Eigenkonstruktionen mit verrosteten Blechgrills, die im Park provisorisch über einer Holzkohleglut befestigt werden, jagen kalte Schauer über den Rücken jedes gestandenen südafrikanischen *Braaimasters*. Absolut stillos und indisputabel. Versuchen Sie bitte nicht, damit in Südafrika anzugeben!

Braai vs. Barbeque

- Gas-, Elektro- und industriell hergestellte Grills sind bei einem Braai absolutes Tabu.
- So auch Holzkohle – bei einem richtigen Braai wird nicht geschummelt, sondern die Glut mit Holz hergestellt.
- Grillanzünder als Anzündhilfe sind dagegen durchaus zulässig.
- Foliengriller gibt es beim Braai keine – alles wird direkt geröstet!
- Und wenn man es ganz genau nimmt, kann man eh nur in Südafrika richtig braaien. Zu einem Braai gehören eben der südafrikanische Himmel, ein südafrikanischer *Braaimaster*, der das Fleisch ganz locker bis zur Perfektion grillt und die obligatorischen Cricket- und Rugby-Gespräche.

Alle gucken Joost ganz andächtig dabei zu, wie er ganz lässig das Holz aufschichtet, umschichtet und herumschiebt, ohne dabei seine »Windhoek«-Flasche aus der Hand zu legen.*

Nach über einer Stunde brennt das Feuer für Simons Erachten perfekt, aber Joost scheint immer noch nicht zufrieden. Er fügt mehr Holzklotze hinzu und arrangiert ein paar trockene Äste um.

Ehrlich gesagt können Silvie und Simon zum Braai-Gespräch gar nicht so viel beisteuern. Schalk, Francois und Joost

* Südafrikaner lieben Bier, in jedem Liquor Shop und Restaurant gibt es eine große Auswahl. *Windhoek* ist ein namibisches Bier, das in Südafrika ausgesprochen gerne getrunken wird. Sehr beliebt sind auch *Amstel* und *Heineken* und alle Biere der »*South African Breweries SABMiller*« – *Castle*, *Miller* und *Pilsner Urquell*. Der Johannesburger Brauerei Konzern ist im Übrigen nach Anheuser-Busch und vor Heineken das verkaufsstärkste Brauereounternehmen der Welt! SABMiller kontrolliert zwei Drittel des afrikanischen Biermarktes und hat seine größten Absatzmärkte in Nordamerika und Osteuropa. In südafrikanischen Gaststätten steht meistens nur ein *draft/draught beer* (= gezapftes Bier) zur Auswahl. Der Rest wird aus der Flasche serviert.

unterhalten sich über das Rugby-Spiel von eben, und die Emotionen kochen dabei wieder völlig über. Die Entscheidungen des Schiedsrichters werden eingehend debattiert, wobei die drei »Blue Bull«-Fans jedes Mal auf den Schluss kommen, dass sich der *Referee* (Schiedsrichter) völlig parteiisch entschieden habe.

Absolut unglaublich, wie die Männer ein 80-minütiges Spiel so aus dem Stegreif rekapitulieren können! Simon wünscht dem armen Schiedsrichter nur eines – dass er diesen drei robusten Männern heute Abend nicht aus einer unglückseligen Fügung heraus über den Weg läuft.

Nachdem die vier Herren also wirklich jeden einzelnen Spielzug durchgekaut haben, reißen sie ein paar Witze über Joosts Nachbarn. Der ist wohl extra 1.500 Kilometer bis nach Namibia gefahren, um dort mit seinem neuen Geländewagen* auf den Dünen herumzukurven, was ihm dann aber seine Frau vor Ort verboten hat. Mein Gott, sind die lustig! Der Afrikaanse Dialekt und der viele Rotwein auf den leeren Magen – Simon und Silvie liegen am Boden, und den Gastgeber macht es sichtlich Spaß, ihre deutschen Gäste mit den Geschichten ihrer Nachbarn zu unterhalten.

Inzwischen sind bestimmt zwei oder drei Stunden vergangen, und das Feuer ist in Joosts Augen immer noch nicht reif fürs Fleisch. Simon schlägt vor, etwas Kohle in den Grill zu werfen, um das Ganze zu beschleunigen. Aber dieser Vorschlag kommt gar nicht gut an...**

* Der Geländewagen ist das beliebteste Spielzeug für das erwachsene südafrikanische Kind.

** **Achtung!** Holzkohle ist nichts für einen richtigen Braai und hartgesottenen Braaimaster. Und auch »heiße Tipps« sind meistens recht wenig willkommen. Südafrikaner sind Meister des Grillens und Perfektionisten; niemals würden sie aus Eile handeln.

Auch wenn Simon vieles hier nicht versteht – drei Dinge sind klar. Erstens: Zu einem Braai sollte man nicht hungrig kommen. Zweitens: Für einen Braai braucht man ausgesprochen viel Geduld. Und drittens: Hauptteil des Events ist nicht das Essen, sondern das Drumherum-Stehen und die Sport-, Frauen- und Auto-Diskussionen.

Nachdem Schalk, Francois und Joost jedes Detail des Rugbyspiels und der neuen Funktionen ihres 4x4-Geländewagens durchgekauft haben, kommt Cricket an die Reihe. Ständig fällt das Wort »Test« und »Test Match«, sodass sich Simon nach einiger Zeit fragt, ob die Cricket-Mannschaften auch mal ernsthafte Matches gegeneinander spielen?!* Simon ist die Cricket-Manie schon in Kapstadt aufgefallen, die haben das Spiel »Südafrika gegen Australien« gleich fünf Tage lang im Fernsehen wiederholt – und das den ganzen Tag in Schleife.** Wirklich schrecklich langweilig.

Cricket

Cricket ist in allen ehemaligen Commonwealth-Staaten populär, darunter insbesondere in Australien, Neuseeland, Indien, Pakistan, Bangladesh und Südafrika. Hier war es früher eher Domäne der Anglo-Südafrikaner und Südafrikaner indischer Abstammung. Mittlerweile ist es jedoch eine der beliebtesten und am meisten gespielten Sportarten in Südafrika – sogar in den Townships wird begeistert Cricket gespielt. Das südafrikanische Nationalteam gehört mit Australien und Neuseeland zu den drei weltbesten und trägt den Namen der südafrikanischen Nationalpflanze Protea. Die »Proteas« erkennt man an ihren grünen Trikots – alle anderen Nationalteams tragen weiße.

* »Tests« und »Test matches« sind ganz normale Wettkämpfe. Man nennt sie nur so, weil die bis zu fünf Tage langen Spiele ein Geschicklichkeits- und Durchhaltetest für die zwei Mannschaften sind.

** Simon hat einfach ein Spiel erwischt, das fünf Tage lang dauert. Als Laie versteht man das natürlich erst einmal nicht.

Cricket ist ein äußerst komplexes Spiel – sogar, wenn man die Spiele jahrelang verfolgt, lernt man ständig neue Regeln und Feinheiten dazu. Zwei Mannschaften mit jeweils elf Spielern treten in fünf Tage dauernden »Test Matches« oder »One Day Matches« gegeneinander an. »Test-Matches« sind Kräftetests zwischen zwei Nationalmannschaften. Südafrikaner verbinden die zeitintensiven Cricket-Events gerne mit einem Braai oder machen daraus einen Tagesausflug zum Stadium.

Worum geht es?

Hier die grundsätzlichen Regeln und Begriffe, damit Sie sich am Braai nicht ganz so kulturlos vorkommen:

- Beim ersten Durchgang (*Inning*) ist ein Team »Schläger« (*Batting Team*) und das andere Team auf dem Feld (*Felder*). Auf dem Feld befinden sich zwei Spieler vom Schlagteam und die elf Spieler des Feldteams. Das Schlägerteam versucht Punkte durch Runs zu erzielen, während das Feldteam versucht, das Schlägerteam davon abzuhalten.
- Zwei *Batsmen* vom *Batting Team* stehen sich auf der *Pitch* gegenüber, einem circa 20 Meter langen, rechteckigen Streifen. Genau hinter ihnen steht jeweils ein Holzgebilde (*Wicket*). Ziel des Spieles ist es, mehr Läufe (*Runs*) zu erzielen als das gegnerische Team. Ein *Run* wird erzielt, wenn es den zwei Schlägern gelingt, die Position zu tauschen, beide also einmal über das *Pitch*-Feld rennen.
- Die andere Mannschaft, die *Felder*, versuchen dafür zu sorgen, dass einer der zwei Schläger/*Batsmen* ausscheidet. Sobald ein *Batsman* ausscheidet, muss der nächste Spieler seiner Mannschaft dessen Position einnehmen. Haben alle elf Mannschaftsmitglieder einmal ihre Position als *Batsman* eingenommen und sind ausgeschieden, endet das *Inning* und die Teams wechseln die Rollen.
- Der Werfer (*Bowler*) der Feldmannschaft wirft (*bowlt*) von dem einen Ende der *Pitch* den Ball auf den gerade am anderen Ende der *Pitch* befindlichen *Batsman*.
- Nach jedem *Over* (= sechs Würfe) wird der Werfer der Feldmannschaft gewechselt, und es wird vom anderen Ende der *Pitch* aus *gebowl*t.
- Die Mannschaft, die in ihrem *Inning* mehr *Runs* erzielt und es schafft, die gegnerische Mannschaft einmal bzw. zweimal ausscheiden zu lassen, gewinnt das Spiel.

- Um das Spiel zu gewinnen, muss man aber nicht nur mehr *Runs* als das gegnerische Team zu erzielen, sondern man muss, wenn man das Feld/Werfer-Team ist, *Batsman* (Schläger-Spieler) aus dem Spiel werfen. Das kann man machen, indem man mit dem Ball a) entweder das sogenannte *Wicket* (Holzgebilde hinter dem Schläger) trifft, b) mit dem Ball den Spieler am Körper trifft oder c) den abgeschlagenen Ball ohne Bodenkontakt direkt aus der Luft fängt.
- Wenn es nicht gelingt, zehn von elf Schläger-Spieler jeweils zweimal aus dem Spiel zu werfen, endet das Spiel unentschieden (*draw*). Mühselige Ein-Tages-Spiele können also durchaus unentschieden enden.

Juhuu! Nach drei Stunden kommt endlich das Fleisch auf den Grill. Das ist offensichtlich das Highlight des Abends: Die Männer reden ganz aufgereggt durcheinander, und die Frauen dürfen mit ihren Riesentabletts das Männerterrain um den Braai betreten. Joost übernimmt alle Grillarrangements. Niemand traut sich, bei seinen Fleisch- und Wurstanordnungen auf dem Grill dazwischenzufunken oder diesen gar zu widersprechen.

Simon hat sein Steak in der Küche abgegeben, weil Lieschen darauf bestanden hat, es zu marinieren. Er erkennt es unter den hundert übereinandergestapelten Steaks, Würsten und Spießen nur mit Mühe und Not wieder.

Auf dem Rost sind die abenteuerlichsten Sachen dabei ►, und Simon verfolgt mit Argusaugen, wie sein Stück Steak hin- und hergeschoben wird.

Eine kleine Braai-Kunde

Karoo lamb chops Lammkoteletts

Boerewors Eine zur Schnecke geringelte Grill- bzw. Bratwurst aus Rind- und/oder Schweinefleisch. Das Wort stammt aus dem Afrikaans und heißt »Bauernwurst«. Boerewors ist recht fetthaltig und wird mit Salz, Essig, Thymian, Koriander, Muskat und Worcestersoße gewürzt.

Sosaties Marinierte Curryspieße aus Kalb oder Rind. Oftmals werden mit dem Fleisch getrocknete Aprikosen aufgespießt. Sosaties kommen aus der kapmalaischen Küche. Das Wort selbst stammt aus dem Afrikaans, der Muttersprache der Kapmalaien, und ist eine Mischung aus »saus« (würzige Soße) und »sate« (aufgespießtes Fleisch).

Kebabs Spieße mit Warzenschwein-Fleisch, Hühnchen, Strauß u.ä.

Steaks Können vom Rind, Schwein, Strauß, Huhn, Kudu, Springbock oder anderem Wild sein.

Sausages Würste unterschiedlicher Geschmacksrichtung und Durchmesser.

Crayfish Langustenart, die vor Südafrikas Küsten gefangen wird. Heißt auf Afrikaans kreef. Crayfish findet man vor allem an südafrikanischen Küstenorten auf dem Braai, ansonsten in guten Restaurants überall auf dem Speiseplan.

Am liebsten würde Simon sein Fleisch ja selbst grillen, er traut sich da aber nicht wirklich ran. Joost lagert irgendwann und ohne zu fragen Simons Steak einfach vom Grill auf den Teller um. In diesem Moment der Stille platzt es aus Silvie, die sich ansonsten nicht so sehr um Fleischangelegenheiten schert, heraus: »Du magst doch dein Steak lieber durchgebraten, oder?!«

Während sie noch spricht, schnappt sie sich die nächstbeste Gabel und schiebt damit Simons Stück Fleisch wieder auf den Braai zurück. ►

Braai Benimm-Code

1. Fleisch wird »kollektiviert«. Manchmal landet das mitgebrachte Steak zum Schluss auf dem eigenen Teller, häufiger jedoch kriegt jeder von jedem ein bisschen was ab. Auf sein kleines Stück zu bestehen, kommt sehr unsportlich rüber. Am besten entspannt man sich und freut sich darauf, dass man die ganzen Würste und Spießchen ausprobieren kann.

2. Bei jedem Braai wird ein Mann zum *Braaimaster* (auch *braai*er oder *tong-master*) auserkoren. Nur er ist zuständig für das Fleisch

und sonst niemand. Niemals greift man ohne Absprache auf den Grill und bringt das Werk des Braaimasters durcheinander! Das wäre eine extrem schlechte Braai-Etikette. Der Braaimaster ist nicht immer der Gastgeber. Meistens hat sich über die Jahre in jeder Clique jemand Bestimmtes als besonders begnadeter Grillherr hervorgetan, der dann bei allen Anlässen für den Braai zuständig ist.

3. Für Südafrikaner jeden kulturellen Backgrounds hat eine Frau nichts am Braai verloren. Auch heiße Tipps sind tabu. Und über Rumpfcheln und Eingreifen brauchen wir gar nicht erst zu diskutieren!

Die Rolle der Frau beim Braai

Frauen dürfen

- *das Fleisch dem Kühlschrank entnehmen* und, falls der Mann schon mit dem Feuer beschäftigt ist,
- *das Fleisch vormarinieren*. Desweiteren dürfen Frauen
- *das Fleisch auf Tellern und Tablets an den Braai tragen*.

Damit hört aber auch die weibliche Einmischung in den Braai auf. Alle weiteren Grillangelegenheiten sind Männersache. Dafür widmen sich die Frauen den Salaten, Broten und dem Tisch-Eindecken, denn die Männer dürfen das Feuer selbstverständlich niemals verlassen – es sei denn, sie holen sich ein Bier.

Lieschen, Heidi und Yolandie haben sich wieder in ihre Domäne (= Küche) zurückgezogen, und da Silvie merkt, dass ihr Input am Braai nicht willkommen ist, schließt sie sich den Damen an. Silvie hat sich allerdings zu früh über einen Gesprächsthemawechsel in der Küche gefreut, denn die Damen unterhalten sich ebenfalls gerade über Rugby und Cricket, wenn auch über die Schulspiele ihrer Söhne.*

* Sport wird in Südafrika großgeschrieben. Bereits im Kindergarten werden Cricket und Rugby gespielt, wenn auch in alterstauglicher Form. Schüler müssen während ihrer gesamten Schullaufbahn an Gruppensportarten teilnehmen, und die Schulen (und später Universitäten) spielen auf ho-

Silvie wird von den Damen der Runde allerdings eh gleich wieder mit einem Gitter, in dem Käsebröte festgeklemmt sind, an den Braai zurückgeschickt. Mit Schock und Horror beobachtet Silvie, die Hardcorevegetarierin, wie Joost die blutige Fleischgabel in die vegetarischen Sandwiches rein sticht, um diese auf das Braai-Gitter umzudisponieren. Oh no...!

Nein, zu genau nehmen sie es hier mit ihrem Besteck nicht. Aber Silvie hält sich diesmal gerade noch zurück.

Es dauert ein weiteres Jahr, bis Fleisch, Würste, Bröte und Kartoffeln fertig gegrillt sind und das Essen offiziell losgeht. Das lange Warten hat sich jedoch gelohnt – das Fleisch schmeckt absolut vortrefflich. Mittlerweile durchschauen Simon und Silvie auch, warum die Einladung so früh angesetzt war – damit sie noch alle am selben Tag zum Essen kommen.

Nachdem der Grillrost vom Braai genommen wurde, feuert Joost das Feuer noch einmal so richtig an und gibt ein paar weitere Witze und Nachbarsaneddoten zum Besten, während sich alle am Feuer aufwärmen.

Simon und Silvie fühlen sich herzlichst aufgenommen. Und dabei hat sich Silvie die Buren immer irgendwie streng und hart vorgestellt. Aber nein, sie sind ausgesprochen warmherzig, witzig – und total rugbyfanat.

Der Braai für den Südafrikaner

Das Grillen unter freiem Himmel ist nicht nur »Erfindung« der Buren und Lieblingsbeschäftigung aller Südafrikaner, sondern auch ein Stück gesamt-südafrikanischer Identität und Kultur.

hem Niveau in Wettbewerben gegeneinander. Es gilt als großes Prestige, im A-Rugby- oder A-Cricket-Team der Schule aufgestellt zu werden. Aus diesen Mannschaften werden unter anderem die Spieler für die *Springboks* und *U21-Springboks* rekrutiert.

In den Townships versammelt man sich am Wochenende an einer zentralen Grillstelle, jeder bringt sein Bier und sein Fleisch mit und man tanzt zu Kwaito-Musik, die aus den Lautsprechern der Autos herausschallt. Bei gutem Wetter unternehmen viele Großfamilien Tagesausflüge zu den vielen eingemauerten Braais in den Naturschutzparks von Südafrika. Oder man startet das Feuer im eigenen Gartenbraai und gibt Freunden und Nachbarn Bescheid, die dann mit ihrem Fleisch und Bier dazustoßen. Geburtstagsfeiern finden in der Regel in Form von Braais statt, man grillt während wichtiger Sportevents oder um sich auf einen Partyabend einzustimmen.

Es ist nahezu unmöglich, einen Südafrikaner zu finden, der es nicht liebt, mit Bier und Grillzange an einem Feuer zu stehen. Man findet nicht nur in fast jedem Garten – egal ob Haus oder Wohnblock – aber auch an nahezu jedem geeigneten öffentlichen Bereich Braaiplätze. Braai ist so beliebt in Südafrika, dass man sogar in Städten auf Bürgersteigen auf grillende Menschen trifft. Unterkünfte mit Selbstversorgung werden in Südafrika nicht ohne einen eigenen Braai-Platz vermietet.

Braai ist in Südafrika so ein lebendiges, allgegenwärtiges und wichtiges Stück Kultur, dass es sogar einen arbeitsfreien »nationalen Braai-tag« gibt, an dem Südafrikaner die Braai-Saison einläuten können. Der *National Braai Day* wird zusammen mit dem *Heritage Day* am 24. September gefeiert.