

Ein Quantum Toast.

Auch Kiwis leben nicht vom Brot allein.

Peter erreichte Paihia sehr spät am Abend. Er hatte für dieses Wochenende ein Zimmer in einem Motel gebucht – das Haus *Island View* war durchaus als Quartier der gehobene Kategorie zu klassifizieren, mit viereinhalb Sternen auf der *Qualmark*-Plakette.

Natürlich hätte Peter genauso gut, oder vielleicht besser sogar, eine schlichtere Unterkunft wählen können, zumal er mit seinem Reisebudget vernünftig haushalten wollte, aber er fühlte sich Riqi gegenüber in einer gewissen moralischen Schuld und wollte auf diese Weise einen kleinen Ausgleich schaffen.

Richtschnur

In ganz Neuseeland ist das *Qualmark*-Gütezeichen zu finden. Es vermittelt mit seinem Sternesystem eine recht verlässliche und übersichtliche Qualitätssicherheit bei der Suche nach einer geeigneten Unterkunft.

Darüber hinaus zeichnet das schwarz-gelbe *Qualmark*-Zeichen mit dem Farnblatt auch viele andere Unternehmen der Tourismusbranche mit Güteempfehlungen aus: Kultureinrichtungen, Mietwagenfirmen, Abenteuer- und Sportveranstalter und einige andere Attraktionen.

Nach dem Einchecken rief Peter Riqi in Whangarei an und erzählte ihm schon mal in Stichworten von seiner Begegnung – er nannte es Kontaktaufnahme – mit der Leitplanke und dem ungeplanten Besuch einer form- und farbenfrohen Örtlichkeit in Kawakawa. Riqi tat der Schaden an Peters Toyota aufrichtig leid, er amüsierte sich aber köstlich über die Szene rund um die Hundertwasser-Toilette. Riqi kannte diese spezielle Lokalität sehr gut – einer seiner zahlreichen *cousins*, der Friedensreich Hundertwasser zu seinen Freunden zählen durfte, lebte in der Nähe von Kawakawa und stand auf Riqis regelmäßiger Besuchsliste. Überhaupt sei der österreichische Künstler stark an ihrer Kultur

interessiert gewesen und in die Gemeinde der Maori dieser Region involviert.

Zum Abschluss des Gespräches kündigte Riqi seine voraussichtliche Ankunft im Motel für den frühen Morgen des kommenden Tages an: »Mein *cuz* Hone will morgen zeitig los – er setzt mich bei dir in Paihia ab und hat dann noch ein gutes Stück Highway bis nach Kaitaia vor sich. Lass uns doch zusammen frühstücken. So viel ich weiß, ist das *Island View* eines der wenigen Motels, die ein Frühstücksbuffet anbieten.«

Peter bestätigte Riqis Vermutung und fand den Vorschlag ausgezeichnet: »Das ist mir sehr recht, du weißt ja: Ich bin Frühaufsteher. Dein *cuz* möge umsichtig fahren. Die besagte Kurve ist ziemlich genau zehn Kilometer südlich von Kawakawa.«

Sie legten auf – mit Vorfreude auf das morgige Frühstück fiel Peter rasch in einen traumreichen Tiefschlaf.

*

Am anderen Morgen klopfte Riqi im *Island View Motel* an die Zimmertür, hinter der er einen ausgeschlafenen, tatendurstigen Peter vermutete. Aber es brauchte mehrere Versuche, bis Riqi von Peter, dessen innerer Wecker total versagt hatte, in den Raum gelassen wurde. Zwanzig Minuten später war es endlich soweit: Das Frühstücksbuffet war reichhaltig, und man hatte sogar die Möglichkeit, im Freien unter einem *gazebo* (offener Pavillon) zu sitzen, was Riqi und Peter mit Freude taten. Die Kalt- und Warmtheke hielt überwiegend Kiwispezialitäten, also Elemente der englischen Frühstücksküche, bereit. Weißbrot war zu zwei hohen Türmen gestapelt. Mehrere chromglänzende Turbotoastmaschinen, jeweils mit Schlitz für 4 Brotscheiben gleichzeitig, waren ständig in Betrieb. An manchen Töpfen mit Aufstrich waren kleine Schilder mit Aufschriften wie *Marmalade*, *Jam* oder *Jelly* zu lesen.

Fruchtaufstrich

Das neuseeländische Frühstücksbuffet enthält meist drei verschiedene Grundtypen von Marmelade:

<i>Marmalade</i>	Marmelade aus Zitrusfrüchten
<i>Jam</i>	Konfitüre mit Fruchtstücken
<i>Jelly</i>	Gelee aus Beerenfrüchten

In einer Schale auf einer Kochplatte wurden Spaghetti in hellroter Tomatensoße warmgehalten. Peter dachte an seine Erfahrungen mit italienischen Teigwaren auf Waiheke und folgerte daraus, dass Pasta al dente hier ebenfalls kaum zu erwarten waren. In einer Pfanne am Ende des Buffets brutzelten Speckstreifen, in einer anderen irgendwelche Würstchen unbekannter Machart.

Als sich Riqi einen mittleren Berg dieser Spaghetti mit reichlich Soße auf eine Toastbrotsscheibe lud, wusste Peter zunächst nicht, ob er sich mit Grausen abwenden oder selbst eine gewagte anglo-italienische Kombination versuchen sollte. Aber noch bevor er sich entscheiden konnte, forderte ihn Riqi zu einem anderen Geschmackstest auf und zeigte dabei auf einen dunklen, fast schwarzen und zähen Aufstrich in einem weißen Porzellantöpfchen. »Nimm ein Stück Toastbrot, streiche dir etwas davon dünn drauf und probier' es mal – das ist eine echte Kiwi-Ikone ...«

Peter hätte bei einer Blindverkostung kaum einen der Inhaltsstoffe benennen können: Die schwarze Paste schmeckte äußerst seltsam – zuerst salzig, dann wie Suppenwürfel und zum Schluss tendenziell nach Gewürzkonzentrat unter Beigabe von Zucker; Peter empfand eine wahre Reizüberflutung seiner Geschmacksknospen, wodurch er sich zu einer Spontankritik hinreißen ließ: »Was ist denn das für eine schräge Spezialität? Willst du mir damit Zunge und Gaumen betäuben?«

Zur Krönung dessen, und wohl wissend, dass Peters mitteleuropäisch geprägter Gaumen sich noch lange nicht an die eigentümlichen Variationen neuseeländischer Küche gewöhnt hatte, zerteilte Riqi nun hintergründig lächelnd mit Messer und Gabel seine Spaghetti-auf-Toast-Kombination. Peter wandte sich demonstrativ ab und wartete darauf, dass die Geschmacksexplosion der schwarzen Paste langsam wieder in sich zusammenfällt. Kaum geschehen, geschah etwas Merkwürdiges – Peter verspürte plötzlich den Wunsch nach einer weiteren Kostprobe, und es endete damit, dass er sich eine ganze Scheibe mit der ihm unbekanntem Creme bestrich.

Hasssliebe

Wie vieles andere hierzulande Marmite, der Aufstrich mit Kultcharakter, seinen Ursprung in England, wird aber als Kiwiversion seit 1919 in Neuseeland hergestellt. Marmite besteht aus Hefe-Extrakt (einem Nebenprodukt beim Bierbrauen), Salz, Gemüseextrakt, Gewürzen und zuge-

setzen Vitaminen. Marmite steht in allen Supermarktregalen, und die Kiwis füttern es ihren Kinder bereits im zarten Säuglingsalter.

Außer Marmite begegnet man überall auch *Vegemite*. Das Internet ist voll von Seiten, auf denen die angeblich großen Unterschiede zwischen diesen beiden Produkten beschrieben, ja regelrecht beschworen werden. Tatsächlich gilt – objektiv betrachtet – Vegemite lediglich als etwas mildere Version von Marmite. De facto ist es einfach das Produkt eines anderen Herstellers – und wird in Australien produziert.

Peter Obland hatte sich schließlich für einen schwarzen Kaffee und eine große Schale Müsli mit Früchten als Hauptbestandteil seines Frühstücks entschieden, konnte sich aber der kaum erklärbaren Faszination von Marmite und Dosenspaghetti auf Toast nicht entziehen. Riqi sah ihm den inneren kulinarischen Zwiespalt an und schob im lachend ein Display aus Plexiglas an seinen Platz – es enthielt einen kleinen Stapel mit Rezeptblättern in mehreren Sprachen, darunter freilich auch Deutsch ...

Marmite auf Toast (für 2 Personen)

Zutaten

4 Weißbrotscheiben, 1 Gläschen Marmite, gesalzene Butter, 4 Scheiben vom Cheddar-Käse, 4 Salatblätter, geflocktes Meersalz, schwarzer Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Die Weißbrotscheiben braun bis dunkelbraun toasten. Die getoasteten Brotscheiben abkühlen lassen und mit der gesalzene Butter bestreichen. Nun die Marmite als geschlossene Schicht auf die Butter auftragen. Vorsicht beim Aufstreichen, die zähe Konsistenz der Marmite macht das gleichmäßige Auftragen nicht ganz einfach. Hier hilft es, die Marmite bereits einige Zeit zuvor dem Kühlschrank zu entnehmen oder das Gläschen kurzfristig im Wasserbad leicht zu erwärmen. Die Cheddar-Scheiben in dünne Streifen schneiden und dekorativ als Ornament- oder Gittermuster auf die Toastscheiben platzieren. Abschließend mit je einem Salatblatt belegen, leicht mit einigen Flocken Meersalz und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Zum Schluss mit Petersilie garnieren und servieren. *Enjoy your meal.*

Marmite-Fans genießen dazu sehr gerne eine Tasse Kaffee mit etwas Milch und einem halben Teelöffel Zucker.

Spaghetti auf Toast (für 2 Personen)

Zutaten

2 Weißbrotscheiben, ca. 200 Gramm Dosenspaghetti in Tomatensoße, gesalzene Butter, geflocktes Meersalz, schwarzer Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Die Dosenspaghetti mit der Soße in einem Topf erhitzen. Parallel dazu die Weißbrotscheiben hell- bis mittelbraun toasten. Die Toastscheiben dünn mit der gesalzenen Butter bestreichen, danach jeweils diagonal in zwei gleichgroße Dreiecke schneiden und leicht versetzt auf zwei großen, flachen Tellern platzieren. Die Spaghetti über die Toastbrotdreiecke gießen. Das Brot soll dabei vollständig von Pasta und Soße bedeckt werden. Mit einer Prise geflocktem Meersalz und etwas gemahlenem Pfeffer (am besten aus einer Pfeffermühle) bestreuen. Die Petersilie dekorativ über die Spaghetti verteilen. Servieren. *Cheers.*

Liebhaber von Dosenspaghetti empfehlen zur Begleitung meist einen leichten Chardonnay oder Sauvignon Blanc.

Anmerkung: Es wird schwierig sein, Marmite (alternativ zur Not auch Vegemite) und echte verkochte Neuseeland-Dosenspaghetti in einem deutschsprachigen Supermarkt zu bekommen. Die inzwischen auch in Deutschland erhältlichen Dosenspaghetti sind zwar eine halbwegs akzeptable Alternative, aber NZ-Puristen schwören auf die Kiwi-Marke *Wattie's*. Der Profi bringt sich diese speziellen Ingredienzien selbst vom Neuseelandurlaub mit (oder lässt sie sich mitbringen). Sich die Zutaten bei einem Versandhändler schicken zu lassen (Marmite kann als UK-Import bezogen werden), ist natürlich ein möglicher Kompromiss.

Fazit: Marmite und Dosenspaghetti auf Toast sind ein treffsicherer Gag bei jedem Neuseelandabend!

*Die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden –
aber ab und zu lässt sich über Geschmack doch recht gut streiten.*

Was man kritisieren könnte ...

Die dunkle, zähe, salzig schmeckende Masse, die Peter Obland hier von Riqi aufgetischt wurde, war die typisch neuseeländische *Marmite*. Dieses überwiegend als Toastbrotaufstrich (am besten über einer kräftigen Schicht Butter) verwendete Lebensmittel ist britischen Ursprungs. Der

traditionelle, langjährige Werbeslogan »*Love it or hate it!*« sagt eigentlich alles. Peters Abwehrreflex ist wohl zu Recht angesprungen, aber probiert haben sollte man diese Kiwi-Ikone durchaus einmal – manchmal ist es sogar der Beginn einer langen geschmacklichen Freundschaft ...

Eine andere Kultspeise ist *Spaghetti on Toast*. Hierbei kommt es aber nicht allein auf die gewagte Kombination von Pasta und Brot an – zu beachten ist auch, dass dieser Kiwiklassiker aus vorgekochten Dosen spaghetti mit relativ dünnflüssiger Tomatensoße besteht, die das idealer Weise vollkommen bedeckte Toastbrot, das man unter dem Pastaberg nicht mehr sehen darf, ganz und gar durchweicht. Mit dem beliebten Klassiker aus Italien hat diese Spaghetti-Variante allerdings nicht mehr viel zu tun – zumindest nicht aus der Sicht deutscher Feinschmecker.

Hinweis: Das Übernachtungskonzept der Motels erfreut sich bei individuell, aber auch organisiert reisenden Touristen großer Beliebtheit. Allerdings wird hier praktisch nie ein Frühstück angeboten.

Wer frisch gestärkt in den neuseeländischen Tag starten und dazu nicht extra noch einmal an einem Café halten möchte, wählt besser ein *Bed & Breakfast (B&B)*. Hierbei handelt es sich oft um die Unterbringung in einem größeren oder ausgebauten Privathaus. Wenn man sich außer fürs Land auch für Leute interessiert, ist man hier sicher am richtigen Platz – ein kleiner Plausch mit dem Inhaber kann nützliche Reisetipps enthalten. Wie der Name *B&B* sagt, bekommt man hier immer auch ein Frühstück. Für gewöhnlich handelt es sich dabei um ein traditionelles neuseeländisches Frühstück, d.h. ein gekochtes Frühstück mit Ei, Schinken, Würstchen, *hash browns* (Kartoffelrösti), Champignons und Toast. Tee und Kaffee sind natürlich obligatorisch. Manchmal kommt noch die normale kontinentale Frühstücksauswahl dazu.