

Riqi war in bester Stimmung, als er Peter anrief: »Weißt du was? Ich möchte dich zum Essen einladen. Ich hatte gestern ein super Publikum in der Takapuna Bar und war besser denn je – bei *Greenstone and Gold* sind die Leute vor Begeisterung fast ausgerastet. Den Erfolg möchte ich mit dir feiern. Such' dir ein schönes Restaurant raus und wir gehen noch heute Abend hin – die Rechnung übernehme selbstverständlich ich.«

»Das ist nett von dir, aber feiert man als Musiker seine Hits nicht üblicherweise mit einer Vertreterin des weiblichen Geschlechts – oder sogar mit mehreren?«

»Ja, sicher! Aber alles zu seiner Zeit. Jetzt bist du dran – ich bestehe darauf!«

»Also gut, akzeptiert. Und schon mal vielen Dank dafür. Welche Geschmacksrichtungen stehen denn zur Wahl?«

»*Kiwi style, all asian styles, indian, italian, mexican and so on* – im Grunde alle, die du dir denken kannst ... na ja, ein Lokal für deutsche Spezialitäten haben wir hier allerdings nicht!«

Gaumenfreude

Auf Basis der überwiegend angelsächsisch geprägten Küche hat sich durchaus ein bestimmter *kiwi style* entwickelt, d.h. man isst sehr gern Fleisch, vor allem Lamm und Rind, das in durchweg guter Qualität angeboten und meist gebraten serviert wird. Mit dem Meer sozusagen direkt vor der Haustür ist es naheliegend, dass überall ausgezeichnete Fisch- und Meeresfrüchtegerichte zu finden sind. Typischer Bestandteil von Gerichten sind Kumara (Süßkartoffel) und Kürbis, aber auch reichlich anderes Gemüse. Auch das typisch britische *fish 'n' chips* ist sehr populär, genauso wie die zahlreichen Sorten an Pasteten (*pies*), die mit Fleisch, Fisch oder Gemüse gefüllt werden. Als typischer Sonntagsbraten hat sich Lamnbraten durchgesetzt. Dieser wird meist mit Bratkartoffeln, Kartoffelstampfer, Kumara, Kürbis und/oder Erbsen serviert.

Als typisches Einwanderungsland bietet Neuseeland außerdem ein auffallend breites Spektrum der internationalen Küche: Die Immigranten aus sämtlichen Kontinenten haben ihre besten Gerichte mitgebracht. Man findet überall italienische, griechische, japanische, chinesische, koreanische, thailändische, türkische, marokkanische und selbst karibische Speisen in Restaurants oder bei *Take-aways*.

»Okay, ich denke, es wird auch ohne Schnitzel und Spätzle gehen! Aber sag' mal, wie wär's mit einem *hangi* in einem maorischen Restaurant?«

»Vergiss es, falls es nicht sowieso als Witz gemeint war! *Hangi* gibt es nicht einfach so auf der Speisekarte. Aber wenn ich eines Tage einmal umsatteln sollte, dann werde ich gerne ein ›maorisches Restaurant‹ eröffnen – ich werde damit wahrscheinlich der Erste sein. Danke für die Geschäftsidee!«

Unterirdisch

Das bekannteste Maori-Gericht ist selbstverständlich das *hangi*. Wie bereits erwähnt, wurden für das Original geeignete Löcher in die Erde gegraben, in denen dann Fleisch, Gemüse und Kumara in Rauch, Dampf und Hitze gegart wurden. Heute wird das Gericht in seiner modernisierten Version durchaus auch im Ofen zubereitet. *Hangi* wird jedoch nicht in Restaurants angeboten. Die Möglichkeit, *hangi* kennenzulernen, besteht praktisch nur bei Veranstaltungen in Maorigemeinden oder im privaten Bereich.

»Gern geschehen – es war nur die Retourkutsche für Schnitzel und Spätzle. Aber im Ernst – was hältst du von Curry und Tandoori? Lass uns in ein indisches Lokal gehen!«

»Bestens! Ich schlage vor, wir treffen uns um sieben im *Palace of India*. See you later.«

»Warte, gib' mir bitte mal die Koordinaten. Ich habe ja keine Ahnung, wo der indische Schlemmerpalast sein soll.«

»Nichts leichter als das. Das Lokal ist zwei Blocks nördlich vom *Sentinel*. Unser alles überragendes Hochhaus kennst du ja. Am *roundabout* (Kreisverkehr) in der Auburn Street wirst du das *Palace* rechter Hand leicht erkennen. Parkplätze gibt es direkt davor.«

»*Hang on, Riqi*, einen Moment noch – mir fällt gerade ein, dass ich Aroha und Kwan mitbringen könnte. Die beiden unterstützen mich beim *house sitting job* nach Kräften und ich könnte mich auf diese Weise zwischendurch einmal erkenntlich zeigen.«

»Eine gute Idee. Also dann bis um sieben. Und vergiss den Wein nicht. *See ya!*«

Peter dachte kurz nach, konnte sich aber beim besten Willen nicht vorstellen, warum Riqi am Ende des Gespräches explizit darauf hinwies, dass er den Wein nicht vergessen sollte. Natürlich würde er, wie alle anderen, zum Essen ein Glas Wein oder auch ein Bier bestellen, aber das war ja ein völlig normaler Vorgang, an den man ja nicht besonders denken musste.

›Typisch Riqi, immer zu einer kleinen Fopperei aufgelegt. Vielleicht gibt es aber auch Weinzwang in dem Lokal?. Na wenn schon, es muss ja kein Bier sein, dann nehme ich eben einen Sauvignon Blanc ...«, dachte Peter und ging zur *flat*, um den Abend mit Aroha und Kwan festzumachen.

Rechtzeitig am Abend fuhr Peter mit seinen beiden Mitbewohnern zum *Palace*. Aroha und Kwan hatten jeweils eine Flasche Wein dabei, die sie auf der etwa zehnminütigen Fahrt in den Händen behielten. Peter ging davon aus, dass sie ihm die Flaschen als Geschenk für die Einladung überreichen wollten, aber konkrete Hinweise für diese Vermutung gab es zunächst nicht. Ihm schwante nichts Gutes.

Als sie beim *Palace of India* ankamen, wurden sie bereits auf dem Parkplatz von Riqi erwartet; seltsamerweise hielt auch er eine Flasche in der Hand. Es handelte sich in seinem Fall allerdings um Sekt, der nicht ganz billig aussah. Riqi machte aber, genau wie die beiden Studenten, keinerlei Anstalten, Peter die Flasche zu überreichen – vielmehr sagte er zur Begrüßung: »Aha, du hast also tatsächlich den Wein vergessen«, was Peter noch mehr irritierte, so dass er verschämt und leise fragte: »Hmm, kannst du mir nicht einfach sagen, was es mit euren Flaschen auf sich hat?«

»Du weißt es nicht? Dann wollen wir's fürs Erste auch dabei belassen«, gab Riqi lakonisch zur Antwort und zwinkerte dabei heimlich Aroha und Kwan zu. Die vier Freunde betraten mit ihren drei Flaschen das Lokal. Peter wunderte sich weiterhin, dass seine Begleiter den Wein und Sekt so offen bei sich trugen, entschied sich aber, nach Riqis kryptischer Antwort das Spiel einfach mitzuspielen.

Das *Palace* hatte einen großen Gastraum und eine offene Küche; schon vom Eingang aus konnte man dort vier oder fünf gut beschäftigte Köche arbeiten sehen. Peter fiel auf, dass an der hellen Rückwand ein goldener Rahmen hing, in dem ein etwa A4 großer Bogen mit einem großen, fett gedruckten A relativ auffällig zur Schau gestellt wurde; er vermutete, dass mit dem A der Sauberkeitsgrad oder Ähnliches des Lokals gemeint war.

Sauber währt am längsten

Gaststätten werden auch in Neuseeland regelmäßig auf Sauberkeit und Hygiene kontrolliert. Die Überprüfung der Lebensmittelsicherheit erfolgt auf Basis einer entsprechenden Kriterienliste durch Mitarbeiter der *food safety authority (NZSFA)*. Die aktuelle Liste wurde völlig neu überarbeitet und kommt erst seit Juli 2013 zur praktischen Anwendung. Am Ende der Überprüfung steht die Benotung nach einer von vier möglichen Stufen: A, B, D oder E. Diese Skala sieht interessanter Weise keine Stufe C vor, weil nach Meinung der *NZSFA* jeder überprüfte gastronomische Betrieb qualitativ nur über- oder unterhalb eines theoretisch definierten Hygieneschnitts liegen kann.

Kaum hatten sich die Vier der kleinen Empfangstheke genähert, kam auch schon ein indischer Mitarbeiter auf sie zugeeilt, dessen optischer Blickfang ein buschiger, langhaariger Schnauzbart war. Der sehr freundliche Herr nahm ein paar Speisekarten aus einem Fach und führte alle an einen Tisch, den Riqi telefonisch vorbestellt hatte. Der Tisch stand in einer nischenartigen Aussparung der Wand, die mit buntem und goldenem Ornamentschnitzwerk eingerahmt war, wie man es schon in vielen Bollywoodfilmen gesehen hat und das eine reizvolle Tadsch-Mahal-Romantik ausstrahlte. Sie nahmen Platz und Aroha, Kwan und Riqi stellten ihre Flaschen mitten auf den Tisch, was Peter dem Gastronomen gegenüber als tendenziell provokativ empfand. Es lief Punjab-Musik.

Lokaltermin

Die meisten Restaurants der Durchschnitts- oder Mittelklasse sind in Neuseeland eher sachlich und einfach eingerichtet. Langes Sitzen wie beim gemütlichen Lieblingsitaliener in Europa ist hier sowieso kein Thema; Neuseeländer gehen sehr früh zum Dinner, und spätestens um 22 Uhr hat der letzte Gast in der Regel das Lokal wieder verlassen. Wer es erst gegen oder nach Mitternacht ausklingen lassen möchte, zieht dafür in eine Bar oder einen Nachtclub weiter. Für ein erstes, halbwegs stilvolles Date bei einem schmackhaften Essen wählen viele Kiwis eine asiatische oder indische Gaststätte – viele davon sind recht nett eingerichtet, und manchmal steht sogar eine Kerze auf dem Tisch. Geraucht wird in neuseeländischen Lokalen natürlich nicht.

Es musste etwas Besonderes mit diesem Lokal auf sich haben; immer wieder kamen Gäste herein, von denen tatsächlich die meisten eine Weinflasche mit in den Gastraum brachten. Peter vermutete inzwischen

ein bestimmtes System hinter der Sache, aber er kam nicht drauf, was es sein könnte. Es gelang ihm nur schwer, sich auf die Speisekarte zu konzentrieren. Während die anderen die lange Liste der leckersten Gerichte studierten, wollte Peter wissen: »Sag mal, Riqi, wie hast du das eigentlich gemeint ...?«

Weiter kam er allerdings nicht, denn der schnauzbärtige Inder erschien am Tisch, allerdings noch nicht, um die Bestellungen aufzunehmen. Breit lächelnd, aber ohne etwas zu sagen, nahm er Riqis Schampus und die beiden Weinflaschen vom Tisch. Riqi sagte: »Den Champagner als Apéritif bitte!«

Der Ober nickte gehorsam und enteilt mit den Flaschen so flott, wie er gekommen war.

Peter hatte das vage Gefühl, dass sich seine drei Freunde demonstrativ hinter ihren Speisekarten versteckten. Er konnte nicht anders, als zu fragen: »Seid mal ganz ehrlich zu mir! Wollen hier alle den Restaurantbetreiber ärgern und um seinen Getränkeumsatz bringen?«

Riqi fragte zurück: »Sagt dir eigentlich *BYO* etwas?«

Bevor Peter antworten konnte, erschien erneut der Ober mit vibrierenden Barthaaren in der Nische, hatte vier Sektdgläser und Riqis *Deutz* in der Hand, von dem er den Folienschutz und die Agraffe entfernt hatte – der Korken war noch drin. Er stellte die Gläser vor seinen Gästen ab, öffnete routiniert die Flasche mit dezentem »plopp« und fragte, während er einschenkte, ob man schon bestellen wollte?

»*Please give us another minute. Our german friend is stuck in a cultural gap* – unser deutscher Freund steckt in einer Kulturlücke fest«, was original nach Riqi klang, aber nicht vom ihm, sondern von Kwan vorgetragen wurde.

Peter war sich nun vollkommen sicher, dass ihn seine Freunde bewusst mit der Lösung um das Geheimnis der Flaschen zappeln ließen. Er nahm die Herausforderung an.

»Wenn ich in manchen neuseeländischen Dingen auch ahnungslos sein mag, so weiß ich mir aber immer zu helfen«, dachte er selbstbewusst und hatte einen spontanen Plan. Mit der Bitte, sich für ein gewisses Bedürfnis entschuldigen zu dürfen, verließ Peter Tisch und Nische, orientierte sich kurz und ging außerhalb des Blickfelds der anderen zu einem Tisch, an dem zwei Paare saßen, die er kurz zuvor mit zwei Weinflaschen hatte eintreten sehen. Dann stellte er ihnen mit einem höflich vorangestellten »*excuse me, please*« die Gretchenfrage des Abends.

Doch wie in einem abgekarteten Spiel wollten sie Peter partout keine vernünftige Antwort geben. Sie waren in bester Stimmung, und während der Ober ihre beiden Weinflaschen öffnete und etwas davon in die bereitgestellten Gläser einschenkte, machten sie sich auf sympathische, geistreiche Art einen großen Spaß daraus, den deutschen Fragesteller vollends zu verwirren.

*Was für den einen das Selbstverständlichste der Welt ist,
kann für den anderen ein Buch mit sieben Siegeln sein.*

Was man kritisieren könnte ...

Der Schlüssel zu diesem neuseeländischen Rätsel liegt in der Buchstabenkombination *BYO*. Diese drei Lettern stehen für *bring your own*, was ganz einfach die Möglichkeit oder Erlaubnis für den Gast bezeichnet, die eigenen (alkoholischen) Getränke in eine Gaststätte mitzubringen. Selbstversorgung à la Kiwi.

Ursprünglich war die Idee des *BYO* auf jene Lokale beschränkt, die keine Schanklizenz und deswegen einen klaren Wettbewerbsnachteil gegenüber den voll Lizenzierten hatten. Im Laufe der Zeit erfreute sich *bring your own* aber einer immer größer werdenden Beliebtheit und wurde daher auf praktisch alle Einrichtungen des Gastgewerbes ausgedehnt. Heute schließen nur sehr wenige, in der Regel sehr gehobene Etablissements die Variante *BYO* ausdrücklich aus.

Die überwiegende Mehrzahl aller Speisegaststätten wirbt offensiv und überall bestens ersichtlich mit dem Kürzel *BYO*.

Bring your own ist in Neuseeland Teil einer Tradition und über die Maßen populär, weil man damit nun mal auch Geld spart. In jedem Stadt- oder Ortsbereich, in dem sich ein paar Gaststätten angesiedelt haben, findet man dementsprechend auch genügend Spirituosengeschäfte (*liquor stores*), die meistens abends lange und am Wochenende sogar bis in die späte Nacht geöffnet haben.

Als Nicht-Angelsachse gilt es, eine hohe mentale Hürde zu nehmen, wenn man sich das erste Mal überwinden soll, mit einer Flasche Wein oder Sekt in der Hand ein Restaurant zu betreten, als sei es das Selbstverständlichste der Welt. Am besten man übt das ein paar Mal in Begleitung von Kiwi-Freunden.