

Real existierender Sozialismus

Kuba ist zu Beginn der 90er Jahre in der ›Sonderperiode zu Friedenszeiten‹ angebrannt. Auf den Esstischen sieht es seither noch eine Spur trister aus als im Realsozialismus des Kalten Krieges. Doch die Sinneskrise und der Versorgungsnotstand machen die Kubaner erfinderisch.

von Erwin Dettling
(Text und Fotos)

Aus der Luft strahlt die Insel eine Aura der Üppigkeit aus. Am Boden ist in Kuba aber immer rasch alles anders. Der Fluch des Zuckers, die Monokultur, der Devisenhunger sowie die US-Blockade erklären den kubanischen Rationierungswahn, die schmerzliche Mangelwirtschaft und die karge Küche nur teilweise. Viele KubanerInnen essen dreimal täglich – mit den Augen. Sie sehen wehmütig auf Bananen, Mangos und Orangen, auf Kohlköpfe und Kartoffeln, wie diese per Lastwagen durch die Strassen von Havana zu den Servicetoren der Touristen-Hotels gekarrt werden.

Die kubanischen Ess- und Trinkgepflogenheiten sind erklärungsbedürftig. Küchen und Kochstellen sind in jeder Kultur das Fenster zu intimen Lebensgewohnheiten der Menschen. In vielen kubanischen Haushalten reduziert sich diese Intimität auf zwei Aluminiumtöpfe auf dem Kerosin- oder Gasherd mit Reis und Bohnen, und das war es dann schon. Manchmal dampft auch nur der Reis. Diese Minimaldiät heisst in Kuba arroz sin compadre.

Selbst die Zutaten für das Reisgericht, die frijoles negros (schwarze Bohnen), sind nicht immer leicht aufzutreiben: grüne Pfefferschoten, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Salz&Pfeffer, Oregano, Kümmel, Essig; nicht zu reden vom Weisswein. Viele leckere Reisgerichte, wie das arroz con quimombo mit Bacalao, Calamares, Camarones, Schweinefleisch und Huhn, gehören in den Zeiten des Mangels zu den Genüssen einer anderen Epoche.

Für viele satte Abkömmlinge der westeuropäischen Kulinarik strahlt das Karge der kubanischen Küchen eine transzendente Schönheit aus. Selbst ungebrauchte Küchenutensilien wie Rüstmesser, Schöpflöffel, Siebe, Geschirr und Gläser verdich-

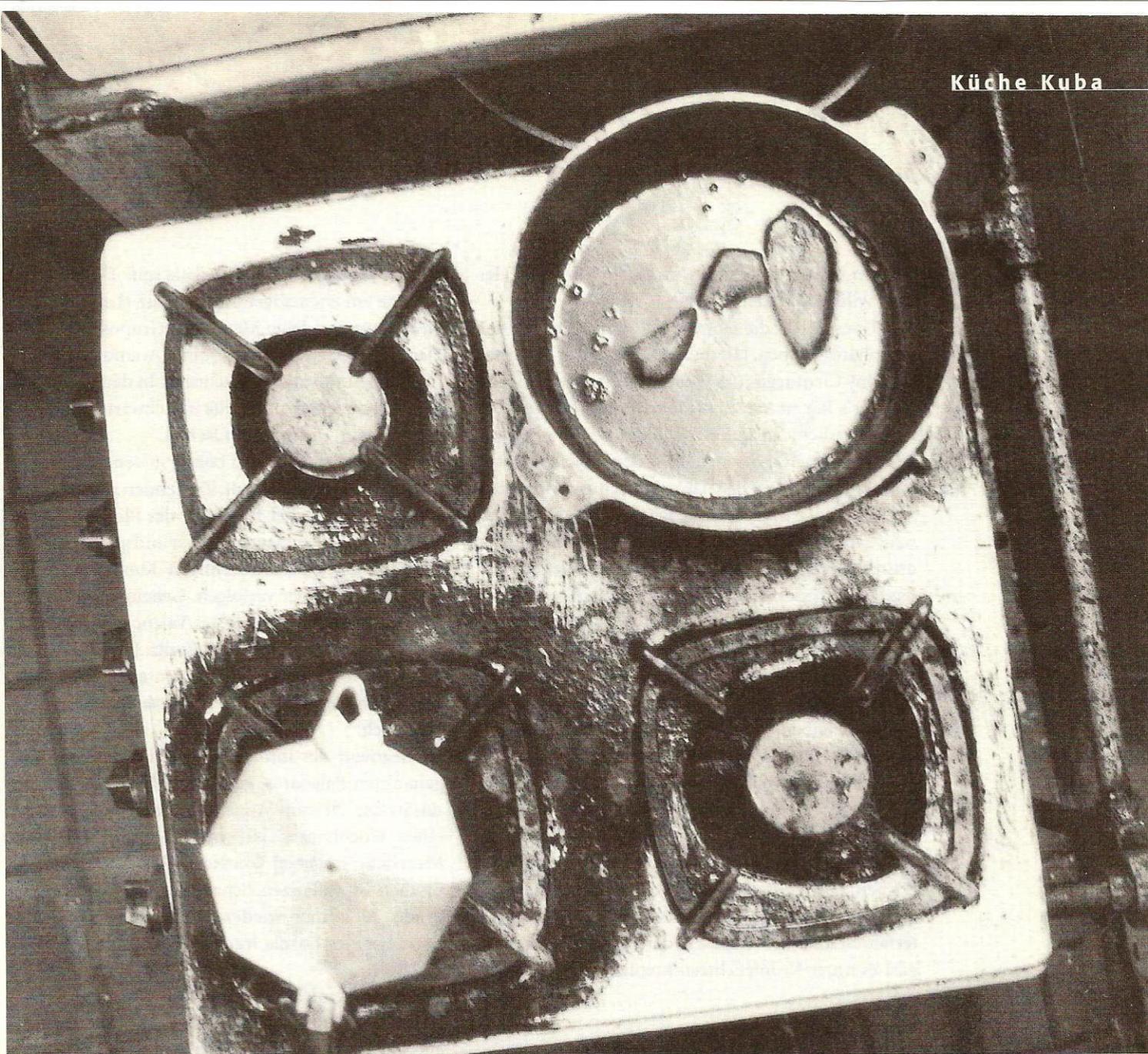
ten in den Augen des gut genährten Besuchers das Bild von der Armut in Würde.

Diese Variante der Armut hat nicht nur Nachteile. Es gibt keinen Überfluss in den kubanischen Küchenschäften, keine unsäglichen Verpackungen und wenig essbaren Zivilisationsschrott der Industrie.

Die Armut in Würde hat aber ihre Tücken. Der Niedergang im Bauch ist schleichend. In Kuba wächst eine unter- und falsch ernährte, fast anämische Generation heran. Noch ist man in Kuba weit entfernt vom Ausmass des Elends wie in Honduras, Nicaragua oder von Mexico-City. Dort verkaufen Kinder bis tief in die Nacht Kaugummi und Autoaccessoires. So tief ist Kuba trotz Versorgungs- und Sinnkrise nicht gefallen.

Im Überfluss der Marktwirtschaft springen uns Speis und Trank immer und überall an. In Kuba ist das anders. Ausserhalb des Touristenpfades muss sich der Fremde die Nahrung suchen. So ist es interessant, in Havana der Nase nach zu gehen, hinein in Hauseingänge, wo es nach Kerosin und angebrezelter Pizza-Masse riecht. Der Weg zu den exotischen Düften führt über dunkle Treppen hoch hinauf in düstere Küchennischen, wo unternehmerische Señoras sich nicht ungern in die Töpfe schauen lassen, wenn sie mit fast nichts Rohes in Gekochtes und – auf Anfrage – Fades in Scharfes verwandeln.

Nichts ist in Kuba politischer als das Private, also Essen, Trinken und die Küche. Das haben auch Fidel und die Generäle gemerkt. Die traurigen Tiger im Politbüro der KP mischen an den Kochtöpfen mächtig mit. In den letzten Jahren hat der Staat flächendeckend Rapidos und Rapiditos aufge-



zogen, Schnell-Imbiss-Buden, wie sie in Miami an der Calle Ocho der Exil-Kubaner oder in jeder anderen Stadt von Welt zu sehen sind. In Havana, Cienfuegos, Santa Clara oder in Santiago gibt es darüber hinaus vollaufgerüstete, Mister Mác nachgebildete Restaurants.

Der hungrige Volksmund hat die Soja-Hamburger in McCastros umgetauft. Vielen Kubanern erzeugt die vegetale Substanz zwischen den serbelnden Brotseiten eher Brechreiz. Sojaprodukte in einer kraftlosen, rosa-bleichen Farbe. Die McCastros schmecken undefinierbar und riechen definierbar. In der Sonderperiode zu Friedenszeiten sinkt der kubanische Sozialismus rasant auf sein letztes Stadium ab: in den Sojalismus.

Der kulinarische Versorgungsnotstand in Kuba hat zwei Gesichter: ein urbanes und ein rurales. Auf dem Land gibt es weniger Extreme als in den Städten. Im Dorf isst und trinkt man vorzugsweise durchschnittlich, ohne grosse Variationen.

Das gilt auch für die Cigarren. Weitab der Vorzeig-Institute von Havana, Pinar del Rio und Santiago gibt es Cigarren-Klitschen, die für den Binnenmarkt und für das Rationierungs-System No-Brands rollen. Wer ein Auge für die feinen Glimmer hat, kann auf der Reise durch die grösste der Antilleninseln angenehme Überraschungen erleben. Unvermittelt tauchen im staatlichen Verteilnetz ganze Ruedas von No-Brands auf, die dem Reisenden so manch finstre Nacht in der Provinz gegen Lokalwährung erhellen können.

In den kulinarischen und cigarristischen Wüsten und Niederungen Kubas gibt es Oasen: zum Beispiel beim Kilometer 51 auf der Autobahn Havana – Pinar del Rio. Es geht rechts ab, 10 Kilometer in die Sierra del Rosario. Nach einer kurzen Fahrt durch einen Sekundärwald taucht das Kola-Hotel auf; eine moderne Öko-Erholungsanlage mit Swimmingpool und Bars, Satelliten-TV und lau-

schigen Zimmern, mitten in einem Dickicht, der zum wilden Denken anregt.

Die Unesco hat die Zone 1985 zum Reservat der Biosphäre erhoben. Hierher hat Tourismus-Minister Osmany Cienfuegos das Gestühl der legendären Two Brother's Bar in Havana transferiert. Die Two Brother's Bar diente in anderen Zeiten als Filmkulisse für einen Hollywood-Streifen. Die Bar verkam in den mageren sozialistischen Jahren zu einer promiskuen Spelunke. Als in den neunziger Jahren die Kreuzschiffahrt-Klientel begann, gegenüber dem traditionsreichen Lokal in Havana an Land zu gehen, war das Prunkstück aus Edelholz der Two Brother's schon weg.

In einem der Restaurants des Kola-Hotels gibt es einen Pargo mit Mandeln, an Limettensaft und Knoblauch. Das Huhn a lo villeroy wird mit bitteren Oragenseiben, Weisswein und Zwiebeln serviert. Vorhanden sind auch alle grossen Rum-Drinks, welche in der wilden Landschaft die Eingeweide entkrampfen.

Wer ins Viñales-Tal fährt, ins heilige Land der kubanischen Cigarrenindustrie, kann kulinarisch was erleben. Dazu muss man aber das vernachlässigbare Buffet des Jazmines-Hotels überwinden und hinunterfahren ins Dorf Viñales. In der Casa de Don Tomás gibt es unter Kronleuchtern kreolische Köstlichkeiten.

Kein Brot ist hart. Nur kein Brot ist hart. Kuba war jahrzehntelang eine kommunistisch-archaische Tausch- und Peso-Gesellschaft, wo alle Bewohner auf ihre Kalorien kamen. Der Yankee-Dollar war jedoch schon immer das Haar in der Suppe. Wer am Tisch mehr und Raffinierteres wollte als die rationierte Brühe der Revolution, war auf die grünen Scheine angewiesen. Seit der Dollar in Kuba legal tender ist, hat sich die kulinarische Landschaft verändert und diversifiziert. Für Millionen Einheimische sind die neuen Möglichkeiten unerschwinglich.

Einer der grossen Promotoren der restaurativen Ess- und Lebenskultur heisst Osvaldo Leal Spengler, Stadthistoriker, Visionär, Abgeordneter und Fundraiser im Haupt- und Nebenberuf. Spengler ermöglicht architektonische Wiederaufbauprojekte in der Altstadt und baut gleichzeitig die gastronomische Infrastruktur für kommende Zeiten auf.

Längst haben Leute vom Schlage des Osvaldo Leal begriffen, dass die ausländischen Investoren, von denen es immer mehr nach Havana zieht, in Kuba nicht nur gute Geschäfte machen, sondern auch ordentlich essen und trinken möchten.

Reihenweise gehen neue Lokale auf. Das Café del Oriente am ehemaligen Börsenplatz (La Lonja) serviert teure und feine Menüs für Grupos Ejecutivos. Der Club Le Select an der Quinta Avenida von Miramar ist definitivamente exclusivo. In den unterkühlten Räumen einer alten Villa umschwärmen Scharen von Kellnern die rare Kundschaft.

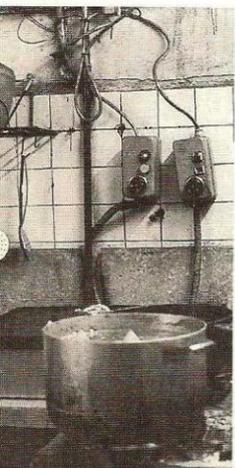
Dazu kommen die neuen Lokale in den sanft restaurierten Hotels der Altstadt. Zu nennen ist der Comedor des Santa-Isabel-Hotels an der Plaza de Armas. Dort kann man gediegen speisen und gleichzeitig das Getriebe der geschäftstüchtigen Kunsthandwerker, Gaukler und Maler verfolgen. Geheimtip ist die Bar im zweiten Stock. Im Hostal Valencia an der Calle Oficio 53 gibt es eine essbare Paella. Im Aljibe an der 7. Strasse von Miramar kommt unter einem luftigen Strohdach die ganze Palette kubanischer Gerichte auf den Tisch.

Im Segment der informellen Restaurants, den sogenannten Paladares, gehört ein Lokal an der Prado-Strasse 20 zum Angenehmsten. Im Penthouse eines Hochhauses isst man bei unverbaubarer Meersicht umgeben von New-Age-Musik und tropischen Topfpflanzen. Schade ist, dass die Behörden Prado 20 immer wieder dicht machen, weil die Betreiber des Lokals irgendwelche Bestimmungen verletzen.

El Hurón Azul an der Humboldt-Strasse ist eine Adresse, die man sich merken sollte. Das Essen im eher düsteren Ambiente ist sensationell. Insider munkeln, hinter dem Hurón Azul stehe das Kapital der literarischen Eminenz Miguel Barnet. Er hat mit seinem ethnographischen Roman «El Cimarrón» Weltruhm erlangt.

Herrscht Hunger in der Sonderperiode zu Friedenszeiten in Kuba? Eine nicht leicht zu beantwortende Frage. Die Grenze zwischen karibischer Übertreibung und dem echten Loch im Magen ist fließend. Unbestritten ist, dass Fidel nicht unbeteiligt ist an der irrationalen Verteilung der knappen Lebensmittel und Konsumgüter.

Gewitzt stellt der Comandante en Jefe selbst die Fallen, in welche das Volk dann tappt: Fidel besucht eine Schweinefarm. Er sieht eine pralle Sau kurz vor dem Ferkeln. «Diese Sau wird bestimmt zehn Junge werfen», meint Fidel zu seiner ergebenen Entourage. Die Sau wirft aber drei Tage nach Fidels Besuch nur sechs Ferkel. Der Stallbursche legt etwas zu und meldet dem Jefe der Schweinefarm die Geburt von sieben neuen Ferkeln; der Chef des Kombinats macht daraus acht. Der Provinzvorsteher der KP meldet dem



Agrarministerium in Havana, die Sau habe wie geplant zehn Ferkel geworfen. Fidel verteilt die grunzenden Tiere nach folgendem Schlüssel: Sechs landen in den Pfannen der Touristenhotels, und vier Schweine sind für den volkseigenen Konsum bestimmt.

In den Topf der kubanischen Küche haben im Verlauf der Geschichte viele Köche gespuckt. Zu ihnen gehören die in vorkolumbianischer Zeit vom lateinamerikanischen Festland zugewanderten Indianer, die autochthonen Tainos, Ciboneyes und Guanajabibes, die Guajiros, die Jibaros, Macurijes. Sie schenken der kulinarischen Welt das Barbacoa. Mit der Conquista kamen Katalanen, Galicier, Basken, Zuwanderer aus dem arabischen Raum, Sklaven aus Mauretanien, Guinea, Gabun, Congo, Angola, Sansibar und Mozambique. Im Verlauf der Jahrhunderte verschlug es Italiener, Juden aus allen möglichen Ländern, mediterrane, alpine und nordische Zuwanderer, Briten, Amerikaner und Sowjets nach Kuba. Fast alle haben die kubanische Ursuppe, den Ajíaco, angereichert. Nur die Sowjets, welche 35 Jahre die Geschicke von Kuba mitprägten, hinterließen kaum kulinarische Spuren.

In der eigenwilligen kubanischen Küche fehlt das Pikante fast vollständig, trotz des feurigen Temperaments der Menschen, der Glut der Sonne, des Wech-

selspiels zwischen den Wirbelstürmen und der heissen Trockenheit. «Wie geht es dir?» Die Antwort in Kuba: «Gordo y feliz» (dick und glücklich). Je länger je mehr kommt auf die Standardfrage nur noch das nasale «Soy feliz» (ich bin glücklich) aus den Kehlen.

Als ich vor kurzem in einem Kiosk in Havana einen Stadtplan kaufte, bekam ich die Formel «Somos felizes aquí» (wir sind hier glücklich) bereits handschriftlich – und im Preis inbegriffen – mitgeliefert. Vom Hunger ist auf dem Stadtplan nichts vermerkt.

