

DEUTSCHE KÜCHE

- Phạm Thị Bích Phượng -

Wir waren gerade in Deutschland angekommen. Von daher waren alle so dünn wie eine Bohnenstange. Auch weil wir vor dem Flug nach Saigon eine Woche lang fahren mussten. Der menschliche Körper wurde in subventionierten Zeiten hauptsächlich von Gemüse ernährt. Deshalb waren die Jungen und Mädchen untererwachsen, obwohl sie alle bereits um die 20 waren. Ich brachte damals nur 37 kg auf die Waage und konnte nur Kleidungsstücke der Größe 158 - also für deutschen Kinder im Alter von 14, 15 Jahren - gebrauchen.

Vormittags lernten wir Deutsch, nachmittags das Nähen: Gerade Naht, Schrägnaht, geschwungene Naht, fliegende Naht etc. Die Naht musste genau auf die vorgezeichnete Linie genäht werden. Am Ende der Linie musste es um zwei Stiche rückwärts genäht werden. Die Deutschen kontrollierten sehr gründlich, von den zwei Rückwärtsstichen bis zu dem Trennen des Nähgarns vom Stoff, ohne den Stoff selbst anzuschneiden, was unbedingt zu vermeiden war.

Wir hatten nicht damit gerechnet, dass wir für die gehobene westdeutsche Marke Exquisit nähen mussten. Von daher musste alles genau und gründlich sein, von der Naht bis zu dem Nähgarn. Unsere Hände mussten immer sauber sein, so als wir in einem Operationsraum wären. Gleichzeitig hatten wir Kontakt zu der neuesten, schönsten und elegantesten Mode. Ein von uns genähtes Hemd wurde für 200 Ostmark verkauft. Die Nähstoffe stammten meistens aus Japan und Westdeutschland. Ab und zu gab die Meisterin uns fehlerhafte Produkte für nur 10 - 15 Mark. Sie wusste, dass wir ein niedriges Gehalt haben, nur 500 bis 800 Mark, und zudem noch 30 Mark als Heimatbeitrag, 30 Mark Miete, 20 Mark für das Betriebsessen und 5 Mark Gewerkschaftsbeitrag zahlen mussten. Sie betrachtete uns als ihre Kinder und brachte uns viele kleine Dinge bei.

Montags gab es Reissuppe. Alle schlürften die dünne Suppe ziemlich geräuschvoll. Die Meisterin stand da und lächelte: „Warum esst ihr so laut?“ fragte sie mich.

- Ja, nach der vietnamesischen Kultur bedeutet das laute Essen, dass das Essen schmeckt!

Sie lachte und streifte meinen Kopf:

- Du sollst den Mund beim Kauen nicht aufmachen!

Ich machte es nach, aber so ungeschickt wie eine zahnlose Greisin.

Ich konnte auf die Frage der Meisterin auf Deutsch antworten, weil ich bis dahin zwei Monate Deutsch gelernt hatte. Vorher konnte ich auf alle Fragen nur ein einziges „Ja“ sagen. Beim Einkaufen genügte das Fingerzeigen, um das Gewünschte zu bekommen. Wenn es nicht mehr ging, konnte man mit Tönen das gewünschte Schweinefleisch beschreiben: Ich möchte essen und dann die Töne von Schweinen. Mit Handbewegungen konnte man zum Beispiel Fische beschreiben. Ohne den Dolmetscher war uns gelungen, eine Menge Lebensmittel einzukaufen.

Donnerstags gab es Hasenfleisch. Wir schauten das angeekelt an und aßen nicht. Die Meisterin kam wieder und ermutigte uns:

- Das ist doch eine deutsche Spezialität, schmeckt sehr gut! Esst doch!

Ich schlürfte nur die Brühe.

Freitags ist Fasttag und dabei wird oft Fisch gegessen. Die meisten Deutschen sind Katholiken. Von daher ist Fisch ein Gericht für den Fasttag, das freitags gegessen wird. In Essig eingelegte Fische werden mit Kartoffelsalat gegessen. Ich gab auf und sah dieses

Gericht nur an, bis die Mahlzeit vorbei war. Dann holte ich mir heimlich die Dose Reis mit gegartem Fleisch und eingelegten Senfblättern, die ich hinter der Heizung an meiner Nähmaschine versteckte.

Die Meisterin schrie:

- Das schmeckt doch gut, warum esst ihr nicht?
- Es stinkt fürchterlich! Ich will nur erbrechen!
- Wenn Du nicht isst, wie kannst Du arbeiten?

Sie verfolgte mich, um zu sehen, was ich esse.

Sie öffnete die Dose, roch die eingelegten und schön gelben Senfblätter und schrie:

- Es stinkt fürchterlich! Woher hast Du das?
- Ich habe es aus dem Gemüesfeld genommen!

Sie ging anrufen. Eine halbe Stunde später kam sie mit dem Dolmetscher:

- Von der Senfpflanze nimmt man nur Senfkörner, um daraus Senf für die Wurst herzustellen. Die Blätter werden als Futter für das Vieh genutzt und nicht für Menschen. Um gesund zu bleiben, ist es Euch verboten, dieses Gemüse zu essen.

Alle waren traurig.

Nur dienstags gibt es gekochtes Eisbein mit Sauerkraut, das sehr gut schmeckte. Dazu gab es gekochte Kartoffeln und etwas Soße.

Seitdem kochte die Küche etwas mehr Kartoffel und Eier, extra für uns.

Ich aß zwei große Teller Suppe, hatte aber immer noch Hunger. In der Suppe war auch Hühnerfleisch. Nach einem Monat nahm ich 2 kg zu. Und so nahmen wir recht schnell zu und sahen rosig und frisch wie Senfblumen aus.

Die Zeit verging. 1989 fiel die Mauer. Der Osten und der Westen sind wieder zusammen. Meine Fabrik wurde zugemacht. Wir trennten uns und jeder ging seinen Weg. Manche erhielten 3.000 DM Entschädigungsgeld und kehrten heim. Manche gingen nach Tschechien, Polen oder blieben in Deutschland und suchten einen Job.

Noch 2 Monate, dann bin ich seit 30 Jahren in Deutschland. Ich erinnere mich gern an die Speisen in Ostdeutschland, an das grüne Tal in Reichenbach, nicht weit von dem Skisportzentrum Klingental an der Grenze zu Tschechien. Bis heute leben wir immer noch fern von daheim. Manche von uns sind bereits in die Wiedergeburtsskette gegangen. Alle sind bereit im grauhaarigen Alter, aber keiner vergisst die schweren aber fröhlichen Anfangstage.

Ich finde einen Satz aus einem Gedicht von Che Lan Vien für die jungen Leute, die damals erst 20 Jahre alt waren:

*„Wohin wir kommen, ist nur der Ort, wo wir wohnen
Wenn wir gehen, verwandelt sich der Boden in eine Seele*