

Dorothea Greven

## Willkommen Freund!

### Großverpflegung auf Jemenitisch

Pünktlich um acht Uhr morgens holen mich Abdullah und Ahmed von meinem Hotel in der Altstadt von Sana'a ab – der eine als mein Dolmetscher, der andere als mein Fahrer. Sie sind mir von Mohammed Baza (Cameleers Tours) als Eskorte mitgegeben worden, damit ich ganz bestimmt zu meinen Informationen komme. Heute steht ein Tagesausflug nach Schibam und Kaukaban an sowie ein Besuch in Hamidah's Funduq. In der Regel bietet ein Funduq Mehrbettzimmer und Matratzenlager und wird in kleineren Orten als Familienbetrieb geführt. Ein leichter Schlafsack sollte sich bei einem Jemenreisenden immer im Gepäck befinden. Die Sanitäreanlagen sind einfach. Aber oftmals zeichnet sich der Funduq durch einen sehr schönen Mafradsch – einen Salon – aus. Hier lagern dann die Gäste bequem auf weichen Polstern und bekommen abends vielleicht sogar jemenitische Folklore – Musik und Tanz – geboten. Und werden nach allen Regeln jemenitischer Gastfreundschaft bewirtet.

Schibam liegt am Fuße einer steilen Felswand etwa zwei Autostunden nordwestlich der Hauptstadt. Liegt schon Sana'a um die 2.200 Meter über dem Meeresspiegel, so haben es die etwa 2.000 Einwohner von Schibam noch um 400 Meter luftiger. Auf dem Gipfel oberhalb der Felswand leben in Kaukaban weitere 500 Menschen in fast 3000 m Höhe. Der Ort war früher Fluchtburg für die Leute aus Schibam und hat auch heute noch Festungscharakter. Bis vor wenigen Jahren gab es auch keine Straße hinauf, sondern nur einen schmalen gewundenen Pfad mit schattigen Felsenengpässen. Der Blick von oben auf Schibam und die Ebene von Sana'a lohnt durchaus den einstündigen Aufstieg.

Durch eine hohe dunkle Toreinfahrt geht es über einen kleinen Innenhof, in dem sich lautstark jede Menge Kleinkinder tummeln – Jemen weist eine enorme Geburtenrate auf –, in den eigentlichen Funduq. Die riesige Einfahrt ist spartanisch mit einigen Tischen und Stühlen ausgestattet und erinnert mich spontan an die „Schwemme“ im Hofbräuhaus von München. Nur muss man eine andere Relation zu Grunde legen. Sie ist das Restaurant der Einheimischen. Gleich links von der Tür und imposant erhöht ist eine Art „Küchenzeile“ platziert: eine Reihe von Gaskochstellen, auf denen in riesigen Töpfen, die wahrlich Großver-

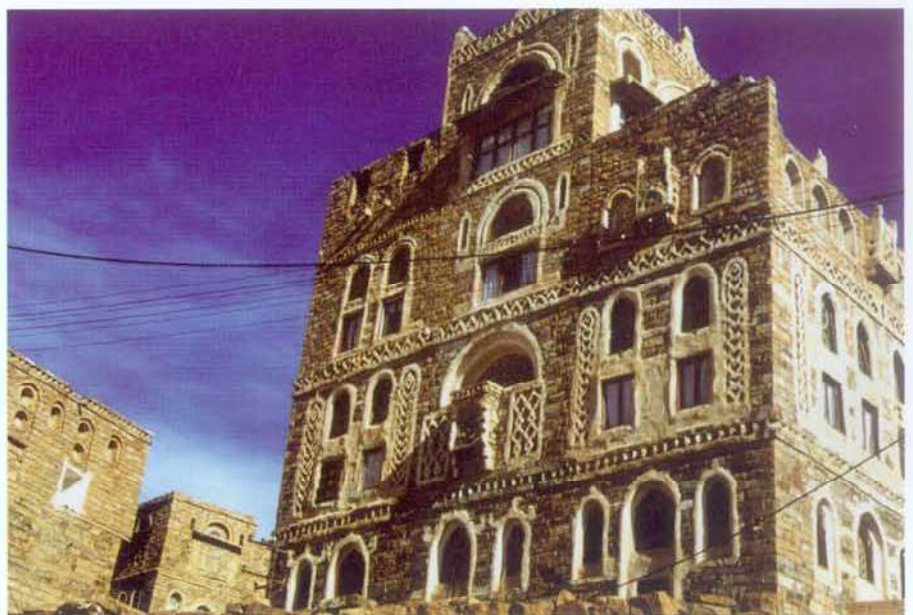
pflegung signalisieren, die Zutaten des jemenitischen Nationalgerichts vorgegart werden. Dahinter steht der „Küchenchef“, einer der Söhne Hamidah's persönlich, und stellt auf Abruf die jeweils richtige Mischung zusammen: gehacktes Kalbfleisch, Reis, zerkleinerte Gemüse und Kartoffeln, Kalbsbrühe, Gewürze, Eier und Helba – etwa eine Schwitze aus Bockshornklee-Samen. Salta wird in Steintöpfen angerichtet, kommt noch brodelnd auf den Tisch und wird mit Stücken von Fladenbrot aufgenommen und gegessen. In Sana'a hatte ich Salta bereits kennen gelernt und zusammen mit Abdullah und Ahmed erste unerschrockene Versuche unternommen, aus dem gemeinsamen Topf ohne Besteck zu meiner Portion zu kommen. Im der islamischen Tradition tief verbunden Jemen wird kein Schweinefleisch gegessen und kein Alkohol getrunken. Im allgemeinen gibt es in Plastikflaschen abgefülltes Quellwasser zu trinken, aber auch Säfte, Limonaden, Pepsi, Cola und alkoholfreies Bier sind im Angebot.

Hamidah's Funduq ist ein dreistöckiges Gebäude. Auf jeder Etage – ohne Aufzug, über hohe Treppen zu erreichen – gibt es einen schönen großen Raum zum gemütlichen Hocken und Speisen, der im Zweifelsfall aber auch für 20 Schlafgäste umfunktioniert werden kann. In insgesamt neun weiteren größeren und kleineren Räumen können vier Mal fünf, drei Mal vier und zwei Mal zwei zusätz-

liche Besucher träumen. Immer auf Matratzenlager, versteht sich, und keinesfalls zwangsläufig streng getrennt nach Männlein und Weiblein. Auf jedem Stockwerk befindet sich außerdem ein Badezimmer mit Dusche und zwei Toiletten (arabisch und europäisch).

Während der Saison (Oktober bis Dezember und Februar bis April) fallen täglich bis zu hundert Gäste ein. Meistens nur zum Essen, häufig auch zum Schlafen. Dabei handelt es sich sowohl um Einzelpersonen als auch um Gruppen, die beileibe nicht immer vorher avisiert wurden. Fast alle Nationalitäten waren hier schon zu Gast, erzählt Hamidah später. Einfach, weil Kaukaban ein ausgesprochener Touristenort ist. Und alle haben sich bei ihr immer gut benommen, sagt sie. Nicht so sehr dagegen die Einheimischen, die in Hamidah's Funduq zwar nicht übernachten, sich aber oftmals mit der ganzen Familie an ihrer vorzüglichen Küche gütlich tun. Sterne im Jemen? Jedenfalls sind auch die Ausländer regelmäßig begeistert, berichtet sie stolz.

Zunächst aber begrüßt uns Arwa (19), eine ihrer Töchter. Die Mutter ist nach Sana'a gefahren, um die Unterlagen für eine Mekkarreise zu besorgen. Geduld und Warten sind angesagt. Inzwischen serviert uns Arwa Tee – jemenitischen Tee, der zusammen mit Kardamom, Nelken, Zimt und Ingwer einmal kurz aufkochen muss und gesüßt mit Milch getrunken wird. Wir könnten jedoch auch Qishr



Hamidah's Funduq in Shibam

Alle Fotos: D. Greven