



Die zehnjährige Tochter von Hamidah darf der Fotografen Modell stehen – und noch dazu ohne Schleier! Sie serviert uns Bint as-sachn (= Tochter des Tellers), eine köstliche süße Nachspeise, die in vielen Gegenden auch als Vorspeise gegessen wird

wählen – einen ebenfalls gesüßten Aufguss aus Kaffeeschalen. Nicht ganz uneigennützig gehen Abdullah und Ahmed ein Gastgeschenk besorgen: Qat, den sie, um die Zeit zu überbrücken, zusammen mit eintrudelnden Nachbarn und Söhnen des Hauses vor sich hin speichern. Gar zu gern würden mich die Männer zu den Frauen schicken, die selbstverständlich ebenfalls ihrer Qatrunde frönen, sich aber um die Welt nicht fotografieren lassen.

Inzwischen wurde in der Küche, die nur vom Hof aus zugänglich ist, hart gearbeitet, und ich werde geholt, um das Ergebnis zu begutachten. Fast kann ich mich in dem dunklen Loch nicht orientieren. In der hintersten Ecke steht ein mehrflamiger uralter Gasherd, dessen Kochstellen längst nicht mehr alle funktionieren. Meine Reiseinformationen hatten mich gelehrt, dass die Küche im Jemen sehr einfach sei: Fleischsuppe, Reis, Gemüse und Kartoffeln, gekochtes und gebratenes Fleisch, frisch gefangener Fisch und jede Menge Früchte, wie sie im Jemen gedeihen (Orangen, Zitronen, Limonen, Mangos, Bananen, Papayas, Wasser- und Zuckermelonen, Mandarinen, Äpfel) würden aber angeboten. Doch was ich hier aus diesen Zutaten mit Hilfe einfachster Technik offeriert bekomme, lässt sich durchaus sehen und schmecken. Die Frauen tragen die verschiedenen Speisen zumeist auf dem Kopf ins Haupthaus und die Treppe hinauf in einen der großen Gasträume, wo sich außer meinen Begleitern und mir noch eine kleine Gruppe italienischer Touristen eingefunden hat. Angefangen mit Salta in dem großen dunklen Steintopf zeigt das Foto unten entgegen dem Uhrzeiger folgende Gerichte: Brotfladen mit Buttermilch und Gewürzen, gebratenes Kalbfleisch (in der Mitte), Tomatenreis, Kartoffeln mit Gemüse, Bint as-sachn, Brotfladenstücke mit Öl, Ei und Honig sowie Lammfleisch in eigener Brühe.

Am letzten Tag meines Aufenthalts im Jemen lernte ich noch andere Gerichte kennen. Mona und ihre Schwägerin kochten für eine vielköpfige Familie und einen Gast aus Deutschland (mich) „Großverpflegung auf Jemenitisch“:

Kabsah: Reis mit Pinienkernen, Rosinen und gekochtem Kalbfleisch

Tabich: Hackfleisch mit Kartoffeln und grünen Bohnen

Schafoot: Dünne Fladen aus Hirseteig mit einer Soße aus verquirltem Joghurt, etwas Milch und gemixt mit Tomaten, Zwiebellauch, Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Minze und Koreander

Schairiah: Eine Art mit Safran gefärbte Glasnudeln mit Wasser, Rosinen, Kardamom und wenig Butter

Mahschi: Mit Kartoffelteig umhüllte hartgekochte Eier, gewälzt in Mehl und verschlagenem Ei und in Öl ausgebacken

Harisch: Gemahlene Weizenkörner mit Salz in Wasser weich gekocht, mit Milch, Joghurt und Honig abgeschmeckt.



Hamidah, „die Königin von Saba“

Gewissermaßen zum Dessert erscheint endlich Hamidah selbst: eine kleine runde Jemenitin im langen dunkelgrünen Kleid, barfuß in Sandalen, mit Kopftuch und Schleier, aber mit was für einer Ausstrahlung! Sie ist mir auf Anhieb sympathisch, diese „Königin von Saba“, wie sie Abdullah nennt, die uneingeschränkt in ihrem Reich herrscht. Nun, da sie ihre Geschäfte in Ordnung gebracht hat, nimmt sie sich viel Zeit für mich und beantwortet in ihrem etwas rauhen arabischen Dialekt über Abdullah gewissenhaft meine Fragen.

Hamidah (50) wurde bereits als kleines Mädchen einem über 20 Jahre älteren Mann in die Ehe gegeben, mit zwölf Jahren bekam sie ihr erstes Kind. Insgesamt hat sie 15 Kinder zur Welt gebracht, fünf sind gestorben („Inshallah!“), zehn sind ihr geblieben. Der Älteste ist 38, die Jüngste zehn Jahre alt. Die fünf Söhne,

