

Handwerk im Himalaya

Im der Hauptstadt von Ladakh gibt es ein gutes Dutzend „German Bakers“. Touristen, Einheimische und der Dalai Lama zählen zu den Kunden.

Von Nana Ziesche

Prüfend hält er seine Hand in den riesigen Laterit-Steinofen über die glühenden Holzscheite. Stimmt die Temperatur? „Genau richtig – wir können die Kuchen hineinschieben“, sagt der Bäcker R. P. Pande. Käsekuchen, gedeckter Aprikosenkuchen, Zitronenkuchen, Walnusskuchen, Apfelstreusel und Schokoladenkuchen wandern in die Hitze. Pandes Lehrling Harikrishna verschließt die Öffnung mit einem schweren Eisentor, am Rand umwickelt mit Stoffbahnen, damit keine Wärme zwischen Stein und Eisen entweicht. 45 Minuten wird die Backzeit betragen.

Ladakh. Mitten in der Hochgebirgswüste liegt die Provinzhauptstadt Leh. Im Hinterhof eines Bauerhauses hat der Nepalese Pande seine Backstube. Um drei Uhr morgens sind der 35-Jährige und sein vierköpfiges Team aufgestanden, um die Liste abzuarbeiten, die ihnen die „German Bakery Pumpnickel“ am Abend mitgegeben hat. Kastenbrot, Croissants, Zimtschnecken und Schokozöpfe sind schon fertig. Die Donuts brutzeln im Öl auf einem kleinen Extrakoher in der Ecke. Der Jungbäcker Kumar zupft Salatblätter für die lecker aussehenden Sandwiches zurecht. Das Angebot ist reichhaltig – und bewährt sich seit Jahren.

In den 1980er-Jahren traten die „German Bakers“ ihren Siegeszug durch Nepal und Indien an. Ein Deutscher mit dem Spitznamen Woody brachte einigen Nepalesen das Brot- und Kuchenbacken bei. Woody, erzählen Einheimische, habe großen Wert auf Sauberkeit gelegt und Backwaren appetitlich in einer Verkaufsvitrine präsentiert. Seine Brote und Kuchen wurden Renner bei Rucksacktouristen und anderen Urlaubern. Und sie riefen Nachahmer auf den Plan. Geschäftstüchtige Nepalesen und Sikhs schauten sich die Re-



■ Ohne Strom, ohne Maschinen: Der Nepalese R.P. Pande backt mit seinen vier Helfern nach deutschen Rezepturen.

zepte und das Konzept ab und gründeten in den Touristenhochburgen zwischen indischen Tempeln und dem Mount Everest German Bakers.

In Leh gibt es ein gutes Dutzend dieser Bakers, die Inhaber sind Händler. Die Backwaren kommen aus drei kleinen Betrieben, die in freundschaftlicher Konkurrenz miteinander verbunden sind. Fragt man Pande, was seinen Betrieb auszeichnet, sagt er etwas, was Kollegen in Deutschland sofort unterschreiben würden: „Wir benutzen nur Butter bei der Zubereitung. Das ist teuer, aber dafür schmeckt man bei uns Qualität. Die anderen sparen und nehmen Ghee oder sogar Öl – das käme für mich nie in Frage!“

Pande ist stolz auf seine Karriere. Zusammen mit seinem Bruder ist er der erste Bäcker in

der Familie aus Kathmandu geworden. Er kann alle Rezepte gleichsam aus der Hand schüttern, braucht keine Waage, keine Knethaken, keine Hilfsmittel. Seine starken Hände spüren, wann der Teig die richtige Konsistenz hat, erzählt er. Seine Erfahrung sage ihm, welche Mengen er zusammenrühren muss. Seine Finger ersetzen den Quirl.

Pande sinniert: „Ich war noch nie in Deutschland, aber ich glaube, bei euch schmecken die Sachen genauso. Wir nehmen hier ja die gleichen Zutaten. Nur das, was ihr in den Käsekuchen tut, das gibt es hier nicht. Wir nehmen ausgepressten Joghurt.“ Viele Produkte wie Mehl, Butter, Zucker und Eier gelangen über den Landweg von Srinagar nach Ladakh, welches sich in der Touristensaison schon lange nicht mehr autark ernähren kann. Ei-

nige Zutaten sind jedoch so speziell, dass sie extra nur für die German Bakers aus Delhi bestellt werden müssen: Puderzucker, Vanillearoma, Kokosraspel, Kaffee- und Schokoladenpulver.

Pandes Jungbäcker, der 22-jährige Harekrishna und der 30-jährige Kumar, lernen schnell. Beide sind in der Ausbildung, hantieren mit den Zutaten aber schon genauso sicher wie ein alter Hase. „Ich lerne bei Pande nicht nur die Rezepte, sondern auch das Gespür. Wie man einen Steinofen einheizen muss, wie sich ein fertiges Brot anfühlt, wie ich die richtige Mischung für einen Zitronenkuchen ohne Hilfsmittel hinbekomme.“ Harekrishna ist schon das zweite Jahr in der Backstube in Ladakh und freut sich, so viel von Pande zu lernen: „Vielleicht bin ich bald soweit, dass ich der Boss in einer

Backstube sein kann.“

Der kleine Raju steckt seinen Kopf in die Backstube – das Signal, dass sich die nächste Ladung Backwaren auf den Weg in den Bazar machen kann. Pande und Kumar helfen ihm, den großen Weidenkorb auf dem Fahrradgepäckträger zu füllen. Dass die Backwaren dann in mehreren Lagen übereinander über die holperigen Wege heil bis zur Ladentheke gelangen, ist allein Rajus Geschick zu verdanken.

Rajinder Singh, ein immer gütig lächelnder graubärtiger Sikh, wartet schon ungeduldig auf die frische Ware. Als Raju angeradelt kommt, nimmt er die Backwaren entgegen und befüllt flink die Vitrine der „Pumpnickel German Bakery“. Er hat die Bäckerei mit einem Partner vor 20 Jahren gegründet als Nebenverdienst zu seinem Teehandel in Kargil. „In Leh hat sich viel verändert, es gab einen großen wirtschaftlichen Aufschwung und alles ist moderner geworden“, schildert Singh.

Selbst unser Publikum sei anders geworden. „Früher waren ausschließlich Touristen aus dem Westen unsere Kundschaft, jetzt kommen immer mehr indische Gäste und auch Ladakhis.“ Singh lacht: „Gestern hat ein Mönch 90 Donuts bestellt. Die Zeiten ändern sich.“

Oben in der Backstube klingelt das Handy von Pande: Der Chefkoch vom Dalai Lama bittet ihn, während des Ladakhbesuchs seiner Heiligkeit in diesem Jahr täglich Croissants zum Frühstück zu backen. Pande kann sein Glück kaum fassen. Zwar ist er Hindu, aber den Dalai Lama verehrt er. Das werden die „besten Croissants, die er je gebacken hat“, sagt er. Er stellt seine Croissants aus Hefeteig her. Es gibt sie mit Schokolade, Käse oder in „Natur“. Für den Dalai Lama sollen es Letztere sein, damit ihm die lokale Aprikosenmarmelade dazu gereicht werden kann, eine ladakhische Spezialität.



■ Die „Pumpnickel German Bakery“ gibt es seit 20 Jahren. Hinter der Theke steht Turban- und Schnauzbarträger Rajinder Singh, ein indischer Sikh. Die Backwaren bringt ein Fahrradkurier. Fotos: Ziesche