



English Conversation

Amerikanische Kochkunst

Auf einem vorausgegangenen Treffen unseres English Conversation Teams hatten wir uns mit dem Einfluss der französischen Sprache im Nordosten der USA beschäftigt. Nun tauchte die Frage auf, ob solch ein Einfluss auch in anderen Teilen der Staaten festzustellen ist – und vor allem, ob die französische Kochkunst Eingang in die amerikanische Küche gefunden hat. Ein Mitglied unseres Teams berichtete begeistert über solche Einflüsse im Süden des Landes, vor allem in Louisiana und dort speziell im Raum von New Orleans und von Lafayette. Auch hier findet sich die Ursache für diese Entwicklung im Konkurrenzdenken der beiden Kolonialmächte Frankreich und England. Die Stadt New Orleans wurde etwa 1682 gegründet – strategisch günstig gelegen an der Mündung des Mississippi.

Dort leben die Cajuns, amerikanische Einwohner mit französischem Ursprung. Sie sprechen einen Dialekt, der einem Gemisch aus Französisch und Englisch entspricht.

Sie haben eine gut sättigende Speise entwickelt, für die die notwendigen Zutaten leicht erreichbar waren. Dieses Gericht wird als „New Orleans Jambalaya“ bezeichnet. Der Begriff „Jambalaya“ stammt vermutlich aus der Provence, wo er für „Eintopf“ verwendet wird. Das Gericht besteht aus Reis, Würfeln von Hühnerfleisch, scharf gewürzter Wurst und verschiedenen Kräutern. Garnelen sorgen für den typischen Geschmack. (1) Unerlässlich ist die traditionelle Cajun-Gewürzmischung, ausführliche Rezepte bietet das Internet in reichhaltigem Maße.

Nun war es für uns nicht mehr weit, Jambalaya selber herzustellen. Und so entstand in einer privaten Küche in einem gewaltigen Topf der leckere Eintopf, der dann später natürlich bei einem weiteren Treffen im Hause des Kladower Forum verspeist wurde, angereichert mit passenden Getränken.

Um das passende Ambiente zu entwickeln, wurde bei diesem gemeinsamen Mahl natürlich nur die englische Sprache genutzt. So hatten wir einen angenehmen Rahmen, berichteten über Einzelheiten der angewandten Kochkunst, kamen rasch zu weiterführenden Gesprächen und genossen einen aufschlussreichen Abend.

Erwähnenswert ist noch das Kochbuch von Clairborne mit hunderten von Rezepten - darunter auch eins mit der Bezeichnung „*Veal Stew a la Provencale*“ - ein Gericht, das dem Jambalaya sehr ähnlich ist. (2) Die amerikanische Küche hat also weit mehr zu bieten als nur Fast Food.

Das Begriff Jambalaya hat später Verwendung in einem weltweit bekannten Lied und einem lebhaften Tanz gefunden.

Günter Jünger

- (1) Wikipedia
- (2) Claiborne, Craig: The New York Times Cookbook, o.J., S. 314

Arensmeier Haustechnik GbR

Meisterbetrieb seit über 30 Jahren

Zentralheizung · Gas · Sanitär · Ölfeuerungsanlagen



365 39 91

www.arensmeyer-haustechnik.de



0173 61 22 198 · Ritterfelddamm 225 D · 14089 Berlin

- ⚡ Planung und Installation von Gas- und Ölheizungsanlagen
- ⚡ Wartungs- und Störungsdienst
- ⚡ Schornsteinsanierung
- ⚡ Sanitärarbeiten
- ⚡ Sprengwasserzählerinstallation und -wechsel
- ⚡ Verlegung der Fußbodenheizung
- ⚡ Sanierung und Modernisierung der Abwasserleitung inkl. Erdarbeiten u.v.m.

e-dox

für wachsenden Erfolg

Sie brauchen in Ihrem Büro einen Kopierer/Drucker:

- Elektronikmarkt fahren
- Internet durchsuchen
- Keine Ahnung was das Richtige für mich ist
- Installation allein versuchen
- Die Profis fragen

Sie brauchen Flyer, Bücher, Visitenkarten, alles was man drucken kann:

- Copyshop fahren
- Internet durchsuchen
- keine Ahnung was das Richtige für mich ist
- Grafiken selber zusammenbasteln
- Profis fragen

Wir helfen weil wir unseren Job gern machen und weil wir 25 Jahre Erfahrung mitbringen!

Schreiben Sie uns eine Mail (mario.zeitz@e-dox-berlin.de),

oder rufen Sie Mario Zeitz (01721777335) an!



XEROX Vertragspartner
e-dox GmbH Berlin
Ahornallee 4
14089 Berlin (Kladow)

