



Eine himmlische Süßspeise, gefertigt aus irdischen «Schlämpen». (Zürich, 10/2021)

RABRI

Crème aus kondensierter Milch mit Safran, Pistazien und Mandeln

«Happy New Year!», schreit der kleine Kerl und streckt mir ein Kübelchen aus braunem, ungebranntem Ton hin, Indiens Alternative zum Wegwerfgeschirr aus Plastik oder Karton. Ich bücke mich leicht und nehme das Geschenk aus seinen Händchen entgegen, die feucht sind und klebrig. Er tritt einen Schritt zurück, presst die Arme scheu an den Körper und sieht mich zugleich aus dunklen Augen fordernd an, als er warte er dringend ein Gegengeschenk oder wenigstens angemessenen Dank. Der Bub trägt einen langen Kittel mit Knöpfen, einen Sherwani aus kostbarem, dunkelblauem Stoff, an seinen Füßen glänzen schwarze Lackschuhe. Zweifellos habe ich einen Prinzen vor mir.

Das Tongefäß ist leer, nur an den Wänden hängt da und dort noch ein gelblich-weißer Film. Eine ähnliche Substanz haftet auch am Kinn des Buben und am Kragen seines Kleids. In dem Kübelchen kann nur eins gewesen sein: Rabri, eine Creme aus verdickter Milch und Safran, die hier in Haridwar an jeder Ecke hergestellt wird und als die berühmteste Spezialität der Pilgerstadt gilt. Wie bei so vielen Klassikern der indischen Küche lässt sich allerdings auch bei Rabri nicht genau sagen, wo das Rezept seinen Ursprung hat.



Verpasste Chance | «Wie er so dasitzt und sich an seinem Feuer wärmt, sieht er gar nicht unsympathisch aus – eher ein bisschen verloren. Eben hat er kurz in meine Richtung geschaut. Ob er wohl auch über unsere kurze Begegnung nachdenkt? Fragt er sich, was ich von ihm wollte? Warum ich plötzlich kehrt machte? Oder rätselt er, was «Ausory» bedeute könnte?»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 31. Dezember 2022.



Ein junger Sweetmaker bereitet in der Altstadt vom Haridwar in einem mächtigen Topf Rabri zu. Am ersten Tag des neuen Jahres erwartet er besonders viele Kunden mit Appetit auf die süße Spezialität des Ortes. (1/1/2018)



In Haridwar bietet nahezu jedes Geschäft mit Süßigkeiten selbstverständlich auch Rabri an.



Auch an diesem Stand, der in unmittelbarer Umgebung des Har-ki-Pairi-Tempels eine breite Palette von Konfekt anbietet, nimmt der Topf mit der köchelnden Rabri-Milch eine zentrale Stellung ein.

Erstmals erwähnt wird Rabri, so stellt es der Gastronom Kongada Achaya in seinem *Historical Dictionary of Indian Food* (S. 22) fest, im *Chandimangal*, einem bengalischen Komplex aus mittelalterlichen Texten. Seither hatte das Rezept viel Zeit, sich auf dem ganzen Subkontinent zu verbreiten und überall zuckerverschleckte Mäuler glücklich, ja wohl gar ein wenig süchtig zu machen.

Das Suchtpotenzial von Rabri erklärt vielleicht auch, was 1965 in Bengalen geschah: Als die Milch im Staate knapp wurde, versuchte der oberste Minister, unter anderem die Produktion von Rabri zu verbieten – mit dem Ergebnis, dass sich der ganze Himmel der Süßigkeiten innerhalb weniger Tage in die Unterwelt des Schwarzen Marktes verschob. Dabei war die Überlegung des Ministers gar nicht falsch, denn tatsächlich braucht es für ein paar kleine Schälchen Rabri unglaublich viele Liter Milch. Vielleicht hat man deshalb in Haridwar dieser Creme früher etwas Hirse beigemischt. Eine sparsame Tradition, von der sich indes meinen Erfahrungen nach nicht viel erhalten hat.

Die Herstellung von Rabri ist grundsätzlich einfach, erfordert aber einige Zeit und etwas Fingerspitzengefühl. Ich habe einen jungen Konditor mitten im ältesten Stadtteil vor Haridwar beobachtet, der sich mit Hingabe der Produktion von Rabri widmete. In einem Topf mit einem Durchmesser von etwa einem Meter brachte er rund zwanzig Liter Milch zum Kochen und begann dann, die Häute, die sich in einem fort auf der Oberfläche bildeten, mithilfe eines Schabers zur Seite hinzubugieren. Er war damit über eine Stunde lang be-

schäftigt und ich bewunderte mehr und mehr seine Geduld. Zum Abschluss gab er etwas Zucker sowie eine Idee Safran bei und schabte die Masse in kleine Gefäße aus ungebranntem Ton, die dem Rabri, so die feste Überzeugung der indischen Fangemeinde, noch einmal eine ganz spezielle Note verleihen. Der Mann verkaufte die Töpfchen zu einem für lokale Verhältnisse ungewöhnlich hohen Preis – gleichwohl war seine Ware im Nu versilbert.

Natürlich merkte er bald, dass ich ihn beobachte, wischte sich den Schweiß von der Stirn und posierte mit blankem Lächeln für das obligate «Selfie», wie solche «Porträts» in Indien heißen.

«Today too much work», sagte er dann und nahm die Arbeit an seinem Milchtopf wieder auf.

«Weil heute der 1. Januar ist», fragte ich ihn und zeigte auf einen brandneuen Kalender des Supreme Court of India an seiner Wand.

«It's holiday time! Und da strömen die Leute in Massen nach Haridwar!» Sie strömen, um im Ganges zu baden, denn hier soll der Fluss ein paar Tropfen Amrita abbekommen haben, himmlischer Essenz der Unsterblichkeit. Und nach dem Bad, so erklärt der junge Konditor, packt sie die Lust auf Süßes: «Ich bin sicher, dass heute hier jeder zweite Besucher wenigstens ein Rabri isst!»

In den verschiedenen Regionen Indiens werden ganz unterschiedliche Tage als Neujahrstage gefeiert. Ihr Datum wird meist vom Mond- oder Sonnenkalender bestimmt. Hindus, Buddhisten und Parsis feiern je nach Region im Januar, Februar, März, April, August oder Dezember. Und im islamischen Kalender wandert das Fest mit dem Monat Muharram durchs Jahr. Gleichwohl begeht man auch in Indien den 1. Januar des gregorianischen Kalenders als Start in ein Happy New Year, in den größeren Städten mit Feuerwerk und Paraden, in Haridwar natürlich mit einem Bad.

Entsprechend ist heute viel los beim Brahma Kund, wie die Stelle heißt, wo einst die göttlichen Tropfen in den Ganges fielen. Die Ärmere sind mit Bussen angereist. Aufgeregt tasten sie sich ins Wasser vor, die Frauen in voller Bekleidung. Sie halten sich in Ufernähe, geben sich die Hand, klammern sich an Geländern und Ketten fest, denn schwimmen können die meisten nicht. Am Rand des Flusses kann man sich spirituell unterrichten lassen oder streckt für ein Haaropfer den Schädel unters Messer. Das Wasser ist grau, trüb, voller Kleinteile – trotzdem füllen einige diese Brühe in Plastikkanister ab. Spezialisten sind derweilen mit Taucherbrillen unterwegs, denn offenbar reißt der Fluss hier den Frauen so manches Schmuckstück von den Gliedern. Und zwischen den Pilgern bewegt sich ein Heer von Bettlern ohne Beine, ohne Arme, ohne Augen, ohne Verstand, ohne Schere, ohne Skrupel, ohne Hoffnung, ohne Haut.

Pilger aus gehobenen Kreisen reisen mit dem eigenen Fahrzeug an. Sie strecken höchstens mal vorsichtig die Fingerspitzen ins Wasser und halten sich und ihre Kinder nach Möglichkeit von den johlenden, spritzenden Massen fern.

Arm und Reich aber eint die Liebe zu Rabri. Und man kann sie verstehen. Indiens Konditoren, die Sweetmakers (einst stammten die



Dieses Geschäft in Haridwar verkauft kleine Portionen Rabri in transparenten Plastikschälchen, mit einem kleinen Holzlöffel.



Ohne Safran schmeckt das Rabri nur noch halb so gut, wird dafür etwas billiger angeboten.



Oft wird Rabri in großen und eher flachen Töpfen zubereitet, denn je größer die Oberfläche ist, desto schneller verdampft die Milch.



Nicht ganz wie bei Paul Cézanne: Eine Gruppe von Frauen beim Bad im Ganges, Ghats in der Nähe des Har-ki-Pairi-Tempels in Haridwar. (1/2018)



Ghats, Brücke und Clock Tower am östlichen Ufer des Ganges, beim Har-ki-Pairi-Tempel in Haridwar. Vor allem an religiös bedeutenden Tagen wird es hier richtig eng.

meisten aus der Kaste der Halwai) produzieren zwar zahlreiche Süßspeisen auf Basis von kondensierter oder weitestgehend evaporierter Milch (Khoya), etwa berühmte Arten von Konfekt wie Barfi, Beda, Laddu oder Gulab jamun. Rabri aber stellt mit seiner goldenen Farbe, seiner einzigartigen Konsistenz zwischen einer Crème und einem leicht aufgelösten Konfekt, seiner ungebremsten Süße und seinem luxuriösen Safranaroma wohl tatsächlich, wie die Foodbloggerin Anjali Singh es in einem Post ausdrückt, so etwas dar wie die «in den Bereich des Göttlichen übertriebene Interpretation der Nahrung aller Nahrungen: der Muttermilch.»

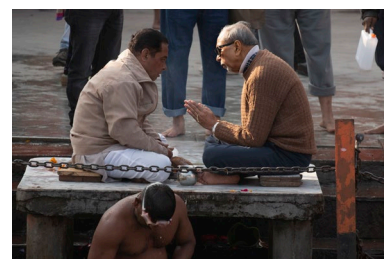
Wenn ich selbst Rabri mache, wenn ich neben meinem Gasofen stehe, ab und zu sorgfältig in meinem Topf rühre, abkühlen lasse, Häute entferne, wieder aufköchle, stets den Duft warmer Milch in der Nase, der mit der Zeit intensiver und süßer wird, dann schweben meine Gedanken oft davon, durch die Jahre zurück in die Küche meiner Großmutter. Ich sehe sie mit ihrer Blümchenschürze am Herd stehen und ich sehe den leicht verärgerten Ausdruck in ihrem rosigrunzligen Gesicht, wenn sich trotz ihres Rührens auf der Milch für ihren geliebten Kaffee ein fettes Häutchen bildete. «Schlämpe», nannte sie die zarte Membran in ihrem Dialekt und das grobe Wort allein machte schon deutlich, dass es sich um etwas ganz und gar Widerliches handelte, das mittels eines Teesiebs möglichst integral entfernt werden musste. Meine Oma hat die Schweiz kaum je verlassen. In ihrer Küche in Basel konnte sie nicht ahnen, dass man am anderen Ende der Welt aus ebendiesen «Schlämpen» einen «Nectar of Gods» kocht, wie die Bloggerin Manju Mahadevan schwärmt.

Endlich taucht die Mutter des Jungen auf, ein riesiges Smartphone am Ohr, das sie für einige Sekunden wegzieht: «Where have you been? What are you doing?», ruft sie ihrem Kleinen zu. Ihre Stimme klingt leicht schrill, eher verärgert als verängstigt. Sie trägt Jeans, weiße Ledersneakers von Prada und eine mit traditionellen Mustern bestickte Jacke aus hellblauer Seide. In einigem Abstand hinter ihr erscheinen zwei ältere Damen in verwaschenen Saris, die eine schiebt einen Kinderwagen, die andere schleppt eine große Tasche. Die Mutter zieht den Buben ein paar Schritte weg von mir, geht in die Knie, klemmt sich das Telefon zwischen Ohr und Schulter, kramt ein Papiertaschentuch hervor, fährt ihrem Söhnchen damit über die Mundwinkel, steht leicht schwankend auf, wirft mir ein entschuldigendes Lächeln zu und gibt der Frau mit dem Buggy ein Zeichen. Die eilt herbei, packt das Händchen des Kleinen, der sich ihrem Griff vergeblich zu entwinden versucht, zerrt ihn mit. Schnell gibt der Prinz den Widerstand auf, trippelt brav davon. Nach einigen Metern aber dreht er sich zu mir um und schaut mich wieder mit seinen dunklen Augen an, als erwarte er immer noch ein Gegengeschenk. Ich hebe leicht die Hand und bleibe stehen, das ausgeleckten Paradies in meinen Fingern fühlt sich jetzt klebrig an. Ob das ein gutes Omen ist für das neue Jahr? Ein süßes auf jeden Fall.

Dieser Text erschien erstmals am Samstag, 31. Dezember 2021 in der *Neuen Zürcher Zeitung*, S. 50, 51.



Männerreigen oder Sicherheitsvorkehrung? Viele Inderinnen und Inder können nicht schwimmen.



Die rechten Worte für die Seele: Am Rande des Flusses bieten ältere Herren spirituelle Beratung an.



Zu den Ritualen, denen man sich am 1. Januar besonders gerne hingibt, gehört auch das Haaropfer.



Viele füllen literweise Ganges in mitgebrachte Kanister, der ganze Dreck im Wasser stört sie nicht.



Eine Frau bereitet am Ufer eine Agni Puja, ein Feuergebet vor.



Auf der frisch erhitzten Milch bildet sich bald schon ein erstes Häutchen.



Mit der Zeit bekommt die Milch eine leicht elfenbeingelbe Farbe und wird immer dickflüssiger.



Traditionell werden die Milchhäute fortwährend an den Rand der mächtigen Rabri-Pfanne «geklebt». Kocht man mit kleineren Töpfen, dann empfiehlt es sich, sie auf einem Tellerchen «aufzubewahren».

FÜR 6 PERSONEN

- 1.5 L Milch, vollfett
- 100 g Zucker
- 0.25 g Safranfäden
- 100 g Zucker
- ½ TL Salz
- 3 EL geschälte Pistazien, in Stiften und Splittern
- 1 EL geschälte Mandeln, in Stiften
- Etwas Safran in Fäden für die Dekoration

Basis für Desserts | Rabri lässt sich übrigens auch als effiziente Komponente in Desserts einsetzen, bei deren Erfindung sich die Fantasie voll ausbaden kann – in Kombination etwa mit Früchten, mit Mascarpone, mit Joghurt, mit Eiscreme oder zu einem trockenen Kuchen, zu Meringues...

Zubereitung (Kochzeit 1–2 Stunden)

1 | Milch in einen großen Topf mit einem schweren Boden zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, drei Minuten vorsichtig sieden lassen. Dabei ständig mit einem Schaber dafür sorgen, dass die Milch nicht am Boden der Pfanne ansitzt. Topf vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Nach kurzer Zeit bildet sich eine dünne Schicht aus Fett und Proteinen auf der Oberfläche. Diese Milchhaut mit Hilfe eines Teigschabers zum Rand des Topfes schieben und von dort auf einen kleinen Teller verfrachten.

2 | Milch erneut aufsetzen, knapp zum Kochen bringen, vom Herd ziehen, abkühlen lassen, Haut abheben. Vorgang so oft wiederholen, bis nur noch ein Viertel des Milchvolumens im Topf übrig ist. Je nach Pfanne und Hitze wird man den Prozess vielleicht 20–30 Mal durchführen müssen. *Man sollte stets aufpassen, dass die Milch nicht am Boden ansitzt. Gleichzeitig darf man auch nicht zu stark rühren, denn sonst gelangt Luft in die Milch, was die Bildung der Haut verhindert.*

3 | Safranfäden mit den Fingern zerkrümeln, mit 1 EL Milch aus dem Topf vermischen.

4 | Zucker und Salz in der Milch auflösen. Milchhaut zurück in den Topf geben, Safran dazu, alles gut verrühren. *Beim Rabri dürfen die Milchhäute in der fertigen Crème sichtbar und für die Zunge spürbar sein. Sollten sie indes, etwa weil sie zu trocken geworden sind, als große und zähe Lappen in der Masse schwimmen, kann man notfalls auch zum Mixer greifen.*

5 | Masse auf kleine (Ton-)Schälchen verteilen und kühl stellen.

6 | Mit Pistazien und Mandeln belegen, mit Safranfäden dekorieren.

Kocht man die Milch in einem Topf, der deutlich weiter ist als die Flamme, kann man die Häute auch (wie es Indiens Sweetmakers tun) auf der Seite der Pfanne lagern, wo sie weiter trocknen. In kleineren Töpfen aber werden die milchigen Membrane so allzu trocken und ledrig.



Rabri bietet sich auch als Basis für unendliche Dessertkombinationen an, zum Beispiel mit Apfel und Joghurt. (Zürich, 12/0221)