



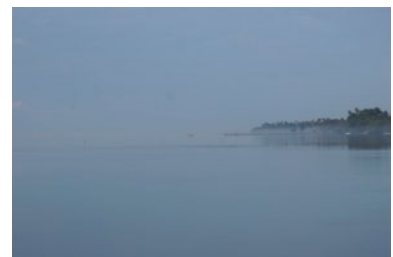
Die berühmteste Speise der Trobriand-Inseln: Taroklößchen in süßer Kokosmilchsauce. (Kiriwina, 12/2015)

## MONA

### Klößchen aus geräuchertem und zerstampfem Taro in süßer Kokosmilchsauce

Alice Eddie war einst Stewardess und kennt die Welt jenseits ihrer Heimat, der Insel Kiriwina im Trobriand-Archipel. Sie hat fünf Kinder großgezogen, ist längst mehrfache Oma – und arbeitet derzeit in der *Lokuia Lodge* in Oyuvevova. Sie empfängt die Gäste an einer Rezeption, über der stolz *Internet Café* geschrieben steht – auch wenn es natürlich kein Internet gibt, nie gegeben hat, auch nirgends sonst auf der Insel. Mehrmals pro Tag kurbelt sie sich mit einem Mob durch die luftige Empfangshalle, stoisch ignoriert sie die Befehle von Toku, der sich gerne aufführt wie der Boss. Wenn man Alice etwas fragt, dann macht sie zunächst große Augen – und antwortet erst nach einer kleinen Pause, mit leiser Stimme, scheu beinahe. Sie tut, als hätte sie von nichts eine Ahnung – aber das ist nur ein Trick, um sich Toku vom Leib zu halten, denn natürlich weiß sie ganz genau, was alles passiert in dieser Lodge, im Dorf, auf der Insel, im Land.

An meinem vorletzten Tag auf Kiriwina frage ich Alice, ob es denn nicht irgendeine kulinarische Spezialität gäbe, die typisch für die Trobriand-Inseln sei. «Mona», kommt es wie der Blitz aus ihrem Mund, «etwas mit Taro und Kokosmilch». Ich bin interessiert und



**Aufwachzauber** | «Noch hat sich die Sonne nicht über die Ostseite der Insel erhoben, noch brechen ihre Strahlen horizontal durchs Geäst, nimmt ihr Aufwachzauber den Linien jede Schärfe. Vom Ufer löst sich die Feuchtigkeit der Nacht – nur, wo ist heute der Wind, der sie gewöhnlich begrüßt und hinaus trägt aufs offene Meer?»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 17. Dezember 2015.



Alice Eddie war einst Stewardess und kennt die Welt jenseits ihrer Heimat, der Insel Kiriwina – heute arbeitet sie an der Rezeption der Lokuia Lodge. (12/2015)



Über der Rezeption der Lokuia Lodge steht stolz Internet Café geschrieben – auch wenn es natürlich kein Internet gibt, nie gegeben hat, auch nirgends sonst auf der Insel. (5/2015)



Mona und andere Leckereien auf dem Buffet in der Lokuia Lodge.

also unternimmt Alice alles, damit sie mir *Mona* noch am selben Abend vorstellen kann – trotz der seit Wochen anhaltenden Dürre, in der man eigentlich keinen Taro ernten sollte. Woher sie die Knollen für das Dessert bekommt, will sie nicht sagen. Ihre halbe Familie wird eingespannt, die Süßspeise zu kochen, die, wie Alice mit einem großen Seufzer schildert, sehr sehr aufwendig sei.

Und so steht am Abend eine Schale *Mona* mit auf dem Buffet – neben herrlichen Krabben und dem obligatorischen Yams. *Mona* lerne ich als eine Taro-Kokosnuss-Masse kennen, eine Art Sauce mit festeren Stücken drin. Erst später verstehe ich, dass es sich um Klößchen aus gekochtem und zerstampftem Taro handelt, die in süßer Kokosmilch nochmals erwärmt werden – ehe alles zusammen bei Raumtemperatur serviert wird. *Mona* hat etwas von einem Dessert für Kinder, es schmeckt sehr süß und füllig, gradlinig, unkompliziert – und nichts daran ist auch nur ansatzweise gut für die Gesundheit oder Linie.

Zum Dank für den großen Aufwand, den Alice und ihre Familie betrieben haben, bestelle ich für den nächsten Tag einen schönen Regen – er wird prompt geliefert, in rauen Mengen sogar.

Auch der polnische Anthropologe Bronisław Malinowski, der zwischen 1915 und 1918 auf Kiriwina lebte und die Kultur der Einheimischen erforschte, beschreibt das Kochen von *Mona* als eine äußerst aufwendige Angelegenheit, die, wie so vieles auf den Trobriand-In-



**Bronisław Malinowski hat die Zubereitung von *Mona* auch fotografiert. Der gekochte Taro wird mit einem Stößel zu einem Muss zerschlagen, aus dem dann und die Klöße geformt werden. (Bild aus Michael W.Young: *What Did Malinowski Eat in Papua?* Publiziert auf der Webseite der Zeitschrift *Anthropology now*.)**

seln, natürlich den Charakter einer «zeremoniellen Zubereitung» hat. In einem Brief an seine Verlobte Elsie Masson vom 14. Dezember 1917 findet er dafür die folgenden Worte: «It is a big affair: the big clay pots put up in the village, lots of scraping, beating, coconut cream prepared, big wooden ladels [sic] to mix the mess... The whole thing somewhat in the style of the Polish X-mas Eve meal: two days of preparing, then 10 minutes of cooking, then the stuff is gulped down in a few minutes and the whole fun is over. The main point of it is in the preparation of course.» (Zitiert nach Michael W. Young: *What Did Malinowski Eat in Papua?* In: *Anthropology now*. Anthropology Now, Volume 7, 2015 – Issue 2. S. 37–46. Auch online publiziert am 30. Oktober 2015, abgerufen am 1. Januar 2016.)

Ich halte mich hier an das Rezept, wie es mir Alice Eddie beschrieben hat. Allerdings verwenden ich Kokosmilch aus der Dose, was die Zubereitung erheblich vereinfacht.

Ein wesentlicher Reiz von *Mona* rührt daher, dass die Klößchen auf Kiriwina über offenem Feuer gekocht werden und daher einen starken Rauchgeschmack haben, der für Nachspeisen eher ungewöhnlich ist. Offene Feuerstellen lassen sich in unseren Küchen meist nicht ohne biographische Konsequenzen einrichten, deshalb schlage ich hier einen anderen Weg vor, wie der Rauchgeschmack in das Gericht geholt werden kann.



**Beim Räuchern verfärben sich die Tarostücke, was auch das fertige Dessert dunkler macht.**



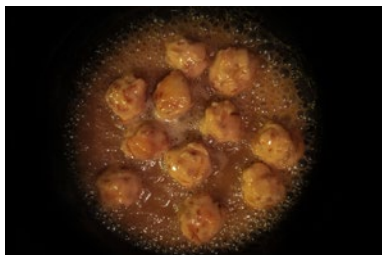
**Im Rauch entwickeln die Tarostücke eine hellbraune, leicht ledrige Haut. Sie lässt sich beim Zerquetschen nicht ganz in der Taro-Masse auflösen, macht sich aber im fertigen Gericht kaum bemerkbar.**

## FÜR 2–4 PERSONEN

- 1 kleiner Taro (250 g), geschält, der Länge nach geviertelt
- 600 ml Wasser
- 50 g Zucker für die Sauce
- 150 ml Kokosmilch
- Etwas Salz für die Sauce
- 5 EL Buchenmehl für den Rauch
- 20 g Zucker für den Taro
- Etwas Salz für die Klößchen



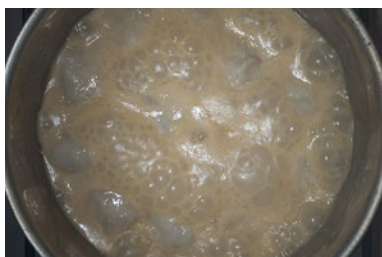
Mit leicht befeuchteten Händen lassen sich aus der Taromasse leicht traubengroße Klößchen formen.



Die Klösschen halten in der köchelnden Caramel-Kokos-Sauce erstaunlich gut die Form.



Wenn man die Taro-Stücke räuchert, dann hat das fertige Dessert eine dunkle Goldfarbe.



Leicht erwärmt schmeckt Mona ganz besonders gut. Ungeräuchert hat es eine deutlich hellere Farbe.

## Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten, Räucherzeit 30 Minuten)

1 | Den Tarostücke in einem Topf mit 600 ml Wasser kalt aufsetzen, zum Sprudeln bringen und die Stücke bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten so weich kochen, dass sie sich mit einer Gabel zerdrücken lassen. Stücke sorgfältig aus dem Wasser heben. *Die Kochzeit hängt davon ab, welche Art von Taro man verwendet. Sie kann recht unterschiedlich lang sein. Während des Kochens steigt bei manchen Taro-Arten ein herrlicher Duft auf.*

2 | Zucker für die Sauce in einem Pfännchen auflösen, dann mit Kokosmilch ablöschen und köcheln bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Sauce 5 Minuten lang ein wenig eindicken lassen, mit einer Prise Salz abschmecken. *Bei diesem Schritt kann man wesentlich steuern, welches Aroma das fertige Dessert haben wird. Je stärker man den Zucker braun werden lässt, desto kräftiger wird das Karamellaroma – allerdings reduziert das Karamellisieren auch die Süßkraft des Zuckers, was man aber je nach Gusto natürlich leicht durch Nachzuckern ausgleichen kann.*

3 | Eine nicht beschichtete Bratpfanne aus Stahl (mit passendem Deckel) innen mit Alufolie auskleiden. 5 EL Buchenmehl über den Boden des Topfes verteilen. Ein niedriges Gitter darüber in Stellung bringen, Taro-Stücke vorsichtig auf das Gestell setzen. Pfanne erhitzen bis das Mehl zu rauchen beginnt. Deckel auflegen, Hitze auf etwas mehr als das Minimum reduzieren, 10 Minuten räuchern, Hitze stoppen und 10 Minuten nachziehen lassen. *Wer es etwas weniger rauchig haben möchte, kann auch nur einen Teil der Taro-Stücke räuchern – und wer es eilig hat, verzichtet ganz auf diesen Schritt.*

4 | Alle Taro-Stücke auf einen Teller legen und mit Hilfe einer Gabel zerquetschen, Zucker und Salz begeben und alles zu einer möglichst homogenen Masse verarbeiten. *Im Rauch entwickeln die Taro-Stücke eine hellbraune, etwas ledrige Haut, die sich nicht gänzlich in der Taro-Masse auflösen lässt – im fertigen Gericht aber kaum mehr wahrnehmbar ist.*

5 | Finger mit Wasser befeuchten, etwa traubengroße Klößchen formen und in die Kokosmilchsauce geben.

6 | Die Sauce mit den Klößchen erwärmen und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei sorgfältig umrühren. *Die Klößchen bleiben in der Sauce erstaunlich stabil – und wenn einzelne auseinanderbrechen, dann ist das auch kein großer Schaden.*

*Mona kann kalt serviert werden – schmeckt aber besser, wenn es kurz vor dem Essen noch einmal leicht erwärmt wird. Vor allem die geräucherte Variante ist warm deutlich stimmiger.*

*Ob man die Taro-Stücke räuchert oder nicht, macht nicht nur geschmacklich einen Unterschied: Ohne Rauch hat das Dessert eine helle Elfenbeinfarbe (es sei denn man lässt den Zucker für die Sauce sehr braun werden), geräuchert bekommt Mona eine dunkle Goldfarbe. Die Nachspeise schmeckt auch mit ungeräuchertem Taro gut – entführt aber so etwas weniger in die verrauchten Küchen der Trobriand-Inseln. Lässt man das Räuchern aus, ist Mona im Handumdrehen zubereitet.*