

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 45 (1969-1970)
Heft: 10

Rubrik: Picknick bei Vater Mahmoud

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Im Frühsommer, wenn die Hitze noch trocken war, pflegte Vater Mahmoud zu einem «kleinen Picknick» auf seine Farm einzuladen. Ursprünglich sollten es nur ein paar Freunde sein, aber regelmässig machte sich das Picknick – oder seine Gastfreundschaft – selbständig, und was sich dann auf den neben- und übereinandergelegten Teppichen unter den Olivenbäumen niederliess, waren oft drei Dutzend Leute.

Während man sich begrüsste, waren Vorbereitungen in vollem Gange: auf einem Tisch reihten sich grosse, fla-

Kulinarische Erinnerungen an Libyen

Von Barbara Berner

che, irdene Schüsseln mit bunten Dekkeln aus Palmfasern. Darunter wusste man das Couscous, Nationalgericht aller nordafrikanischen Länder. In Sichtweite kauerten zwei oder drei von Vater Mahmouds Dienern um eine Grube, aus der Holzkohlenrauch stieg. Aus dem Farmhaus brachten andere Boys eine riesige Platte; zwei mit vielen Gewürzen und Kräutern eingeriebene, an den Füßen zusammengebundene Lämmer lagen darauf. Nun wurde quer über die Grube eine Stange gelegt, die Lämmer an den Füßen drangehängt und die Grube hermetisch verschlossen. Für die Kinder war das jedesmal ein spannendes Schauspiel. Hinterher tollten sie davon, um die neugeborenen oder altvertrauten Tiere zu begrüssen: Schafe, Pferde, Kamele, Truthühner...

Den Erwachsenen wurde zur Begrüssung starker, süsser, heißer Schwarztee mit Pfefferminze in kleinen Glässchen gereicht, frisch geröstete Erdnüsse von der Farm, Schälchen mit Radieschen, Rettichscheiben, Tabouli und Hummus bi Tahini.

Tabouli, ein Salat aus Pfefferminze

und Petersilie, und Hummus, eine Crème aus Kichererbsen, wurden mit kleinen Stücken von Fladenbrot aus den Schälchen gelöffelt und waren so köstlich, dass man in ständigem Kampf mit der eigenen Kinderstube lag...

Wir können sie als «dip» servieren, mit Pommes chips in Ermangelung des Fladenbrotes.

Tabouli

Zutaten:

1 Tasse feines Weizenschrot (vom Reformhaus);
 $\frac{1}{2}$ Tasse frische feingehackte Pfefferminze;
 $1\frac{1}{2}$ Tassen Petersilie (die ungekraute Art, wenn möglich);
1 fein gehackte Zwiebel;
 $\frac{3}{4}$ Tasse fein gehackte Tomaten;
 $\frac{3}{4}$ Tasse Olivenöl;
1 Tasse Zitronensaft;
Salz und Pfeffer.

Weizenschrot eine Stunde in Wasser einweichen, danach abtropfen lassen und das noch anhaftende Wasser mit den Händen ausdrücken, wobei man immer eine Handvoll Schrot zu einer Kugel formt und zwischen den Fingern presst. Dann knetet man ihn mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer gut durch und vermischt alles mit den übrigen Zutaten. Abschmecken und wenn nötig noch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft nachwürzen; Tabouli muss schön säuerlich schmecken. Man kann Tabouli auf Salatblätter oder in Hors-d'oeuvre-Schälchen anrichten.

Hummus bi Tahini

Zutaten:

$2\frac{1}{2}$ Tassen Kichererbsen (über Nacht mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Natron einweichen);
1 Tasse Sesamöl («Tahini») oder Sonnenblumenöl;
 $1\frac{1}{2}$ Tassen Zitronensaft;
 $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz;
5 Knoblauchzehen, zerdrückt.

Das Einweichwasser abgiessen, Erbsen mit frischem Wasser 20 Minuten im Dampfkochtopf weichkochen, auf ein

Sieb schütten. In den langsam laufenden Mixer zuerst den Zitronensaft geben, dann Öl, Knoblauch, Salz, zuletzt die Erbsen. Die Crème muss sämig sein. (Eventuell mit Wasser verdünnen.) In einem Schüsselchen streicht man sie schön glatt, macht in der Mitte eine Vertiefung und giesst etwas Olivenöl darüber. Zur Garnitur bestreut man den Hummus mit grobgehackter Petersilie oder Paprika.

War der Appetit auf diese Weise angenehm gekitzelt und die inzwischen hungrigen Kinder von ihren ersten Streifzügen zurückgekehrt, war es dann auch so weit: die geheimnisvollen Deckel wurden gelüftet und gruppenweise lagerte man sich um die Couscous-Platten, langte sich ungezähmt von Hand oder mit dem Löffel von dem herrlichen Gericht. Es hat sich auch auf meinem Schweizer Speisenzettel gehalten; denn

Couscous

bekommt man vorgekocht – ähnlich wie Polenta – in grossen Warenhäusern. Man gibt es einfach mit dem gleichen Gewicht Wasser in eine Pfanne und erhitzt es unter ständigem Lockern mit der Gabel. Zuletzt fügt man ein Stück Butter bei. Die lockere Masse wird in eine weite Schüssel gehäuft; darauf richtet man nun die «Marga», eine Art Eintopf, an. Sie variiert von einem Land zum andern: es gibt Couscous mit Lammfleisch und Gemüsen, mit Fisch, Quitten und Sultaninen, mit Geflügel oder Kamelfleisch... Hier die «Marga» mit Lammfleisch nach libyscher Art:

Marga

Zutaten: (zu einem 500-g-Paket Couscous, für ca. 6 Personen)
750 g neuseeländisches Lammfleisch (Voressen oder Gigot mit Knochen);
 $1\frac{1}{2}$ Tassen Kichererbsen;
3 Zwiebeln;
8–12 Karotten;
einige Lauchstengel nach Belieben, oder 1 kleiner Kohlkopf;
einige Kartoffeln;
einige hartgekochte Eier;

Vater Mahmoud

3 Zehen Knoblauch;
2 Esslöffel Tomatenpurée;
Salz, Cayennepfeffer, 1 Messerspitze Zimt.

Man bringt das Fleisch in 1½ Liter Wasser zum Kochen, schäumt ab und fügt die über Nacht eingeweichten Kichererbsen und die grob geschnittenen Zwiebeln dazu. Nach einer guten Stunde kommen die Gemüse hinein: Karotten und Lauch in fingerlangen Stücken, Kartoffeln und Knoblauch ganz, Kohl geviertelt, sowie die Gewürze. Couscous soll im Gaumen brennen! Und noch einmal eine Stunde köcheln.

Zum Auftragen häuft man Fleisch und Gemüse hübsch auf das Couscous und giesst einen Teil der Sauce darüber, den Rest serviert man nebenbei. Die harten Eier dienen als Garnitur.

Wenn ein Teil des Fleisches auf dem Couscous verschwunden war, wurde die Grube feierlich geöffnet, die in der Glut goldbraun geschmorten Lämmer von Hand zerteilt und auf die Platten gelegt. In der geschlossenen Grube hatte sich der Duft der Gewürze und der Holzkohle der Zartheit des Lammfleisches mitgeteilt – nie habe ich etwas Herrlicheres gegessen!

Das Mahl dauerte Stunden – und sämtliche Tricks, die man sich im Lauf der Jahre ausgedacht hatte, um den schlimmen Auswirkungen von Vater Mahmouds gewalttätiger Gastfreundschaft zu entgehen, blieben erfolglos. Zum Teil freilich, weil das Essen eben so herrlich schmeckte, weil soviel Zeit und Ruhe und bequeme Polster da waren – und weil hinterher der Türkische Kaffee «alles wieder gut» machte. Denn gegen Ende des «kleinen Picknicks» sah man da und dort Mahmouds Diener vor ganz gewöhnlichen Konservenbüchsen, gefüllt mit glühender Holzkohle, kauen, um mit viel Geduld kleine Mengen dieses köstlichen Getränks zu brauen.

Viel Geduld und kleine Mengen sind die Voraussetzungen für Türkischen

Kaffee, auch wenn wir ihn auf dem elektrischen Herd zubereiten. Das richtige Gefäß dazu ist ein kleiner, konischer Messingtopf mit langem Stiel, in den man nur soviel Wasser gibt wie Tässchen Kaffee gewünscht werden (maximal 6).

Türkischer Kaffee

Zutaten pro Person:

1 Tässchen Wasser;
1 gestrichener Teelöffel Zucker;
1 gehäufter Teelöffel Kaffee, mehlein gemahlen.

Wir bringen Wasser und Zucker langsam zum Sieden, damit der Zucker auch richtig schmelzen kann und fügen erst dann, abseits des Feuers, den Kaffee dazu. Nun bringen wir das Gebräu, ohne noch weiter zu rühren, langsam zum Kochen. Am Rand des Pfännchens bildet sich allmählich ein Wulst, ähnlich einem Kraterrand, der sich zur Mitte hin schliesst, bis er überkochen will. In diesem Moment nimmt man den Kaffee vom Feuer bis er sich beruhigt hat und bringt ihn dann noch zweimal zum Kochen. Nun wird er in die Tässchen gegossen, wobei man darauf achtet, dass Bodensatz und Schaum gleichmässig verteilt werden. Wer mag, kann dem Kaffee einen Spritzer Rosen- oder Orangenessenz zufügen oder – schon während des Kochens – einige Körner Kardamom. Um den vielen Theorien über Verträglichkeit von Kaffee noch die arabische zuzufügen: dieser Kaffee soll der bekömmlichste sein, weil er gekocht wird!

Übrigens: ein Glas Wasser dazu ist obligatorisch.

Wenn Sie glauben, dass damit unsere süßen Qualen zu Ende waren, so täuschen Sie sich gewaltig! Zwischen den Kaffees ersetzen riesige Bleche mit Kunafa die kahlgegessenen Couscous-Schüsseln. Leider kann ich das Rezept dazu nicht geben, weil der Hauptbestandteil, die Kunafa, hier nicht erhältlich ist. Man kauft sie überall im Nahen Osten in der Bäckerei und verwendet sie wie wir Streusel. Sie sieht aus wie frische Faden-

nudeln, die man in Kuchenformen presst, mit Mandel- oder Quarkmasse füllt, bäckt und mit Zuckersirup tränkt.

Manchmal gab es Obst, oder dann

Dessert Bourriques

eine Art Mandelkrapfen, triefend von Zuckersirup.

Teig:
3 knappe Tassen Mehl;
4 Eier;
¾ Teelöffel Salz;
Wasser.

Diese Zutaten zu einem elastischen Teig verarbeiten, sehr dünn auswalten. Rhomben, Quadrate oder Kreise ausschneiden.

Füllung:
½ Tasse Baumnüsse;
½ Tasse Mandeln;
½ Tasse Haselnüsse;
1 Messerspitze Zimt;
Honig.

Die Nüsse fein zerhacken und mit dem Honig und Zimt zu einer zähen Masse verarbeiten. Die ausgestochenen Teigstücke damit füllen, mit Eiweiss verschliessen, mit Eigelb bepinseln und in heissem Ofen goldgelb backen. Noch warm werden die Krapfen mit dem heißen Zucker-Sirup gegossen.

Sirup:
2½ Tassen Zucker;
1½ Tassen Wasser;
1 Teelöffel Orangenblüten-Essenz;
1 Teelöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Rosenwasser.

Zucker in Wasser lösen, aufkochen und den Schaum abschöpfen. Orangenblütenessenz und Zitronensaft zugeben und weiterkochen, bis der Sirup einem dünnen Honig ähnelt. Nun vom Feuer nehmen und in den noch heißen Sirup das Rosenwasser einrühren.

Dies war «nur» ein Picknick – wollen wir uns vorläufig damit begnügen?