

Der Geschmack von Zugreisen

Das kulinarische Angebot an Bord ist oft genauso spannend wie die am Zugfenster vorbeiziehenden Landschaften.

Das Essen in Bordrestaurants, an Bahnhöfen und in den Körben der Verkäufer, die ihre Waren im Zug anbieten, gehört zu den interessantesten Aspekten einer Zugreise. Auf langen Fahrten strukturieren die Mahlzeiten den Tag. Es ist ein Hochgenuss, warme *samosas* in einem Pendlerzug in Kalkutta oder australische Muscheln im The Ghan zu verspeisen. Vor allem aber vermitteln die Speisen einzigartige Einblicke in die Kultur eines Landes. So werden Fahrgäste im Caledonian Sleeper mit Tee und *shortbread* geweckt, während italienische Zugbegleiter Espresso zum Frühstück reichen. Die Indian Railways schwören auf Cornflakes mit warmer Milch – ein koloniales Überbleibsel –, und in Russland kommt keine Mahlzeit ohne Dill aus.

Japanische Bahnhöfe sind für ihre *ekiben* bekannt. *Ekiben* ist ein Kofferwort aus *eki* („Bahnhof“) und *bentō* (einer Art Lunchbox). Die kunstvoll in Bambus- oder Keramikbehälter verpackten und mit hübschen Schleifen versehenen Kreationen werden an jedem Bahnhof individuell aus lokalen Zutaten zubereitet. Die akkurat mit Reis, Fisch und Gemüse bestückten Boxen spiegeln den ganz besonderen japanischen Perfektionismus wider.

Chinesische Speisewagen fand ich auf meinen Reisen besonders gesellig, auch wenn man die Speisekarte nicht entziffern kann. Eingequetscht an Tischen voller abgekauter Knochen, Fischgerippe und Menschen, die an kleinen Whiskeyflaschen nippen, bekommt man einen fabelhaften Eindruck von einem absolut essbegeisterten Volk. Das Klappern der Woks und die großen Rauchschwaden, die den Waggon füllen, belegen die Frische der Speisen,

doch auch Wagen mit vorgekochtem Essen werden durch die Gänge geschoben. Bei der Bestellung ist man gut beraten, auf das Essen seiner Mitfahrenden zu deuten und auf das Beste zu hoffen. Ein weiterer Tipp: „Rind“, „Hühnchen“ oder „vegetarisch“ auf Chinesisch auf einen Zettel schreiben und diesen den Zugbegleitern präsentieren.

Meiner Erfahrung nach bekommt man in Asien das frischeste und hochwertigste Essen weltweit – zumindest, was reguläre Personenzüge angeht. Für umgerechnet unter 2,50 Euro erhält man in thailändischen Speisewagen ein Menü aus Entencurry, gebratenem Wolfsbarsch, dampfendem Jasminreis und frischer Ananas zum Nachtisch, zum Frühstück gibt es eine warme Schüssel *congee*. Auch die Indian Railways sind berühmt für ihr Bordcatering. Wer sich unsicher ist, was er an Bahnhöfen essen soll, kann nach langen Schlangen Ausschau halten. Frisch Frittiertes und Gebratenes ist meist bedenkenlos genießbar – erst recht, wenn auch einheimische Passagiere zugreifen. *Dosas*, *uttapam* und mit *dal* gefüllte *kachori* stillen den Hunger, bis zurück an Bord der nächste Verkäufer seine frischen Snacks lauthals in den Gängen anpreist. In neueren, eleganteren Zügen werden winzige Plastiktablets mit Tomatensuppe, Brotstangen und Butterpäckchen gereicht, gefolgt von einem weiteren Tablett mit folienverpackten Päckchen mit Reis, eng gewickelten *roti*, vegetarischem Curry und Eis. Es ist ratsam, immer kleine Scheine und Münzen mitzuführen, da die Verkäufer auf große Geldscheine selten passend herausgeben können.

Die Speisewagen auf der anderen Seite der Welt locken mit ihrem ganz eigenen Charme: Zur Essenszeit sind sie von Unterhaltungen zwischen Zufallsbekanntschaften erfüllt, die das menschliche Bedürfnis nach grenzüberschreitendem Austausch offenbaren. In Kanada kann man Bisonsteak genießen und gleichzeitig lebende Vertreter aus dem Fenster in der Prärie beobachten. Wer nicht weiß, was er möchte, kann seine Mitfahrgäste fragen, die einen sicher gern beraten. Vor allem aber gilt es, mutig zu sein und auch kulinarisch in die neue Kultur einzutauchen! ♦

