



Namasté-Café

Dieser Bus und dieses Foto haben es mir sofort angetan. Die farbenfrohe Bemalung in meinen Lieblingsfarben und der knallblaue Himmel, der nach dem verregneten Sommer 2021 so vielversprechend nach Wärme und gummistiefelfreiem Leben „draußen“ aussieht. Bei dem Bus handelt es sich um einen Food-Truck der Firma Disney in Orlando, ist also sowas wie eine rollende Frittenbude für die kulinarische Versorgung hungriger Besucher.

Ich habe nichts gegen Food-Trucks, auch wenn ich die Firma Disney Inc. nicht sofort mit *Namasté* in Verbindung bringen würde. Es ist ein Wort aus dem altindischen Sanskrit und bedeutet kurzgefasst „Ich verbeuge mich vor dir“. Die lange Fassung lautet in etwa „Das Göttliche in mir verbeugt sich vor dem Göttlichen in Dir“. Das klingt sehr freundlich und zugewandt und meint zwischen den Zeilen „wir sind alle eins“. Als ich versuchte, etwas über dieses Bild herauszufinden, war ich doch überrascht, wie viele ‚Namasté-Cafés‘ es weltweit gibt, nicht nur im asiatischen Raum. Es gibt viele, sehr viele. Jeder dieser Betreiber hat sich bei der Namensvergabe seiner Lokalität wohl etwas dabei gedacht, wollte wohl einen Ort der Verbindung, der Gemeinsamkeit oder des inneren Friedens schaffen. Eine schöne Botschaft.

Ganz anders wirken da ja die Gastronomen, die ihre Lokale „Zum goldenen Ochsen“ oder „Zum Goldenen Hirsch“ genannt haben. Das ist mittlerweile ein bisschen aus der Mode gekommen, so wie der Brauch, die Ortslage mit einzuflechten: Bahnhofsstube, Zur Post oder Am Alten Rathaus sind da recht eindeutig. Auch die Gasthöfe Zur Linde, Zur Krone, Ratskeller oder Braustübchen sind deutlich älteren Datums. Gediegenes, dunkelbraunes Holzambiente, Bierdeckelhalter und kleine Blumenväschen auf den Tischen sorgen für die kulinarische Zeitreise in die Siebziger Jahre. Wir finden eingespielte Küchen- und Serviceteams, viele Stammgäste oder schon deren Kinder und Enkel. Solche Lokale sind immer noch Sinnbild für die typische Schnitzel-Pommes-Auswahl mit geraspelten Beilagensalaten. Man weiß, was man für sein Geld bekommt und es gibt keine Reinfälle oder kulinarische Extravaganzen. Ich

bin immer wieder überrascht, dass sich diese Lokale ohne jegliche Renovierungen des Interieurs über Jahrzehnte am Markt behaupten. Sie vermitteln dem Gast aber damit auch ein Gefühl der Beständigkeit und der Verlässlichkeit, und das ist wohl der Zauber, der von ihnen ausgeht. Ich mag solche Lokale, vor allem in bayrischen Biergärten und in der Altstadt.

Anhand des Namens kann jeder sofort erkennen, welcher Nationalität die dargebotenen Speisen angehören. Da haben wir beispielsweise die Gruppe der Peking, Asia, Mandarin, Shanghai oder Jade-Fraktion, manchmal noch tollkühn mit einem „Garden“ als Anhängsel, der sich häufig als Aquarium im Gastraum oder als Nullkommasieben-Quadratmeter-Teich mit echten Fischen im Eingangsbereich präsentiert. Dieser vermeintliche Geheimcode soll signalisieren, dass der Restaurantinhaber die Erpressungsgelder an die China-Mafia bezahlt hat. Wir empfinden sowas wie Mitleid, gehen aber trotzdem rein. Hier gibt es immer noch den supergünstigen Dreigang-Mittagstisch mit Vorsuppe, Hauptgang und 5-Früchte-Dosenobstsalat für 5,99€. Ordentlich Glutamat ist auch dabei, das gehört halt dazu. Auf den Tischen Soja-Sauce, Servietten und Sambal Oelek im praktischen Spenderset. Auch hier keine Überraschung, die Speisekarten sind Deutschlandweit vermutlich einzueins austauschbar. Schweinefleisch süßsauer, Peking-Ente oder irgendwas mit 8 Köstlichkeiten gibt es überall, der Geschmack ist genormt. Kann man essen, muss man aber nicht.

Die Reise geht weiter, es locken Akropolis, Patras, Korfu, Poseidon, Athena und Mykonos oder welches Reiseziel auch immer der knoblauchaffine Gast mit griechischem Wein, Gyros oder Tzatziki verbindet. Wie auch in Griechenland gibt es überall die nahezu statische Einheitsspeisekarte seit 1979. Das liegt daran, dass die griechische Küche sich aus den immer gleichen, wenig abwechslungsreichen Rezepten bedient. Der Grieche isst griechisch, das Repertoire bleibt also überschaubar. Der beliebte Begrüßungs- und Rechnungs-Ouzo wurde vielfach aus Kostengründen und/oder wegen der Promilleobergrenze für Autofahrer abgeschafft. Das finde ich schade, also ordere ich selbst. Ymmas.

Was wäre diese Liste ohne Roma, Napoli, Toscana, Capri, Pinocchio und Piccola? Bei Venezia und Dolomiti schlägt es uns eher in ein Eiscafé, ansonsten gibt es Pizza, Pasta, Insalata Mista und Tiramisù. Vor allem bei „Da Mamma“, „Da Marcello“, „Da Franco“ und wie sie alle heißen. Hier soll gleich eine enge, vertrauliche Kundenbindung zum Namensgeber erzeugt werden, denn der Cheffe kommtte gleische selbste anne Tische. Capito? Nach dem Motto: Ich kenne dich, also kommst du wieder. Da wir alle selbst schon mal ein paar Nudeln in den Topf geworfen haben, sind wir gleich auf al-dente-Augenhöhe mit Alfredo, Franco und Giuseppe. Wir freuen uns wie Bolle, wenn wir vom Cheffe persönlich begrüßt werden und *den ganz besonderen* Tisch zugewiesen bekommen. Der, an dem man immer per Kopfnicken beim eiligen Kellner noch ein Gläschen Lambrusco oder Pino Grittscho nachordern kann. Die Mafia-Schutzgeldmethoden sind hier nicht ganz so klar ersichtlich, aber Hauptsache, die Pizza ist gut. Die Speisekarten sind umfangreich und meist wenig originell. Deutsch-Italienisch halt. Mit der guten, alten Pizza Margherita kann man testen, ob der Maestro sein Handwerk versteht. Ist die nichts, kann man auch die anderen Modelle vergessen.

Fängt ein Restaurant mit „Chez“ an, lauert der Franzose darauf, uns seine cuisine formidable anzubieten. Die hat meist nichts mit der durchaus sehr ansprechenden typischen Bistro-Küche zu tun, sondern ist ambitioniert, erlesen, aufwändig und meist sehr teuer. Die exquisiten Zutaten werden aus allen Landesteilen Frankreichs per Rungis Express angeliefert, das kostet. Das sowieso eher frankophile Publikum lässt keine Gelegenheit aus, mit

kulinarischem Sachverstand zu brillieren, kann mindestens 20 Baguettesorten nach Herkunftsorten unterscheiden und alle Chansons von Jaques Brel, Edit Piaf und Charles Aznavour im Original mitsingen. Man is(s)t unter sich, die Läden sind klein, auch das kostet.

Dann gibt es noch die unzähligen anderen: Vietnamesen, Inder, Kroaten, Mongolen, Thailänder, Türken, Koreaner, Steakhäuser, Fisch-, Vegetarische - und Vegane Restaurants. Jeder von ihnen verkauft neben seinen Speisen auch ein Lebensgefühl, Erinnerungen, Heimat und Heimweh, offene Sehnsucht und manchmal einfach nur unfassbar leckeres Essen in einem Raum mit anderen Menschen. Wir alle verbinden mit einem Besuch einem Restaurant etwas davon, ohne uns dessen bewusst zu sein. Je nach Stimmung wird es dann haute cuisine beim Franzosen oder die Linsensuppe beim Türken.

Was erwarten wir also bei einem Besuch im Namasté Café, wenn wir von dem Food-Truck mal absehen? Bei mir leuchtet da so etwas wie Bali auf meiner inneren Leinwand auf: Freundliche, lächelnde Menschen, Ruhe, angenehme Wärme, ein Windspiel kling-klongt, alle sind freundlich-gelassen, ruhig, entspannt und friedlich. Diese Atmosphäre überträgt sich auf den Gast, der wie von einem warmen Schaumbad umgeben in diese glückliche, entspannte Stimmung gleitet und inneren Frieden empfindet. Alles ist gut. Hier und jetzt und immer.

Die Inhaber solcher Lokale möchten offensichtlich diese ganz bestimmte friedliche Atmosphäre für ihre Gäste schaffen, sonst hätten sie vermutlich andere Namen gewählt, wie „Zum dicken Moschusochsen“ oder „Montezuma's“. Haben sie aber nicht. Sie wollten mit diesem Namen „Namasté“ ihren Gästen verdeutlichen, dass sie sie herzlich willkommen heißen, als einen der ihren. Dass sie ihnen Wertschätzung, Respekt und Achtung entgegenbringen und sich vor ihnen verneigen. Vor einem dicken Ochsen macht man das gemeinhin nicht. Deshalb gibt es bei den Namastés auch neben dem Essen erwartungsgemäß ganz viel Seelenfutter, inneren Frieden eben. Ein Alleinstellungsmerkmal? Eher nicht.

Ich gehe ganz schwer davon aus, dass auch die Besitzer der „Goldenen Ochsen“ und aller anderen Lokale den Wunsch haben, ihren Gästen etwas Gutes zu tun, sie mit gutem Speis und Trank zu verwöhnen und ihnen eine gute Zeit zu bereiten, auch wenn der Name draußen das nicht sofort vermuten lässt. Natürlich müssen sie Geld mit ihrem Angebot verdienen, aber auch die Namastés leben nicht von Luft und Liebe alleine und berechnen Essen, Getränke oder Unterkunft. Ich glaube, es wäre eine gute Idee, mit diesem Wissen jedes Lokal, jedes Hotel, überhaupt jedes Geschäft und auch jedes Büro zu betreten. Mit der freundlichen Einstellung, dass jeder andere Mensch gleichen Ursprungs ist wie wir auch, mit der inneren Namasté-Haltung „Ich verbeuge mich vor dir“.

Wenn wir genau hinschauen: Auch die Firma Disney möchte mit ihrem Angebot an Filmen, Figuren und Geschichten ihren Besuchern und Zuschauern eine tolle Zeit ermöglichen und ihnen Freude bereiten. Was ihr auch gelingt. Da schließt sich der Kreis...

Euch allen, immer und überall: **Namasté.**