

Über 9000 Kilometer von Regensburg

Guglhupf in Goa: Journalistin Kornelia Santoro tischt den Indern Exotisches auf

Von Josef König

Goa / Regensburg. Guglhupf in Goa: Die aus Ansbach stammende Journalistin Kornelia Santoro (49) tischt mit ihrem neuen Kochbuch den Indern exotische europäische Speisen auf. Mit „Kornelia's Kitchen“, so der Titel des Werks, sorgte sie in zahlreichen indischen Tageszeitungen für Aufsehen. Chiken Tandoori, Curry Madras oder Basmatris sind in europäischen Großstädten zum Trend geworden, wie die zahlreich aus dem Boden schießenden indischen Restaurants bezeugen: Kornelia Santoro setzt einen Gegenpunkt: Nuss-Guglhupf, Alligator-Nudel oder Crackers mit Salsa-Sauce – das sind einige der 88 Rezepte, die Kornelia Santoro in ihrem neuen Buch zusammengestellt hat. Dazu gibt es Einsichten zu „Olivenöl für Körper und Seele“, „Super-Gemüse Auberginen“ oder „Knoblauch, die göttliche Zutat“.

Auch eine Hommage an die scheidende Kichererbse findet sich in der Neuerscheinung.

Vor 17 Jahren begann für Kornelia Santoro (geborene Rebel) ein neues Leben: Sie kündigte ihren Job als Redakteurin bei der Zeitungsgruppe Donau-Post/Straubinger Tagblatt in Regensburg, kaufte sich ein Enfield Bullet-Motorrad und düsterte damit zwei Jahre lang durch Indien. Immer schon sei sie gerne gereist und habe vom Leben in einem exotischen Land geträumt, sagt Kornelia Santoro, die in Erlangen Germanistik, Politik- und Theaterwissenschaft studiert hatte.

Sehnsucht nach Bratwurst und Bier

Auf der Tour lernte sie in Goa ihren heutigen italienischen Ehemann Alberto kennen. Nach der



Ob mit dem Motorrad unterwegs in den Bergen (li.) oder beim Guglhupf-Backen in Goa (re.): Kornelia Santoro kostet das Leben in Goa voll aus. (Fotos: privat)



Kochen ist für Kornelia Santoro eine spirituelle Sache: „Wenn ich koche, ist das wie Meditation.“ Die Liebe für ihre Familie oder Freunde fließe in das Essen.“ Den wichtigsten Test müssen ihre Rezepte in der Familie bestehen: „Mann und Sohn sind anspruchsvoll, wenn es um das Essen geht.“ Bereits als Teenager hat sie begonnen, Kochbücher zu sammeln. Im Laufe der Zeit hat sie alte Rezepte aus der Familie übertragen und neu auf- und zubereitet.

Ihre deutschen Ursprünge vermischte sie mit dem mediterranen Geschmack des italienischen Ehemanns. „Rund um das Mittelmeer wird gesundheitsbewusst und köstlich gekocht. Das wird auf der ganzen Welt wahrgenommen.“

Bereits indienweit Furore gemacht

Inzwischen berichten große indische Tageszeitungen wie die „Mail Today“ in Delhi oder die größten indischen Wochenmagazine „Outlook India“ und „India Today Women“ über die Neuerscheinung „Kornelia's Kitchen“. In Kursen gibt die Lifestyle-Expertin die Geheimnisse ihrer Kochkunst weiter. Das nächste Buch ist bereits in Arbeit: Es beschäftigt sich mit Allergie-Ernährung.

Buch-Info: Kornelia Santoro: *Kornelia's Kitchen, Mediterranean Cooking for India*, Verlag Goa1556, 19,95 Dollar. Erhältlich im Internet: www.mediterraneancooking.in

Die lange Zeit in Regensburg als Journalistin beim Lokalradio und dann bei der Donau-Post tätige Kornelia Santoro (noch manchem Regensburger unter dem Kürzel „reb“ in Erinnerung) schrieb ein Kochbuch mit mediterranen Rezepten. Sie lebt seit 17 Jahren auf dem Subkontinent: Bier und geräucherter Bratwürste fehlen ihr.

spezielle Zutaten „einfliegen“.

Von Kindheit an habe sie italienische und französische Gerichte geliebt. Einige Jahre hatte sie sogar in Griechenland gelebt. In Goa, über 450 Jahre eine portugiesische Kolonie, verbindet sie zwei kulinarische Welten: Die indische Welt, in der sie lebt und die frühere Zeit in Europa, die sie kulinarisch geprägt hat.

Spirituelle Seite des Kochens

Pasta und Olivenöl gebe es hier. Indische Küche lebt von Gewürzen, die mediterrane Küche vom natürlichen Geschmack der Produkte mit wenigen Zutaten“, beschreibt sie den größten Unterschied.

obwohl wir mitten im sonnigen indischen Goa leben“, sagt Kornelia Santoro. Ihre liebe Not hatte sie allerdings, die Zutaten für europäisches Essen in den heimischen Supermärkten zu erschwinglichen Preisen zu finden.

Zutattennachschub problematisch: Wird eingeflogen

Deshalb verwendet sie in ihren Rezepten hauptsächlich Zutaten, die sie überall auf den lokalen Märkten in Goa findet. An die indische Küche wagt sie sich dagegen nicht: „Da gehen wir lieber aus.“ Über die Jahre bekam sie viel Erfahrung in der mediterranen Küche, sie ersetzte einzelne Zutaten durch lokale indische Produkte oder ließ sich

Heirat in Mailand ließen sie sich in dem westindischen Sonnenparadies nieder und leben heute mit ihrem elfjährigen Sohn Valentino dort. Kulinarisch fehlen ihr in der Wahlheimat geräucherter Bratwürste und „ordentliches“ bayerisches Bier. In der Zeit um Weihnachten vermisst sie die Märkte, Klänge und den Schnee. „Wenn ich den Wetterbericht im Fernsehen verfolgte, heiterte sich die Stimmung wieder auf.“

Das Klima ist eindeutig angenehmer. Von den etwa 140.000 Indianen-Urlaubern aus Deutschland reisen jährlich nach Angaben von Tourismusexperten knapp 30.000 nach Goa, das lange als Hippie-Paradies galt. Außerdem überwintern dort bis zu 5.000 deutsche Rentner. „Wir lieben europäische Gerichte,