

Sommerzeit ist Mangozeit

Der „Pak India Corner“ verkauft Lebensmittel des indischen Subkontinents

Stolz präsentiert Naeem Ahmed die süßen gelben Mangos. Wegen denen würden auch viele Deutsche in das Geschäft in der Großen Marktstraße 54 kommen, erzählt der Mann aus Pakistan. Immerhin ist Pakistan der drittgrößte und Indien sogar der größte Mango-Exporteur. Frisch gibt es die Früchte noch bis Mitte oder Ende August. Doch auch außerhalb der Saison muss man hier nicht unbedingt auf den Geschmack des süßen Obstes verzichten. Zwei ganze Regale in dem kleinen Laden sind gefüllt mit unterschiedlichen Mangosäften und Limonaden.

Geführt wird der Laden von Amtul Guddus Ahmed, der Ehefrau. Die Zwillinge Aisha und Tahir schlafen derweil im Hinterzimmer. Vor sechs Jahren eröffnete das Ehepaar das Geschäft. Während Amtul Guddas im Laden stand, ging Naeem seinem Beruf in einer Großbäckerei in Fechenheim nach und kümmerte sich um den Einkauf. Doch gerade als der Laden anfang zu laufen, erfüllte sich der langgehegte Kinderwunsch der beiden und es waren prompt Zwillinge. Seitdem greift Naeem seiner Frau oft unter die Arme und hilft neben seinem Beruf im Laden, denn Kinder und Geschäft sind einfach etwas viel. Für nachmittags haben die beiden eine Aushilfe eingestellt. „Ganztags kann ich niemanden einstellen, denn soviel wirft unser Geschäft nicht ab. Aber aufgeben will ich auch nicht. Für mich ist der Laden so etwas wie ein Hobby“, erzählt Naeem. Privat gehe er so gut wie nie weg, aber hier komme er mit den unterschiedlichsten Leuten ins Gespräch.

Auch Tee würde viel von Deutschen gekauft. Die Ahmeds bieten ihn in großen Tüten an. Der sei im Geschmack viel intensiver als der Tee aus dem Supermarkt, sagt Naeem. Unten im Regal lagern Linsen, rote, gelbe, schwarze, daneben Bohnen und Kichererbsen. Linsen mit Gemüse sei in Pakistan ein typisches Essen, weiß der 44-Jährige zu berichten. Direkt darüber stehen die Gewürze und Currypasten. 40 verschiedene Gewürze bietet der „Pak-India Corner“ an. Neben Curry und Zimt finden sich auch die für den indischen Subkontinent so bekannten Gewürzmischungen und Currypasten. Natürlich dürfen Okra, frischer Chili, Ingwerknollen und Knoblauch nicht fehlen, die Amtul Guddus Ahmed ganz vorne beim Schaufenster aufgebaut hat.

Typisch pakistanisch? Naeem Ahmed greift in seine Gefriertruhe. „Das sind Somosas“, sagt er. Es handelt sich um mit Fleisch, Kartoffeln oder Kichererbsen gefüllte Blätterteigtaschen. Direkt darüber lagern die in Pakistan Roti, in Indien Chapatti genannten Weizenbrotfladen. Auf den ersten Blick wirken sie wie getrocknete Crêpes. Doch damit hätten sie überhaupt nichts zu tun, auch nicht mit den türkischen Dürüms, die seien etwas ganz eigenes, was Pakistanis auch oft selbst zuhause backten.

Während Naeem Ahmed geduldig die Spezialitäten seines Landes vorstellt, geht der sehnsüchtige Blick der mittlerweile erwachten Zwillinge Aisha und Tahir noch ein Regal höher. Dort lagern die Tüten mit Süßspeisen. Sie werden mit Milch angerührt und zu Bayram, also zu Festen gereicht. Doch wenn es um Süßes geht, könnte für Kinder wohl immer Bayram sein.

Peter Klein