



Kochen Sie eigentlich? Kann man diese Frage einem Präsidenten stellen? Mal ehrlich, wie soll sich so einer noch mit Essenzubereitung beschäftigen: Immerhin muss ein Staatsoberhaupt koalieren, regieren, repräsentieren, und bei Tabaré Vázquez kommt operieren noch dazu. Denn der 66-Jährige ist nicht nur der erste linke Politiker, der Uruguay regiert, sondern auch einer der besten Krebsärzte des Landes. Einmal wöchentlich praktiziert er in einem Krankenhaus der Hauptstadt Montevideo, was ihm im Land die Aura einer Lichtgestalt verleiht.

Irgendwie blöd, den jetzt nach Kochen zu fragen. Vázquez nimmt im Garten der Präsidentenvilla die letzten Schritte zum Interview-Tisch, lachend und von schulterklopfenden Beratern umschwärmt, derweil schwirren dem Reporter staatstragende Themen durchs Hirn: Rindfleischexport-Statistiken, EU-Agrarschutzzölle, Armutsstatistiken, so Zeug halt. Jetzt ist er da, groß ist er nicht, dafür sehr sympathisch, die Hände sind geschüttelt, los geht's, und wirklich nur pro forma und zum Aufwärmen die Frage: "Kochen Sie eigentlich?" Milde Überraschung, als Vázquez sagt: "Klar, vor zwei Tagen noch." Gut, kann ja jeder behaupten, man wird jetzt nach dem Rezept fragen, er wird rumdrucksen, dann ernste Themen, bitte. Der Präsident reagiert mit einem milden Lächeln und einem Menü-Vorschlag: Gemüseintopf mit Blutwurst, dazu selbst gemachte Cannelloni mit Spinatfüllung. Und wie um den Verdacht zu zerstreuen, er hätte die Rezepte auswendig gelernt, lässt er noch selbst gemachtes Brot und eine Paella al presidente (mit Safran und Sherry) folgen, schließlich einen beliebten uruguayischen Nachtisch: Milchreis mit Zimt. Die Rezepte verstehen sich inklusive exakter Grammangaben.

Aber hören Sie, Herr Präsident, bei Ihnen daheim gibt es Fleisch nur in homöopathischen Dosen, ist Ihr Land nicht Rinderland, ein Grill-Mekka, ein verflucht großes Steakhaus? Jetzt streckt Vázquez den Rücken durch, wächst auf 1,75 Meter, die hängenden Augen werden rund, und die sanfte Stimme sagt im Diagnose-Ton: "Wir essen zu viel gegrilltes Fleisch. Wie Argentinien haben wir eine hohe Darmkrebsrate – das liegt am Fleisch." Ganz klar: Hier spricht der Arzt, der nach seinem Amtsantritt schnurstracks ein landesweites Rauchverbot in öffentlichen Räumen erließ, seither witzeln die Leute, es sei gut, dass der Rauchverbieter Onkologe sei – und nicht Sexologe. Egal: wird halt nicht mehr geraucht im "Blinddarm Argentiniens". So wird das kleine Land mitunter genannt, das klingt nach verzichtbar und entzündet – jedoch: Das Gegenteil ist richtig. Uruguay gilt als die Schweiz Südamerikas und sehr modern: Auf drei Millionen Einwohner kommen 1,5 Millionen Handys, die Analphabetenrate hat den sinnvoll messbaren Bereich verlassen, Montevideo gilt hinter Tokio als sicherste Metropole der Welt. Ohnehin drängt sich beim Gang durch die Hauptstadt der Eindruck auf, dass man irgendwo zwischen Hamburg und Madrid gelandet sei: Die Haarfarben changieren von Blond über Brünett bis hin zu Italienisch-Schwarz: Fast 90 Prozent der Uruguayer stammen von europäischen Einwanderern ab, die indianische Urbevölkerung erwies sich bei der Eroberung durch die Spanier als kriegerisch und wurde folglich im 19. Jahrhundert getötet.

Was für die Küche nicht ohne Folgen blieb: Versuchen Sie mal, in Uruguay Koriander zu kriegen, ein Kraut, um das man ansonsten in Südamerika nicht herumkommt. Keine Chance, hier lautet die Mischung der Wahl: Oregano, Thymian, gern Petersilie – wer jetzt "Italien" denkt, hat gewonnen. Auch in den Bäckereien bietet sich europäischen Besuchern ein gewohntes Bild: allerlei Gebäck, Fruchtstücke, jede Art von Sahnetorten, nur die Namen sind hier schöner: Milhojas, "1000 Blätter" – allemal besser als Blätterteig. "Bombas" klingt knalliger als Windbeutel. Verzehrt werden die süßen Dinge täglich so gegen 17.30 Uhr in hübsch altbackenen Cafés, diese Teatime haben selbstredend die Engländer mitgebracht. Natürlich gibt es in Montevideo etliche internationale Restaurants und sehr renommierte Kneipen, ebenso im Badeort Punta del Este,



einem gruseligen Retorten-Küstenort 120 Kilometer weiter östlich, den Südamerikas Jetset als Versammlungsort erkoren hat. Normale Besucher verpassen nichts: Alle architektonischen Scheußlichkeiten Puntas kann man auch an einschlägigen europäischen Plätzen finden. Wer sich allerdings nur an der Küste aufhält, so wie 80 Prozent der Einwohner, wird mit dem Gefühl zurückfahren: Hier ist's so schön wie zu Hause, die Leute sind reizend, die Straßen prima, und schmecken tut's genauso. Das würde stimmen – wären da neben dem Küstenstreifen nicht weitere 170000 Quadratkilometer Land. Und 12 Millionen Rinder.

Auf der Fahrt Richtung Norden tastet das Auge die plötzlich von Menschen entleerte Landschaft ab: Was sich in Europa als in Hunderte kleine Felder zerhackelte Kulturlandschaft präsentieren würde, ist hier ein Kilometer Weide, dann hebt sich ein Hügel, dann wieder Weide, dann ein Eukalyptus-Wäldchen, dann Gras, und dann ist da schon der Horizont – auf so einer grandiosen Naturbühne sehen 100 Kühe richtig verloren aus. Auch das kleine Haus von Maria, Diego und Sebastian sieht man erst gar nicht, außerdem schaut es auf den ersten Blick aus wie eine Garage. Maria del Carmen und ihre beiden Söhne, Sebastian ist 17, Diego 25 Jahre alt, sind Bauern, ihr Haus hat zwei Schlafzimmer, eine Küche und keinen Strom – "dafür müssten alle Nachbarn zusammenlegen", sagt die 47-jährige Maria, "und das tun sie nicht". Zwei Zimmer plus Küche nennen die drei nach dem Tod des Vaters und Ehemannes ihr Eigen, auf dem Grundstück umrunden Hühner rostige Traktorteile, am Zaun hängt ein frisches Lammfell zum Trocknen. Ärmlich? Nie im Leben, sagt Maria, sie hätten genug zu essen, sie habe zwei gute Söhne, nein, Maria ist rundum glücklich. Sohn Diego kommt gerade auf einem richtig teuren, funkelneuen Traktor angefahren – und macht ebenfalls einen sehr entspannten Eindruck. Es kann an der Antwort liegen, die er auf die Frage nach seinem Landbesitz geben kann: "Mmmh", sagt Diego, "170 Hektar werden es wohl sein." Für alle ohne Mathe-Abi – 170 Hektar sind ungefähr 340 Fußballfelder. Und wie viele Rinder spielen da? "180." Grob gesprochen: eine Kuh, ein Hektar. Und weil diese Kühe niemals Milch geben müssen, Kraftfutter nicht kennen, sondern nur Gras, Gras, Gras fressen, bringen sie nach zwei Jahren etwa 400 Kilo auf die Schlachterwaage, der Familie etwa 450 Dollar und dem Esser großen, sehr großen Wohlgenuss. Das gilt auch in unseren modernen Zeiten, in denen Gauchos ihr Können auf touristischen Estancias zeigen und nur noch sehr schön erzählen, wie sie sich früher ein halbes Schaf an den Sattel schnallten, um es nach der Tagesmüh auf freiem Feld zu grillen.

Geschlachtet wird in hochmodernen Kühlhäusern, und von Weide zu Weide werden die leckeren Viecher im Lastwagen gefahren. "Das ist gut so, die Kühe brechen sich nicht die Beine wie früher", sagt Daniel, der bis vor zehn Jahren selbst noch Kühe über Distanzen von 50 Kilometern trieb und jetzt "San Pedro de Timote", eine prachtvolle Estancia für Touristen, als Verwalter betreut. Außerdem würden die Estancias durch die Erbteilungen immer kleiner, hier auf San Pedro müsse man sich nur noch um 30000 Hektar kümmern. 30000? Na ja, ganz ehrlich, die 170 Hektar von Maria del Carmen sind, Daniel lacht: "Nada." Wo so viel Platz ist, gibt es sehr gutes Fleisch und davon sehr viel. Weswegen es nicht teuer ist: Im Supermarkt kostet ein Kilo "lomo" (Filet) vom besten Angus-Rind gerade mal drei Euro. Und weil es so gut und billig ist, ist hier Glutrausch keine Krankheit, sondern Dauerzustand. Im berühmten Fleischmarkt von Montevideo bietet sich jeden Tag das gleiche Bild: An den Wänden hängen große Gitterkäfige, darin brennen Dutzende Holzscheite, die entstehende Glut fällt durch die Eisenstäbe. Von diesem Metallkorb aus ragen zwei lange, breite Grillroste in den Raum. Von der Kohle unter den Holzscheiten zieht der Grillmeister (immer hochroter Kopf, immer hochrote Arme, meist versengte Brauen) so viel Glut unter die Roste, wie der Zustand des Fleisches es erfordert. Obenauf liegt das ganze Tier in vielen Stücken: Kalbsbries ("mollejas", sehr lecker), der Darm ("chinchulin", für Mitteleuropäer nicht die



erste Wahl), Steaks jeder Dicke und Garstufe und eine unschlagbare Blutwurst – auch das eine oder andere Spanferkel, "cochinillo", bereitet sich auf seinen Auftritt vor. Ganz klar, Uruguay bleibt Fleischesserland, einen heimischen Burger gibt es auch: Als "Chivito" wird das Teil im Schnellrestaurant-Stil verkauft, Beläge (Tomaten, Salat, Zwiebel) und Gleitmittel (Palmherz-Mayonnaise!) sind wählbar – und statt gehacktem Irgendwas liegt im Brötchen eine Scheibe feinstes Rinderfilet. Jeder Chivito-Brater berichtet, McDonald's habe in Uruguay schon acht, zehn, nein, zwölf Buden schließen müssen – was man auf amerikanischer Seite hätte wissen können: Den Begriff "Fast Food" gibt es in Uruguay grundsätzlich nicht, Big Mäcs nennt man "chatarra", Schrottessen. Ohnehin erstaunlich, wie wenig hier im Gehen oder Stehen gegessen wird – gegrillt und verzehrt wird zu Hause. Aber allerorten sieht man Jung und Alt mit einer Kalebasse stehen, aus der ragt ein silberner Trinkhalm mit Sieb am unteren Ende. In dem Gefäß ist Mate, grüner Tee, geschätzter Koffein-Lieferant Südamerikas.

Das Prinzip des Mate-Trinkens ist überall gleich: Der Tee verbleibt während des Trinkens in der Kalebasse, er wird minütlich aufgegossen und dadurch zu einer grünen Masse – durch das Sieb am Strohalm gelangt aber nur Flüssigkeit. Der Mate muss unbedingt geteilt werden, gern auch mit völlig Unbekannten, allerdings gilt: Ein Strohalm reicht für alle.

So geht das auf fast dem ganzen Kontinent, in Uruguay geht's noch etwas anders: Hier trinkt man den bitteren Tee ohne Zucker, nicht wie die Weicheier aus Argentinien, so süß wie die schlürfen hierzulande nur Frauen. Und dann gibt es noch etwas sehr Eigentümliches: "An sich hat der Körper ja drei Teile", sagt ein alter Angler und Mate-Trinker an der Promenade von Montevideo, "Kopf, Rumpf, Beine. In Uruguay sind es vier." Spricht's und nickt verschwörerisch Richtung Achselhöhle. An diesem warmen Ort hat die Thermoskanne mit heißem Nachschenkwasser ihren festen Platz. Und fest heißt unverrückbar: Die Kanne wird nie abgestellt, da kann zehnmal eine Bank oder Brüstung, gar ein Tablett in der Nähe sein. Der Angler wirft seine Angel also einarmig aus, damit der Behälter nicht wackelt. Der Busfahrer lenkt den Bus nur mit links – das Wasser könnte sich verkühlen. Und ein junger Mann küsst seine Freundin minutenlang – dass ein metallenes Thermosgefäß auf ihr Dekolleté drückt, tut der Liebe null Abbruch. Ausser Mate und Fleisch also nicht viel los? Stimmt. Auch wenn es durchaus anderes gibt: Feine Algenbällchen beispielsweise, "buuelos de algas", allein dafür lohnt die Fahrt in die Fischerdörfer an der Ostküste. Das derzeit hippste Projekt läuft im Nordosten: Kaviar aus Uruguay, die Störe aus Russland gedeihen prächtig – allerdings ist ihr Rogen für den Export gedacht. Weiter im Landesinneren gibt es die Nandu-Farm von Nahir Mendiburu, auf der man diese hektischen Laufvögel beobachten und essen kann – Nandu-Herz-Pastete schmeckt besser als die von der Stopfleber. Und die Frage, wie lange man so ein Nandu-Ei kochen muss, wird auch beantwortet: 45 Minuten, dann ist es wachweich.

Experimente sind also okay. Aber am Ende des Tages, so zur Essenszeit gegen zehn, ist es so: Auch Frau Mendiburu legt das Nandu-Fleisch dann am liebsten auf den Grill. Und Präsident Tabaré Vázquez schwärmt nach seiner Krebswarnung von den Orgien seiner Jugend: "Damals hat immer einer für die ganze Straße gegrillt. Unser Viertel war in Rauch gehüllt." Dann erklärt er den sozialen Nutzen des Grillens: "Es vereint uns. Den Arbeiter und den Arzt. Und als Präsident darf ich auch mitmachen."