Elisabeth Bakambamba Tambwe

# INSEKTEN SIND IM KONGO BELIEBT

Nur Mut: Elisabeth B. Tambwe empiehlt die Insektenküche ihrer Heimat.

Die kongolesische Küche ist relativ unbekannt, sehr geschmackvoll und reichhaltig, wenn man sich die Zeit nimmt, sie zu entdecken. Ich würde sagen, es gibt so viele Arten Huhn Moambe zu kochen, wie es kongolesische Mütter gibt – jede hat ihr eigenes Rezept. Von meiner Kindheit bis heute hat mich meine Liebe zum Kochen begleitet, obwohl ich oft gar nicht mehr weiß, woher meine Rezepte genau stammen. Ich lasse mich von meinen kongolesischen Wurzeln ebenso inspirieren wie von der französischen Küche oder der österreichischen. Für mich ist das Kochen eine Art Forschungslabor, ein Ort der Begegnungen, egal, wie überraschend diese auch sein mögen. Lasst uns Wände niederreißen! Essen kann auch ein Mittel sein, etwas subversiv in Frage zu stellen. Im Kongo sind zum Beispiel Insekten wichtige Lebensmittel, die ich auch gern esse. Europa ist diesbezüglich ängstlich, seine Essensgewohnheiten zu hinterfragen, obwohl gerade Insekten reich an Proteinen sind und wenig Umweltverschmutzung verursachen. Ich finde überhaupt schade, dass es in Europa Streetfood meist nur auf Festivals gibt, weil es so strenge Regeln gibt, wenn es um Kulinarik geht. Ich verstehe das nicht, diese Art von Essen füllt die Straßen mit Gerüchen, macht das Leben in der Stadt lebendiger, schafft Jobs und fördert den Tourismus, weil es eine gute Gelegenheit ist, wirklich authentisches Essen auszuprobieren.

## ELISABETH B. TAMBWE

ist eine kongolesisch-österreichische Performerin. Sie wurde in Kinshasa geboren, wuchs in Frankreich auf und lebt seit zehn Jahren in Wien. In »Congo Na Chanel«, das im Rahmen der Festwochen uraufgeführt wird, wirft sie einen Blick auf die Kolonialgeschichte ihrer afrikanischen Heimat.