



Arcadius Susainathan, gemalt von der Künstlerin Judith Bärtschi, seiner Ehefrau.

ARCADIUS SUSAINATHAN

«Kochen ist Kunst»

«Zuerst Nahrung, dann die Arbeit.» Arcadius Susainathan serviert auf einem grossen Teller Gemüsecurry, Reis und gebratene Kartoffeln. Arcadius ist mit Leib und Seele Koch, und dieser Beruf, diese Berufung schlägt auch den Bogen zum Nordquartier, denn wohnhaft ist der Mann aus Südindien im Sandrainquartier. Aber er hat während zehn Jahren allsonntäglich im du Nord nahe der Lorrainebrücke gekocht. Südindische Küche im Norden. – Der Teller ist leer und abgeräumt und Arcadius beginnt zu erzählen.

Ich wurde am 17.2.1937 in einem Dorf im indischen Bundesstaat Tamil Nadu geboren. Meine Eltern waren Bauern und Weber, ich hatte fünf Brüder und zwei Schwestern. In der Nähe unseres Dorfes gab es eine katholische Kirche, von der aus Missionare arbeiteten.

Als mein Vater und dann die ganze Familie zum Katholizismus konvertierte, verliessen wir unser Dorf. Die Grossmutter sagte, es sei besser, wenn wir in die Stadt gehen würden. Denn wenn wir am Sonntag aus der Kirche zurück ins Dorf kommen würden, würden alle über uns reden. Ich wurde dann schon als Katholik geboren, nicht als Hindu. Meine Familie zog also nach Salem, in die Stadt. Die Eltern waren wieder Handweber, das war ihre hauptsächliche Arbeit. Sie schauten, dass wir alle eine Ausbildung erhielten, damit wir später eine Arbeit finden würden. Ich ging elf Jahre zur Schule und lernte dann

Elektriker. Wasserpumpen und Hausverkabelungen. Später zog ich nach Bombay, wo ich in einer Textilfabrik mit Webmaschinen arbeitete und bei Verwandten wohnte.

Als ich zweiundzwanzig war, erhielt ich von Gott die Eingebung, dass ich Franziskaner werden sollte. Ich ging also ins Kloster, wo ich das Mönchsein lernte und das Kochen. Ich arbeitete als Bauer und Koch. Als Bauer baute ich im Kloster Reis an, Kokosnüsse und Tee, Früchte und Gemüse. Ich liebte diese Tätigkeiten und war glücklich bei meiner Arbeit, die Gott mir zugewiesen hatte. Und ich las viel. Für mich selber las ich viele Bücher über Mystik, mein liebstes Thema, und auch das machte mich glücklich. Die Mystik führt über alle Religionen hinaus, und sie führt über diese Welt

hinaus. Als ich fünfundfünfzig Jahre alt war wurde ich nach Rom geschickt, in ein Franziskanerkloster in der Nähe des Vatikans. Man sagte, ich solle gehen und ich war einverstanden. Es war mein erster Aufenthalt ausserhalb von Indien. Ich lernte viel. Über die Situation in Europa und über die verschiedenen Religionen der Welt. Es gab im Kloster ein internationales College. Die Mystik vermittelt uns viel Wissen und Begreifen. Auch über uns selber. Ich las viel über Gottes Wissenschaft. Alle Religionen haben ihre eigenen mystischen Elemente, durch meine Studien verstand ich das und konnte Vergleichen ziehen. Ich lebte insgesamt sechseinhalb Jahre in Rom, arbeitete im Kloster als Hauswart und pflegte den Blumengarten.

Doch schon vor meiner Abreise nach Italien hatte ich von Gott eine neue Inspiration erhalten: Verlass das Kloster! Deshalb beabsichtigte ich, nach meiner Rückkehr in Indien Vagabund, Wandermönch zu werden. Die Vagabonds leben nicht an einem Ort. Sie ziehen im Land umher. Doch bevor ich dieses neue Leben anfangen konnte, begegnete ich Judith und wir waren uns einig, dass ich in die Schweiz

**«Für mich ist das Land
heimelig und ich fühle
mich hier wohl.»**

kommen sollte. Hier lebe ich nun seit zweiundzwanzig Jahren. Die Menschen in der Schweiz sind sehr freundlich, für mich ist das Land heimelig und ich fühle mich hier wohl.

Ich kenne mich sehr gut aus in der indischen Küche. Kochen ist Kunst, nicht Job! Ich koche gut und exakt. Darum erhielt ich nach meiner Ankunft in der Schweiz die Arbeit im du Nord und auch in der Braui Worb, worüber ich sehr glücklich war. Die Lorraine ist vom Sandrain aus gut zu erreichen, sie liegt nahe beim Fluss, was sehr schön ist, und im Restaurant an der Ecke verkehrten spezielle Leute. Es war ein so-



zial orientiertes Restaurant. Die Gäste lernten mein Essen kennen und sie kamen extra dafür ins du Nord. Manchmal kochte ich zusammen mit dem wundervollen Küchenteam auch für besondere Anlässe, manchmal für bis zu sechzig Leute.

Kochen als Kunst. Der hungrige Magen sagt uns, wir sollen essen. Auch um zu überleben. Eine gute Küche macht aber den Körper und das Herz glücklich. Die Gewürze und Zutaten sollen so sein, wie sie in der Natur vorkommen. Dann sind sie heilkräftig. Ich kenne mich aus, jeder Teil und jede Funktion unseres Körpers hat eigene Bedürfnisse. Gute Nahrung wird diesen gerecht, heilt, weckt die Selbstheilungskräfte und hält Krankheiten fern. Darum koche ich. Darum koche ich für andere. Schon im Kloster habe ich immer für andere gekocht, um nur für mich selber zu kochen, dafür bin ich zu faul.

2009 wurde ich pensioniert. Ich fuhr fort, in meinen Büchern über Mystik zu lesen. Ich forsche und denke nach über die Bedeutung der Mystik in den verschiedenen Religionen. Wie leben die Menschen heute? Sind sie glücklich? Wie können sie glücklich werden? Wir müssen uns für das Gute entscheiden und die Mystik gibt uns dabei Orientierungshilfen. Gott trägt Sorge zu uns und er sorgt sich um uns. Auf das läuft alles hinaus.

Aufgezeichnet von Katrin Bärtschi



*Willkommen
Daheim*

- Private Spitex
- Rundum abgeklärt und versorgt
- Konstante Beziehung
- Langjährige Erfahrung
- Krankenkassen anerkannt

Qualis Vita AG | Sulgeneckstrasse 27 | 3007 Bern
T 031 310 17 55 | www.qualis-vita.ch | bern@qualis-vita.ch

Qualis Vita 