



Tuck in the Kai

Tuck in the Kai

Essen - nicht nur Kiwis

Der Tag eines Kiwi lässt sich kulinarisch in sechs Abschnitte einteilen:

breckie: Frühstück von ca. 7.30 - 8.30 Uhr, gegessen werden Corn Flakes und andere Müslisorten, Ei mit Speck, gebratene Tomaten und im Winter **porridge** mit Sahne.

morning tea / morning smoko: das zweite Frühstück um ca. 10 Uhr

lunch: ein eher leichtes Mittagessen aus Salaten, belegte Brote und **pies** um ca. 12 Uhr

afternoon tea / afternoon smoko: ein Nachmittagssnack gegen 15 Uhr

tea: Abendessen

supper: und weil ein Abendessen nicht ausreicht, gibt's ein zweites kurz vor'm Schlafengehen oder bei Abendeinladungen vor dem Weggehen, etwa zwischen 23.30 Uhr und Mitternacht.

„Have a cuppa“ *ist ein gutnachbarlicher Gruß und Einladung dazu.* Zwischendrin gibt's noch unzählige **cuppa**, Tassen Tee oder Kaffee!
Eine Mahlzeit anderer Art ist das **wedding breakfast**, das Hochzeitsessen, am späten Nachmittag oder frühen Abend serviert.



goody-goods	alle guten, leckeren Dinge (für Kinder)
nosh up	eine Mahlzeit
nosh-gobble	etwas zu futtern
gut's	ein Vielfraß
tucker	etwas Essbares
tuck in!	„hau rein“
bog in*	reinschaufeln
scoff/snart	hastig essen, schlingen
peckish	eine Naschkatze sein, sich die Leckerbissen vom Teller picken; auch: hungrig

*Das Kiwi-Tischgebet, auch kiwi-grace genannt, ist an halbwegs vornehmen Tischen jedoch nicht zu hören:
„2-4-6-8, bog in, don't wait“*

snavel all the tidbits = alles verputzen

Nach dem Essen ist man **chocka** (randvoll) und bekommt mit seinen **choppers/gnashers** (Zähnen) keinen Bissen mehr runter, und es wird eine Weile dauern, bis man fähig ist, die nächste Mahlzeit zu essen: **to get down on the next tea**.

salt and pepper shakers: die Streuer mit einem oder wenigen Löchern sind für Salz, die mit den vielen Löchern für Pfeffer (falls Sie's nicht von außen erkennen können)

Lokale

An der Spitze stehen die **licensed restaurants**, in denen auch Alkohol ausgeschenkt werden darf, z. B. Weine einheimischer Provenienz.

Eine Stufe darunter, vor allem im Preis, stehen die **unlicensed restaurants**, die gegebenenfalls zum **BYO** einladen und selbst nur Nichtalkoholisches anbieten.

BYO = Bring your own:
eigene alkoholische Getränke mitbringen gegen eine corkage fee, Korkengeld



Tuck in the Kai

In **pubs** oder **bistros** gibt es einfache Gerichte, oft Tiefkühlkost, Gebrilltes u. ä. **bistros** sind vor allem günstig für **lunch**.

In **coffee lounges** und **tea rooms** gibt's nicht nur Kaffee, Tee und Kuchen sondern auch Herzhaftes, z. B. **pies, sandwiches**, u. ä.

Reisende, die auf's Geld schauen müssen, kaufen sich die Snacks für unterwegs oft in den **take-aways**, den Imbissläden, die normalerweise nur außer Haus zum Mitnehmen verkaufen.

Take-Away Fast Food

- bangers** Würstchen, auch: **snarlers**, beim Metzger sagen Sie aber besser: **sausages**
- alpine sticks** Bockwürstchen
- frankfurters** Bockwürstchen
- cheerios** Cocktailwürstchen, auch „**little boys**“
- hot dogs** paniert, am Stock in Tomatensoße getaucht
- chippolatas** Schweinswürstl, aber anders gewürzt
- dim sums** chinesische panierte Fleischbällchen
- hamburgers** gibt es auch, schmecken aber etwas anders
- chips** Fritten, mit **fish** ergibt es **shark & taties***
- chippies** Kartoffelchips
- spuds** Kartoffeln
- rissole** Frikadelle ohne besonderen Geschmack
- filled roll** Sandwich aus Hamburger-Brötchen, Salatblatt, roter Beete und Fleischscheibe
- sandwich** benannt nach **4. Earl of Sandwich**, auch: **sammie** (wenig phantasievoll belegt)
- doorstops** Sandwiches nach Ami-Art (üppig belegt).



Brot gehört nicht zu den Stärken der Bewohner von **godzone**, meist ist es pappiges Weißbrot zum Toasten, oder weiche **bread/hamburger rolls**. Es gibt aber auch Vollkornbrot, **Vogel bread**. Brot gibt es in den Größen 350, 500, 700 Gramm. **one loaf** auf der Südinsel sind 350 gr., (ohne erkennbare Logik **quarter white** genannt) auf der Nordinsel das Doppelte.

Vogel, Reizenstein sind bekannte Marken, auch alle, bei denen von Swiss die Rede ist

meat & two veg ist ein Standardgericht mit Fleisch und 2 Gemüsesorten. Und **bubble and squeak** ist übriggebliebenes Gemüse, was kleingehackt und in Butter gebraten wird.

Fisch

John Dory und **whitebait**, nur von September bis Ende November, sind zwei beliebte Speise-Fischarten, den ersten gibt's z. B. als Filet, den zweiten, weil er so winzig ist (fast durchsichtig mit deutlichen Augen) meist als **white bait fritters**, also als Omelette.

leatherjacket ist ein anderer schmackhafter Fisch zum Grillen oder Braten; den Namen hat er von seiner ledrigen Haut. Viele Fische werden als **cod**, Kabeljau, bezeichnet, aber nur der **red cod** bzw. **hoka** gehört zur Kabeljau-Familie.

Wer schon immer einmal Hai essen wollte: er wird als **lemon fish** oder **flake** angeboten.



Fleisch

- barbie** wie bei den Aussies die Lieblingsbeschäftigung am Sonntagnachmittag **or any sunny evening**, auch: **BBQ** oder voll ausgeschrieben: **barbecue**, die Grillparty
- grill** bedeutet wie bei uns grillen
- grills** Gegrilltes
- chook/chicken** Huhn, war früher das teuerste Fleisch, gibt's auch heute noch oft bei Einladungen
- colonial goose** Hammelrollbraten mit Brotkrustenfüllung, ursprünglich Ersatz für die teure Gans
- Belgium (sausage)** Einfache Leberwurst (Südingel), hieß vor dem 1. Weltkrieg **German sausage**
- corned silverside** Corned Beef, auch: **brisket**
- seasoned topside** Rindfleisch mit Füllung (**topside** ist Braten-, Gulaschfleisch)
- silverside** Gepökelttes Rindfleisch, bei uns: Tafelspitz, mit Pellkartoffeln und Salat gegessen
- T-bone** in NZ fehlt das Filet, (**fillet**) nur das **sirloin** bleibt am T-Knochen
- steak mince** Hackfleisch

Natürlich gibt's angesichts der vielen Schafe viel Lammfleisch, bzw. das etwas ältere, aber oft schmackhaftere **hogget**; eine Delikatesse sind Hammelhoden, **mountain oysters** genannt. Lamm- und Rindfleisch sind am preiswertesten, Schwein ist oft zu fett. Preiswert ist auch **venison**, Reh- bzw. Hirschfleisch, von gezüchtetem „Wild“.

Fleischpasteten sind ein englisches Erbe; es



gibt sie in unterschiedlicher Ausstattung und Größe; sie gehören zu den **take-aways** und werden u. a. in **pie-carts** verkauft, das sind als Imbissstände ausgebaute Anhänger.

mince pie	Hackfleisch-Pastete
steak & kidney pie	eine der besten pie -Arten
meat pie	Pastete mit Füllung aus Fleisch und Gemüse
dressed pie	wie meat pie , garniert mit Roter Beete, Erbsen und Kartoffelbrei
savoury pie	z. B. bacon and egg pie , eine ungewöhnliche Art Ei & Speck zu servieren
pea, pie and pud	ein komplettes Gericht aus Pie, Erbsen und Kartoffelbrei

zugleich einer der billigsten Imbisse in NZ

Süßspeisen & Knabbereien

Von unsereins schwerlich als Delikatesse geschätzt, mit der aber fast jeder Kiwi und Aussie aufwächst: **marmite**, mehr oder weniger dasselbe wie **vegemite**, ein fast schwarzer Brotaufstrich aus Hefeextrakt, der allen Ausies und Kiwis von Kind an zugemutet wird, und soetwas bleibt ja oft ein Leben lang in den Gehirnzellen verankert: die mögen's tatsächlich auch später noch. Streichen Sie nur ganz wenig davon auf's Brot, sonst schmeckt's zu aufdringlich. **marmite** soll mit Rinderblut, **vegemite** mit Gemüseextrakt gewürzt sein.

Die Vorliebe für diesen Brotaufstrich teilen Sie noch mit Briten. Und bei den frankophonen Schweizern nennt es sich Cenovis!



Tuck in the Kai

Wenn man an Süßes denkt, gibt es natürlich eine reiche Auswahl an **bickies**, Keksen. Manche sollen schon deshalb ihren NZ-Aufenthalt verlängert haben, weil's so lange dauerte, bis sie sich durch den **bickie**-Dschungel durchgefressen hatten. Korrekt geschrieben, heißen sie natürlich **biscuits**.

Mehr Naschereien

lollies	Süßigkeiten, Bonbons, nicht nur Dauerlutscher
toffee apple	kandierter Apfel
candy floss	Zuckerwatte
Golden Syrup	Markenname für Sirup zum Süßen.
jelly	Götterspeise; auch „Apfel“-Gelee
cinnamon	ist zwar Zimt, aber der mit dem kräftigen Geschmack hieß früher in NZ cassla .
ice-blocks	Wassereis mit Limo-Geschmack (Nordinsel)
quencher	Wassereis, auf der Südinsel
brown derby	Vanilleeis, in Schokolade getaucht
junket	eine Art Joghurt, Kinder essen's gern mit Früchten
cream	Schlagsahne
top of the milk	Rahm, fettärmer als Sahne
pikelets	süße, kleine Pfannkuchen mit Marmelade, Butter



pav(lova), eine Baisertorte mit Puderzucker, Eischnee und viel Liebe zubereitet, benannt nach der Ballettänzerin Anna Pavlova.

pud(ding) tut's auch, auch wenn's ein Obstsalat ist.

minties gibt's nach dem Essen: Pfefferminzbonbons

scones sind Hörnchen, die dick mit Butter bestrichen werden, heiß aber **yummy** (lecker)

fly cemeteries / dead fly biscuits sind wenig appetitliche Bezeichnungen für die leckeren Rosinenkekse, **raisin biscuits**.

hundreds & thousands ist eine Süßigkeit anderer Art: die guten alten Liebesperlen

Getränke und Alkohol

tea ist natürlich das beliebteste Getränk der Kiwis und so stehen im Pro-Kopf-Verbrauch von Tee an dritter Stelle der Weltrangliste. **iced tea** ist jedoch unüblich.

Ansonsten werden Bier und exotische Mixgetränke favorisiert. Und die folgenden Limonaden:

soft drinks sind wie überall die Limos.

cordial ist ein Sirup, der mit Wasser verdünnt getrunken wird, im Gegensatz zu den **fizzy drinks** (mit Kohlensäure) perlt's bei den **cordials** nicht.

lemonades, Limos im eigentlichen Sinne.

Lemon and Paeroa, Mineralwasser mit Zitronengeschmack.

shandy, Limo mit etwas Bier.

Wasser wird in NZ nicht zum Essen serviert, kann aber mit "Can I have some water?" bestellt werden.

On the ice spielt nicht auf Eiswürfel im Getränk an, sondern bedeutet im Kühlschrank gekühlt.