

Wirbelndes Bewusstsein, von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang

Ein Bericht von Gurumayis Geburtstagsfeier

24. Juni 2018

Shree Muktananda Ashram

Teil IV

Ein Cocktail kulinarischer Köstlichkeiten von Teilnehmenden an Gurumayis Geburtstagsfeier 2018

Die Teilnehmenden, die am Eingang zur Annapurna-Küche standen, öffneten die Türen, so dass Gurumayi hindurchgehen konnte. Als Gurumayi in die Küche kam, fiel ihr auf, dass alle Köche und Köchinnen sehr sorgfältig und liebevoll die Gerichte für das Geburtstagsessen vorbereiteten. Gurumayi sagte zu ihnen: „Ich komme in die Küche, um zu schauen, ob ihr heute für uns Mittagessen macht.“

Sobald die Kochenden Gurumayis Stimme hörten, wandten sie sich ihr mit strahlenden Gesichtern zu und riefen mit großem Enthusiasmus im Chor: „Herzlich willkommen! Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag, Gurumayi!“ Gurumayi lächelte, winkte ihnen zu und ging zu einem der Köche, der in einem großen Topf warmen, duftenden Basmati-Reis mit Safran umrührte.

In der indischen Küche nimmt Safran – *kesar* auf Hindi – einen besonderen Platz ein. Für viele Menschen in Indien ist Safran gleichbedeutend mit Feiern. Wenn ein Nachtisch mit diesen zarten, rot-orangefarbenen Fäden garniert ist – *kheer* zum Beispiel oder *shrikhand* – oder wenn sie dem Reis oder anderen herzhaften Gerichten eine tief goldene Färbung verleihen, dann steht ein bedeutsamer Anlass bevor. Und aufgrund seiner vielen wohltuenden und ansprechenden Eigenschaften – und wegen seiner

Farbe – wird Safran oft für die Sandelholzpaste verwendet, die in Indien für *puja*- und *yajna*-Rituale benutzt wird.

Aus gutem Grund wird dieses goldene Gewürz mit Sorgfalt benutzt, als kostbar angesehen und oft teuer verkauft. Es stammt aus den Blütennarben des Safrankrokus. Das ist eine leuchtend lilafarbene Blume, die in Indien, im Iran, in Marokko und in Griechenland wächst. Der Safrankrokus blüht jedes Jahr nur eine Woche lang, und jede Blüte hat nur drei Blütennarben. Safran muss morgens früh von Hand gepflückt werden, solange die Narben von den noch ungeöffneten Blütenblättern geschützt sind, und dann müssen die Narben getrocknet werden. Die Ernte von ca. 3000 gesammelten Narben ergibt nur etwa 30g Safran.

Safran ist ein wärmendes Gewürz. Sein Geschmack weist eine leichte Süße auf, sein Aroma ist berauschend, und seine gesundheitlich positiven Wirkungen sind zahlreich. So enthält er über 150 essentielle Antioxidantien, Minerale und Vitamine. Auf der ganzen Welt benutzen Chefköche dieses Gewürz im Bewusstsein seines Wertes und voller Achtung.

Der Koch, der den Safranreis in der Annapurna-Küche umrührte, hat Folgendes erzählt:

Gurumayi begrüßte mich, nahm die riesigen Kochutensilien in beide Hände und begann voller Energie, den Reis umzurühren und aufzulockern. Während Gurumayi den Reis umrührte, spürte ich, dass sie das Essen segnete und gleichzeitig alle, die es essen würden und die ganze Welt.

In der indischen Kultur ist Nahrung ein wichtiger Teil jeder Feierlichkeit. Wenn man Nahrung zubereitet und sie anderen Menschen serviert, dann, so glauben die Menschen, erlangt man *punya-karma*, Verdienste. Denn *punya* wird und kann nur erlangt werden, wenn man etwas tut, das für andere wohltuend ist. Menschen pflegten viele Monate lang, manchmal sogar jahrelang, zu sparen. Und wenn es dann an der Zeit war für eine Feierlichkeit in Gurudev Siddha Peeth, spendeten sie dieses Geld für ein *bhandara*, ein besonderes Festessen für diesen Tag.

Diejenigen unter uns, die Gurudev Siddha Peeth in den 1980-er Jahren besucht und dort *seva* gemacht haben, erinnern sich auch daran, wie Menschen aus allen Teilen Indiens ankamen und nur wenige Minuten nachdem sie durch das Lotustor am Eingang des Ashrams gekommen waren, ihren Weg zur Annapurna-Küche fanden. In kürzester Zeit waren sie dabei, zu hacken, zu rühren und Chapatis auszurollen. Wenn bei ihrer Ankunft schon Essenszeit war, begannen sie, Essen auszuteilen. Die Menschen saßen, wie in Indien üblich, in Reihen auf dem Boden. Die Anhänger und Anhängerinnen, die das Essen ausgaben, gingen mit großen Stahlbehältern voll Reis, *daal* und *sabzi* durch die Gänge und verteilten mit einem Lächeln Essen an alle.

Immer war so viel Liebe und Sorgfalt, so viel Dankbarkeit und Demut zu spüren, wenn Essen gekocht oder serviert wurde. Und *Freude* – alle in Annapurna, diejenigen, die das Essen ausgaben und die, die es aßen, waren vereint in ihrer Freude und ihrem Genuss. Nicht nur war es draußen heiß und das Essen dampfte, nein, alle erlebten auch, wie Wärme aus ihren Herzen strömte. Es gab Zufriedenheit satt!

Einige von euch, die das jetzt lesen, erinnern sich vielleicht auch an Chumchum. Das war so etwas wie das Amrit Café. Anhänger und Anhängerinnen, die aus verschiedenen Teilen Indiens anreisten, um an den Festlichkeiten teilzunehmen, bauten es auf. Im Annapurna-Speisesaal gab es zu festen Zeiten drei Mahlzeiten. Chumchum dagegen war Tag und Nacht durchgehend geöffnet.

Ganz gleich, zu welcher Zeit ein Anhänger im Ashram ankam, er bekam etwas zu essen. Stets gab es Leute, die voller Enthusiasmus im Chumchum Essen kochten und servierten.

So war es auch, als Gurumayi und Baba durch Indien tourten. Bei jedem Halt, an jedem Veranstaltungsort und jederzeit fanden sich Leute, die in der Küche Essen zubereiteten, so dass alle *sevites*, die dabei halfen, *satsangs* und *Shaktipat Intensives* abzuhalten, zu essen bekamen.

Wenn Essen so zubereitet und serviert wird, kündigt es Verdienste an, und es ist lebenserhaltend. Das kann gar nicht genug betont werden. Lasst uns jetzt, mit diesem

Wissen um die Bedeutung, die das Kochen und das Ausgeben von Essen haben, zu unserer Erzählung zurückkehren in die Annapurna-Küche im Shree Muktananda Ashram an Gurumayis Geburtstag 2018.

Gurumayi rührte den Reis um und ging dann zum Herd des Sous-Chefs, Ramakant Adasme, der gerade dabei war, Öl in einem Wok zu erhitzen. Ramakant ist ein Siddha Yogi aus Argentinien, der seit fast zwanzig Jahren in der Annapurna-Küche *seva* anbietet.

Ramakant hatte schon eine Weile darauf gewartet, dass das Öl die perfekte Temperatur erreichen würde, um *papadams* zu braten, herzhafte, knusprige Waffeln, die bei einer traditionellen indischen Mahlzeit nicht fehlen dürfen.

Als Gurumayi vor dem Wok stehenblieb, fragte sie: „Kann ich den *papadam* reingeben?“

Ramakant sagte: „Noch nicht, das Öl ist noch nicht soweit.“

Gurumayi schaute Ramakant an, lächelte breit und nahm einen *papadam* vom Behälter auf der Theke. Langsam ließ sie ihn ins Öl gleiten und sagte: „Ich glaube, es ist heiß genug.“

Ramakant schaute zu, wie der *papadam* im heißen Öl brutzelte und knackte und fast augenblicklich dreimal so groß wurde. „Oh, ja! Das Öl ist wirklich soweit!“, sagte Ramakant mit seinem charmanten Akzent und seiner für ihn typischen Überschwänglichkeit. Da Gurumayi nun Ramakants Erlaubnis hatte, gab sie weitere *papadams* in den Wok.

Als die *papadams* sich golden gefärbt hatten, nahm Ramakant sie aus dem Wok. Gurumayi bat Ramakant, die Augen zu schließen und den Mund zu öffnen. Dann legte sie ihm ein Stück warmen, knusprigen, goldenen *papadam* in den Mund.

Ramakant erzählte später:

Als ich die Augen schloss, fühlte ich eine Welle von Liebe, wie ein Wirbelwind von *shakti*. Danach habe ich den Rest des *papadams* aufgehoben und ihn, nachdem wir mit Kochen fertig waren, in kleine Stücke geschnitten und sie mit allen anderen Köchen und Köchinnen als *prasad* von Shri Gurumayi geteilt.

Gurumayi stand immer noch neben Ramakant. Sie legte sanft eine Hand auf ihr Herz und sagte: „Das ist ein fantastischer Mann.“ Alle Köche in der Küche stimmten freudig lachend zu, da sie wussten, dass dies eine Anspielung auf eine schöne Begegnung vom Vortag war. Am 23. Juni war Gurumayi in der Annapurna-Küche gewesen und hatte erzählt, dass sie jeden Tag das Essen esse, das in der Annapurna-Küche gekocht wird. „Manchmal ist es gut“, hatte Gurumayi gesagt, „und manchmal ist es *sehr* gut.“

Einer der Köche, ein Siddha Yogi aus Holland, der im Shree Muktananda Ashram zu Besuch war, hatte Gurumayi dann gefragt, was das Essen *sehr* gut mache. Und Gurumayi sagte zu einem der Köche: „Schau, da hat er mich erwischt! Wie soll ich denn diese ausgezeichnete Frage beantworten?“

Ohne eine Sekunde zu zögern hatte der Koch geantwortet: „Ich sage immer: ‚Fantastisch!‘“ Gurumayi lachte und sagte: „Diese Antwort gefällt mir sehr gut. Ab jetzt werde ich immer, wenn die Köche mich fragen, wie mir das Essen schmeckt, sagen: ‚Fantastisch!‘“

Gurumayi ging dann zu jedem Kochbereich in der Küche und sprach mit den Köchen und Köchinnen über ihre Gerichte: *set dosa*, Gemüse-*bhajiya*, gekühlter grüner Pfefferminztee, viele Backbleche voller Geburtstagskuchen und so weiter. Eine Fotografin, die in der Nähe stand, bat alle Kochenden, sich links und rechts von Gurumayi aufzustellen, um die Freude einzufangen, die deutlich auf allen Gesichtern lag.

Gurumayi winkte und wandte sich dann dem Ausgang der Annapurna-Küche zu. Wie aus einem Munde riefen die Kochenden beschwingt: „*Sadgurunath Maharaj ki Jay!* Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag, Gurumayi!“ Eines sprach deutlich aus

ihren strahlenden Augen und ihrem seligen Lächeln – sie hatten gerade *satsang* mit Gurumayi erlebt. Sie hatten ihre eigene, ganz besondere Geburtstagsfeier gehabt.

Und während die Köche und Köchinnen sich wieder dem Geburtstagesessen widmeten, ging Gurumayi nach Shri Nilaya hinüber.



© 2018 SYDA Foundation®. Alle Rechte vorbehalten.

Fortsetzung folgt...