



Siddha-Kaffee

Rezept (für 8 Personen)

Zutaten:

- 5 Tassen Wasser = 1,2 l (1 Tasse = 0,24 l),)
- 8 Kardamomkapseln, aufgeschnitten
- 4-6 EL Zucker (oder nach Geschmack) (1 EL = 15 ml)
- 2 ½ Tassen (= 0,6 l) warme Milch oder halb Milch, halb Sahne
- ⅛ bis ¼ TL Muskatnuss, gemahlen
- ¼ Tasse (=600 ml) Kaffee, grob gemahlen
- ½ EL löslicher (Instant-)Kaffee

Kardamomkapseln, Zucker und Wasser in einen großen Topf geben und alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Milch (oder die mit Sahne vermischte Milch) hinzufügen und das Ganze noch einmal aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen, damit die Aromen sich entfalten können.

Muskat, gemahlenen Kaffee und löslichen Kaffee hinzufügen und ca. 30 Sekunden lang köcheln lassen.

Den Herd ausstellen, mit einem Deckel abdecken und Kaffee und Kardamom-Kapseln etwa 5 bis 7 Minuten in der Milch ziehen lassen.

Evtl. noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Durch ein Tuch oder ein feines Sieb abseihen und servieren.

Bitte beachten: Dieses Rezept kannst du zu Hause genießen, es soll nicht kommerziell genutzt werden. Bitte veröffentliche das Rezept nirgendwo.



Siddha-Kaffee

Eine Einführung von Swami Kripananda

Während einiger der „Sei im Tempel“-satsangs, die bislang im Jahr 2020 stattgefunden haben, hat der *pujari* – die Person, die die puja ausführte – *naivedya* dargebracht. Sie hat Bhagavan Nityananda eine heilige Opfergabe in Form von Nahrung dargebracht. Als Teil dieser Opfergabe in Form von Nahrung hat der *pujari* Bade Baba ein ganz besonderes Getränk angeboten, ein Getränk, das seit jeher alle auf dem Siddha Yoga Weg lieben – und das ist Siddha-Kaffee.

Baba Muktananda hat den Siddha-Kaffee zu Ehren von Bade Baba, seinem Guru, kreiert. Bade Baba stammte aus Südindien, wo Kaffeepflanzen angebaut werden und Kaffee von vielen Menschen traditionellerweise getrunken wird.

Im Jahr 1975 machte Baba in der Küche des Siddha Yoga Ashrams in Oakland zum ersten Mal Siddha-Kaffee. Ursprünglich war der unter dem Namen „Babas Kaffee“ bekannt, und er war unverwechselbar durch die indischen Gewürze Kardamom und Muskat, die Baba dem süßen, milchigen Kaffee hinzufügte. Er war sofort ein Hit! Aber so ging das oft mit Essen, das Baba zubereitete.

Baba konnte meisterhaft kochen, und es begeisterte ihn, Menschen zu essen zu geben. Als Baba als junger Suchender durch Indien reiste, hatte er in Siddharudha Swamis Ashram beim Kochen geholfen. Als er dann später Guru wurde und seine Welttourneen unternahm, versorgte er überall, wohin er auch reiste, die Menschen mit Essen.

Es war eine große Freude und ein großes Privileg, Baba zuzuschauen, wenn er in der Küche war – zu sehen, mit welcher Ehrfurcht er Nahrung behandelte und wie er alle dazu anleitete, dieses Gewahrsein aufrechtzuerhalten: Nahrung ist Gott. Baba war überschwänglich, wenn er kochte, er war effektiv und unglaublich einfallsreich.

Er vermischte häufig Geschmacksnoten, von denen wir nicht erwartet hätten, dass sie zusammen passen würden, aber sie taten es unweigerlich – und zwar wunderbarer, als wir es uns vorstellen konnten. Er wusste immer, wann ein Gericht mehr von einem bestimmten Gewürz oder noch einen Spritzer Zitrone benötigte. Und bei Baba durfte nichts Essbares weggeworfen werden –nicht einmal Brokkolistängel.

Was dabei herauskam, war natürlich großartiger als die einzelnen Bestandteile. In Babas Nahrung konnte man nicht nur himmlische Geschmacksnoten schmecken, sondern auch seine Gnade und seine Liebe erfahren. Babas Rezepte sättigten nicht nur den Magen, sie nährten die Seele. Wenn Baba kochte, fand wahrlich göttliche Alchemie statt.

Um dieses Rezept von Siddha-Kaffee zusammenzustellen, haben sich die Menschen, die im Laufe der Jahre mit Baba zusammen gekocht haben, sehr bemüht, seine spontane Kreation schriftlich festzuhalten. Die Gewürze werden des Geschmacks wegen, aber auch zur Förderung der Verdauung hinzugefügt. Baba, müsst ihr wissen, besaß ein umfangreiches ayurvedisches Wissen und wusste, wie er Nahrung zu Medizin machen konnte, wie er bestimmte Gewürze aussuchen und zusammenstellen musste, um gemäß den ayurvedischen Prinzipien die Verdauung von bestimmten Nahrungsmitteln zu unterstützen. So war es auch bei diesem Kaffee, seinem Kaffee, dem Siddha-Kaffee. Nahrhaft auf allen Ebenen.

