

Bratkartoffeln

**von
Rolf Dennemann**

Ich kann mich nicht erinnern wie es schmeckt. Das ist ärgerlich. Nuckeln und saugen an der Brust und sich nicht daran erinnern. Das ist nicht fair.

Aber wenn man erst ein paar Tage alt ist, ist man doof wie eine Frikadelle, sagt man. Aber selbst ein paar Monate später, sagt jemand, der mich seitdem kennt, habe ich ausgesehen, als würde ich nie schlauer werden als ein Mager-Quark.

Viel später habe ich naschen dürfen bei einer Bekannten. Monika hatte ein frisches Baby und im Restaurant hat sie es gestillt, wie man es in den 80ern überall gesehen hat. Überall. Das war Emanzipation: öffentliches Stillen. Public eating.

Also, es war gestillt, das Kind; dennoch rann noch ein Tröpfchen aus der linken oder war es die rechte Brust? Ich durfte also mit meinem rechten Zeigefinger an ihre linke Brust, um mir das Tröpfchen auf die Fingerkuppe zu schieben, ein Vorgang, an den ich mich gern erinnere. Habe ich jemals vorsichtiger etwas berührt?

Nun, selbst diese Erinnerung ist nicht wirklich ganz klar vorhanden, eher der Geruch.

Es hatte etwas von einem Wohnzimmer in der Weihnachtszeit. Und es schmeckte nach...Milch...glaube ich, naja, nicht so wie die Milch, die man heute in Tüten bekommt.

Aber als Kleinkind, als Säugling, war mir das nicht bewusst, dass meine Ernährung durch den Körper der Frau Mama zustande kommt.

Und bald reichte man mir das erste Ersatzteil, mit dem ich es zu tun bekam, dem von den Zuständigen Muckel genannten Mundstück. Der Muckel, also der Schnuller, wurde geboren. Muckel saugen heißt: orales Vergnügen ersten Ranges.

Das allein genügte, um das Menschenkind ruhig zu stellen. Ich habe mich mit dem Ersatzteil arrangiert, mehr noch, ich wurde abhängig.

Noch heute habe ich eine komplizierte Beziehung zu Mundstücken aller Art.

Jenes Mundstück damals, also der Muckel, gab es auch in einer Version, die über einen Flaschenhals gestülpt wurde. Nur dann kam Ernährung zustande, wenn ich daran sog, nicht, wenn ich das Ding einfach nur zwischen die Lippen stopfte und in den Mund nahm. Das Saugen war es und die Flasche, für viele der Anfang der Trunksucht. War nichts zu trinken da, gab man mir das Mundstück ohne Ausgang. Es war mit einem kleinen Ring versehen, dem Griff sozusagen. Ersatz – Hauptsache ich hatte was im Mund, was diesen geschlossen hielt.

Es drang also solange kein Geräusch aus dem Baby, solange es den Schnuller im Mund hatte.

Es war also beruhigend, eine Beruhigungsfalle, Baby.

Ich entwickelte eine Beziehung zu diesem Gummistück, das auch ohne Flasche funktionierte. Ich hatte das Ding einfach und wenn es nicht da war, fing ich an zu schreien und man suchte es, brachte es zurück in meinen Mund und es war Ruhe.

Heute gebe ich zu, dass ich hin und wieder den Muckel absichtlich aus dem Kinderwagen geworfen hatte. Da es einen Griff, nämlich diesen Ring gab, erlernte ich schnell, diesen zu nutzen und das Ding

aus meinem Mund zu ziehen, um es auf die Straße, den Teppich, aus dem Fenster oder in eine Pfütze zu werfen.

Das führte zu zahlreichen unterwürfigen Handlungen der Zuständigen, also der Erwachsenen, die immer wieder geduldig das Ding aufhoben, um damit meinen durch den Verlust initiierten Gesang, der als solcher nicht empfunden wurde, zu beenden.

Manchmal wurde mir der Muckel gewaltsam entzogen.

Ein Finger griff in den Ring und zog das Ding aus meinem Mund, was wiederum mit einem Geräusch verbunden war, dass ich heute von Sektkorken kenne.

Eines Tages, niemand konnte mir den genauen Tag dieses historischen Datums nennen, kam es zu einem Unglück.

Es war Frau Mucha, eine alte Nachbarin, die mich in der Regel stundenlang um ihren Küchentisch trug, wiegend, singend, immer um den Küchentisch und ich sah jeweils einmal in jeder Runde ein Bild an der Wand: Eine schöne Frau mit einem Baby, darüber ein Kreuz. Frau Mucha übernahm mich, wenn sonst kein Zuständiger da war.

Sie muss Bananen gehasst haben, denn sie hat sie so dermaßen zerquetscht und immer wieder zerquetscht, um sie mir in den Mund zu schieben, damit sie endlich verschwinden von dieser Welt.

Dieses Mal fuhr sie mich spazieren – in meinem Sportwagen, wie es hieß.

Sie schob mich durch einen Weg mit Licht durchfluteten Bäumen und naturgemäß schaute ich nach oben, den Schnuller kauend und saugend im Mund.

Das muss mich so poetisch ermüdet haben, dass ich einschlief.

Und mein Köpfchen legte sich zur Seite und durch austretenden Schnodder und Speichel war der Halt des Muckels gefährdet und er rutschte wohl heraus und war weg.

Und Frau Mucha merkte es zu spät. Das Kind war still, die Vögel zwitscherten, die Sonne schien. Was dann los war, muss ich Ihnen nicht schildern.

Es muss wohl mein erstes Verlusterlebnis gewesen sein und bis heute bin ich geplagt von Verlustangst. Nie wurde er wiedergefunden, der Originalschnuller, der mich von ständiger Nahrungszufuhr abhalten sollte und seine zweite Version gleichzeitig Zufuhrhilfe für jene, nämlich die flüssige Nahrung, war.

Man hat versucht, mich zu betrügen, mir einen neuen Schnuller besorgt, den ich bis heute ablehne. Es ist so als würde der Lieblingshund sterben oder verschwinden und man kaufte mit einem neuen.

So geht das nicht.

Also war Schluss mit dem Freizeitschnuller, wohingegen der Nahrungszufuhrschnuller weiterhin funktionierte, den man mit einer Kinderkette gesichert hatte, um zu vermeiden, dass ich die Nahrungsaufnahme verweigere.

Aber ich wollte ja saufen.

Nur das Baby-erotische Muckeln - damit war Schluss. Ich nahm von da an meine Finger und ansonsten alles, was so in diese hinein geriet oder von ihnen gehalten werden konnte.

Ansonsten kam es wiederholt zum üblichen Spinat-Spektakel.

Ich habe Babies gesehen, die Spinat gegessen haben und dabei einen zufriedenen Eindruck machten.

Die Suche nach Nahrung erfüllt die ersten Jahre des Menschen mit Wohlgefallen und Missverständnissen.

Ich habe Mottenkugeln in den Mund gesteckt. Es folgte eine entsetzliche Mangenauspumpung, an die ich mich aber – stark unter Drogen, nehme ich an – nicht erinnere.

Hustensaft, dachte er, sei Teil seiner Ernährung, so wie auch Lebertran dazu gehörte. Warum sollte Ernährung immer gut und schmackhaft sein?

Andere Dinge waren es ja auch nicht. Schlaf wird unterbrochen, das Wetter ist nicht immer schön, die Gesichter um ihn herum auch nicht. So also auch beim Essen. Manches ist lecker, denkt er, anderes ist widerlich.

Der Hustensaft war später dann süß, aber weit entfernt von Erdbeermarmelade.

Das Magenknurren (Borborygmus) ist ein deutlich zu vernehmendes grummelndes Geräusch aus der Bauchgegend, das nur dann entsteht, wenn der Magen leer ist. Das ist als Hungersignal aufzufassen. Das Geräusch entsteht dadurch, dass im leeren Magen Luft und Magensaft bei Bewegungen der Magenwände „verwirbelt“ werden. Der Fachbegriff für diese Bewegungen ist Hungerkontraktionen.

Der physikalische Weg

Die mechanische Zerkleinerung und die Durchmischung des Speisebreis mit Verdauungsenzymen beginnen bereits in der Mundhöhle.

Nach dem Kauen geht es weiter über die Speiseröhre in den Magen, wo das Nahrungsgemisch - je nach Art - ein bis acht Stunden bleibt. Das gebratene Fleisch eines Burgers kann bis zu sechs Stunden Aufenthalt im Magen benötigen, Reis oder Brot aber nur rund zwei Stunden.

Der Mageninhalt wandert dann durch den Dünndarm weiter - mit einer Durchschnittsgeschwindigkeit von etwas mehr als einem Zentimeter pro Minute braucht er dafür etwa sieben bis neun Stunden.

Für den darauffolgenden Dickdarm benötigt die Nahrung 25 bis 30 Stunden.

Relativ stark schwankt die Verweildauer des Stuhls im Enddarm: zwischen 20 und 120 Stunden.

Als kleiner Mensch ist man gänzlich unberührt von dem, was da ist. Die Tür, der Tisch, die Vase, der Schrank, das Bett, die Mutter, die Straße, die Autos, die Natur. Habe ich als Kind einen Rotkohl gesehen, so habe ich diesen nicht hinterfragt, sondern später gewusst, dass es ein Rotkohl ist. Vorher war es einfach da, also Natur, also gegeben, nicht gemacht – wie alles, was man als neuer Mensch so sieht, hört und schmeckt. Alles da.

Ich frage mich, wie es dann zustande kommen kann, dass man gewisse Speisen zunächst verabscheut. Jedes Kind, glaube ich, verabscheut gewisse Speisen und bevorzugt andere. Ich habe ein Kleinkind erlebt, dass sich über Mineralwasser gefreut hat, nicht über einen süßen Saft oder Fanta oder so etwas, nein – Mineralwasser. Für dieses Kind war es Natur gegeben, dass es mit Mineralwasser aufwächst, obschon es das Wasser von der Mutter bekommen hat, die dazu einen Grünen Tee getrunken hat.

Ich selbst erinnere mich nur an einige verabscheuungswürdige Speisen.

Dass der Spinat dazu gehörte, scheint mir eine Legende. Sicher ist jedoch, dass ich Rosenkohl über alles gehasst habe. Das mag mit dem Geruch zusammenhängen.

Kohl, vor allem Rosenkohl hatte damals und noch heute einen Geruch, der mir als Kind schon Verwesung bedeutete.

Wenn also im Haus Rosenkohl vorbereitet wurde, roch der ganze Hausflur danach.

Man wusste bereits beim öffnen der Haustür, dass Rosenkohl auf den Tisch sollte.

Kam ich aus der Schule nach Hause, gab es Mittagessen und meist war genau das mein Ziel. Spürte ich jedoch, dass es damals heute Rosenkohl gab, verzögerte sich mein Nachhauseweg. Ich machte Pausen, wo ich sonst keine Pausen einlegte.

Ich verlangsamte meinen Schlenderschritt, blieb vor Schaufenstern stehen mit Auslagen, die mich normalerweise nicht im Geringsten interessierten.

Nun aber, die Rosenkohl-Überwindung vor mir, betrachtete ich die Auslagen eines Orthopädie-Fachladens. Ich wunderte mich über Gehhilfen und orthopädische Schuhe. Ich las alle Namen an Klingelschildern und ließ die Ampel mehrfach rot werden.

Aber er musste nach Hause, der kleine Mann mit dem Tornister, aus dem zu der Zeit immer ein Tafellappen heraushing wie ein zu schweres Fähnchen. Man würde sich Sorgen machen, obwohl die Mutter wusste, dass sich meine Vorliebe für Rosenkohl in Grenzen hielt. Hätte es Mac Donald gegeben, ich wäre trotzdem nicht eingekehrt, denn ich wollte ja nach Hause zum Mittagessen. Aber wenn ich es vorher wusste, da der Kohl schon am Vortag gekauft wurde, dann trieb mich Zweifel an meinem Zuhause zu Verzögerungen. Wusste ich es nicht, knallte mir der Geruch im Hausflur entgegen und ich hoffte, dass dieses Mal einer der Nachbarn bei sich Rosenkohl auftischen würde, nicht bei uns. Letztlich habe ich es immer wieder versucht, mich an Geruch und Geschmack zu gewöhnen, aber meist war ich bereits satt, da ich in der Schule mehrere Pausenbrote von Mitschülern bekommen hatte. Oder mir war schlecht oder ich weinte.

Dreißig Jahre später sitze ich in einem Lokal und warte auf eine Verabredung.

Auf einer Tafel wurde das Tagesgericht angepriesen. Rosenkohl, hieß es da und ich bestellte es, ohne einen Rückblick in meine Vergangenheit mit dieser Speise anzuzetteln.

Ich bestellte das Gericht mit einer Sicherheit, als zählte Rosenkohl zu meinen Lieblingsgerichten. Es schmeckte und roch nicht so, wie ich den Geruch in Erinnerung hatte. Es war ein Wendepunkt in meinem Leben. Ich hatte offenbar die Rosenkohl-Phobie überwunden.

Lebertran

Der Esslöffel hatte Ausmaße einer Schneeschaufel, wenn er auch mich zukam, in der Hand der Mutter. Langsam, gaaanz langsam schob sie ihn in meine Richtung.

Ich kannte damals amnesty international noch nicht. Sie hätten eine Petition verfasst an den Bundestag: „ Das Foltern von Kindern mit Lebertran auf Esslöffeln ist augenblicklich zu stoppen!“

Allein das Wort LEBERTRAN. Hätte ich damals gewusst, dass es aus Walen gemacht wird, hätte ich auch noch den WWF angerufen, Greenpeace und die Feuerwehr.

Aber nichts wusste ich, außer, dass dieser Esslöffel mit dem Lebertran gleich in mich hineingelöffelt werden sollte. Augen zu, Nase zukneifen, schlucken, aber es bleibt im Mund und scheint sich zu vergrößern, diese klebrige Masse aus Walschleim.

Später gab es eine sanftere Methode, wahrscheinlich, nachdem die Bundesregierung bei meiner Mutter vorgesprochen hatte, nämlich die, den Lebertran in heißen Kartoffeln zu verstecken, ihn in Brote unterzubringen oder in die heiße Milch zu rühren.

Pausenbrot mit Zucker

Butterbrote mit in die Schule zu nehmen, war damals Pflicht. Butterbrote und immer ein Taschentuch. Das Taschentuch war mir zunächst ein Rätsel. Vielleicht wurde es mir aus Angst mitgegeben, von einer plötzlichen Erkältung überwältigt zu werden oder es war für die Tränen, die ich tatsächlich vergoss, angesichts all meiner Mitschülerinnen und Mitschüler, angesichts meiner Lehrerin, Fräulein Fröse, in die ich rotznasenmäßig verliebt war. Aber vielleicht habe ich das Taschentuch immer mitnehmen müssen, weil es meiner Mutter gefiel, dass ich ein Taschentuch bei mir trug. Benutzt habe ich das Stofftaschentuch tatsächlich einmal, nachdem ich was auf die Fresse bekommen hatte. Zu Hause sprach ich von einem plötzlichen Nasenbluten-Anfall. Das Schul-Pausen-Butterbrot, das ich in der Regel mithatte, war mit Zucker belegt. Erstens mochte ich das gern und zweitens war nichts anderes da zu der Zeit. Marmelade oder Zucker. Ich wollte keinen Umweg über die Marmelade machen und hab mich für Zucker entschieden.

Das übliche Tauschen der Butterbrote hat somit bei mir nicht geklappt. Keiner wollte Zucker, alle wollten Wurst.

Nur eines Tages – da kam Marianne in einem gepunkteten Kleid. Bis heute mag ich noch gepunktete Kleider, was vielleicht genau an dieser Szene liegen mag. Marianne kam zu mir und fragte, ob sie mal in das Zuckerbrot beißen dürfe. Sie gab mir dafür einen verschrumpelten Apfel, der mir aber in diesem Moment wie der Reichsapfel des Königs von Tukatukaland vorkam. Das war der Tag,

an dem ich das Stofftaschentuch hab nutzen müssen, da es Kasimir aus der 2a nicht gefiel, wie Marianne in mein Brot gebissen hat.

E 951 – Aspartam

Aspartam ist eine der gefährlichsten Substanzen, die jemals als "Lebensmittel" auf die Menschheit losgelassen worden ist und unter "NutraSweet", "Equal", "Spoonful" und "Equal-Measure" in den Handel und die Lebensmittel kommt. Es wurde 1965 per Zufall entdeckt, als ein Chemiker der Firma G.D. Searle Company eine Droge gegen Geschwüre getestet hat. Es gibt 90 verschiedene Symptome, die von Aspartam verursacht sind, u. a. Kopfschmerzen/Migräne, Schwindelgefühle, Anfälle, Übelkeit, Starrheit, Muskelkrämpfe, Gewichtszunahme, Hautausschläge, Depression, Müdigkeit, Reizbarkeit, Schlaflosigkeit, Sehschwierigkeiten, Hörverlust, Herzklopfen, Herzrhythmusstörungen, Atmungsschwierigkeiten, Beklemmungen, undeutliche Aussprache, Geschmacksverlust, Tinnitus, Schwindelanfälle, Gedächtnisverlust und Gelenkschmerzen. Außerdem können folgende chronische Krankheiten durch die Einnahme von Aspartam ausgelöst oder verschlimmert werden: Gehirntumore, Multiple Sklerose, Epilepsie, chronische Müdigkeit, Parkinson, Alzheimer, geistige Behinderung, Lymphgefäßerkrankungen, Geburtsfehler, Blutgerinnungsstörungen, Gefäßerkrankungen und Diabetes. Aspartam besteht aus drei Chemikalien: Asparagin-Säure, Phenylalanin und Methanol, die allesamt hohe Gesundheitsrisiken bergen. Im Vergleich zum Haushaltszucker süßt Aspartam 200mal so stark. Aspartam ist als Süßstoff und Geschmacksverstärker in bestimmten Mengen für bestimmte Produkte zugelassen, dazu gehören u.a. energiereduzierte

bzw. zuckerfreie Getränke ohne Alkohol, Desserts und Süßwaren, sowie energiereduzierte bzw. zuckerfreie Brotaufstriche, Marmeladen, Konfitüren, Gelees, süßsaure Obst- und Gemüse-, Fisch-, Meeres- und Weichtierkonserven, Feinkostsalate, Senf, Soßen und Knabbererzeugnisse aus Getreide oder Nüssen. Folgende Symptome können Anzeichen einer erhöhten Aspartambelastung sein: Muskelschmerzen (Fibromyalgie), Krämpfe, einschließende Schmerzen, Gefühllosigkeit in Armen und Beinen, Schwindel, Kopfschmerzen, Ohrensausen, Gelenkschmerzen, Depressionen, Panikattacken, verwaschene Sprache, unscharfes Sehen, Gedächtnisschwund. Bis Mitte der 70er Jahre stand Aspartam auf einer CIA-Liste als potentiell Mittel zur biochemischen Kriegführung. Aspartam ist ein weit verbreiteter Inhaltsstoff in Softdrinks und Kaugummi. In Deutschland wurde Aspartam am 13. Juni 1990 gemäß der Zusatzstoffzulassungsverordnung zugelassen. Aspartam gilt bis zu einer Aufnahme von 40 mg/kg Körpergewicht bei Gesunden als unbedenklich. Verbraucherschützer raten vom Verzehr größerer Mengen ab.

Oma

Schokoladensuppe bei der Oma war wie eine Jesuserfahrung. Der Teller mit der Suppe hatte einen Heiligenschein. So sehe ich ihn vor mir. War man brav, bekam man abends Schokoladensuppe, warme Schokoladensuppe. Man durfte sie also brav aufessen, wenn man brav war. „Iss die Suppe brav auf!“ hieß es. Überhaupt sollte alles brav aufgegessen werden - bis man die Figur oder das Tier auf dem Tellerrand sah.

Mein Lieblingsteller war der mit dem Hahn und grünem Rand. War der Hahn zu sehen, hatte ich brav aufgegessen. Und der Schlaf unter dem gigantischen Plumeau war ein zufriedener, hatte man doch alles brav aufgegessen und durfte jetzt süß träumen. Ich träumte regelmäßig die Schokoladensuppe weiter.

Auf dem Bauernhof arbeiten Kostgänger, Vettern und Cousinen, Tanten und Onkel, die Oma und der Willi. Eines Tages haben alle Hunger. Die Oma geht auf den Hof und schaut sich um wie sie sich immer umschaute auf dem Hof. Dann packt sie plötzlich zu und hat ein großes weißes Huhn im Arm. Es flattert ein wenig mit ihr herum, mit der Oma. Sie winkt mich kleines Bürschlein heran. Ich stehe vor ihr wie ein Adjutant und denke: Das Huhn will weg. Aber Oma nimmt flugs die Axt, drückt den Kopf des Huhns auf einen Baumstumpf, dessen Oberfläche bereits seit Langem in einem wunderbaren karminrot gefärbt ist. Sie holt aus und – zack- ab der Kopf. Der Kopf kippt von allein vom Stumpf. Und dann sehe ich, dass mir die Oma eine Vorstellung gibt, denn das Huhn befreit sich aus der Umklammerung und rennt ohne Kopf über den Hof, das Huhn – kopflos und die Oma und ich hinterher. Und es flattert und flattert,

fliegt ein paar Meter und rennt gegen das Scheunentor. Boa. Ende. Und die Tanten und Onkeln und all die anderen hatten was auf'm Tisch und ich eine unvergessene Performance.

Vielleicht hat das damals schon meine Kunstidee befördert: die Faszination für das Vergebliche. Und ich dachte, warum ist das Huhn fideler, wenn es keinen Kopf mehr hat?

Später habe ich dann noch Enten gerupft, eine wahrlich folterische Angelegenheit.

Die Ente war dann im Ofen und die Federn in meinem Bett.

Nicht viel später habe ich Schweine geschlachtet. Auf dem Hof von der Oma, die ihn längst an den Onkel abgegeben hatte. Also nicht geschlachtet, aber ich bin dabei gewesen. Ich habe es gewusst. Als Stadtkinder sind wir regelmäßig auf den Hof verbracht worden. Die Eltern haben uns bei ihren Verwandten abgegeben, was ich heute mit Dankbarkeit bedenke. Die furchtbaren Erlebnisse wurden damit sozusagen von der Stadtwohnung in die Scheune verlegt. Das Kind erlebt ja eigentlich nur Furchtbares.

Alles andere wird vergessen. Naja, bis auf Kleinigkeiten wie die Schokoladensuppe, die aber damals keineswegs als Kleinigkeit daher kam. Für mich war es ein Big Event, mehr hätte man mir damals gar nicht vorsetzen können.

Zurück zum Schlachten. Neben dem Schweinestall gab es einen weiteren Raum.

Da stand der Kessel, in dem das Schweinefutter zubereitet wurde. Runkeln, Kartoffeln. Die Zubereitung war ein großes Gerumpel.

Daneben war eine Holzleiter schräg an die Wand gestellt. Dort hing

das Schwein, in der Mitte geöffnet. Die Vorderbeine oben gefesselt, die Hinteren unten an der Leiter. Das Blut floss in einen großen Kübel. Vorher wurde das Schwein mit kochendem Wasser beschüttet, dann durchgeschnitten – wie ein Brot. Jetzt hing es da wie ein aufgeschlagenes Bilderbuchüber Fleisch.

Der Junge hat dann Blut gerührt. „Immer schön rühren“, sagt der Onkel. Dann hat man das Blut ins Gedärm gefüllt, Speck dazu, zudedreht, festgeknotet. Fertig war die Blutwurst. Und Wochen später kommen noch die Nachbarn und fragen die Oma: „Kann ich noch was von der Blutwurst haben?“

Bei Tante Lene wurde mittags alles von einem Teller gegessen, erst die Suppe, dann Kartoffeln und Gurken, dann das Gemüse, danach oft Fleisch, dann der Pudding.

Tante Lene war die Bäuerin im Bergischen. Man muss einen Hügel hochfahren und oben stehen die Hühner im Weg und fliegen auseinander, wenn der Cousin mit der Florett auf den Hof braust. Er kann eine Kuh mit einer Ohrfeige in Ohnmacht hauen, heißt es. Seine Hände seien groß wie Kuhfladen. Auch hier ist der kleine Mann zu Besuch, wird angeliefert und am Ferienende wieder abgeholt. Hier sieht er Schweine zur Welt kommen und erinnert den durchdringenden Gestank der Nachgeburt und dem ganzen Gedöns, ohne zu wissen, was es ist. Hier sieht er Kühe kalben, wenn er zum Pinkeln in den Kuhstall geht. Eine Kuh kalbt. Es geht schnell. Schwups, flutsch. Er rennt zurück in die Ess-Stube und sagt der Tante: „Da ist ein Kalb“.

Dann war das Kalb da, neben noch einem Kalb. Aus Eimern haben sie Milch getrunken von den Kühen und geschlürft, gesogen und geleckt. Ein paar Wochen, dann waren die Kälber weg. Wohin, weiß

er nicht. Vielleicht sind sie ja hinaus in die Welt, um Erfahrungen zu sammeln, denkt er.

Viel später, sehr viel später, habe ich während einer Bahnfahrt in die Schweiz, ein Gedicht für Kinder verfasst, das sich mit dem Schwein beschäftigt. Eigentlich hätte ich mein Manuskript studieren müssen, die Proben vorbereiten, die Schweiz vorbereiten müssen, mich mit den Frauen auseinandersetzen müssen, die sich da meiner künstlerischen Arbeit ergeben würden. Eigenartigerweise heißt das Stück, mit dessen Verfassen ich viele Stunden beim Italiener verbracht hatte, „ausgebeint“, handelt also vom Schlachten.

DAS WEIN

Das Wein ist dreckig
wie man weiß
es wälzt sich gern im eignen Mutz
das Wein
und ist es einmal wer, das Wein
dann macht man daraus Nitzel
Doch gab es mal ein laues Wein,
das dachte.
Es war ein ganz besonderes Wein,
das lachte.

Und Mutter sitzt am Tisch und lutscht die Suppenknochen aus. Damit wir das Beste bekommen von dem Suppenfleisch. Sie begnügt sich mit dem Knochenmark.

Und oft gibt es Bratkartoffeln mit Hering oder Eintopf. Sonntags Fleisch, das heute niemand mehr kaufen würde. Fett und Knubbel und Knorpel. Mutter hatte das vom Schwein von der Oma eingeweckt. Überhaupt wurde eingeweckt. Der Keller war voll mit Eingewecktem. Wenn eingeweckt wurde, war die Küche tagelang besetzt. Obst wurde eingeweckt, Rosenkohl und Rüben, Eisbein und Huhn – alles eingeweckt.

Sauerkraut war von Beginn an meine Lieblingsspeise, Sauerkraut mit Stampfkartoffeln und schon mal Eisbein. Und am zweiten Tag schmeckte das Aufgewärmte besser als das Original.

Die Oma kniet im Garten und pflückt Erdbeeren, sie pflückt die Erbsenschoten und wir puhlen die Erbsen aus den Erbsenschoten, knüpfen Stachelbeeren von den Sträuchern und legen sie auf den Stachelbeerkuchen, dem Obstboden, wir perlen Johannisbeeren ab, schwarze, rote, weiße. Und Brombeeren vom Stachelstrauch. Und dann in das Marmeladenglas drücken.

Der Spitz hieß Purzel und Spitze waren die Bauernhofhunde derzeit. Und Purzel war der Hofhund, der Hofmarschall und Bewegungsmelder

Schweine essen Runkeln – Runkelrüben, Schweine essen Gras und Kartoffeln, Kräuter und Zeugs. Kälber trinken Milch, Kühe essen Heu und Löwenzahn, Gras und Kuhfutter. Ich esse Bütterken mit Schmierkäse und Rübenkraut. Kinder essen Regenwürmer und später gestohlene saure Rhabarberstangen mit Zucker, Hühner essen Korn

und Koala-Bären Eukalyptus. Kartoffeln wachsen unterirdisch in Kartoffelstollen, in Kartoffelflözen im Erdäpfelreich. Pommes de terre. Sie müssen raus ans Licht, aus dem Dunkeln ans Sonnenlicht, in die Suppen und Pfannen, in die Töpfe und Keller. Erst in die Kartoffelsäcke, dann in die Takelagen und Kartoffelkeller, zurück ins Dunkle.

Pro Sack für fünf Pfennig. Kinderlohn auf dem Feld. Kartoffeln mit der Hand in den Sack. Feriengeld. Und die kleinen Kinderhände hatten erste Furchen und Schwielen und später am Tisch dachte er: „Diese Kartoffel habe ich eingesackt.“ Manchmal machte er eine Kerbe in die Kartoffel, um sie am Tisch auf dem Teller wiederzuentdecken, was niemals gelang, war aber eine schöne Kartoffelillusion.

Einmal gab Kasimir den Hühnern Weizenkorn, Weizenkörner, die vorher mit Schnaps getränkt wurden. Die Hühner fielen darüber her und später von der Stange.

Der Hahn war hochgradig nervös.

Bauernhöfe

Und immer noch und täglich mehr schwirren meine Gedanken um die Zeit auf dem Bauernhof. Jetzt erst. Als ich mittelalt war, interessierte mich meine Bauernhofvergangenheit nicht, nicht die Bohne. Erst später kamen die Bauernhofgedanken zurück. Nun in der Jetztzeit stelle ich fest, dass die Bauernhofgedanken sich heute in keine Bauernhof-Realität mehr umsetzen lassen.

Ich erliege geradezu einem Drang, mich heimlich Bauernhöfen zu nähern, um auf Erinnerungserkundung zu gehen, Erinnerungen, die sich vielleicht auf diesem oder jenen Hof in immer noch existierende

Wahrheit verfängt. Aber es ergeben sich nur Einzelbilder. Es kommt nicht zusammen.

Bin auf der Suche nach Bauernhöfen, will sehen, ob es hier in der Region, in der ich lebe und esse, Bauernhöfe gibt mit Schweinen, Kühen, Hühnern, Schafen, wo die Omma das Brot backt. Mache mich auf und sehe Felder und denke mich zurück in die 60er, sehe mich wieder im Garten Johannisbeeren pflücken. Überall Bauernhöfe, inmitten oder neben der alten Industrie. Ernüchternd allenthalben. Gibt's nicht mehr, den Hof, der für alles sorgt. Aber doch gibt es die Anlaufhöfe, wohin die Familien eilen mit ihren Fahrrädern, die Busse mit den Kaffeefahrtfahrern, die Schulklassen. Kühe gucken, Schweine streicheln, Fleischwurst kaufen. Oder handbehandelte Butter, oder Honig von eigenen Bienen oder BioBioBio-Erbesen und Bohnen, Biohühner oder Bio-Lenden und Bio-Hüften. Fleischrinder, Brathähnchen, weit und breit keine Milch.

Wenn gemolken wurde, dann per Hand, später erst mit kleinen Zapfanlagen. Zwölf Kühe stehen im Stall, hinter ihnen eine Ablaufrinne, etwas Stroh und Heu.

Vorne der Trog. Die rosa-farbene Zunge greift sich etwas Heu und es wird gekaut, wiedergekaut und später sieht man die Zunge in der Auslage einer Supermarktfleischtheke.

Links steht Elvira, daneben Adele, Luise....schwarz-weißes Milchvieh. Ein kleiner Bursche steht im Stall und beobachtet, wie die Kühe kauen und er sieht die Euter, die dafür sorgen, dass er seine Milchsuppe bekommt. Gemolken wurde noch direkt an der Kuh – mit einem dreibeinigen Hocker, nur Milchkünstler konnten es mit einem einbeinigen Hocker. Er schleicht sich hinter die Kuh, nimmt sich eines

dieser Holzhöckerchen, die eigens zum Melken geeignet sind. Kaum sitzt er, bekommt er einen heftigen Schlag von der Seite. Der Schwanz sorgt dafür, dass kleines Ungeziefer - wie er - von der Kuh ferngehalten wird. Er greift sich erst eine, dann zwei der Zitzen und wird in kürzester Zeit zum autodidaktischen Jung-Melker. Er drückt und zieht, schiebt und drückt und tatsächlich kommt der erste Spritzer. Der erste Spritzer seines Lebens. Weißes Zeug.

Es ist Milch und er zieht und drückt weiter. Er spritzt sich die Milch direkt in den Mund. Das warme „Muh“ der Kuh bedeutet für ihn, dass sie zufrieden ist. Er hört ein Geräusch und verschwindet ängstlich in der Scheune. Fast hätte man ihn erwischt - wie damals den Kostgänger, der den Hocker hinter die Kuh gestellt hatte. Er stand da mit herunter gelassener Hose und wurde vom Hof gejagt. Diesem Schicksal ist er jetzt entkommen.

Welch ein Objekt für undogmatische Erotiker. Das Euter. Penis und Busen gleichermaßen – eine Urerfahrung als Kind – haptisch und oral ein Erlebnis.

Mit Essen spielt man nicht.

Die Hackfleischverordnung bestand aus 21 Paragraphen.

Die Hackfleischverordnung – eigentlich „Verordnung über Hackfleisch, Schabefleisch und anderes zerkleinertes rohes Fleisch“ – galt für das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln, sowie das Inverkehrbringen. Die Verordnung wurde durch die Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts vom 8. August 2007 aufgehoben. Ihre Regelungen sind nunmehr in der „Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung“ aufgegangen. In Deutschland ist für eine selbständige Betätigung im Gastronomiegewerbe u. a. eine vierstündige "Unterrichtung im Gaststättengewerbe" notwendig. Die Bescheinigung wird im Volksmund auch "Bouletten- oder Kloppschein" genannt.

Niemand hält mich davon ab, in der Küche, in meiner Küche die Hackfleischverordnung zu missachten, niemand. Meine Köche, also die Köche, die sich meiner Bewunderung erfreuen, sind Anarchisten, Verordnungsanarchisten.

Die deutsche Genick- und Gedächtnispute zum Beispiel, also die gemeine Gedächtnispute, die es ja vermehrt wieder geben soll, kann nur mit äußerster Brutalität hergerichtet werden. Das ist nicht schön und setzt ausgezeichnete Kenntnisse voraus, also das Wissen über Küchen-Gemetzel. Metzeleien kann man ja im Allgemeinen in der Küche nicht vermeiden.

Bratwurst

Ich habe Bratwurst gegessen, Ich bin Bratwurstesser, bekennender Bratwurstesser, wenn auch mit Widerwillen. Was wäre die deutsche Welt ohne Bratwurstmöglichkeiten.

Ich habe Bratwurst gegessen, als ich auf einem Flohmarkt einer Bratwurst ansichtig wurde. Ich gab meiner Bratwurstlust nach. Weit und breit gab es keine Alternative.

Das Bratwurstessen war derzeit alternativlos. Kaum hatte ich den letzten Bissen herunter, ärgerte ich mich schwarz über die rostbraune Wurst.

Als ich auf einem Fest war, dachte ich, ich könnte jetzt gut eine Bratwurst essen.

Ich hatte die Auswahl zwischen mehreren Bratwurstständen. Ich steuerte den an, wo die meisten Menschen sich aufreichten, um nur ja noch eine Bratwurst zu ergattern, zusammen mit den anderen Bratwurstenthusiasten.

Eines Tages war ich in der Einkaufsstraße unterwegs, um eine Besorgung zu machen.

Ich stolperte über eine Bratwurstbude, die ein Bratwurstmacher dort aufgebaut hatte.

Ich fiel direkt in die Wurst hinein und meine Gesichtsfalten füllten sich mit Senf.

Eines anderen Tages sagte meine Begleitung zu mir, sie habe Hunger und ob ich wüsste, ob hier ein Bratwurststand sei. Und ich wusste, dass es hier einen Bratwurststand geben würde und wir stürzten uns auf den Grill und waren von Bratwürsten umschlungen.

Bei einem Gartenfest stand ein Grill, auf dem frische Bratwürste in noch unvergrilltem Zustand lagerten. Blass wie erschrockene Kindergesichter lagen sie dort in ihrem Darmmäntelchen. Später, nach einem Gespräch über den Anbau von Blumenkohl, war es eine Bratwurst, längst ihrer Blässe befreit, die ich senffrei zwischen zwei Brötchenhälften verzehrte. Mich selbst befluchend, wanderte ich nach Hause, um den Verdauungsvorgang zu beschleunigen.

Ich habe Bratwürste gegessen bei einem Empfang, bei Eröffnungen und nächtlichen Festen, bei Grillparties und Veranstaltungen in der frischen Luft, in Essen, Dortmund, Gelsenkirchen und Gladbeck. Ich habe eine Bratwurst in Münster gegessen als auch in Köln, mehrmals im Kölner Hauptbahnhof. Auch in Bonn und Frankfurt habe ich mich dem Bratwurstessen hingegeben. In Bahnhöfen aller Art, an Ständen, die so entfernt von Hygiene waren wie der Mond von Wanne-Eickel. Stadtfeste und Märkte würden ohne Bratwurststände nicht zugelassen.

Allüberall. Das Bratwurstessen ist ein Reflex. Bratwurstessen wird eines Tages zu einem Überdruß-Reflex führen, der mich ins Gefängnis bringen wird.

Die Zeitungen werden mit Schlagzeilen dafür sorgen, dass das Bratwurstwesen endlich in den Niedergang führen wird.

Die groben bestehen weitgehend aus Schweinefleisch und sind bis zu Erbsengröße gekörnt. Dazu zählen die Fränkische Bratwurst, Pfälzer Bratwurst, Hessische Bratwurst, Rostbratwurst, Nürnberger Rostbratwurst, Treuchtlinger, Rheinische Bratwurst (grob) und die Thüringer Bratwurst. Feine Bratwürste enthalten meist Kalb- und Rindfleisch und sind sehr fein gekuttert. Dazu zählen beispielsweise die Rheinische Bratwurst und die Schlesische Bratwurst. Sowohl Roh-

als auch Brühwürste werden mit Brät von unterschiedlicher Feinheit angeboten. Zur Herstellung grober Bratwurst wird das Brät nur soweit zerkleinert, dass es viele kleine Stückchen behält. Zur feinen Herstellung dagegen wird das Wurstbrät äußerst fein gekuttert, sodass die Füllung eine breiige Konsistenz annimmt.

Neulich erst sah ich, wie zwei junge Männer auf Malta einen Bratwurststand aufbauen. Die erste Bratwurst auf Malta. Und doch nimmt die gute alte deutsche Bratwurst den Kampf gegen den Döner auf. Wenn es einen Bratwurststand an grönländischen Stränden gibt, ist der Kampf gewonnen.

In Dortmund gibt es eine Imbissbude, die Bratwurst-Kultur heißt.

Augenschmaus

Habe die letzten Tage mich den Blumen hingegeben. Bin an einem Samstagnachmittag in einen Baumarkt gefahren, um Pflanzen für die Terrasse, für die Fensterbänke, für die Ecken und Ablagen, für die Simse und Hängevorrichtungen zu kaufen – in einem Baumarkt, wo es draußen Frikadellen und Bratwürste gibt. Ich kann mich nicht sattsehen an der Blütenpracht. Ich stiere auf die Pfefferminze und denke sie mir als Tee. Ich bestaune die Begonie, streichle über das Stiefmütterchen. Überhaupt die Augen.

Und ich gucke und glotze auf das Schnitzel am Nebentisch, ich glotze die Pizza an. Und ich schaue eine Speise, die ich auf keinen Fall verdauen will. Meine Augen sitzen beim Betrachten der Speise bereits vor dem Darmeingang, um alles weitere zu verhindern.

Essen und Kunst

Gibt es für einen Schauspieler etwas schlimmeres, als auf der Bühne essen zu müssen? Ich weiß es nicht. Ich selbst habe eine Bütterken-Erfahrung, die mich bis heute begleitet. Brot lässt sich nicht einfach schlucken. Brot entwickelt im Mund ein unkontrollierbares Eigenleben. Es wird mehr. Und mehr. Es will sich nicht zerkauen lassen und das Schlucken dauert so lang wie die Herstellung des Brotes. Weißbrot oder Toastbrot gehen gar nicht.

Man kann sagen, dass ein Toastbrot ungetoastet auf der Bühne einen ganzen Akt füllen kann. Beißt der Schauspieler in ein Brot, kann das Publikum getrost im Foyer einen Imbiss einnehmen. Spricht der Schauspieler mit Brot im Mund, so ist es eine inszenierte Situation, die sagen soll, dass der Schauspieler jetzt Text absondert, der nicht verstanden werden muss. Man erfährt ein anderes Zeitverständnis. Das Kauen eines Butterbrotes, egal mit welchem Belag, dauert gefühlte Ewigkeiten.

Überhaupt wird im Theater viel gegessen und geschlachtet, in Blut gewühlt und mit Brot geworfen. Ganz im Gegenteil zur Musik. Auch der Maler malt gern was Fleischiges und auch die Frucht und den Baum.

Früher gab es bei uns an der Ecke den Milchmann, bei dem man Milch kaufen konnte – aus einem Zapfhahn. Lose, in eine Kanne abgefüllt, die man mitbringen musste, die das Kind dann vorsichtig nach Hause trug. Es gibt keine Milchmänner mehr. Milchmänner sind ausgestorben. Unser Milchmann damals war als solcher bekannt, als nichts anderes, mehr noch als nichts anderes wie der Bäcker oder der Metzger oder der Schornsteinfeger.

Viel später sehe ich den Milchmann in der Oper und er sah beileibe nicht aus wie ein Milchmann. Er trug einen Frack und seine Frau, die man nicht als Milchfrau kannte, trug etwas, das aussah wie eine Praline. In der Oper wurde Anatevka gegeben und da ist die Hauptfigur der Milchmann Tevje. Wunderbar, dachte ich, da schaut der echte Milchmann, der aber ein verkleideter Milchmann war auf den Kunstmilchmann, den Milchmannarsteller in seiner Milchmannarstellerverkleidung.

Die Kuh bevorzugt allerdings Mozart. In einer Untersuchung in Österreich hat man festgestellt, dass nach einer Berieselung des Kuhstalls mit Mozart-Musik, die Kühe mehr Milch gaben.

Die Zwiebelaffäre

Mir ist eine Zwiebel auf den Kopf gefallen, eine dieser wunderbaren Gemüsezwiebeln aus Spanien. Plötzlich sitze ich in einer Kulturausschuss-Sitzung. Es geht um die Oper, besser gesagt, um einen Teil der Oper.

Ein CDU-Kulturausschuss-Mitglied wirft die Frage auf, ob man denn nicht Mettbrötchen im Foyer verkaufen könne, also in den Pausen der Oper sozusagen - frisch auf die Hand.

Es entzündet sich eine engagierte Diskussion um das Für und Wider von Mettbrötchen. Vor allem die Frage, mit oder ohne Zwiebeln, erhitzt die Gemüter. Die Zwiebel als solche sei ja zu begrüßen, so die SPD, aber – kaum im Körper untergebracht – verursache sie Geruch, dem man dem geneigten Opernpublikum nicht zumuten wolle und

könne, vor allem dem Publikum, das direkt neben einem Mettbrötchen-mit-Zwiebel-Esser sitzt.

Vor der Pause noch Echt Kölnisch Wasser, nach der Pause Gemüsezwiebel.

Beim „Vetter aus Dingsda“ oder fürs „Weiße Rössl“ könne man das noch akzeptieren, nicht aber für La Traviata oder Tristan und Isolde. Obwohl, bei Wagner könnte eine Prise Zwiebelmett förderlich für die Aufmerksamkeit sein. Walküre und Mettbrötchen...die Sitzung ging dann zu Ende mit der Entscheidung gegen Mett und für Käse, allerdings nur geruchs- und geschmackfreier Gouda mit einem nassen Salatblatt.

Schauen Sie mal, so eine Zwiebel ist doch ein wunderbares Geschöpf. Ich kenne keine Speise, in der sich die Zwiebel nicht wohlfühlt. Okay, der Pudding und vielleicht die Marmelade. Die Zwiebel ist Glutamat-unabhängig. Aber das wissen Sie ja.

Wussten Sie, dass Erdbeeraroma aus Sägespänen gewonnen wird? Dass der Lack der leckeren Schokolinsen, die Kinder so gerne essen, aluminiumhaltig ist? Und dass Zitronensäure im Brot den Zahnschmelz auflösen kann?

Aber klar, wissen Sie das. Das weiß doch jeder.

Auch, dass der Geschmacksverstärker Glutamat, zusammen mit industriellen Designerfetten aus Fast Food und Fertiggerichten, zu nachlassendem Erinnerungsvermögen führt. Das wissen Sie.

80% der Krebserkrankungen in der westlichen Welt entstehen durch Chemie und Umweltgiften in Lebensmitteln. Nicht von er Zwiebel. Ja, das wissen Sie.

Aber ich kann ja sowas hier nicht weglassen, oder?

In Deutschland werden jährlich 20 Millionen Tonnen Lebensmittel in den Abfall geworfen. Etwa 50% aller in der EU gefangenen Fische werden nicht verzehrt.

Jeder Deutsche isst pro Jahr 60,5 kg Fleisch und ca. 230 Eier

Massentierhalter werden zu Bauern per Gesetz. Der Begriff Landwirtschaft wurde erweitert. Die Gülleverordnung wurde deshalb gelockert. Deutschland ist stark überfüllt. 65.000 Schweine verursachen Gülle für 4000 Hektar Land. Wir werden in einem Brei aus Scheiße ertrinken. Eines Tages werden sich die Wassermassen von Überschwemmungen mit der Gülle vereinen und das Land wird von einem Kloaken-Tsunami überfüllt.

Ausblick

Wie soll ich das schaffen, wie soll ich das umsetzen, mich so zu ernähren, dass mein Gehirn der Speisenzusammensetzung zustimmt, dass also die Chemie stimmt.

Wie kann ich vermeiden, diese ganze leckere Scheiße zu essen, die einen für wenig Geld in Abhängigkeit gebracht hat? Man ist abhängig, hat sich an Geschmäcker gewöhnt, will, dass es schmeckt wie es immer geschmeckt hat, ohne zu wissen, wie es tatsächlich schmeckt oder schmecken sollte. Vor allem angesichts der Tatsache, dass immer neue Geschmäcker erfunden werden, die uns in neue Abhängigkeiten führen werden.

Eines Tages werden wir eine Gesellschaft von Wahnsinnigen sein. Unsere Körper werden Glutamat aufnehmen wie Schwämme das

Wasser. Das Glutamat wird unsere Gehirne in tumbe Wollknäuel verändern.

Wieso heißt der Rollmops eigentlich Rollmops? Im 19. Jahrhundert hat man Form und Aussehen des Rollmopses mit der Form der Hunderasse Mops assoziiert. Also doch der Hund.

Übrigens: Wer eine Mahlzeit vor seinem inneren Auge ablaufen lässt, isst anschließend weniger. Denken macht also satt. Iss virtuell. Man sollte also seine Gedanken an was Leckeres nicht unterdrücken, um den Appetit zu zügeln. Man muss das Kopfkino einschalten und sich die vier Gänge vorstellen, Stück für Stück.

Essen auf Reisen

Eines Tages, ich fahre von Essen nach Freiburg, halte ich an der Raststätte „Moselblick“ und esse eine Frikadelle mit Kartoffelsalat. Unten das Tal und der Wein.

Oben die Brücke, die Sonne. Ich erleide eine mittelschwere Magenverkrampfung.

Eines Tages, ich fahre von Gelsenkirchen nach Amsterdam.

In Emmerich überkommt mich Reisehunger. Widerwillig verspeise ich hektisch ein lauwarmes widerwärtiges Brühwürstchen mit einem Brötchen und Überwindung.

Eines Tages lege ich – auf dem Weg nach Wien - eine Pause in Passau ein.

Keine Appetitlosigkeit – eher Hungerwahn. Im lokalen Hofbräuhaus bestelle ich einen Mittagstisch und erhalte ein Essen für zwölf Personen. Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln, dazu ein „kleines Bier“ in einem Eimer aus handgefertigter Keramik.

Eine Übernachtung ist unausweichlich. Das Essen hat mich in ein Walross verwandelt. Morgens sehe ich, dass mein Auto aufgeknackt wurde. Es fehlt nichts, außer einer von mir für die Fahrt persönlich zubereiteten Frikadelle in Frischhaltefolie. Ich bin stolz.

Eines Tages fahre ich von A nach B und stoße auf einen Straßenleichnam, ein zeretztes Reh. Später esse ich Gulasch in einer Landgaststätte.

Landschaft mit Schweinen

Ich fahre durch das westliche Münsterland. Die Wiesen sind saftig, alles ist sauber.

Die Felder, die Wiesen, die Gebäude und vor allem die Straßen. Man könnte von der Straße essen. Die Höfe liegen hinter den Wiesen und Feldern. Sie wirken ruhig, tonlos, keine Aktivitäten sind um diese Zeit sichtbar. Es ist Mittag. Die Bauernhäuser selbst sind älter als die sie umgebenden Ensembles aus flachen Backsteinbauten. Der alte Bauer, der Opa sitzt am Mittagstisch und schlürft seine Rindfleischsuppe mit Klößchen.

Die Familie spricht über die Saison und das Wetter. Die neueren Flachbauten wirken in ihrer Ruhe aus der Entfernung bedrohlich. Die Ruhe der Landschaft und die Ruhe der Gebäude. Nur die Nahe Landstraße ...Nur in der Nähe ist das Quieken vernehmbar. Es quiekt dort in den Flachbauten. Hier drängeln sich tausende kleiner Schweine. Ein Schwein neben dem anderen und sie quieken und

juchzen, sie fauchen und fiepsen. Sie sind eine Gruppe von 5-Minuten-Schnitzeln.

Ungarn

Budapest 1989. Im Supermarkt unten an der Ecke gibt es drei Käsesorten.

Die Milch gibt es in Beuteln. Ungarische Wurst, ungarisches Gemüse. Oben wohnen Lajos und Resi in einem Ein-Zimmer-Apartment mit einer Kochgelegenheit von 2 m². Frühstück. Er isst eine rohe Paprika. Sie trinkt einen Kaffee mit mehr Kaffeesatz als Wasser. Es gibt Wodka.

Köszeg, Ungarn, 1991

Lajos und ich suchen nach einem Lokal, wo man Gemüse essen kann.

Wir essen zehn Tage lang täglich Rehrücken, Hirsch, Istvan isst Hirn. Österreichische Hochzeitsgruppen essen alle Restaurants leer, verzehren alle Rehe und Hirsche und Hirne für ein paar Forint. Im Hotel macht man uns Erbsen, die grün sind wie sie grüner nicht sein können. Hart und grün.

Sie rollen über den Teller wie grüne Augen aus Porzellan.

Nur ein dicker Ungar ist ein richtiger Ungar. Es gibt Fett und Fleisch und die billigen Imbissstuben verkaufen Suppe mit Fettaguen so groß wie Spiegeleier.

In Kazinsbarcika habe ich eine blau-rosa-farbene Suppe gegessen, die kalt serviert wird. Den Geschmack zu beschreiben, ist mir nur unter Drogen möglich.

Im einzigen Lokal mit mehrsprachiger Speisekarte bestelle ich „Leckerer vom Chef“, aber niemand weiß, was es ist, weder der Chef, noch der Koch.

Die Speisekarte auf Deutsch hat ein „Reisender“ übersetzt.

In Belgien isst man gern Pflaumen und Kaninchen, Hasen und Pommes Frites.

Die Slowaken singen beim Suppe-Essen gern Wiegenlieder.

Die Briten, genauer gesagt, die Engländer essen Plumpudding.

Ich solle ruhig mit Freude essen und ich drücke mir eine Masse in den wehrlosen Körper, mit der der Sheriff von Nottingham seine Gefängnismauern verputzt hat.

Englische Hunde essen frische Nierchen im Essigdip.

Das Frühstück in Londoner Billighotels diskriminiert die Besucher vom Kontinent durch das Continental breakfast, steinharte Brötchen und bittere Marmelade.

London, 9. Juni 1974

Bin mit ein paar Freunden in London. Wir sind hungrig. Bereich Queensway, Hyde-Park. Leeres indisches Restaurant. Jeder weiß, der nach London fährt: Never enter an empty Restaurant!

Wir sind die einzigen Gäste und ganz weit am Ende des Lokals lehnen zwei Kellner, die sich langsam aus ihren Positionen und Spinnengewebe befreien, als stünden sie dort seit der Unabhängigkeitserklärung für Indien.

Der Weg zur Toilette führt direkt an der Küche vorbei. Dort sitzen drei Männer in einer Haltung, die an das Märchen Dornröschen erinnert. Wie Wachsfiguren, in den Händen Spielkarten, sind sie erstarrt,

umgeben von unsichtbaren 500 Kilometer Spinnenfäden. Und plötzlich, bei der ersten Bestellung nach acht Monaten oder mehreren Jahren – man weiß es nicht – setzen sie sich in Bewegung wie nach einem eingefrorenen Bild.

Ein Kellner beschäftigt sich mit der Wiederbelebung des Küchenpersonals, der andere verharrt an unserem Tisch und lächelt. Aus der Küche dringen Geräusche, die man aus einer Küche nicht kennt.

Monaco, 1988

Büfett im Beach Plaza und die alten Hände der alten Damen greifen sich die Seezungen und Schweineöhrchen und es klunkert und klingelt am Buffet und die Salate sind bald welker als die Damen. Und die gepuderten Wangen stauben beim aufwerfen des Puddings.

Bei einem Inder in Wales bin ich der Verursacher einer Schweißlache, auf der mehrere Kellner ausrutschen.

Bei einem englischen Italiener gibt es Spaghetti in der Tasse, die solange gekocht wurden, bis sie den Umfang von Macceroni erreicht hatten.

Ein Freund verteilte eines Tages Salat in seinem Bett, um es im Grünen zu treiben.

In einer Raststätte im Badischen isst ein Familienvater mit Anhänger eine fünf Kilo schwere Haxe. Seine Kinder tauchen in einer Wanne voll mit Pommes Frites unter.

Der Kellner schüttet Tomatenketchup aus 10-l-Kannen dazu.

In Norwegen, Bergen, werde ich zu einem traditionellen Essen eingeladen.

Ich lasse die Hälfte in einer Prospekthülle verschwinden, in der sich touristische Informationen befinden. Bis heute will ich nicht wissen, was es war.

Ich will es nicht wissen!!!!

In dem Kühlschrank unseres Gastgebers in Fort Lauderdale befinden sich fünf große Dosen mit Präparaten. Und ein Liter Milch.

Am Ende eines Agitations-Trips durch Ost-Berlin in den 80ern, lädt mich die DKP-Aktivistin auf einen Sekt ins grenznahe Interconti. Papiwarme, süße sozialistische Miede.

In Wales bietet mir die Gastgeberin, eine Köchin, Saft aus dem Garten an, mit frischen Kräutern, an denen abertausende von kleinen Insekten kuscheln.

In einem griechischen Restaurant in Wien bestellte ich eine ganze Wanne Skordalia, um darin zu baden.

Aruba, Karibik, 1992

Vor den Höhlen gibt es eine Snackbar, die den furchtbarsten Burger der Welt verkauft. Nie wieder habe so etwas gesehen. Nicht in Miami, nicht in Helsinki, nicht in Rheda-Wiedenbrück. Der Tourist isst alles, je weiter der Tourist sich von seinem Ort entfernt, desto eher isst der Tourist gnadenlos alles, vor allem aber isst er all das, was er kennt.

Sofort verschmährt er das Lokale, wenn man ihm seine Pommes oder seinen Burger anbietet. Dann wird der Tourist sofort zuschlagen. Mit ihm ist das da, was er auch zu Hause vertilgt. Das gibt Wärme und Sicherheit.

Aber dieser Burger in Aruba lässt mich an allem zweifeln, an Geschmack, an Menschlichkeit, an der Wissenschaft, an Verstand. Ich habe den Burger fotografiert. Später ist mir dieses Zeugnis barbarischer Snack-Zubereitung abhanden gekommen.

Ich weiß nicht, ob Sie Ihr Essen fotografieren – so wie Sie das mit ihren Haustieren oder Kindern tun oder mit dem Gummibaum, dem ersten Schnee oder dem Weihnachtsbaum. Machen Sie das mal. Es sieht furchtbar aus. In vielen Imbissen sehen Sie diese Bilder von den Speisen – meist in völlig verschmutzten Folien oder beleuchtet zum Aussuchen über den Fritteusen. Hilfreich naturgemäß in Ländern, deren Sprache Sie nicht sprechen.

Da zeigt man auf die Wurst mit Pommes und man bekommt sie.

Man sagt, es gäbe Länder, wo die meisten immer das Gleiche essen – Reis zum Beispiel. Ist das vergleichbar mit sexueller Grundversorgung? – es kommt auf die Gewürze an

Der Mann mit den kalten Fischstäbchen

Innenstadt einer mittelgroßen Gemeinde. Fußgängerzone. Auf einer Bank sitzt ein alter Mann. Brauner Mantel, graue Hose, Sandalen. Es ist kalt.

Die vorbei eilenden Fußgänger bringen etwas Wärme in ihrer Dichte um diese Zeit.

Jeder dritte beißt im Vorbeigehen in seine Bratwurst, in das Mett- oder Fischbrötchen, in eine Frikadelle oder stochert mit einem Stäbchen in der Pappschale die Currywurststückchen heraus. Der Mann auf der Bank schaut nicht auf. Vor sich – zwischen den Beinen – baumelt eine Plastiktüte von Tengemann. Eine Tüte, die ihm sicherlich schon mehrere Wochen als Einkaufstasche, Handtasche, Koffer oder Beutel dient. In seinen Händen hält er einen aufgerissenen Karton, eine Schachtel.

Daraus zieht er kleine hellbraune Riegel ...und isst sie.

Fischstäbchen...von Iglu...kalt.

Es ist Herbst.

Die Frikadelle gehört für mich zur Grundversorgung. Ohne Frikadelle kann ich mir das Leben nicht vorstellen, aber auch hier gibt es Variationen, viel mehr noch als bei der Bratwurst. Ich bin kein Fleischesser, sagt jemand, ich esse nur Frikadellen.

Frikadellen sind gar kein Fleisch, sie sind wie unser Gehirn – zusammengepantscht aus vielen Einzelteilen, die genau niemand kennt.

Ich finde, dass man alles mal gesagt haben muss und es wird immer unvollständig bleiben müssen. Warum? Wo soll das hinführen? Was ist die Botschaft? Ich weiß es nicht. Ist doch egal....Ich hab Hunger. Und da ist der Mensch unberechenbar, isst gar manchmal von seinesgleichen.

Der Ingenieur B. wollte bei lebendigem Leib verspeist werden und glaubte, dabei das ultimative Glücksgefühl erleben zu können. Der Kannibale Meiwes hat die Schlachtung auf seinem Gutshof im hessischen Rotenburg gefilmt. Einmal hat er Steaks gemacht und einmal Gehacktes. Und er hat ein Buch geschrieben. „Ich habe den Penis durchgeschnitten und er hat in eine Penishälfte reingebissen, aber sie war zu zäh.“

„Das Steak von B. war auch relativ zäh, so dass ich das Fleisch vor dem Genuss noch durch den Fleischwolf gedreht habe.“

Ich hätte Appetit auf eine reine Fleischwurst. Nur hier in Deutschland zu haben, dem Wurstland Nummer 1 – in vielerlei Hinsicht. Das eine Wurst mit dem Wort Fleisch beginnt, weist daraufhin, dass es sich hier tatsächlich um Fleisch handeln muss. Es gibt ja auch Sojawurst und Sojafleisch. Warum nennt man das so? Will das der Vegetarier?

Will der Vegetarier überhaupt essen?

In den 70er Jahren habe ich an zahlreichen Wettessen in Discos teilgenommen.

Ich war geradezu als Wettesser berühmt: Sauerkraut, Mohrenköpfe, Spagetti, Eier, Eis. Alles fleischlos. Ich war jung und brauchte....

Diese Aktionen haben meinem Magen gezeigt, was alles geht. Der Mensch kann alles fressen.

Wenn ein Burger bei McDonalds länger als 10 Minuten in der Ablage liegt, muss er "vernichtet" werden.

Küchenweisheit: Kartoffeln kalt aufsetzen!

Facebook-Eintrag: „Maaaaan...warum ist mein Papageienkuchen nach dem Backen nicht mehr so schön bunt wie vorm Backen?“

Reisen und Absenzen

Ich ging in Klausur, eines Tages, 2007. Nach Can Serrat bei El Bruc am Montserrat.

Ich war unglücklich. Sieben Wochen lang wollte ich mich mit einem Roman beschäftigen, stattdessen verfasste ich Tagebücher und meine Gedanken drehten sich unentwegt ums Essen.

Auszug:

5. Tag.... Ich bin hungrig und durstig. Nach all den Raucherentwöhnungen während der Reise in Taxi, Zug, Flugzeug, Taxi, Metro, Bus und Bus, nach den nur zwei Sandwiches im Flughafen Brüssel und keinem Tropfen zu trinken, esse ich übrig gebliebenes Kartoffelpüree und ein Stückchen Huhn. Es gibt Wein vom Mittag. Wir plaudern.

Ich gehe ins Bett um halb elf.

9. Tag... Der KüchendienstKartoffeln, Schnitzel, Bohnen.

Danach höre ich Musik. Ich könnte sie essen.

Im Dorf habe ich ein Restaurant besucht. Alleine ist ein Restaurantbesuch ein Schlamassel.

13. Tag: ... Es wird schön. Der Himmel ist weit offen. Die Pfanne brennt.

Ich habe Margarine hinein gegeben, um mir heute Morgen gerührte Eier zu servieren.

Ich halte die Pfanne hoch wie eine olympische Fackel. Das Frühstück gelingt auch unter Kopfschmerz.

14. Tag: Ich setze ich mich in den Raucherbereich des Restaurants. Ich bestelle etwas, das ich nicht kenne, kann nur das Wort Schwein darin entdecken. Nach kurzer Zeit wird das Essen gebracht. Ich entferne fettige Haut, schiebe die Stücke hin und her, wende sie, werfe etwas davon in den Mund, suche weiter nach Essbarem. Ich habe keine Ahnung, was es ist. Es ist vom Schwein, es hat Knochen.

Es ist alles wackelig, es wackelt auf dem Teller, es wackelt im Mund. Was ist es?

Vielleicht von der Schweinebacke, vielleicht ein Stück aus dem herunter hängenden Hautstück am Hals? Sicher kein Hirn, das hätte keine Knochen oder hat das Schwein Hirn am Knochen? Es muss was von einer Stelle des Schweins sein, die ich nicht kenne. Gibt es einen Wappelbatzen?

Die Pommes sind bleich wie die Darsteller in ersten Beckett-Inszenierungen.

19. Tag

Heute.

Kein Kopfklopfen.

Kein Internet.

Kein Vergnügen.

Keine Weltverbindung.

Keine Ahnung.

Kartoffelgratin, Spinat mit Speck, Schnitzel, Salat.

26. Tag: ...Ich beschäftige mich mit den Vorbereitungen zum Bratkartoffelmachen. Neugierige Fragen, was das sei, beantworte ich mit „Bratkartoffeln, Kartoffeln und Zwiebeln durcheinander“.

All die Ernährung, die man Jahrzehnte in sich hineinschiebt. Alles geht durch und wird verdaut oder ausgespiesen. All dieses Gemüses, das faulend im Magen liegt, all die Brote und Kartoffeln, die Fleischberge und Tonnen von Nudeln, die Fischstäbchen und Pizzateige, die Suppen aus Wasser und Huhn, die Arzneien und Alkoholika.

Oh, hier ist ein Flecken auf dem Manuskript. Ist es Ochsenchwanzsuppe?.....

Sperma

Wie schmeckt Sperma? Ich muss mich kurz mit der Frage beschäftigen, weil sie immer wieder auftaucht. „Nach Kastanienblüten“, sagt eine 45-jährige, „so ein bisschen wie Austern, also eher in die fischige Richtung“, meint eine andere, „es hängt vom Stoffwechsel ab, es kann süß schmecken, bitter schmecken“. „Kommt drauf an, was man vorher gegessen hat.“ Der Wissenschaftler sagt, „wenn der Mann jeden Tag 1 1/2 Liter Ananas-Saft trinken würde, hätte es einen süßlichen Geschmack, das Sperma.“

Es gibt eine Schriftstellerin, die lebt mit vier Hühnern zusammen. Ich muss sagen, das kann ich mir auch vorstellen. Four chicks. Teppichbodenhaltung.

Restaurant

Das Lokal wurde von der Frau Binninger betrieben. Frau Binninger brachte die Bratwurst mit Pommes auf einem großen Teller und hielt mit ihrem Daumen die Bratwurst fest, auf dass sie nicht vom Teller rutsche. Frau Binningers Fingernägel sahen aus, als habe sie die Bratwurst tief aus dem Erdreich heraus gegraben wie die Bergleute die Kohle.

Einige haben bestellt, nur um das zu sehen. Touristen kamen und haben Bratwurst mit Pommes bestellt und gefragt, ob denn heute auch die Frau Binninger in der Küche sei.

Aber egal, für uns hieß es „Hau weg die Scheiße“ und n Schnaps hinterher – das Binninger-Bratwurstgedeck.

Ich will unbedingt abnehmen, und zwar nicht nur an Gewicht, sondern auch an Perspektivlosigkeit. Aber wie? 90 Kilo – das sieht nicht so aus, ist aber im Boxsport auf der Ebene von Arthur Abraham. Ab 91 Kilo wäre Schwergewicht, also in Klitschko-Höhe. Wo sitzt das alles bei mir? Nur im Bauchbereich? Kaum vorstellbar.

Also bestehe ich aus schweren Innereien, denn Muskeln sind eher dünn gesät, sozusagen.

Vor ein paar Jahren hatte ich mal 72 Kilo. Das lag allerdings an einem Hormonabsturz und –zerfall, an einem Hungerhakensyndrom oder so was. Also muss ich mich bremsen. Ich muss also auf die wunderbare Zufuhr von großen Nudel- oder Kartoffelportionen in der Nacht verzichten. Stattdessen sollte ich an einem Tomätchen Gefallen finden oder eine Möhre mümmeln.

Habe gehört, dass Möhren ohne Fett keine Wirkung zeigen, also dieses Vitamin B, durch das man angeblich besser sehen kann, nicht zur Entfaltung kommt. Weil eben Vitamin B nur in Verbindung mit Fett wirkt. Also muss die Möhre in die Wurst. Ein Hot Rabbit wäre das.

Wir essen Aas. Wie lange ist Aas Aas? Wann wird es zu Fleisch?

Wir schön ist es, einen Apfel geschält zu bekommen.

Der Mensch holt sich seine Wärme aus der Suppe

Erbsen, Linsen, Bohnen

Hühnersuppe vom Huhn

Ochsenschwanzsuppe

Rinderbrühe

Verschwundene Geschmäcker:

Himmel und Erde, Buttermilchsuppe, Biersuppe mit Rosinen

Es ist so still. Man kann das Gras wachsen hören.

Macht überhaupt Gemüse Geräusch oder Obst? Geben Pflanzen

Töne von sich wie etwa das Huhn? Ich nehme mir ein Salatblatt, lege

es über mein linkes Ohr und höre ihm beim Verwelken zu. Vielleicht

macht die Kartoffel Rumpelgeräusche unter der Erde wie Wale unter

Wasser? Aber es gibt keine Aufnahmen davon, Töne, aus denen man

eine Gemüsesymphonie sampeln könnte. Vielleicht saugen die Rüben

und Birnen all die Geräusche auf um sie herum, geben sie aber nicht

wieder her? Vielleicht fällt der Apfel nicht nur vom Baum, weil er

überreif ist, sondern weil er ein Geräusch machen will.

So bleibt dem Apfel nur dieser eine letzte Ton. Ich glaube, dass, wenn man nur nahe genug herangeht, das Wachsen der Möhre hörbar sein muss. Sie verdrängt Erdreich wie der Spargel, aber niemand kümmert sich drum. Wirsing ist wie ein Fisch. Still.

Welch ein unglaublicher Genuss kann es sein, eine ausgesuchte Speise in den Mund zu führen, zu schmecken. Leider ist es keine Tradition, dabei Geräusche abzusondern.

Man stelle sich ein Lokal vor, ein exquisites natürlich, in dem der Verzückung beim Einnehmen von Speisen freien Lauf gelassen werden kann.

Welch eine Toncollage - von Lust erfüllt.

Dagegen ist der Orgasmus ein kurzes, wenn auch ergreifendes Ereignis, zumindest bei Männern. Kurz. Fast Food.

Geruch

Ein Baby riecht wie ein Baby. Unverpatzt. Ich war bei einer Osteopathin – einst.

Ob ich Fleischesser sei. Sie würde das riechen an meinen Ausdünstungen und ich sei Raucher und Trinker. Sie würde mich auf einen guten Weg bringen können.

Meine Fleischausdünstungen störten sie also. Ich hätte sie eigentlich sofort verspeisen sollen, aber....

Fleisch riecht nach gar nichts.

Das Fleisch an der Unterseite ihrer Füße roch allerdings schlecht und schmeckte auch nicht besonders. Am besten war der Hals. Das Fleisch wird immer zarter, je weiter oben vom Körper es kommt, besonders vom Rumpf aufwärts.

Ihre Zunge war auch sehr delikater. Ich holte sie ihr aus dem Mund und kaute sie roh. Weder an der Zunge, noch am Hals ist aber wirklich viel dran.

George Bataille glaubte, dass der Kuss der Anfang des Kannibalismus sei, und ich stimme ihm da zu. Ich finde, dass es demselben Instinkt entspringt, den anderen zu „schmecken“. Aber das ist wohl nur meine persönliche Meinung.

Völlerei ist eine der Todsünden.

Ich will mich vollsaugen jeden Tag. Bis ich nicht mehr kann.

Ich will morgens das Zwitschern der Vögel aufsaugen.

Ich will die Sonnenstrahlen wie Goldstaub auf meine Haut legen.

Ich will das kostbarste Frühstück einnehmen, ein Ei, dessen Eigelb das Gelb überhaupt ist, das Gelb der Sonne. Ich will die teuerste Marmelade aller Zeiten auf das edelste Brot streichen.

Jeder Ton, den mir die Natur schickt, will ich in feinsten Nuancen erkennen und verinnerlichen.

Ich will das Wetter als meinen Freund bezeichnen, wie immer es auch spielt.

Der Regen soll so weich an mir herunter tropfen, ohne dass er den Klang verliert.

Ich will die kühnsten Leckereien über meine Lippen schieben, hinunterschlucken und verdauen. Das Verdauen soll in einem Wohlgefühl stattfinden, wie es nur das Verdauen hervorbringen kann.

Ich will ein Gemälde in mich aufsaugen, das so schön ist, dass es mich betört bis zur Taumelei. Ich will mich an ein Kunstwerk anlehnen, dessen Ausstrahlung Glücklichein bedeutet. An einem Theaterabend will ich die betörende Schauspielerin und den königlichen Schauspieler in meiner Nähe haben und spüren, wie das Atmen das der gespielten Charaktere ist. Ich will in der Oper sitzen und wahnsinnig werden – für einen Augenblick.

Das Abendessen soll mich in einen Zustand versetzen, der für die meisten unerreichbar ist. Die Soße soll mir aus den Mundwinkeln laufen und auf den Teller zurück tropfen, wo sie von Dir mit den

Fingern abgewischt wird, um diese in den Mund zu schieben, so dass die Soße ein zweites Mal den Gaumen trifft.

All das will ich, will der totalen, allumfassenden Völlerei ergeben sein.

Wenn der Mensch isst, dann sollte er das in der Gruppe tun, wie der Mensch überhaupt lieber alles in Gruppen tut, zumindest besonders der deutsche Mensch, der als Gruppe lieber auftritt denn allein.

Gruppenessen sind Erinnerungsfestungen.

Erinnert sich der Mensch an ein Essen, so ist dies meist ein Gruppenessen, sei es das der Abteilung Glas und Porzellan, sei es das der VHS-Gruppe, sei es das Hochzeitsmahl der Schwester oder das eigene Familien-Weihnachtsessen.

Lange Filmszenen spielen an Tischen, beim Essen, beim Essen von Verwandten und Bekannten, wo die notwendigen Konflikte aufkommen werden. Besonders beliebt sind Essens-Szenen in italienischen Filmen. Warum, weil der Italiener beim Essen nicht schweigt, so wie der Deutsche. Schweig! Man spricht nicht beim Essen. Der Italiener verbraucht den meisten Text beim Essen, so wie auch der Spanier und vielleicht auch noch der Grieche.

Selbst im Gefängnis wird in Gruppen gegessen, so wie bei Karstadt in der Kantine oder im Jugendherbergswerk, in der Mensa oder der Polizeikantine, die in manchen Städten ein beliebter Ort ist, weil das Kantinenessen der Polizei offenbar besser ist das dasjenige vom Ordnungsamt.

Der Gefängnisinsasse in den USA erhält sogar eine einzelne Mahlzeit, die er allein einnehmen kann. Es ist seine letzte, die

Henkersmahlzeit. Man will also, dass, wenn der Mensch absehbar stirbt, dass er vorher ein ordentliches Mahl einnimmt.

Allein mit sich und der Speise.

Leichenschmaus

Traueressen oder Totenmahl – Viele nennen es auch Leichenschmaus.

Das klingt niedlich. Leichenschmausi. Während sich die Würmer die Lätzchen umhängen, beißen wir in das belegte Brötchen. Nachdem die Trauernden als Gruppe den Friedhof verlassen, gehen oder fahren sie in Gruppen oder als Konvoi zu einer Gaststätte, um dort zu essen, zu trinken, nochmal zusammensitzen, rückzublicken.

Die Kälte der friedhöflichen Umgebung verbindet sich nun mit den belegten Brötchen, dem heißen Kaffee und der Gaststättenatmosphäre. Die emotionale Trauerstimmung, in die sich der Trauernde taumelnd ergibt, zieht sich nun in die Brötchen mit Wurst oder Käse, als Zeichen des Lebens - vielleicht noch mit frischen Salatblättern bestückt.

Manche essen Streuselkuchen zur Beerdigung. Blechkuchen zum Tod. Trockene Kuchen, die zerbröseln wie der Leichnam. Man muss die Trauer samt Streuselkuchen hinunterbringen. Eine Erinnerung wird mit Kaffee und Tafelwasser hinuntergespült. Krümel am Boden sind dann für die Kneipenkatze oder werden den Tauben vor die Tür gefegt, Tauben, deren Krallen ihnen am lebendigen Leibe abgefallen sind. Übrig sind Stümpfe, mit denen sie umher humpeln. Es sollten überhaupt mehr Tauben gegessen werden. Auf dem Teller heißen sie dann „Täubchen“, „Täubchen in Wein“. Taubenbrüstchen als

Vorspeise, eine kleine Portion. Oder im Speckmantel Balsamico-Sud. Tauben schmecken sehr gut, wenn sie kurz vor der Flugreife - noch aus dem Nest heraus - geschlachtet, gerupft (evtl. gefüllt) und gegessen werden. Man müsste seine Ernährung umstellen auf Tauben. Man greift zu, überall in der städtischen Wildnis sitzen sie oder torkeln, fliegen plump auf, wenn brutale Kinder sie wegscheuchen. Und schon kann man zuschlagen, mit einem Netz oder einem Knüppel. Und das smarte Sonntagsessen ist gesichert. Aber vielleicht sind sie ja nicht mehr genießbar und man isst nur noch die Täubchen vom Lande. Vielleicht sind sie ja durch unsere Umweltverhunzung verhunzt, verpatzt.

All die Reste, die sich ansammeln, tagtäglich, die sich überall um uns herum ansammeln, zu vergammeln drohen, sind sie doch meist noch genießbar. Das Übriggebliebene wird uns eines Tages erdrücken. Wir werden unter einer Schlammwelle aus Blumenkohl, aus Bechamel-Sossen, Erbsensuppen, einer Lawine aus Essenresten überrollt. Das Schlaraffenland schlägt zurück. Es sondert seinen Überfluss ab, von dem es jahrhundertlang hat existieren müssen. Die Puddingberge und Yoghurt-Tsumanis werden sich durch die Straßen schieben und durch die Ritzen der Haustüren drängen, in unsere Stuben, werden sich aller Räume bemächtigen bis wir uns mit den Speiseresten verbinden, eins werden mit dem Unverdauten, mit dem Überfluss, der uns ertränken wird.

All die zusammen geschlonzte Masse aus halbgegessenen Pizza Cozze und Calzone, aus Bolognese und aus Fett und Öl, verbindet sich und dringt in die Abwasserkanäle, in die Kloaken und wird sich durch die unterirdischen Kanäle drücken....das Meer

verfetten und zu einer Brühe machen, deren Konsistenz nicht mehr darstellbar ist.

Das einsame Essen ist notwendige Nahrungsaufnahme, lieblos, gedankenlos, schnell.

Das Licht in der Küche flackert schon seit einiger Zeit. Es muss an der Fassung liegen, denkt er. Er schält ein paar Kartoffeln, schneidet ein paar Zwiebeln und hält sie absichtlich nahe an sein Gesicht, um ein paar Tränen zu spüren.

Er wirft alles in eine Pfanne und beobachtet eine Weile, wie die Hitze des Herdes für Geräusche sorgt. Lieber hätte er sich eine Pizza bestellt, aber unter zehn Euro liefern die nicht. Es wäre wieder eine dieser schlabbrigen Pizzas gewesen, die er eigentlich nur wegen des Geruchs bestellt, Geruch, der ihm die Illusion gibt, er säße in einer Taverne in Ventimiglia, vor ihm das Mittelmeer und die Pizza Capriccioso. Nun sitzt er in seiner halbdunklen Küche und wartet darauf, dass seine Bratkartoffeln fertig sind. Er trinkt dazu einen herben Roten aus der Toscana, aber es könnte auch Fusel von den schottischen Highlands sein. Er prostet seinem Spiegelbild zu, das sich verzerrt auf der Flasche zeigt.

Abendessen mit Katze

Links, auf dem ältesten Stuhl des Hauses, vor Kopf der ovalen Tafel, sitzt Robert, neben ihm nimmt die Lady Platz. Sie trägt ihr Schweineschnitzelkleid, heute ohne Panade. Gegenüber schenkt sich Frank Rotwein ein. George war der erste. Sein Jackett hängt er immer über die Stuhllehne. John hat jemanden mitgebracht, eine Zufallsbegegnung, wie er sagt. Sie setzen sich neben Frank. Rosita, wie immer ein wenig zu elegant, steht noch auf der Terrasse und raucht eine kubanische Zigarette. Draußen schreien Kater wie verwilderte Kinder und zerfetzen sich ihre Felle. Leise läuft „Musik zum Essen“, wie der Gastgeber sagt, Klavierstücke von Eric Satie. Thomas verfasst noch schnell ein paar Zeilen letzter Worte. Sam sitzt am Tisch in seinem alten Mantel.

Die Tafel ist gedeckt. Der Geruch aus der Küche veranlasst John, die Augen zu schließen, um sich vorzubereiten. „Imagine there is no kitchen“. sagt er. Frank erzählt von seiner letzten Idee, einem Musikstück, das sich aus Kartoffelgeräuschen zusammensetzt, einem Kommentar zur derzeitigen politischen Lage in Daffour. Sam ist nach wie vor davon überzeugt, dass uns die Natur vergessen hat. „Die Natur hat uns vergessen“, sagt er und trinkt von seinem stillen Wasser. Es bleibt sein einziger Satz an diesem Abend.

Der Gastgeber trägt die heiße Suppe herein, stellt sie auf den Tisch, nimmt den Deckel ab und lässt den würzigen Dampf sich im Raum verteilen. Es riecht erhaben. Es duftet nach einem Cocktail aus den wunderbarsten Kräutern, der denkbar wundervollste Geruch, den eine Suppe verbreiten kann. Und George füllt seinen Teller und John und

Frank, Robert und Rosita, Thomas und Sam, und auch die Lady nimmt sich ein Löffelchen und die Suppe verbreitet eine Wärme, die nur eine solche Suppe verursachen kann. Und immer noch kämpfen draußen die Kater um ihr Terrain.

Und wenn dann nach all den sinnvollen oder sinnlosen Gesprächen, nach den Anekdoten und Reiseschilderungen, nach den Trinksprüchen und Komplimenten die Hauptspeise ansteht, sind sich die Gäste näher gekommen. Frank erzählte vom Muffin Man, George von Bangla Dash, Rosita die unwahre Geschichte vom argentinischen Liebesvogel, John vom kalten Turkey, die Lady von Alessandro, Thomas von den unverpatzten Kühen im Burgenland, Sam schweigt und Robert singt vom Stairway to heaven.

Der Gastgeber erscheint unter Applaus mit einer riesengroßen Pfanne, aus der es ebenfalls dampft. Johns Zufallsbekanntschaft, der alte Schauspieler steht auf, wandelt ein wenig durch den Raum, bleibt stehen, schaut auf die Pfanne und spricht, als seien es seine letzten Worte... „Bratkartoffeln mit Speck“

ROLF DENNEMANN

Freischaffender Autor, Regisseur und Schauspieler
Geboren 26.5.1952 in Gelsenkirchen

Leitete von 1997 - 2009 das internationale Symposium und Festival *off limits* in Dortmund. Spezialist für ortsspezifische Inszenierungen, u.a. auf ehemaligen Industriegeländen, in Parks, Hotelzimmern, sakralen Räumen, Brachflächen, Wohnblöcken etc.

Seit 1982 ca. 50 Inszenierungen für Bühnen und nicht-theatrale Orte

Arbeit als Schauspieler seit 1979, u.a. in Kino und Fernsehfilmen wie „Nordkurve“ und „Eine einzige Tablette“ (Regie: Adolf Winkelmann), „Der Krieger und die Kaiserin“ (Tom Tykwer), „Solino“ (Fatih Akim), „Liebesluder“ (Detlef Buck), Rollen im Tatort, bei Balko, Wilsberg etc.

Autor:

Veröffentlichung von Lyrik und Kurzprosa in diversen Anthologien, Mitherausgeber einer Literaturzeitung (1983-1987), freier Mitarbeiter bei Magazinen, div. Tages- und Wochenzeitungen, online-Medien, seit 2010 bei www.2010.lab.tv

Hörspiele für den Westdeutschen Rundfunk, Theaterstücke, Filmscripte

Dman's Tagebuch – eine kulturelle Reise durch die Region –
Druck und Verlag: epubli GmbH, Berlin, www.epubli.de

www.rolfdennemann.de

Druck und Verlag: epubli GmbH, Berlin, www.epubli.de

ISBN 978-3-8442-1125-2

Copyright: © 2010 Rolf Dennemann