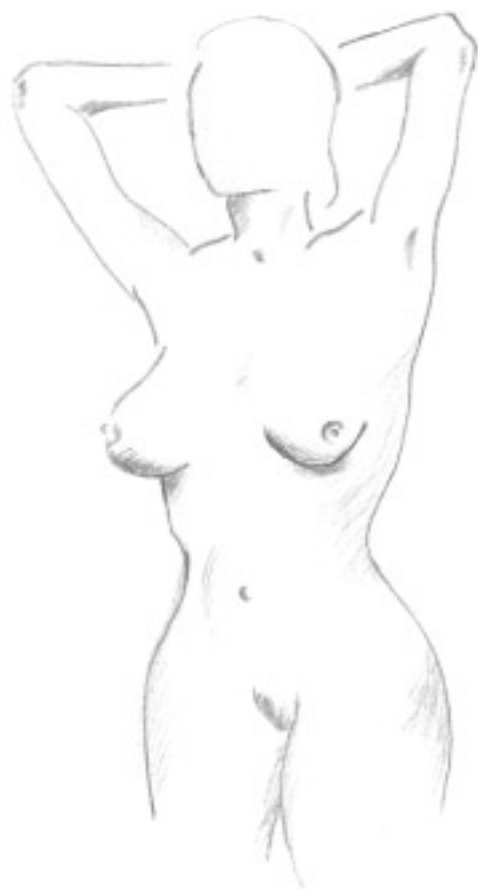


## Menüvorschläge

<i>Eins</i>	Manna à la Mama .....5
<i>Zwei</i>	Gänseleber à la Regina.....7
<i>Drei</i>	Der arme Ritter .....29
<i>Vier</i>	Rinderfilet Sarah.....37
<i>Fünf</i>	Soup Isabel .....49
<i>Sechs</i>	Kalbsnieren à la Lydia und Marie .....61
<i>Sieben</i>	Ochsenfleisch à la Bärbel .....73
<i>Acht</i>	Auster Ulrike.....83
<i>Neun</i>	Überbleibsel à la Katharina .....93
<i>Zehn</i>	Der schwitzende Gott .....105
<i>Elf</i>	Carpaccio Jeannine .....119
<i>Zwölf</i>	Tunjascha auf Kaschubisch .....129
<i>Dreizehn</i>	Forelle Julia .....141
<i>Vierzehn</i>	Gegrillter Lachs natur .....149



## Gänseleber à la Regina

„Ich trinke nie vor Mitternacht“, sagte sie, die kleine geschmeidige Dame mit der hochgesteckten Frisur aus den 60er-Jahren. Die mollige Frau saß mir gegenüber an der Bar und lächelte mich verführerisch an.

„Ich trinke nur Cognac, du verstehst?“

Dabei zwinkerte sie mir zu. Schon länger hatte ich sie beobachtet. In ein schlauchähnliches Kleid gehüllt, saß sie, die Beine übereinander geschlagen, auf dem Barhocker. Den spitzen Busen und den runden Hintern brachte das schwarze Kleid aufreizend zur Geltung. Ich mochte, was ich sah. Sie musste etwa in meinem Alter sein. Obwohl: So stark geschminkt wie sie war?

„Regina“, sagte sie, indem sie mir den Cognacschwenker entgegenstreckte und dabei näher kam.

„Carlo“, antwortete ich. Da lachte sie. „Wie im Comic?“

„Ja“, sagte ich, „genau so!“, und stieß mit meinem Wodka mit ihr an: „Auf Kater Carlo!“

Ich heiße Karl, Karl Kater. Aber mein Spitzname ist Carlo, wie die Titelfigur aus dem Comic „Kater Carlo“. Ich bin 40 Jahre alt, rauche wie ein Schlot und wiege bei einer Körpergröße von 170 Zentimetern an die 90 Kilogramm. Ich esse und trinke übermäßig, dafür arbeite ich zu viel und schlafe zu wenig. Ich war in meinem Leben, außer beim Essen und Trinken, nie wirklich glücklich. Als ich als Frühgeburt das Licht der Welt erblickte, war ich schon krank. Und so ging es weiter: Über vielerlei Umwege – mühsam durch eine langweilige Kindheit – in das Leben hinein. Krankenhaus, nach Hause und wieder Krankenhaus etc. Wann mir zum ersten Mal der Gedanke gekommen war, ein berühmter Koch zu werden, weiß ich nicht mehr. Jedenfalls blieb mir die erste und göttlichste aller Speisen verwehrt – die Mut-

termilch direkt vom Busen. Meiner Mutter wurde die Milch abgesaugt, und ich bekam meine Ration mit einer kleinen Spritze über ein Schläuchlein durch die Nase verabreicht. Als ich endlich gesund und stabil genug für ein Leben zu Hause war, ließen sich meine Eltern scheiden. Ich habe bis heute das Gefühl, dass ich und meine Krankheiten daran schuld waren.

Ich kam zur Oma, der Mutter meines Vaters, und wurde, je nach Maßgabe der Zeit, zwischen ihr, Mutter und Vater hin und her gereicht. Die Oma aber hatte den Vorteil, dass ich mir bei ihr wieder angewöhnte, mehr zu essen, denn aufgrund der in den ersten Lebensmonaten fehlenden Oralverbindung zur Mutterbrust hatte ich anfangs große Essstörungen. Bald schlug die anfängliche Schwierigkeit in das Gegenteil um. Ich aß nicht mehr nur ein, sondern gleich drei Schnitzel. Von allem was mir schmeckte, aß ich bei ihr doppelt und dreifach.

Omi freute das. Die alte Dame liebte es, zu kochen, und ich liebte ihre Schweineschnitzel vom Nacken. Schön durchzogen mit Fett mussten sie sein. Die dicken Scheiben Schweinehals salzte sie immer etwas zuviel und tauchte sie dann beidseitig in Mehl. Inzwischen begann schon das Schweineschmalz in der gusseisernen Pfanne zu rauchen. Wenn Oma kochte, musste ich husten. Sie kochte immer das Gleiche. Schweinenackenschnitzel mit Soße und Kartoffeln. Wenn sie die Schnitzel links und rechts dunkel gebraten hatte, löste sie in einem Glas voll warmen Wasser einen Würfel Suppenwürze auf und goss das über die Schnitzel. Deckel darauf, und dann wurde gewartet, bis die Schnitzel so zerdünstet waren, dass Omas Zähne keine Probleme mehr damit hatten. Die Soße war braun und so fett, dass ich darin mit den Salzkartoffeln „Schiffchen versenken“ spielen konnte.

Mit Omas Tod waren mir auch die Schweinenackenschnitzel abhanden gekommen. Aber die Gewohnheit, mehr zu essen als mir gut tat, war über meine Kindheit und meine Jugend hinweg bis jetzt geblieben, nur die Speisen hatten sich geändert.

„Du hast mir das Steak gebraten?“, fragte Regina, „war es okay?“ Ihr

„Okay“ klang nach „Wollen wir nicht etwas gemeinsam gegen die Einsamkeit tun?“ Ich schwieg, lächelte und schaute mich in unserer Hotelbar um. Heute waren mehr Damen anwesend als Herren. Nur nicht zu früh festlegen, dachte ich, es kommt ja manches Mal etwas Besseres nach. Damen saßen die Theke entlang aufgereiht wie die Hühner auf der Stange. Jung, mittel, und alt. Ich strich meine fettigen Haare zurecht und roch dabei den Schweiß unter meiner Achselhöhle.

Als Souschef einer Küchenbrigade muss man dort zur Stelle sein, wo Not am Manne ist. Da der Rotisseur krank ist, schmeiße eben ich hunderte Putenschnitzel aus minderwertigem Fleisch in die Pfanne. Der Rotisseur fehlt, weil er Alkoholiker ist. Deshalb schneide und salze ich als Souschef auch die Schnitzel, ob es mir passt oder nicht. Ich tauche sie in Mehl, und es spritzt mir das mit gebrauchtem Frittieröl gestreckte Fett aus der Pfanne ins Gesicht. Es ist wie damals bei Oma. Zweimal wenden, einige Löffel billigen Senf darüber, ein Pfund gemahlener Pfeffer, mit Suppe aus Konzentrat aufgießen. Deckel zu, und so lange dünsten, bis dem Fleisch alles Lebendige ausgetrieben ist.

Ist der Saucier krank oder – was meistens der Fall ist – dieser Posten in der Brigade gar nicht besetzt, dann rührt eben der Souschef auch die Soße zu den Schnitzeln an, aber nicht zu dunkel. Die Gäste, die ein Mittagmenü bestellen, wollen einen hellen Saft. Die Gäste sind – wie im Leben – das Helle gewohnt; nur eben keinen würzigen, bernsteinfarbenen Saft. Damit das Gericht dem allgemeinen Geschmack entspricht, schmecke ich die Soße mit Gewürzkonzentrat ab. Der Salatier wird immer eingespart. Deshalb putze und wasche natürlich ich, der Souschef, mit den Lehrlingen die verschiedenen Salate. Die Salatsoßen werden in Eimern vom Großhändler geliefert. Das spart Zeit und garantiert dem Gast auch hier ein Leben lang den immer gleichen Geschmack. Der Souschef gießt die für sämtliche Gerichte gleiche Soße über die Wannen voll verschiedenster Salate und drapiert damit, nachdem er das Ganze umgerührt hat, unter Mithilfe

der Lehrlinge die Teller. Ist der Pâtissier gekündigt, weil ihm der Küchenchef Verschwendung bei den Zutaten für die Bäckereien nachweisen konnte, bäckt der Souschef nebenbei auch noch die Torten. Aber mit einem Minimum an teuren Zutaten. Sind zwei Partiechefs krank, sollte sich der Souschef in zwei Hälften teilen. Der Küchenchef tut es nicht. Er selbst rührt in der Küche keinen Finger. Er kalkuliert und erstellt die Menüs für die nächsten Tage. Kostengünstig, denn es muss genug für den Hotelier dabei herauspringen. Passieren ihm dabei Fehler, werden sie dem Souschef angelastet. Ist aber der Küchenchef krank, was auch passieren kann, denn der gute Mann ist ebenfalls Alkoholiker, rückt in unserem Hotel nicht der Souschef auf, sondern der Hotelier selbst übernimmt diese Aufgabe. Und deshalb stinke ich jetzt, hier und heute. Und wahrscheinlich werde ich weiter stinken, mein ganzes Leben lang!

„Sind sie der Küchenchef?“, fragte Regina.

Wie es doch manchen Menschen gelingt, dachte ich, im richtigen Moment die falschen Fragen zu stellen. Ich antwortete nicht, sondern bestellte Wodka. Regina sah sich ebenfalls um. Aber ihr Blick landete schnell wieder auf mir. Ich sah ihr in ihre tief liegenden Augen. Wenn man die Schminke wegdenkt, dachte ich, dann hat ihr Gesicht etwas Mädchenhaftes.

Meine spärlichen Sexerlebnisse ergatterte ich ab und zu bei solchen einsamen Geschäftsfrauen wie Regina, die zuhauf bei uns im Hotel abstiegen. Wie überreife Früchte hingen sie spät nachts einsam an unserer Hotelbar herum und warteten auf den Märchenprinzen, der sie in ihre Träume entführen sollte. Da jedoch die Ansprüche der Damen proportional zum erfolglosen Verrinnen der Zeit sanken, musste man nur Geduld haben.

Bei viel Alkohol diskutierte man das Leben, löste alle Probleme der Menschheit in Null-Komma-Nichts. Die eigenen Probleme umschiffte man gekonnt. Bis man endlich betrunken genug war, um das zu tun, weshalb man sich in der Hotelbar getroffen hatte. Dann fiel man

übereinander her, um schlussendlich verwundert festzustellen, dass man sich das, was man wirklich gebraucht hätte, nicht hatte geben können.

Als Souschef bleibt einem keine Zeit für solche „Gefühlsduselei“, wie das unser Hotelier nannte. Privatleben und Vergnügungen sind bei jemandem, der in so einem Hotel arbeitet, genauestens geregelt. Man hat keine Zeit zu ruhen, wenn man müde ist, sondern man hatte zu ruhen, wenn es der Hotelbetrieb erlaubte. Ob Wäsche waschen oder sonstiges, alles musste immer genau geplant, effektiv, schnell und ohne Komplikationen in Angriff genommen und ausgeführt werden. Keine Zeit zum Zeithaben. Ich interessiere mich nicht für irgendwelche Künste oder Hobbys. Ich lese kurzweilige schwedische Kriminalromane. Aber sonst gibt es nichts, das mir mein Leben interessant gestaltet hätte. Ich komme aber nun in ein Alter, in dem auch Männer sich nach anderen Dingen zu sehnen beginnen, als ich sie tat und erlebte: Nach Familie, nach Freunden, nach einem Zuhause, nach Geborgenheit. Da begibt man sich dann, ohne zu wissen wie, auf die Suche.

„Noch Cognac?“, fragte ich Regina. Sie nickte, und während ich die Getränke bestellte, rutschte sie noch näher an mich heran.

„Was jetzt“, flüsterte sie, meinem Ohr ganz nah.

„Wie, was jetzt?“

„Küchenchef oder nicht?“

„Souschef“, sagte ich, „ich bin Souschef!“

„Oh!“

Dieses „Oh“ tat weh, und ich wollte zur Verteidigung ansetzen. Den Teufel aber werde ich tun, dachte ich und bremste mich ein. Ich lass mich doch nicht von einer überstandenen Stadtpflanze verunsichern.

Koch war mein Traumberuf. Der beste Koch der Welt wollte ich einmal werden. In einem Fünf-Sterne-Restaurant arbeiten. Die Moderich-

tungen in der Küche vorgeben. Rezepte kreieren und Auszeichnungen dafür bekommen. Aber die Schiffe, auf denen ich kochen wollte, liefen Jahr für Jahr ohne mich aus. Die Weltreisen, auf denen ich mich von einem wichtigen Hotel zum anderen bilden wollte, um eines Tages so zu kochen, wie nur ich kochen können würde, habe ich nie gemacht. Nun bin ich Souschef in einem zweitklassigen Hotel, und wenn du erst mal Souschef in so einer Großküche bist, bist du Zweiter; und einmal Zweiter, immer Zweiter. Nichts spricht gegen einen guten Zweiten. Aber wenn schon Großküche, dann sollte man wenigstens Küchenchef sein. Vielleicht fehlte mir die Kraft oder der Mut? Vielleicht war ich als Koch auch nicht gut genug? Jedenfalls war ich Souschef.

Arbeit in einer Großküche ist wie Ficken im Puff, ein Liebesakt ohne Gefühl. Nur tierische Befriedigung, obwohl ich mir nicht sicher bin, ob Tiere nicht noch etwas Wunderbareres dabei empfinden als wir. Ich wollte immer so ein richtig toller Typ werden. Ein Mann, nach dem die Frauen verlangen. Der für alles nur mit den Fingern zu schnipsen braucht. Aber irgendwie war das bei mir wie bei Schlagersängern. Egal, ob sie singen konnten oder nicht, sie hatten so zu sein, wie ihre Fans es wollten. Was und wie sie sangen, war gleichgültig, sie mussten nur gut aussehen. Aber wie kunstvoll ich meine Haare auch frisierete, meine Glatze wurde mit den Jahren größer, und ich war definitiv zu fett.

„Und sie?“, fragte ich Regina, „was treiben sie?“

„Du oder sie?“, korrigierte sie mich.

„Okay, was machst du, ...Regina?“

„Ich manage die Firma meines Mannes. Er besitzt sie, interessiert sich aber nicht dafür. Er jagt lieber. Mich lässt er machen, was ich will, solange die Kohle stimmt“.

„Und, stimmt sie?“

„Worauf du dich verlassen kannst, mein...K a t e r“. Dabei zog sie die

Buchstaben unanständig in die Länge und strich mir mit der rechten Hand über das auf meiner Uniformjacke eingenähte Emblem des Hotels.

„Du bist immer hier?“, fragte Regina und warf dabei ihre Stirn in Falten.

Jeden Abend wird es mindestens 23 Uhr, obwohl mein Dienst formal um 22 Uhr endet. Wenn ich mich dagegen auflehne, werden mir die hohe Entlohnung und die drei Stunden Nachmittagsruhe, in denen ich allerdings nur mit der Erledigung der persönlichen Wäsche und sonstiger Notwendigkeiten beschäftigt bin, als besondere Vergünstigung vorgehalten. Darauf gibt es nichts zu erwidern, das habe ich zu akzeptieren oder ich kann gehen, und so halte ich lieber den Mund. Aber um 23 Uhr, da ist alles zu Ende. Da sperrt die Küche, und die Lehrlinge, die schon längst schlafen sollten, beginnen zu putzen. Und ich? Ich hänge meine Schürze an den Haken. Da ich am nächsten Morgen wieder Dienst habe, sollte ich schlafen. Ich kann aber nicht schlafen. Ich bin todmüde, aber hellwach. Dann setze ich mich an die Hotelbar. Das ist das Einzige, was hilft. Ich muss was Scharfes trinken, um „runter“ zu kommen. Der Geschmack der Schnitzel, Schokotorten, Salatsoßen etc. muss vom Gaumen gespült werden. Ein Wodka nach dem anderen reinigt den Gaumen, klärt die Pupillen und das Gehirn, in dem zuviel an Küchenabfällen herumspukt, und alles wird wieder leer geräumt.

Es gibt Gerüche, die wird man auf die Dauer nie mehr los, auch nicht mit viel Waschen oder Wodka. Küchengeruch ist wie Leichengeruch.

„Hast du Sorgen“, fragte Regina.

„Nein“, antwortete ich schnell. „Ich habe dich hier noch nie gesehen“.

„Das ist richtig“, sagte Regina, „ich wohne... wohnte privat,... hörst du mir überhaupt zu?“

„Ja doch, doch“, sagte ich.

„Wenn ich in der Stadt bin oder war, wohnte ich privat, du verstehst?“ Regina lächelte und zwinkerte mir erneut zu: „Privat, wie soll ich sagen, privat zu wohnen kann so umständlich sein, na, du verstehst schon? Und jetzt wohne ich eben hier“.

„Verstehe!“, sagte ich und musste lachen. Natürlich. Ihr Lover hatte sie rausgeschmissen.

„Nein, das tust du nicht!“, fuhr sie mich an, rückte aber nochmals ein Stück näher an mich heran.

„Mein Mann will mich loswerden, aber da hat er sich geirrt. Ich nehme mir alles, was ich will, und bis er das schnallt, kann kein Mensch den Fluss der Gelder mehr nachvollziehen. Jetzt bin ich dran, mein Herzchen. So ist das!“

„Warum?“, fragte ich, und schon wurde mir klar, wie dumm die Frage war.

Sie lachte und bestellte sich Cognac. Ihre Zielstrebigkeit beeindruckte mich. Sie war sicher vierzig. Das Zeug schien ihr nichts auszumachen. Für mich bestellte sie noch einen Wodka.

Es gibt Alkoholiker, denen merkt man es deutlich an. Sie haben eine gewisse Zerbrechlichkeit, einen leichten Tremor am ganzen Körper, eine blaue Nase und ein von geplatzten roten Äderchen durchkreuztes Gesicht. Solche Menschen machen keinen Hehl mehr aus ihrer Krankheit. Sie trinken, wann immer es sie überkommt, und so viel sie wollen.

Dann gibt es den Typ Alkoholiker, dem man es nicht ansieht. Dieser trinkt, bevor ihn der Tremor verraten könnte, um den Alkoholspiegel wieder aufzufüllen. Der dritte und interessanteste Typ ist jener, der behauptet, dass es ihm nur um den Geschmack von Wein oder Schnaps ginge, und dass es ihm sogar recht wäre, wenn diese Getränke keinen Alkohol enthielten.

Jetzt erst fiel mir Reginas schweres Parfüm auf. Moschus. Das überlagerte meinen Geruch nach Küche und Schweiß. Braten sie einmal

hunderte Rinderschnitzel für das Mittagmenü – sie werden sehen, wie sie dann stinken! Hundert Rindsschnitzel braten in einer ein mal ein Meter großen Pfanne, dabei sehnen sie als Koch sich danach, ein „Menu élitare“ zu kreieren. Wenn die Dampfwolke wie ein Saunaaufguss unter ihnen aufsteigt, und der Geruch nach verbranntem Fett und Fleisch sich in jeder Pore ihres Gesichtes einnistet, dann beginnen nicht nur die Mitesser zu sprießen, dann beginnen sie mit ihrem Leben zu hadern. Denn dazu braucht ein Koch keine Begabung. Es braucht dazu gar nicht einmal einen Koch. Wie sehr sie auch von einem zarten Lendensteak träumen, es hilft nichts. Hier geht es um Rindsschnitzel, um beinharte Arbeit wie auf einer Baustelle. Stein auf Stein. Schnitzel an Schnitzel! Routine!

„Kann der junge Mann ein Rinderviertel tragen?“, hatte mein Lehrer bei meiner Vorstellung gefragt. „Er ist stark wie ein Löwe!“, lautete die stolze Antwort meines Vaters. Berufung war unwichtig. Die Frage, ob ich mein Leben auch wie ein Rinderviertel stemmen könnte, blieb ungestellt. Die Feinheiten des Herzens brauchten mir dafür erst gar nicht ausgetrieben zu werden, ich kam vor Arbeit gar nicht dazu, sie zu suchen. Da spart man sich wenigstens die Schmerzen.

„Warum soll ich drum herum reden“, murmelte Regina.

„Ich fühle mich nicht geliebt, nicht mehr als Frau wahrgenommen. Verstehst du C a r l o, mein K a t e r? Mir haut das Leben ab, ohne dass ich es genossen habe! Ich will Spaß haben, will noch einmal ein Fass aufmachen. Den Ofen noch einmal richtig einheizen, du verstehst?“

Im selben Moment spürte ich ihre Hände auf meinen Schenkeln.

„Außerdem weiß ich“, sagte sie, „dass er mit anderen fickt. Gut, das hat er immer gemacht, ich auch“, bei dieser Wahrheit überzog kurz ein spitzbübisches Lächeln ihr Gesicht.

„Trotzdem hatten wir noch unser Leben. Aber jetzt ist das auch abgebrochen. Aus, von heute auf morgen. Er sieht mich nicht mehr an, nimmt mich nur noch als Geschäftsbeziehung wahr. Ich habe das Ge-

fühl, Bittstellerin zu sein. Weißt du, wie man sich als Frau dabei fühlt?“ Sie schwieg, legte ihren Kopf an meine Brust, und ich empfand ehrliches Mitleid.

„Bist du verheiratet?“

„Nein“, sagte ich und nahm einen großen Schluck. „Noch nicht“.

„Dann auf die Richtige!“, sagte sie. Wir stießen darauf an. Ihre Augen blitzten.

„Es hat noch nicht sollen sein; die Richtige habe ich noch nicht gefunden“.

„Aber du möchtest?“ Ihre beiden Hände forschten währenddessen schnurstracks in Richtung meines Schrittes. Ich nickte und merkte, dass mich diese Direktheit überforderte. Wenn schon, dann bin ich der, der erobert, dachte ich, nicht umgekehrt.

„Und Kinder?“, fragte sie.

„Hast du denn Kinder?“ Bei dieser Frage bekam sie diesen gewissen feuchten Blick, den man bekommt, wenn die Sentimentalität wie ein Schleier die Realität zu verhüllen beginnt.

„Gerne hätte ich welche gehabt, aber er wollte nicht. Er war der Meinung, dafür hätten wir später immer noch Zeit. Aber jetzt, jetzt ist es vorbei. Er hat mich gewissermaßen überlistet“. Sie lachte. Also muss sie doch über vierzig sein, dachte ich. Sie wischte sich die Tränen aus dem Gesicht.

„Aber ihr könntet doch welche adoptieren“, sagte ich, „es gibt genug Kinder, die irgendwo auf der Welt verrecken“.

„Er will keine fremden Kinder, keinen Ausschuss, wie er sagt. Entweder eigene oder gar keine. Gottesentscheid. Mein Mann ist streng gläubig, solange es meine Bedürfnisse betrifft. Aber bei ihm macht Gott immer eine Ausnahme. Was ist nun, hast du Kinder oder nicht?“

„Ich hätte für mein Leben gerne welche“, sagte ich, „nur eben, wie gesagt, mit dem richtigen Menschen, aber der ist mir bis jetzt noch nicht begegnet“.

„Noch nicht“, sagte sie und küsste mich auf die Stirn, und ich dachte

daran, dass ich mir mein fettiges Gesicht noch nicht gewaschen hatte.

Wenn ich nach Küchenschluss in unsere Bar gehe, mache ich mir nicht mehr die Arbeit, mich umzuziehen oder zu waschen. Es ist einem mit der Zeit egal, wie man nach einem harten langen Arbeitstag aussieht oder riecht. Meinem Chef ist das ebenfalls egal.

Es kann ihm nur recht sein, dass ich mein Geld in seiner Bar ausgeben. Hierher kommen Menschen, um das zu erleben, was ihnen untertags versagt bleibt. Ohne Dekor und Schminke. Ohne bitten zu müssen und dankbar zu sein. Sie hauen ihr Geld auf den Tresen und wollen hier und heute König oder Königin sein. Ob erfolglose Geschäftsfrau, die ihre müden Beine spürt, ob Arbeiter, ob Manager, Taxifahrer oder eben ich. Menschen, die nicht nach Hause gehen, weil zu Hause niemand auf sie wartet, oder die gar kein Zuhause haben. Hier in unserer Bar findet jeder genau sein Plätzchen. Egal, ob die Geschäfte mies waren oder ob jemand Erfolg gehabt hat, hier und jetzt fordert jeder das Recht auf das, was ihm seine Realität draußen versagt. Wenn einem zum Weinen zu Mute ist – einmal kräftig lachen, und schon stellt sich ein Wohlgefühl ein und der Speichel beginnt zu tropfen. Links oder rechts von einem sitzt immer irgendeine Frau, die erobert werden will. Erobert werden muss! Mut! Es geht ihr nach einem harten Tag ebenso beschissen wie dir. Frierende teilen sich eine Decke, Hungernde ein Brot, Alkoholiker die Flasche: Warum nicht auch wir die Einsamkeit?

Man kommt sich gegenseitig schnell auf den Grund seiner Bedürfnisse. Der Wodka und das schummrige Licht bauen alle Hemmschwellen ab. Keine Vorsicht, seine Sehnsüchte und Träume zu äußern, die niemand wissen darf und sowieso niemand wissen will. Wer in der Welt da draußen seine Gefühle, seine Sehnsüchte offenbart, der ist erledigt, berechenbar und für niemanden mehr interessant. Dann ist man nur noch Gebrauchsgegenstand. Meterware. Aber hier in unserer Bar nicht. Hier kann man wer sein. Hier ist jeder der Held in sei-

nem eigenen Film. Wer hier und jetzt seine Hosen nicht runter lässt, ist selber schuld. Wem es hier und jetzt nicht gelingt, seine Verkrampfung zu lösen, dem ist nicht mehr zu helfen. Das Herz schreit nach Liebe, der Körper nach Zärtlichkeit. Es ist egal, ob die Unterhosen schmutzig sind, Socken und Achseln nach Schweiß stinken. Die wenige Zeit, die bleibt, in der der Alkoholrausch genau die richtige Temperatur hat, diese Zeit muss genutzt werden.

Dann fällt man, ungeachtet ob es Stil hat oder nicht, übereinander her. Und wir machen unseren Gefühlen und Empfindungen Luft. Aber laut, denn hier dürfen wir es! Wir wollen erleben, alles bis auf den Grund auskosten, und genießen uns nicht für uns und unsere Bedürfnisse.

Nehmen wir, greifen wir zu, denn der Laden schließt sowieso früher als wir glauben. Wir fragen nicht „Gefällt es dir?“ oder „wie lange kann ich den Orgasmus für dich hinauszögern“, und „vielleicht kommen wir ja zusammen“. Nein, ich will jetzt und hier und alles, und nur für mich!

„Nimm es dir, mein Kater“, flüsterte Regina mir ins Ohr, „nimm dir alles!“

Inzwischen hatten die Männer aufgeholt, und die Bar hatte sich gefüllt. Die Musik wurde lauter, und Reginas Hände massierten mittlerweile meinen Schwanz.

„Umarme mich jetzt“, flüsterte sie. „Küsse mich jetzt, sei zärtlich zu mir jetzt, sei mein K a t e r!“

„Ich möchte unbedingt Familie“, rief ich plötzlich. Bei dem Lärm mittlerweile konnte man das Gespräch nur noch schreiend führen. „Es ist für mich das Wichtigste, verstehst du, ich will etwas weitergeben, und wenn es sich für irgendetwas lohnt auf dieser Welt zu kämpfen, dann ist es für ein Kind, dem man etwas weitergibt.“

Regina schaute mich an: „Was weitergibt?“

„Etwas, das diese Scheißwelt vielleicht besser macht! Aber du nimmst mich nicht ernst“.

Sie küsste mich auf den Mund.

„Und du bist ein Idiot“, rief sie und bestellte eine neue Runde. Wir stießen an, auf die Welt, auf das Leben, auf die Waisenkinder und darauf, dass ihr Mann bald verreckt!

„Du, mein K a t e r, mein Königskater!“

Doch niemand hörte es, so laut war es in der Bar.

„Ach du“, antwortete ich, „dich hab ich gern!“, und gab ihr einen Kuss.

Je mehr Wodka ich intus hatte, desto schöner erschien mir Regina.

Ihre Ansichten überzeugten mich immer mehr. Ich spürte ihren weichen Körper in meinen Armen und ihre Hand auf meinem Freund.

Es war heiß in der Bar. Niemand kümmerte sich um uns. Sie nahm mich an der Hand und zog mich zum Lift. Im Lift verkrallten sich unsere Körper gierig, und wir sackten auf dem staubigen Teppichboden des Liftes ineinander.

Angekommen im Stockwerk, auf dem sie ihr Zimmer hatte, torkelten wir eng umschlungen durch den Gang und sangen. „Ich weiß, es wird noch mal ein Wunder gescheh'n...“.

„Lass das!“ Sie wollte kein Licht. „Ich mag das nicht“, sagte sie und begann sich umständlich auszuziehen. Ich wollte aber reden, jetzt. Ich war auf den Geschmack gekommen. Wollte ihr bei Kerzenlicht erzählen, worum es mir im Leben ging. Doch ich fand keine Kerzen, um das Zimmer zu erhellen. Ich hatte aber das Bedürfnis, gerade jetzt Dinge auszusprechen, zu denen ich sonst nicht fähig war. Durch das Zimmerfenster schien Licht von der Straße. Sie holte aus dem Koffer Cognac und bot mir an, mit ihr aus der Flasche zu trinken.

„Pscht“, sagte sie leise. „Sag jetzt nichts, sei nur lieb zu mir, bitte sei lieb und zärtlich zu mir, mein Königskater“. Dabei versuchte sie mühsam, sich das Schlauchkleid vom Leib zu zerren. Sie verhedderte sich dabei und stürzte auf das Bett. Regina konnte wie ein kleines Mädchen kichern. Übermütig. Und immer wieder bat sie mich, lieb und zärtlich zu ihr zu sein. Endlich hatte sie sich aus ihrem Kleid befreit.

„Krepieren soll das Schwein“, sagte sie und nahm einen großen Schluck aus der Flasche.

„Er soll zwischen seinen Trophäen und Hirschgeweihen vermodern!“

„Pscht“, sagte sie leise. „Sag jetzt nichts, sei nur lieb zu mir, bitte sei lieb und zärtlich zu mir, mein Königskater“. Dabei versuchte sie mühsam, sich das Schlauchkleid vom Leib zu zerren. Sie verhedderte sich dabei und stürzte auf das Bett. Regina konnte wie ein kleines Mädchen kichern. Übermütig. Und immer wieder bat sie mich, lieb und zärtlich zu ihr zu sein. Endlich hatte sie sich aus ihrem Kleid befreit.

„Krepieren soll das Schwein“, sagte sie und nahm einen großen Schluck aus der Flasche.

„Er soll zwischen seinen Trophäen und Hirschgeweihen vermodern!“

„Pscht“, sagte sie leise. „Sag jetzt nichts, sei nur lieb zu mir, bitte sei lieb und zärtlich zu mir, mein Königskater“. Dabei versuchte sie mühsam, sich das Schlauchkleid vom Leib zu zerren. Sie verhedderte sich dabei und stürzte auf das Bett. Regina konnte wie ein kleines Mädchen kichern. Übermütig. Und immer wieder bat sie mich, lieb und zärtlich zu ihr zu sein. Endlich hatte sie sich aus ihrem Kleid befreit.

„Krepieren soll das Schwein“, sagte sie und nahm einen großen Schluck aus der Flasche.

„Er soll zwischen seinen Trophäen und Hirschgeweihen vermodern!“

„Jawohl! Darauf stoßen wir an!“, stimmte ich zu. „Man muss für irgendetwas im Leben Opfer bringen. Der Mensch muss jemanden haben, für den er bereit ist, etwas aufzugeben, weil er ihn liebt, weil er bei ihm zuhause sein will oder weil was auch immer! Verstehst du das!?“ schrie ich und beugte mich über sie, um sie zu küssen.

„Oh ja“, sagte sie, „das verstehe ich sehr gut, ja, ja, das ist gut, so ist es gut, mein Königskater, ich liebe dich!“

„Ich auch, ich auch!“ schrie ich laut und wusste nicht, warum ich schrie. Weit und breit war keine Musik, die es zu überschreien galt. Aber mir war danach.

„Oh ja, schön, schön ist das“, stöhnte sie. „Mach weiter, aber schrei nicht so laut“.

Ich war plötzlich glücklich, auf einmal war ich glücklich, wie ich es niemals zuvor wegen einer Frau gewesen war. Einer Frau, die ich kaum eine Stunde zuvor aus der Bar abgeschleppt hatte.

Und plötzlich sah ich alles genau vor mir. Ein eigenes Haus mit einem kleinen Lokal, wie ich es mir immer erträumt hatte. Und vielleicht doch noch ein Kind? Vielleicht auch adoptieren? Egal. Kind ist Kind. Auch viele Tiere sah ich vor mir, einen Garten. Meine Regina serviert in unserem kleinen Lokal, und ich kümmere mich um die Küche. Ich würde nur für Gäste kochen, die mir als Menschen sympathisch wären. Eigens für diese Menschen kochen und Gerichte kreieren.

Regina war dabei, mir die Kochuniform vom Leib zu zerren. „In allem hast du Recht, mein Königskater“, sagte sie, „man muss immer bereit sein, alles zu opfern. Das ist Liebe! Also mach schon jetzt! Zieh dich aus, komm“. Ich zog mir Shorts und Strümpfe aus. Dieses ganze Zigeunerleben hätte für mich ein Ende, dachte ich. Endlich nicht mehr von jemanden abhängig sein, frei sein und kochen, ohne auf einen geizigen Hotelier Rücksicht nehmen zu müssen. Das Sklavendasein in der Hotelküche, die einsamen Nächte in der Bar, alles hätte ein Ende.

„Bitte sei zärtlich zu mir“, flüsterte Regina, „bitte ganz zärtlich, mein Königskater“.

Das tat ich, genauso hatte ich das erste Mal Salzburger Nockerln gemacht, und sie waren gelungen. Luftig, gelb und knusprig goldbraun, genau so sanft war ich nun zu meiner Regina. Wie ein zart-süßer Hauch ließ ich sie mir auf der Zunge zergehen. Ganz langsam, Millimeter für Millimeter ihres schönen, weichen Körpers.

Die Meisterschaft bei Salzburger Nockerln besteht darin, Teig und geschlagenes Eiweiß so ineinander zu ziehen, dass das Soufflé im Ofen aufgeht wie ein schwangerer Engel. Groß, goldgelb und luftig. Fünf Eier in Dotter und Eiklar teilen. Dann mit einem Schneebesen die Eidotter mit einem Löffel Zucker und einem Löffel glattem Mehl vorsichtig zu einer sämigen Masse schlagen. Der mutige Koch gibt kein Backpulver dazu. Danach eine kleine Pause einlegen wie in der Liebe. Der Teig muss rasten wie der Körper und all seine Sinne, um weiter und mehr genießen zu können, wie man einen großen Wein genießt und ihm aufgeregt im Gaumen nachspürt. Inzwischen sollte man aber schon das Backrohr auf hundert Grad erhitzt haben. Ebenso sollte man eine kleine Stahl- oder Porzellanform mit Butter eingefettet haben. Ist das Eiklar von drei Eiern mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis es schaumig weiß und steif ist, dann zieht man den Schnee ganz vorsichtig unter die Dottermaße und streicht mit einem Spatel eine Lage der Masse in die Form. Nicht zu fest, mit Gefühl, sonst könnte noch im letzten Moment alles auseinander fließen. Darüber gibt man in Form dreier großer Nocken den Rest der Masse – und schnell ab damit in das vorgeheizte Rohr. Als ich die Nockerl nach ungefähr zehn Minuten herausnahm, waren deren Spitzen goldbraun gebrannt. Wie die Brustwarzen einer karibischen Schönheit.

Ich erwachte von einem heftigen Schlag gegen meinem Kopf aus dieser süßen Erinnerung. Als ich die Augen öffnete, stand Regina, einen Bademantel übergezogen, wie ein Militär die Arme in die Hüften ge-

stützt, inmitten des Zimmers und war dabei, mir meine Kleider an den Kopf zu werfen.

„Verschwinde“, fuhr sie mich an und riss dabei die Zimmertür auf.

„Was ist denn geschehen?“, fragte ich schlaftrunken. Ich hatte Kopfschmerzen und Durst.

„Gar nichts ist geschehen!“, schrie sie. „Das ist es ja! Gar nichts! Und jetzt hau ab, ich habe heute einen harten Tag!“

„Aber Regina“, stotterte ich. „Ich... wir sind doch, du und ich, gemeinsam eingeschlafen. Nicht? Das wolltest du doch? Oder? Weißt du nicht mehr?“

Ich begriff immer noch nicht, was wirklich geschehen war. Wir hatten uns zärtlich aneinander geschmiegt, und dann war ich in ihren Armen eingeschlafen.

„Ich liebe dich doch“, sagte ich und wollte sie in den Arm nehmen, damit sie wieder zu Vernunft käme. „Die Salzburger Nockerln“, sagte ich, „erinnerst du dich nicht mehr?“

Doch sie stieß mich weg.

„Schwachsinn“, fuhr sie mich an, „alles Schwachsinn“.

„Ich kann mich doch nicht so getäuscht haben in dir!“, schrie ich, aber Regina schwieg.

„Dabei habe ich für dich in Gedanken ein Gericht kreiert, nur für dich“.

„Gänseleber à la Regina“, brüllte ich sie an, „und du benimmst dich wie weiß ich was!?“

Regina starrte mich ungläubig an.

„Du hast was?“, fragte sie erstaunt.

„Ja, schau, wir nehmen fingerdicke Scheiben von Gänseleber“, begann ich Regina für mein Rezept zu interessieren, „schneiden sie mit einem japanischen Sushi-Messer, denn der Schnitt muss auseinander klaffen wie die Schamlippen einer Jungfrau, wenn sie das erste Mal geliebt wird“. Ich lachte, sie schwieg.

„Das ist nicht von mir, nein, das hat mein Lehrherr gesagt“, entschuldigte ich mich. „Regina mein Engel, ich dachte immer, Koch zu sein, bedeute Gänseleber, Kaviar, Hummer, Schampus, Cognac und – vor

allem – Frauen. Ein Leben wie Gott in Frankreich. Aber man muss sich seine Frau sorgsam aussuchen, wie eine Gänseleber. Es ist genau so schwer eine natürlich gewachsene Gans mit gesunder Leber zu finden“.

Regina schwieg und starrte mich mit großen Augen an. „Ja, denn die sind meist zu klein. Der Gänsezüchter verdient mit einer gestopften Fettleber das Dreifache. Den Tieren werden kiloweise Maiskörner mit Wasser in den Hals gestopft, bis sie davon unnatürlich fett werden. Genauso wie wir uns mit allem Möglichen voll stopfen“. Nur nicht ins Moralische ableiten, dachte ich und erzählte schnell weiter.

„Hat man eine natürlich gewachsene Leber ergattert, dann nicht zu heiß braten, nur kurz links und rechts in der Pfanne tanzen lassen, bis sie leicht gebräunt ist. Ja, meine Liebe, es muss immer spannend bleiben und frisch, sonst langweilt man sich bald. Gänseleber immer in Butterfett braten! Butter vom Bauern. Immer darauf achten, dass die Butter nicht zu heiß wird. Leicht bräunlich muss sie sein. Alles wird heutzutage zu heiß gebraten. Man kocht, wie man lebt. Schnell und ohne Genuss. Langsam, im richtigen Maß muss Kochen vor sich gehen. Zeit lassen, Regina, das ist das Geheimnis, man muss sich Zeit lassen, Geduld in allem“.

Regina setzte sich und starrte mich immer noch mit großen Augen an. Siehst du, schalt ich mich in Gedanken, du bist schon wieder moralisch geworden.

„Man nimmt die kurz angebratenen Leberstücke aus der Pfanne und legt sie zwischen zwei gewärmte Suppenteller“, strickte ich weiter an meinem Rezept. „Zum Löschen der Pfanne nimmt man Calvados, nein, nein, nur den besten Cognac! Stimmts?“

Doch Regina antwortete darauf nicht.

„Dazu im Mörser gestoßene weiße Pfefferkörner, einige rote ganze Pfefferkörner, ein bis zwei Löffel angeschlagene Sahne. Das Ganze rührt man, während es leicht köchelt, mit einem Holzlöffel vorsichtig um. Feinspitze geben noch ein Wachtelei dazu. Noch einmal umrühren, kurz köcheln lassen, voilà“. Regina hatte den Kopf gesenkt.

Ich bin zu langweilig, dachte ich und begann schneller zu reden.

„Inzwischen lässt man in einer Pfanne etwas Rohrzucker karamellisieren und gibt eine Faust junger ausgelöster Zuckererbsen hinein. Ein nussgroßes Stück Butter dazu und leicht schwenken. Die Buttererbsen in der Zwischenzeit nicht zu schwenken vergessen. Dann die Leberscheiben auf gewärmten Tellern anrichten. Großzügige Teller. Cognac darüber spritzen. Mit einem dünnen Kienspan, der über dem Gericht kreist, flambieren. Die Zuckererbsen an die Seite der Leberscheiben, und am Schluss eine kandierte Kirsche darauf“.

Ich hetzte wie ein Getriebener durch das Rezept. „Dazu reicht man Baguette. Selbstgebacken. Butter oder Olivenöl, aber am besten schmeckt ausgelassenes Gänseeschmalz. Im Verhältnis 60 zu 40 verknetet man glattes Weizenmehl mit Wasser, einer Brise Meersalz, einer Spur Backpulver und zwei Löffel Gänseeschmalz zu einem lockeren Teig. Daraus formt man ein längliches Baguette, bestreicht es mit Eidotter, und ab in das auf zweihundert Grad aufgeheizte Rohr“.

Mir war die Puste ausgegangen. Ich ließ mich neben Regina auf das Bett plumpsen.

„Was sagst du?“, fragte ich, „Regina, was sagst du dazu? Mit einem Glas Trockenbeerenauslese ist das ein Weltgericht“.

Regina schaute mich an, schüttelte nur den Kopf.

„Du bist verrückt“, sagte sie, stand auf, schnappte meine Kleider, die am Fußboden herum lagen, riss die Zimmertür auf und warf sie in den Hotelflur.

„Du bist verrückt!“, rief ich, „was habe ich denn getan?“

„Ihr seid alles dieselben Arschgeigen“, murmelte Regina. „Hau schon endlich ab! Salzburger Nockerln, Gänseleber a la Regina, Pfft! Ihr Männer habt doch alle einen Schuss“.

Ich achtete nicht darauf, ob sich jemand auf dem Flur befand oder nicht, und rannte nackt hinaus. Schnappte meine Kleider. Ich wollte schnell wieder in ihr Zimmer zurück, um mich anzuziehen. Aber im selben Moment knallte auch schon die Türe des Zimmers zu, und der Schlüssel drehte sich von innen. Ich beeilte mich, in meine Klei-

der zu schlüpfen, denn jeden Moment konnte irgendein Hotelgast auf dem Flur auftauchen. Ich rief ihren Namen, schlug mit den Fäusten gegen die Tür, befahl ihr, zu öffnen, forderte und bettelte schließlich, aber sie blieb stur.

„Gänseleber à la Regina!“, schrie ich. „Hörst du?“ Doch Regina schwieg.

Nein, das wollte ich mir nicht gefallen lassen. Als ich wieder angezogen vor Reginas Zimmertür randalierte, versagten mir plötzlich die Knie, mir wurde schwarz vor Augen und ich sackte in mich zusammen.

Ich spürte, wie mir jemand brutal die Jacke aufriss und mir einen Defibrillator ansetzte, um mein Herz wieder in Gang zu setzen. Angeschnallt auf der Liege kauern, nahm ich die Geschwindigkeit des Rettungswagens, der mich in das Krankenhaus fuhr, wie in Trance wahr. Die Hektik der Schwestern und Ärzte im Krankenhaus vermittelte mir, wie es um mich stand. Ich fühlte mich wie ein saftloses Lendensteak, zu lange gebraten, ledern, zäh und ungenießbar.

So etwas musste mir passieren! Dabei dachte ich immer, genau zu wissen, worauf es bei einer Frau ankommt. Den Moment zu erkennen, wenn eine Frau die richtige Temperatur hatte. Ich war stets der Meinung gewesen, diese Begabung zu besitzen. Als Koch greife ich blindlings nach Gewürzen und Zutaten und treffe immer die richtige Menge. Ich messe und wiege nicht kleinlich herum, das hasse ich. Man hat es als Koch im Gefühl oder nicht. Genauso wie ein richtiger Mann bei einer Frau den richtigen Moment erkennt, wann er sie berühren, sie küssen und in sie eindringen kann. Ein Koch, der das Verhältnis des Dekors in Farbe, Form und Art zu einer Speise nicht aus dem Handgelenk richtig ausbalanciert, ist kein Koch. Ebenso ist ein Mann, der das Lustempfinden der Frau nicht erfühlt, damit sie ihm das selbige zurückgeben kann, kein Mann. „Hau den Lukas“ ist keine Kunst. Weder in der Küche noch in der Liebe, und schon gar nicht im Leben.

Das Gefühl für das richtige Maß, das ist eine der großen Begabungen, um die es geht, immer und überall. Beim Kochen wie beim Liebesakt. Das ist das Leben. Und ich dachte, diese Begabung zu besitzen, bis heute. Denn heute habe ich die größte Sünde begangen, die ein Mann begehen kann. Eine schöne Frau sagte zu mir „liebe mich“, und ich bin eingeschlafen.

Nun liege ich mit einem schweren Herzinfarkt auf der Intensivstation im Tiefschlaf. Jetzt habe ich keine Ausreden mehr, denn mein Herz hat Einspruch erhoben gegen meine Lebensweise. Vorbei ist es einstweilen mit Frauen, raffinierten Köstlichkeiten und Großküche. Ab jetzt gibt es bis auf weiteres nur intravenöse Lebenserhaltung und Träume von Dingen, wie ich sie in Wirklichkeit nie erleben durfte.

**Gänseleber à la Regina**

ca. 200 g Gänseleber im Ganzen  
1 Esslöffel Butter (Butterschmalz)  
1/16 Liter Calvados oder Cognac  
ganze weiße Pfefferkörner  
ganze grüne Pfefferkörner  
ganze rote Pfefferkörner  
1/8 Liter angeschlagene Sahne  
1 frisches Wachtelei  
Meersalz

*Beilage:* **Zuckererbsen**

250 g junge Zuckererbsen  
1 Esslöffel Rohrzucker  
eine kandierte oder frische Kirsche  
etwas Cognac zum Flambieren

*Dessert:* **Salzburgerknöckeln**

5 Eiklar  
3 Eidotter  
60 g Zucker  
20 g Mehl  
4 Esslöffel Butter