

Der Gourmet der Gourmets

VON ANDREA SIMMEN

Seit Stunden sitzen wir hier, und ich fiebere meiner Antwort entgegen, der Antwort, die ich seit über fünfzig Jahren vergeblich in Lexika und Fachbüchern suchte, und die er mir damals, vor rund dreissig Jahren, zu geben versprach. Da lebte er übrigens in Spanien, und ich klapperte Stierkampf um Stierkampf ab, denn es hiess, er, der Gourmet der Gourmets, sammle den dritten Tropfen Blut des erst erlegten Stieres und mariniere damit das Herzchen eines Kaninchens, das er anschliessend in feingehackten, gedünsteten Schalotten gare, ablösche mit einem Esslöffel Sahne und einem Fingerhut Cognac und dann auf einem heissen Teller anriche mit frisch gezupften Zitronenthymianblättchen.

Nun sitzen wir hier, unter einem Sonnenschirm, an einem blechernen Gartentisch, in einem Hof vor einem Bauernhaus im Burgund, in unseren Gläsern perlt Champagner, und wir warten auf die Vorspeise, Moules aux amandes, Muscheln mit Mandeln. Der Gourmet redet und redet, natürlich höre ich ihm zu, aber nur mit gespielter Höflichkeit, sein Monolog über Kutteln interessiert mich nur beschränkt, denn erstens bin ich der Meinung, dass die berühmten Kutteln Napoli ursprünglich ohne Kümmel gekocht wurden, und zweitens denke ich, dass die Garzeit der Kutteln keinesfalls unter zwei Stunden liegen darf, immerhin bin ich beinahe siebzig und beschäftige mich seit hundert Jahren mit der Küchenkultur.

Ich bin es Leid, mich mit der müssigen Frage herumzuschlagen, ob zu Kutteln Salzkartoffeln gereicht werden sollen, denn es gibt nur eine Beilage, die wirklich passt und das ist dunkles Brot, nicht Pumpernickel, Gott behüte, dieses Brot wäre mit seinem intensiven Geschmack viel zu dominant neben den zarten Kutteln, deren Eigengeschmack ja sehr gering ist und nur in der Kombination mit der Sauce richtig zur Geltung kommt. Schon deswegen verpöne ich den Kümmel. Ich habe jedoch überhaupt nichts gegen Pumpernickel, im Gegen-

teil, an einem warmen Märztag eine Scheibe Pumpernickel, bestrichen mit frischer Butter und bestreut mit feingehacktem Schnittlauch, zu essen und dazu ein kühles Bier zu trinken, ich meine, da beginnt das Herz zu singen.

Irgendwie hört mir der Gourmet der Gourmets gar nicht richtig zu, obwohl ich durchaus bereit bin, ihm Recht zu geben, dass ein Pumpernickel, bestrichen mit frischer Butter und belegt mit Radieschenscheiben, auch eine Form ist, sich quasi in den Frühling zu beissen. Die Köchin bringt uns die Muscheln und natürlich Pousse rapière, wir wechseln das Thema und sind uns drei Sekunden lang einig, dass das Gericht hervorragend schmeckt, bis der Gourmet der Gourmets wieder zu lästern beginnt und darauf beharrt, dass ein Hauch Knoblauch zuviel an der Füllung sei, was schlicht der Wahrheit nicht entspricht, denn das einzige, was an dieser Vorspeise zu bemängeln wäre, ist, dass die Orangenscheibe in der Pousse rapière ein bisschen trocken ist.

Sie ist eigentlich so trocken, dass die Köchin sie gleich hätte weglassen können, nur könnten wir dann natürlich uns offiziell beschweren, dass wir eine Pousse rapière bestellt, aber keine serviert bekommen hätten, also schlage ich vor, dass wir uns nicht streiten, denn erstens möchte ich heute noch zu meiner Antwort kommen, und zweitens lohnt es sich nicht, sich an einem solch wunderbaren Nachmittag unter einem Sonnenschirm sitzend zu beklagen, dazu ist die Landschaft zu schön, die Köchin zu mollig und die Hauptspeise noch nicht gegessen, geschweige denn das Dessert. Dies sage ich dem Gourmet mit Überzeugung, obwohl mich während der Formulierung schon Zweifel befallen, denn die Köchin pries ihr Dessert als die Überraschung an, aber schon die Vorstellung, dass sie irgendeine Kombination mit Orangen kreiert, lässt Übles erahnen, denn die Orangenscheibe im Pousse rapière ist tatsächlich zu trocken.

Den Gourmet könnte ich mittlerweile fast umbringen, er schwafelt ständig über diesen Knoblauchhauch, weiss der Teufel, was mich geritten hat, diesem Kerl seit fünfzig Jahren zu folgen. Seit fünfzig Jahren ärgert er mich mit seinem Wissen, dass er die Antwort auf meine Frage wisse, seit fünfzig Jahren sitzen wir uns fast täglich in irgendeinem Restaurant gegen-

Die Schriftstellerin Andrea Simmen lebt im Zürcher Weinland. Zuletzt erschien von ihr der Roman «Der eingeschneite Hund» (Schöffling Verlag, Frankfurt am Main 2001).

über und er nörgelt immer. Ich bin schon längst zum Schluss gekommen, dass er Knoblauch schlicht nicht mag und mit grösster Wahrscheinlichkeit auch nicht verträgt. Er könnte es einfach zugeben, das Leben wäre wesentlich erträglicher, mindestens für mich, denn er beklagt sich täglich über diesen verdammten Knoblauch, bis er vor lauter Schimpfen einschläft, mit offenem Mund hängt er dann in seinem Stuhl, ich putzmunter gegenüber und warte auf meine Antwort. Das war in Italien so, in der Schweiz, ich meine beim Fondue, da wird die Pfanne im Normalfall mit einer Knoblauchzehe ausgerieben, aber der Gourmet der Gourmets beklagt sich, die echten Schweizer schmeissen..., wenn der Kerl mich wenigstens nicht ständig unterbrechen würde.

Jetzt sitzen wir unter einem Sonnenschirm mitten in Frankreich, und ich bekomme zu hören, dass Fondue an und für sich nicht essbar sei, da es klumpig und nach Knoblauch rieche, diesem Knoblauchhauch zuviel. Ich fange an zu brüllen, denn jedes Mal wenn ich mit List zu meinem Thema kommen will, dieses Thema, das mich so beschäftigt, unterbricht er mich. Die Köchin bringt uns den Hauptgang, ein gegartes Hühnchen in einem Gemüsebeet, Auberginen, Tomaten, Zucchetti, Peperoni, Zwiebeln und natürlich Knoblauch. Jetzt denke ich, geht es wieder los, doch der Gourmet der Gourmets verstummt, das habe ich noch nie erlebt, es ist tatsächlich so, dass nur noch ich zu hören bin, ich traue meiner eigenen Stimme nicht, bin völlig aus dem Konzept, sehe mein Gegenüber an und versuche meine Frage zu formulieren. Die Frage der Fragen.

Also, ich bin höflich und sage sogar bitte. Also bitte, erklären Sie mir, wie der K..., der Gourmet isst und wird ganz rosig im Gesicht und nun strahlt er, er strahlt mich an. Ich finde das Hühnchen auch ganz gut, auch das Gemüse, aber doch nicht so sensationell, dass es eine Persönlichkeitsveränderung hervorbringen kann. Das ist es, ruft mein Visavis und blickt über meine Schulter, ich drehe mich um und sehe Rebberge und einen Traktor, keineswegs etwas Ungewöhnliches. Der Gourmet lacht laut los und isst eine Knoblauchzehe, ich verstumme, nun wippt er mit der Gabel und lächelt mich an, zum ersten Mal seit fünfzig Jahren fällt mir auf, dass dieser Gourmet eigentlich ein attrak-

tiver Mann ist, und ich spüre ein leises Gefühl von Zuneigung für dieses Wesen.

Nun duzt er mich auch noch und faselt etwas von Ehrlichkeit, ich triumphiere und warte gespannt auf das Geständnis, dass er Knoblauch weder mag noch verträgt. Doch er leitet das Gespräch über zu meiner Frage, zu der Frage der Fragen und das ungefragt. Was für eine Welt unter diesem Sonnenschirm mitten in Frankreich. Weisst du, sagt er mit grinsenden Lippen, es gibt nur eine Möglichkeit. Wie, rufe ich, du weisst es nicht, du spekulierst, hast mich fünfzig Jahre durch die Welt getrieben, ich musste Millionen Vorträge über Kutteln hören und Knoblauchhauche, musste zusehen, wie du mit offenem Mund am Tisch sitzend einschläfst, musste hinnehmen, dass Pumpernickel mit Radieschenscheiben frühlingshafter schmeckt als mit Schnittlauch, musste Blut von Stieren suchen, tausend trockne Leberchen essen, unsäglich langweilige Froschschenkel verspeisen, dir ständig Recht geben und in deinem Schatten leben, nur damit du mir als Antwort eine Eventualität anbietest.

Die Köchin kam aus dem Haus gestürzt und wollte mich beruhigen, ein Hund bellte und Gänse schnatterten davon. Ich schrie und fluchte, zerknüllte die Serviette und wuchtete den Tisch um, Wein floss aus, Sauce tröpfelte, Gläser zerklirrten, Teller zerscherbelten, Salzkörner rannen aus. Weiter brüllte der Gourmet, ich stampfte über die Bescherung hinweg, Kies knirschte und er schrie, und die Köchin weinte, der Hund knurrte und eine Amsel überflog das Geschehnis und liess ein Kotpäckchen fallen.

Der Gourmet fasste mich an den Schultern, drückte mein vor Wut verzerrtes Gesicht an seine Brust, streichelte über mein Haare und sagte: Der Käse ist zufällig wegen eines Streites erfunden worden. Da sass eine Frau und wärmte Milch über dem offenen Feuer, ihr Mann zerschnitt ein frisch geschlachtetes Kalb, sie stritten, bis der Mann genug hatte und in seiner Wut den Kälbermagen in den Milchtopf warf. So entstand der erste Käse. Ich weinte vor Glück und liess mich küssen.

