

Konstantin Becker-Bachmann

Der Hase des Henoch



SPICA

VERLAG GMBH



www.spica-verlag.de

© Spica Verlag GmbH
1. Auflage, 2022

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise –
nur mit Genehmigung des Verlages wiedergegeben werden.

Autor: Konstantin Becker-Bachmann
Für den Inhalt des Werkes zeichnet der Autor selbst verantwortlich.
Die Handlung und die handelnden Personen sind frei erfunden.
Ähnlichkeiten mit lebenden Personen wären zufällig und unbeabsichtigt.

Gesamtherstellung: Spica Verlag GmbH

Printed in Europe
ISBN 978-398503-103-0

Inhalt

Vorwort	7
Erster Akt	9
Kapitel 1 Essen	9
Kapitel 2 Breakdown	25
Kapitel 3 Urlaub	35
Kapitel 4 Die Wüste	39
Kapitel 5 Volker	44
Kapitel 6 Hätte ich's doch bleiben lassen	73
Kapitel 7 Benito	83
Kapitel 8 Breakdown 2.0	97
Kapitel 9 Flucht	117
Kapitel 10 Granada	128
Kapitel 11 Granada 2	154
Kapitel 12 Heimat	181
Zweiter Akt	201
Kapitel 13 Heimat 2	201
Kapitel 14 Arya	228
Kapitel 15 Das Büro	251
Kapitel 16 Gilgamesch	254
Kapitel 17 Breakdown 3.0	258
Kapitel 18 Good morning Vietnam	269
Kapitel 19 Die Stadt der Söhne von Thuột	279
Kapitel 20 Die Stadt der Söhne von Thuột 2	308
Kapitel 21 Yok Don	319
Kapitel 22 WTF	334
Kapitel 23 Die Stadt der Söhne von Thuột 3	342
Kapitel 24 Breakdown 4.0, oder umgekehrt	346

Vorwort

Sehr verehrte Leserinnen und Leser,
herzlich willkommen zu meinem Buch.

Bevor Sie mit dem Lesen beginnen, möchte ich noch auf ein paar Nebensächlichkeiten aufmerksam machen, um Missverständnissen von vornherein vorzubeugen.

Ich behandle im Verlauf des Buches Themen, bei denen sich manche berufen fühlen könnten, gewisse Dinge aus reiner Neugierde zu überprüfen, was teils nicht möglich sein wird, teils aber zu einer möglichen Bestätigung bestimmter Sachverhalte führen kann.

Dieses Buch ist etwa zur Hälfte ein Erlebnisbericht und zur Hälfte frei erfunden.

Auch bei der Kernthematik dieses Buches habe ich Fakten gelegentlich mit Scheinfakten, möglichen Fakten, Überinterpretationen und Fantasiertem vermischt.

Allein dass im Verlaufe des Buches ein Engel auftaucht, sollte den meisten Menschen Grund genug sein, diesen Roman nicht unbedingt als valide Quelle für den Ansatz von Interpretationen anzusehen, und vielleicht werden manche meine Worte auch im Nachhinein nicht nachvollziehen können.

Dennoch und darum fühle ich mich verpflichtet, dieses merkwürdige Vorwort zu verfassen, ist es nicht auszuschließen, dass mancher sich zu tief hineinsteigern und nicht mehr in der Lage sein könnte, Fakt und Fiktion auseinanderzuhalten.

Drogenkonsumenten, psychisch instabilen Menschen, allen Personen, die in irgendeiner Weise psychosegefährdet sind, und Verschwörungstheoretikern wird, bei allem Respekt und ohne jedes überhebliche oder verachtende Vorurteil gegenüber jeder Art von Problemen,

Verhaltensweisen, Erkrankungen und Gedankengut, dringend davon abgeraten, dieses Buch zu lesen.

Es ist kein Witz. Keine billige Werbetaktik. Ich meine es bitter ernst. Es gibt so viele gute Bücher dort draußen. Lesen Sie ein anderes! Was sind schon die paar Euro, die Sie für dieses Buch ausgegeben haben, zu den ruhigen Nächten, die Sie haben werden?

Sollten Sie meine mahnenden Worte missachten, geben Sie mir keine Schuld!

Ich trage keine Verantwortung.

Erster Akt

Kapitel 1

Essen

Ich wachte auf, mein Schädel dröhnte, ich befand mich in einem Zelt mitten in der Wüste und eine Stimme in meinem Kopf plapperte irgendwelche Gedichte.

Aber ... vielleicht sollte ich besser von vorne beginnen.

Also. Ich wachte auf, mein Schädel dröhnte, ich befand mich nicht mitten in der Wüste und keine Stimme plapperte irgendwelche Gedichte. Ich lag auf meinem Sofa und es lief leise im Hintergrund der Fernseher. Spärliches Licht drang durch den Türspalt. Auf dem Glastisch stand mein Teller mit ein paar Essensresten vom Vorabend, daneben ein leeres Glas und eine angebrochene Flasche Whiskey. Nicht dass dieser der Grund für meinen dicken Kopf gewesen wäre, ich hatte nur eine Kleinigkeit zum Essen getrunken. Ich richtete mich auf, rieb meine verkrusteten Augen und begann langsam meine Umgebung wahrzunehmen. In der Wand hörte ich Wasserrauschen, was wohl darauf hindeutete, dass meine Vermieterin über mir am Duschen war, und es nervte mich tierisch. Dann sah ich die Spur karminroter Flecken, die durch mein Wohnzimmer führte, an der großen Fichtenholzplatte vorbei, in die ich dabei war, den Mayakalender hinein zu schnitzen. Aber nicht etwa, weil ich es mit irgendwelchen Weltuntergangsgeschichten hatte. Ich hatte mir einfach vorgenommen, mir einen Esstisch zu bauen, und wollte ein paar Ornamente reinschnitzen, was in seinem

Ausmaß definitiv außer Kontrolle geraten war. Die Spur führte hin zur Tür, die mit einer Decke zugehängen war, weil die Glasscheibe kaputt war. Alles tat mir weh, jeder Muskel und Knochen brannte bis ins Mark. Mühsam stand ich auf, um der Spur zu folgen. Ich taumelte durch den Flur, die Küche, durch die Waschkammer ins Bad. Woher verdammt nochmal kam dieses Blut? Der Boden des Badezimmers war eine einzige Wasserpfütze mit roten Spuren, denn das Rauschen kam nicht aus der Wohnung meiner Vermieterin, sondern es war mein Wasserhahn, der voll aufgedreht war. Der Stöpsel war zum Glück offen, aber das Waschbecken war klein und wer weiß, wie viele Stunden Sprengerei hatten sich summiert. Hatte ich den angelassen? Ich konnte mich nicht erinnern, nachts aufs Klo gegangen zu sein. Ich schaute in den Spiegel und mein ganzes Gesicht war blutverschmiert und verkrustet. Ich musste plötzlich niesen, Blut spritzte durch die Gegend, gegen den Spiegel und aus meiner Nase lief rote Sutsche. Daher wehte der Wind, Nasenbluten, kein gutes Zeichen. Noch beunruhigender war, dass ich mich beim besten Willen an nichts erinnern konnte. Ich torkelte zurück zum Sofa, registrierte, dass auch mein Kopfkissen voll mit Blut war, dachte mir aber „scheiß drauf“, prüfte die Whiskeyflasche auf Inhalt, um mich zu vergewissern, dass wirklich kaum etwas fehlte, und legte mich nochmal hin, stellte aber nach einer halben Stunde Dösen fest, dass es keinen Sinn hatte und ich kaum mehr einschlafen würde. Erneut richtete ich mich langsam unter Stöhnen auf und ging in die Küche, um den Wasserkocher anzustellen. Während ich darauf wartete, dass das Wasser heiß würde, betrachtete ich meine Küche, die ich selbst konstruiert hatte. Ich hatte mir einfach einzelne Küchengeräte und ne Ladung Akazienholz gekauft und angefangen zu sägen. Die ganze Küchenzeile sowie Schränke, Regale und Tisch

waren aus Akazienholz gefertigt und mit dazu passenden Edelmetallelementen verfeinert. Ich hatte einfach keine Lust auf eine dieser geschmacklosen Ikeba-Wohnungen. Ich gab kochendes Wasser in eine arabische Kaffeekanne, rührte eine Ladung arabischen Kaffees mit Kardamom hinein, ließ es kurz mit einem Crème-Brulée-Brenner köcheln und setzte mich in einem Anflug von Schwäche auf den Boden, mit dem Rücken an die Ofentür gelehnt, nippte an meinem Kaffee und dachte nach. Warum um alles in der Welt machte ich das eigentlich mit? War es, um Geld zu verdienen? Wofür? Oder war es, um mir selbst zu beweisen, wie viel ich aushielt, oder um es einfach zu testen? Wenn es das war, war ich gerade dabei, meine Grenzen kennen zu lernen, allerdings wunderte es mich schon, denn es war bei weitem nicht das erste Mal, dass ich es so übertrieb und manch anderer machte es nicht anders. Was war los? Dann spürte ich, wie sich meine Lunge zuschnürte, in kräftigen Zügen atmete ich ein und langsam aus, aber es schien, als würde ich den Sauerstoff nicht mehr aufnehmen, dazu kam ein noch heftigeres Gefühl von Schwäche, das ganz anders als das übliche Gefühl von Erschöpfung und Anstrengung war. Ich nahm noch ein paar Schlücke Kaffee und hechelte zum Sofa, wo mein Herz anfang, schmerzhaft zu stechen. Hatte ich einen Herzinfarkt? „Soll ja wohl'n Witz sein!“, murmelte ich vor mich hin. Außerdem, dachte ich, spürt man bei einem Infarkt ein Stechen in der rechten Brust und nicht direkt am Herzen. Zumindest sagt man das. Jetzt lag ich schon wieder in meiner Mischung aus Blut und Rotze. Nach einer halben Stunde bekam ich wieder einigermaßen Luft und mein Herz schmerzte auch nicht mehr, also raffte ich mich auf und beschloss zu duschen. Ich ging ins Bad, wählte aus einem Schrank das Duschgel mit der Aufschrift „Daystarter“ und duschte eine

gute Dreiviertelstunde, bis das Wasser kalt wurde, nahm mir ein Handtuch und setzte mich auf den Boden, um meine langen blonden Haare zu föhnen, was eine Weile dauerte. Danach zog ich mir eine enge Jeans an und ein schwarzes T-Shirt, das ich mir in die Hose steckte, und beschloss, etwas früher zur Arbeit zu fahren. War wohl die beste Möglichkeit, aus dieser Benommenheit herauszukommen. Also zog ich mir Schuhe an, nahm meinen Autoschlüssel, ging vor die Tür und bestieg mein Auto, ein Chevrolet, aber mir fällt gerade beim besten Willen nicht das Modell ein und ich habe keine Lust, vor die Tür zu gehen, um nachzuschauen. Ich brauchte bis zur Arbeit immer exakt fünfzehn Minuten. Ich fuhr über den Kreisel in Sagichnich Richtung Autobahn und dann nach Sagicherstrechnich, zu dem Restaurant, in dem ich die Küche leitete. Ich parkte auf dem Parkplatz des dazugehörigen Hotels, stieg aus, lief die Außentreppe hoch und ging in das Hotel, wo ich mich in der Waschküche umzog. Danach ging ich zum Nachbargebäude, in dem das Restaurant lag, schloss die Tür auf, ging hinein und verschloss wieder.

Ich ging in die Küche, mein Reich, und schaute auf die Uhr. Halb zehn. Perfekt, der Chef sollte immer mindestens eine halbe Stunde vor allen anderen da zu sein, denn dann konnte er sich ganz in Ruhe einen Überblick über das Zu-Tuende verschaffen, einen Kaffee trinken, und es machte den anderen Mitarbeitern von vornherein ein schlechtes Gewissen und gab ihnen das Gefühl, dass sie besser schneller arbeiten sollten, um etwas nachzuholen. Es war Freitag, angemeldet waren vierzehn Personen, nach kleiner Karte mit Suppe und Dessert, acht Personen nach kleiner Karte, mit Suppe und Dessert nach Wahl. Außerdem sechshundfünfzig Personen mit Buffet. Das

Vorspeisenbuffet sollte bestehen aus: Vitello Tonnato, hausgemachtem Hirschschinken im Kräutercrêpe auf Rote-Bete-Salat, Feldsalat mit Speck, Croutons und gebratenen Pfifferlingen, hausgemachter Wildsülze mit Feigensenf aus eigener Herstellung, Kürbiscremesuppe, Krautsalat, Karottensalat, Rotkohlsalat und Blattsalat in Rahmdressing. Hauptspeisen: frisches Lachsfilet auf Kürbisgnocchi in Safran-Buttersoße, Hähnchenbrustfilet in Salbeisoße, Schweinelende in Kräuter-Seitlingrahmsoße und Hirschgulasch. Dessert: Schokoladen-Birnenmousse, flambierte Pflaumen, selbstgemachtes Safran-Vanille-Tonkabohneneis und Apfelstrudel. Als Erstes stellte ich mir drei Eier, jeweils ein kleines Kännchen Rapsöl, Kürbiskernöl und Olivenöl im Kühlhaus kalt. Wildsülze, Kürbisgnocchi und das Eis hatte ich schon vorbereitet, der Schinken war bereits seit vier Tagen fertig. Ich selbst würde mich zuerst um das weitere Dessert kümmern, dann die Kräutercrêpes zubereiten, dann das Gulasch, dessen Fleisch ich auch schon geschnitten hatte, Lende schneiden, Lachs schneiden und dann weitersehen. Den Rest würde ich auf meine Kolleginnen aufteilen. Ich nahm Zartbitter-Kuvertüre aus einem Schrank und brach mit einem stabilen Messer achthundert Gramm grobe Stücke ab, um sie in einer Metallschüssel über einem Wasserbad zu schmelzen. Acht frische Eier gab ich in eine weitere Metallschüssel und begann schon mal zwei Liter Sahne im Standmixer aufzuschlagen, dann schlug ich auf kleinster Flamme das Ei bis zur Rose auf und gab die geschmolzene Kuvertüre dazu, öffnete in der Zeit, in der die Masse etwas abkühlte, eine Dose Birnen. Ja, eine Dose, denn die schmecken in der Regel besser als die grünen Steine des Lieferanten. Ich schnitt die Birnen in grobe Stücke, rührte die geschlagene Sahne unter die Ei-Kuvertüre-Masse und

gab die Birnen dazu. Da erschien auch schon Lisa, meine Auszubildende. „Morgen“, sagte ich.

„Morgen! Hat dir heute schon mal jemand gesagt, dass du echt beschissen aussiehst?“, fragte Lisa grinsend.

Ich war kurz verduzt, dann entgegnete ich genervt: „Sieh lieber zu, dass du Feldsalat anbringst; wer so frech ist, kriegt die Drecksarbeit.“

Lisa ließ die Schultern fallen und ging in den Keller, in dem die Kühllhäuser lagen. Lisa war neunzehn und im dritten Lehrjahr zu mir gekommen, weil sie enorme Probleme in ihrem ersten Ausbildungsbetrieb hatte, von denen aber die IHK versicherte, dass diese am Betrieb lagen und nicht an der Person oder der mangelnden Moral und Leistungsfähigkeit Lisas. Also hatte meine Chefin eingewilligt, sie zu übernehmen. Man hatte von vornherein beschlossen, dass sie die Lehre um ein Jahr verlängern sollte, da sie in über zwei Jahren Lehre noch nicht einmal Reis kochen durfte oder auch nur eine einzige Kartoffel geschält hatte. Aber ich hatte sie innerhalb von zwei Monaten so weit gebracht, dass sie alleine den Fleisch- und Soßen-Posten und damit das durchschnittliche Abendgeschäft alleine bewältigen konnte. Und das, obwohl sie Namen wie Cäsar und Gandhi noch nicht einmal auch nur gehört hatte. Na ja, ich war stolz auf sie und natürlich auch auf mich und meine Leistung als Ausbilder, zumal Lisa meine erste Auszubildende war. Meine Chefin hatte mir extra hierfür den Ausbilderschein finanziert. Aber Lisas schneller Leistungsschub und das damit einhergehende Lob hatten bei ihr etwas zu Überwasser geführt, was wohl der Grund für die eben beobachtete Aufmüpfigkeit war. Da kam auch schon Canan herein und grüßte. Canan war eine Türkin Mitte vierzig, hatte einen Sohn und Mann, und man braucht gar nicht viel mehr zu sagen, als dass man sie einfach echt gebrauchen konnte. Ich wies Canan

an, sich um Kraut-, Karotten-, Rotkohl- und Blattsalat zu kümmern, dann füllte ich das Mousse in zwei Glasschüsseln und besorgte mir Kürbis für die Suppe. Somit waren erst mal alle beschäftigt und es kehrte, abgesehen von Arbeitsgeräuschen, Ruhe ein, denn ich legte grundsätzlich keinen großen Wert auf Smalltalk, und so etwas wie Radio oder Fernseher verbat ich mir in meiner Küche. Ich viertelte die Kürbisse zuerst, um sie auszuhöhlen und dann weiter zu zerkleinern. Am liebsten benutzte ich Butternut, denn obwohl sich selbst in der Fachwelt hartnäckig das Gerücht hielt, dass Hokkaido der einzige Kürbis sei, bei dem man die Schale mitkochen konnte, war dies doch auch bei Butternut der Fall. Und während ein Hokkaido fast nur aus Kerngehäuse bestand, war an einem Butternut so richtig viel dran und besser schmeckte er auch noch. Nur für die Gnocchi hatte ich Hokkaido verwendet, wegen der markanteren Farbe. Ich setzte einen großen Topf auf und begann, Butter zu schmelzen, schälte Ingwer, um ihn hauchdünn gegen die Faser zu schneiden, denn selbst der Mixer bekam zu grob geschnittenen Ingwer nicht klein, egal wie weich gekocht er war. In den Topf gab ich eine Ladung Zucker dazu, um einen mitteldunklen Karamell herzustellen, gab den Kürbis, den Ingwer, eine Zwiebel, zwei Birnen und einen Apfel dazu und füllte auf mit Orangensaft, Karottensaft und Wasser in gleichen Anteilen, würzte mit einer keineswegs geizigen Portion Safran, Vanille, etwas hochwertigem Curry, Muskat, wenig Zimt und freute mich schon auf die Fertigstellung. Als Nächstes nahm ich die Eier und die Öle aus dem Kühlhaus, trennte das Eigelb vom Weiß, gab das Gelb mit einem Spritzer Zitronensaft in eine Schüssel, und unter schnellem Rühren tröpfchenweise die verschiedenen Öle hinzu, um eine Mayonnaise nach meiner Art herzustellen. Dann drückte ich mit einer Gabel ein Stück selbst

geräucherten Thunfisch klein, gab ihn dazu sowie ein paar Frühlingszwiebeln, gehackte Kapern, Petersilie und wenige hauchdünn geschnittene Zuckerschotenstreifen. Als Nächstes parierte ich einen Kalbsrücken, den ich in Olivenöl vorsichtig anbriet, gab eine Hand frischen Thymian darauf und schob ihn bei hundertfünfzig Grad in den Ofen. Ich briet in einem großen Bräter das Hirschgulasch an, gab fein geschnittene Zwiebeln dazu und einen am Vortag gekochten Gewürzfond plus Rotwein und meine Geheimzutat: eine Tasse Kaffee. Der Kalbsrücken kam aus dem Ofen ins Kühlhaus und der frische Lachs auf mein Brett, um säuberlich von Haut und Gräten befreit und in Stücken schon mal in eine Ofenform mit etwas Weißwein, Wasser, Butter und Zitrone gelegt und wieder im Kühlhaus verstaut zu werden. Dann wollte Lisa wissen, was sie als Nächstes tun sollte. „Pffiferlinge putzen.“

„Echt jetzt?“, sagte sie und ließ wieder die Schultern fallen.

Ich war eigentlich wirklich kein arsch als Chef, aber ich war halt fertig mit der Welt und die ist mir auf'n Sack gegangen, also lasst mich.

Ich selbst nahm zehn Eier, gab sie mit zwei Esslöffeln Mehl pro Ei in den Mixer, dazu Milch, Sahne, etwas geschmolzene Butter, Petersilie, Lauchzwiebeln, Kresse, eine rote Zwiebel, Thymian, ganz wichtig, wenn es zum Hirsch ging, Estragon und mixte es. Mit einem speziellen Crêpegerät, welches wie eine umgestülpte Teflonpfanne mit Stromanschluss war, die man kurz kopfüber in den Teig hielt, briet ich die Crêpes. Als diese abgekühlt waren, bestrich ich jeden Crêpe mit Crème fraîche und belegte sie mit meinem Hirschschinken, rollte sie zusammen, entfernte die Endstücke, welche ich selber aß, und schnitt den Rest schräg in pralinengroße Stücke. Die gekochte Rote Bete schnitt ich in halbe Zentimeter dicke Streifen

und würzte mit dunklem Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kresse, Lauchzwiebeln und gab geröstete Kürbiskerne sowie sehr wenig Orangenschale dazu. Dann fiel mir ein, dass ich besser erst mal eine Speisekarte für die beiden kleineren Gruppen schreiben sollte. Als Suppe wählte ich Wildkraftbrühe, da ich diese noch fertig im Kühlhaus hatte.

Bei dem Hauptgang konnten die Gäste wählen, zwischen:

Hirschgulasch mit Semmelknödeln und Rotkohl,
Schweinelende in Kräuter-Seitlingrahmsoße mit Rösti und Salat,

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Knoblauchbutter und Bratkartoffeln,

Schnitzel in Käsesoße mit Spätzle und Salat,

Lachsfilet auf Kürbisgnocchi in Safran-Buttersoße mit Salat,

Hähnchenbrustfilet in Salbeisoße mit gekochtem Naturweizen und Salat.

Als Dessert bot ich frischen Apfelstrudel mit meinem Spezialeis an.

Wie ich das alles liebte. Aber weiter geht's. Canan sollte derweil Pflaumen und Äpfel schneiden. Dann Dressing für Feldsalat, während Lisa sich um Speck und Croutons kümmerte, aus Orangensaft, Limettensaft, Olivenöl, Distelöl, Traubenöl, Walnussöl, roten Zwiebeln, viel Kresse, Petersilie, Lauchzwiebeln, Parmesan und einem Schluck Wasser, alles vermixt, Salzpfeffer und Zucker nicht vergessen und gut. Langsam wurde es Zeit, Gas zu geben, denn um siebzehn Uhr kamen schon die vierzehn, um sechs Uhr die acht und um halb sieben wollte die große Feier essen.

Ich nahm die von Canan geschnittenen Apfelstücke, vermengte sie mit Eigelb, Zucker, gemahlener Vanille und Rosinen und füllte damit große Blätterteigplatten, rollte sie zusammen und schnitt sie an der Oberseite ein. Aber sie kamen zunächst noch ins Kühlhaus, ich würde sie frisch backen. In einem breiten Topf ließ ich ordentlich Zucker dunkel karamellisieren, löschte ihn mit dunklem Balsamicoessig und Rotwein ab, gab Vanille, Zimt, Lorbeer, viel Wacholder, Nelke, Piment, Rosmarin sowie Kardamom dazu und ließ es zehn Minuten köcheln, um es durch ein Sieb auf einen Teil von dem von Canan geschnittenen Rotkraut zu geben und weiter kochen zu lassen.

Ich stellte vier Töpfe auf Gasflammen und eine breite Pfanne. In einen Topf kamen ein Liter Milch, zweihundertfünfzig Gramm Butter, zweihundertfünfzig Milliliter Sahne und eine gute Portion iranischer Safran, ein Spritzer Zitrone und ein Schluck vom guten Nolli. Normalerweise kochte ich nur ungerne nach Rezept, hatte aber bei dieser Soße gemerkt, dass bei etwas zu hoher Menge Butter und Sahne die Soße durch den großen Fettanteil in seiner Konsistenz instabil wurde. Was passiert, wenn man zu wenig Butter nimmt, mag man sich gar nicht vorstellen. In der Pfanne briet ich die gestern schon geschnittenen Kräuter-Seitlinge an, gab sie in den zweiten Topf, goss mit Sahne auf und gab gehackten Thymian dabei. Liebe Leser, ich spare es mir, bei jedem deftigen Gericht im Einzelnen zu erwähnen, dass es mit Salz und Pfeffer gewürzt wurde. Im dritten Topf kochte ich Milch und Sahne mit Gouda und Emmentaler auf, gab nur wenig Safran dazu, denn hier war es ausschließlich für die Farbe, und jagte alles durch den Mixer, da die Soße sonst flockig würde. Im vierten Topf ... Hm, tja, keine Ahnung, wofür der war, also stellte ich ihn wieder unter den mittleren Arbeitstisch.

Folgend gab ich Wasser mit Mehl in einen Mixbecher und vermixte es. Diese Mischung verwendete ich zum Binden von Soßen. Andere nahmen Stärke, aber die gefiel mir nicht, da die Konsistenz der Soßen irgendwie schleimiger wurde. Außerdem benötigte man in einer gewerblichen Küche größere Mengen Bindungsmittel und diese scheidet Stärke setzte sich immer ab, wurde bombenfest und musste aufgebrochen und neu verrührt werden, was in zeitarmsen Situationen nicht so gut war. Mit der Mehl-Wassermischung band ich sämtliche Soßen sowie das Gulasch ab und stellte alles im Bainmarie heiß, setzte einen großen breiten Topf mit Wasser für den Naturweizen auf, der nach dem Kochen abgeschüttet und abgeschreckt wurde, und einen weiteren für die Semmelknödel, die wir schon am Vortag vorbereitet hatten und die ich sprudelnd kochte und dann im Wasser ließ.

Mittlerweile machte sich allerdings wieder meine Erschöpfung bemerkbar und ich spürte jeden Muskel aufs Heftigste und mir wurden die Augen schwer, also hielt ich es für den geeigneten Zeitpunkt, nebenbei einen Kaffee zu trinken. Ich ging zur Bartheke an die Maschine und machte mir einen vierfachen Espresso. Schwarz versteht sich.

In der Küche sackte ich, zu Boden, Blut lief mir wieder aus der Nase. Zum Glück war im Moment keiner außer mir in der Küche. Als ich mich wieder aufrichten wollte, klappte es zunächst nicht, wieder schnürte sich meine Lunge zu und ich wurde ganz benommen. Mit aller Kraft kam ich hoch, stellte die Gasflammen unter allem aus, was noch auf dem Herd stand, und verließ die Küche, um durch den Restaurantflur die Treppe hinunter an den Toiletten vorbei in den Keller mit den Kühlhäusern und dem Magazin zu gehen. Hinter dem Magazin nämlich waren noch die Waschküche und das Zimmer des Sohnes

meiner Chefin, der aber schon ausgezogen war. Ich ging zu einem Sessel und sank darauf.

Scheiße, dachte ich.

Als meine Nase endlich aufgehört hatte zu bluten, ich mich gewaschen und zusammengerissen hatte, ging ich zurück in die Küche mit meinem Handy in der Hand, welches ich demonstrativ auf eine Ablage legte, so dass jeder meine Abwesenheit auf ein Telefonat, für welches ich mich hier vor niemandem zu rechtfertigen brauchte, zurückführte.

Ich gab ganze Senfkörner in den Mixer und mixte es in mehreren Schüben. Man darf den Senf nicht zu lange am Stück mixen, da er sich sonst erhitzt und bitter wird, wenn man keine dafür geeignete Mühle hat. Ich gab den gemahlene Senf in eine Schüssel, goss etwas warmes Wasser dazu und ließ ihn einen Moment quellen, pürierte in der Zeit die Kürbissuppe, gab Sahne, Butter und vom guten Nollu dazu und widmete mich wieder dem Senf. Gehackter Thymian, wenig Schwarzkümmel, hellen, festen Honig und frische zerdrückte Feigen.

Canan ließ ich Knoblauchbutter machen, Lisa Bratkartoffeln schneiden. Ich kümmerte mich um Rumpsteaks, Schweinefilet und Schnitzel, die ich von Lisa panieren ließ, und schon kam der erste Bon rein. Ich überflog ihn schnell.

„Sind nur zwölf. Lisa! Elf Suppen, eine kleine!“

Dann schaute ich genauer drauf. Ein Kinderschnitzel, zwei Rumpsteaks, einmal mit Knoblauchbutter, einmal mit normaler Kräuterbutter. Fickt euch, dachte ich mir. Ich nahm schnell ein halbes Stück Butter und stellte es in einer Schüssel ans Wasserbad. Einmal Lende mit Spätzle statt mit Rösti, sechsmal Schnitzel, davon einmal mit Pilzsoße, zweimal Lachs, keinmal Hähnchen.

„Lisa! Nimm ma bitte schnell die Butter da und schmeiß 'n paar Kräuter rein und füll bisschen was in 'n Dippchen!“

Ich legte mir schon mal alles Fleisch zurecht, stellte einen kleinen Topf für die Kürbisgnocchi auf, von denen ich eine größere Menge vorbereitet und eingefroren hatte. Canan stellte eine Pfanne für die Spätzle zu mir auf den Herd und bereitete zwölf kleine Salatteller vor. Als diese raus waren, schob ich den Lachs in einer Pfanne mit etwas Wasser und Butter in den Ofen, legte drei Schweinemedallions auf die große gusseiserne Bratplatte, erhitzte eine Pfanne für Bratkartoffeln und eine für Pfifferlinge. Ich briet die Schnitzel kurz auf der Platte an, warf Pfifferlinge in die trockene Pfanne, gab Öl und Bratkartoffeln in die andere, legte die Schnitzel zum Durchziehen an den Rand der Bratplatte, gab Butter zu den Pfifferlingen, legte das Rumpsteak auf, gab einen Zweig Thymian auf jedes Stück Lachs, die Gnocchi ins Wasser und vergewisserte mich, ob Spätzle und Rösti gleich so weit wären.

„Wir fangen an mit Lachs, dann Lende, dann Rumpsteak und dann Schnitzel! Kinderschnitzel aber zuallererst!“

Lisa holte zwölf ovale Teller heraus, ich gab ein einzelnes Schnitzel auf einen davon. Lisa legte ein Stück Zitronenecke darauf und griff nach gehackter Petersilie.

„Kinder!“, sagte ich knapp.

Lisa legte ein Stück Zitronenecke darauf und griff nach gehackter Petersilie.

„Alter! Keine Petersilie bei Kindern Mann!“

Canan gab eine Portion Pommes frites mit auf den Teller. Ich legte die zwei Stücke Lachs vorsichtig auf einen Teller, denn er war so zart, dass er sehr leicht zerfallen konnte, Lisa gab die Safransoße dazu und ich legte den Thymian obendrauf. Canan holte mit einer Schaumkelle die Kürbisgnocchi aus dem Wasser, gab sie in Schüsseln

und streute geriebenen Parmesan und fein geschnittene Frühlingszwiebeln darüber.

Es folgte die Lende, dann richtete ich die Rumpsteaks an, schwenkte noch zwei Zweige Rosmarin im Bratfett, dass sich die ätherischen Öle lösten, aber nicht zu lange, damit sie nicht verfliegen, warf sie und ein paar Frühlingszwiebeln zu den Pfifferlingen und gab sie auf die Steaks. Canan füllte die Bratkartoffeln samt Frühlingszwiebeln ab und Lisa legte die zweierlei Butter an den Rand. Zuletzt die Schnitzel und damit war die erste Runde fertig.

Jetzt musste der Apfelstrudel rein und die anderen beiden hatten die Vorspeisenplatten für das Buffet vorzubereiten. Lisa schnitt das Vitello auf eine Platte und verteilte die Soße darauf, garnierte mit gehackten Kapern, gerebeltem Rosa Pfeffer und Petersilie, deckte es noch einmal ab und stellte es ins Kühlhaus. Canan richtete den Rote-Betesalat mittig auf einer Platte an und legte die Crêperöllchen daneben. Ich schnitt die Wildsülze in ein Zentimeter dicke Scheiben und verteilte sie auf einer großen Schieferplatte, stellte einen kleinen Eispokal mit dem Feigensenf darauf und garnierte mit dünn geschnittenen, salzig-pikant eingelegten, grünen, unreifen Mandeln, Mirabellen und grünen Tomaten, Mixed Pickles, wie sie zu arabischen Speisen oft serviert werden, aber auch hierzu hervorragend passen.

Auch dies stellte ich zunächst noch einmal ins Kühlhaus, bevor ich die Pflaumen flambierte, dann kam der nächste Bon, die Acht, mit Suppe und Dessert nach Wahl, kleine Karte.

Keine Suppe, kein Dessert. Acht Krüstchen, heißt kleiner Salat mit zwei Schnitzeln auf Toast, mit Spiegelei. Kurz kochte Wut in mir hoch über diese gottverdammten ungebildeten Proleten, war dann aber doch froh darüber, es einfach zu haben. Die Krüstchen dauerten keine zehn

Minuten und danach richteten wir den Apfelstrudel mit den ... fuck, die Pflaumen gibt's doch erst zum Buffet. Egal, also Apfelstrudel mit Safran-Vanille-Tonkabohnen-Eis.

Die Feier trudelte langsam ein und wir stellten die Vorspeisenplatten schon mal aus dem Kühlhaus, damit sie nicht ganz so kalt waren, und füllten Kraut-, Karotten- und Rotkohlsalat in Glasschüsseln. Ich briet Schnitzel vor und legte sie auf ein Blech mit Gitter, um sie gleich im Ofen nochmal zu erhitzen, holte die Bleche mit dem Lachs aus dem Kühlhaus und stellte die Lende bereit. Hähnchen hatte ich vergessen zu schneiden, das machte ich noch schnell.

„Essen kann!“, lautete plötzlich der Befehl des Service.

„Was soll das heißen, *Essen kann?*“, fragte ich scharf.

„Na Essen kann, es ist halb acht, im Buch stand halb acht Essen“, entgegnete mir die Kellnerin in überlegenen Tonfall.

„Ihr wisst genau, dass ich mindestens zwanzig Minuten brauche, um das Essen heiß zu machen, Mann, ihr müsst vorher Bescheid sagen!“

„Im Buch stand halb acht.“

„Ja klar, als ob die Gäste jemals pünktlich essen würden!“ Es fiel mir schwer zu atmen und die linke Hand wurde mir taub. „Jedes Mal die gleiche Scheiße! Seit Jahren machen wir das hier jetzt. Ich kann ja mal das Essen das nächste Mal fertig machen, so wie's im Buch steht, mal sehen, wie lange ich das dann heiß halten kann. Als ob nicht andauernd alles bis zu einer Stunde später losgeht, als geplant, ey“, fluchte ich vor mich hin und schaute Canan und Lisa an, die mir kopfschüttelnd über den Service beipflichteten. Aber was soll's?

Ich schob Lachs und Schnitzel in den auf zweihundertzwanzig Grad vorgeheizten Ofen und stellte direkt auf

hundertsechzig Grad runter, erhitzte einen breiten Topf, in dem ich die Hähnchenfiletstücke anbriet und ganze Salbeiblätter dazugab. Ich wendete die Schweinemedailons in Mehl und legte sie auf die Platte, gab gehackten Knoblauch zu dem Hähnchen und löschte fast sofort mit Sahne ab, dann ließ ich den Feldsalat und den Blattsalat im jeweiligen Dressing anmachen und die Vorspeisen mitnehmen. Kurze Zeit später richteten wir das Büffet an und dann wurde es Zeit für mich, eine kurze Pause zu machen, bevor das Ganze noch ungut würde.

Canan kämpfte sich durch das Geschirr, Lisa räumte alle Lebensmittel weg, und als ich wieder die Küche betrat, versuchte ich nach Kräften, aber herzlich unmotiviert, mit aufzuräumen. Wir machten das Dessert fertig, und irgendwann war dieses gottverdammte Chaos beseitigt, der Boden geputzt, und wir konnten nach dreizehn Stunden nach Hause gehen.

Trotz der körperlich erschöpfenden Arbeit spürte ich aber immer noch diese brennende Unruhe. Ich lief zweimal im Zimmer auf und ab, dann beschloss ich noch eine Runde Computer zu spielen, was darin endete, dass ich, nachdem ich zwanzig Minuten durch den Wald gelaufen war zu dem Ort, den ich erreichen wollte, über eine Bordsteinkante stolperte und mir das Bein brach, woraufhin ich von einem Zombie gefressen wurde.

Kapitel 2

Breakdown

Ich spürte, wie das Blut in meinen Adern anfang zu kochen, mein Herz raste, ich fauchte, nie gekannte Aggressionen ließen mich schwarz vor Augen werden, und dann schlug ich auf die Tastatur, dass die Entertaste zersplitterte, und trat so feste gegen diesen scheiß fick Computer, dass dieser sich auf nimmer Wiedersehen verabschiedete. It's AMMA after all. Dann setzte ich mich aufs Sofa, machte eine dieser Zweite-Weltkrieg-Dokus im Fernsehen an, die ich schon tausendmal gesehen hatte, trank etwas mehr Whiskey als beim letzten Mal und versuchte zu schlafen, nicht ohne mich zu fragen, weshalb mich wohl die Berichte über Berge von Leichen und zerbombten Städten so beruhigten, war aber noch nicht zu der Erkenntnis gelangt, dass es schlicht die Kombination aus dem Bekannten, und damit so Vertrautem, und der der Kriegsdokumentationen eigenen respektvoll sonoren Erzählstimme war, und machte mir tatsächlich ernsthafte Sorgen um mich. Allerdings war dies, so schien es mir, nicht der einzige Grund, mir Sorgen zu machen.

Sieben Uhr, Wecker. Kopfschmerzen stammten diesmal davon, dass die Whiskeyflasche mehr als halb leer war. Sonntagmorgen, anziehen, Auto, Arbeit. Kotz. Diesmal hörte ich im Radio einen Dichterkonstest von Pfarrern, die möglichst witzig und satirisch Bibelthemen zu verdichten hatten, was mich zunächst tierisch aufregte, aber dann doch sehr belustigte.

Sonntagmittags lief das in meiner Küche so, dass es wegen der grundsätzlich hohen Zahl an Anmeldungen eine kleine Karte mit nur fünf oder sechs Gerichten gab und für jeden Gast eine Vorsuppe und ein Dessert, im

Preis inbegriffen. Bis die anderen in einer halben Stunde kamen, schrieb ich schon einmal die Karte, was ich immer recht kurzfristig machte. Es sollte geben:

Kürbiscremesuppe

Schnitzel mit bunten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
22,90 €

Rumpsteak mit Pfifferlingen auf gebratenen grünen Tomaten, Kräuterbutter, Rösti und Salat
32,90 €

Lende in Kräuterrahmsoße mit Pfifferling-Quiche und Salat
26,90 €

Saltimbocca vom Kalbsfilet mit Steinpilz-Mamaliga
34,90 €

Hirschgoulasch mit Rotkohl und Klößen
25,90 €

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Petersilienkartoffeln
26,90 €

Dome au Chocolat

In meinem Berufsschulbuch für Köche stand ein Witz mit diesem Wikinger Hägar, der in einem Restaurant sitzt und den Kellner um Hilfe bittet, da er nicht lesen könne. Er fragt den Kellner, was denn das Rumpsteak koste. Ob er denn wirklich nicht lesen könne, vergewisserte sich dieser, um daraufhin Hägar über den Tisch zu ziehen mit einem saftigen Preis von 40,00 DM für das Rumpsteak. Jetzt sehen Sie sich diese Preise an. Zweiunddreißig Euro neunzig. Und das kann man im Vergleich nicht mal teuer nennen.

Hirschgulasch, Rotkohl und Klöße waren noch genug vom Vortag über und mussten nur noch heiß gemacht

werden. Pfifferlinge waren noch geputzt, und Pellkartoffeln für Bratkartoffeln mussten nur noch geschnitten werden. Lisa, Canan und Tante Lisel kamen und man grüßte sich müde. Lisa würde sich um das Fleisch kümmern, abgesehen vom Kalbsfilet, Canan sollte Zwiebeln schälen, grüne Tomaten schneiden, Kartoffeln schälen und Blattsalat waschen. Alle anderen angemachten Salate waren noch genügend da. Tante Lisel würde spülen wie der Leibhaftige persönlich. Ich selbst würde natürlich die spaßigsten Sachen übernehmen. Ich legte mir acht Päckchen Butter zum Warmwerden heraus, teils für den Quiche, teils für die Kräuterbutter. Dann hackte ich Zartbitter-Kuvertüre und gab sie mit Butter und Zucker in eine Schüssel, um alles auf einem Wasserbad schmelzen zu lassen. Selbiges tat ich in eine Extra-Schüssel mit Weißer Kuvertüre. In eine Rührschüssel gab ich Eier mit Mehl und vermischte dieses per Handrührgerät mit der Kuvertüre-Butter-Zucker-Masse. Ebenso verfuhr ich mit der hellen Version. In einer breiten Pfanne briet ich auf großer Flamme Pfifferlinge an und ließ sie in einer Schüssel abkühlen, während ich Butter mit Mehl, Ei und zwei Esslöffeln Wasser verknetete und dies einen Moment lang ziehen ließ. Mit dem dunklen Schokoladenteig füllte ich kleine Gläser bis zur Hälfte auf, hundertzehn an der Zahl, und spritzte mittels Spritzbeutel und Tülle mit dem hellen Schokoladenteig den Kern in die Mitte und stellte alles ins Kühlhaus. Den Mürbeteig breitete ich dünn in mit Butter ausgestrichenen runden Backformen aus, verrührte Crème fraîche mit Eiern und Sahne, vermengte dies mit den Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln, würzte mit Muskatnuss und Salzpfeffer, verteilte es auf den Teigblechen und schob es in den Ofen. Für das Mamaliga setzte ich einen Topf für Polenta auf. Bis das Wasser kochte, hackte ich Petersilie, Thymian, Frühlingszwiebeln, Kresse,

Majoran, grünen und rosa Pfeffer und gab es zusammen mit der restlichen warmen Butter in eine Schüssel. In das kochende Wasser gab ich dann das Polenta und ließ es quellen. Die Kräuterbutter verrührte ich mit dem Handrührgerät, gab Salzpfeffer dazu und verfeinerte mit Gin, Brandy und natürlich mit dem guten Nolli. Und noch 'n Schluck für den Koch. Das Ganze spritzte ich in Röschen auf Bleche und ab ins Kühlhaus. Kürbissuppe hatte ich noch von gestern. In das abgekühlte Polenta gab ich gebratene, fein geschnittene Steinpilze, vermengte alles mit Magerquark und formte mit einem Esslöffel Nocken auf ein Blech. Zeit für das Saltimbocca. Ich parierte fünf Kalbsfilets und schnitt hundertvierzig Gramm Medaillons ab. Klar, da, wo ich gelernt hatte, nannte man so was Steak. Aber nicht bei mir. Zwei Stück sollte es pro Portion geben, die ich mit Salbei Blättern belegte und mit Serano-Schinken umwickelte. Ja, Serano! Ich war mir durchaus darüber im Klaren, dass, wenn Franzosen oder Italiener davon erführen, diese mich dafür kreuzigen würden, dass ich keinen Parma nahm, aber mir persönlich schmeckte einfach Serano viel besser und meine Gäste hatten sich gefälligst meinem Geschmack anzupassen. Nun konnte ich den Pfifferling-Quiche riechen, ein Zeichen, dass er fertig war. Ich holte ihn aus dem Ofen heraus und stellte ihn erst noch einmal ins Kühlhaus, um ihn besser schneiden zu können. Die Kräutersoße kochte ich aus dem Rest Schweinejus vom Vortag, die ich noch mit Sahne auffüllte, abband und gehackten Rosmarin, Thymian und Frühlingszwiebeln dazugab. In einem hohen Topf kochte ich Sahne auf und dickte sie mit Mehlwasser ab, um darin das Sauerkraut heißzumachen. Durch das vorherige Abbinden eines Milchproduktes – oder einer säurehaltigen Flüssigkeit – verhindert man nämlich, dass das Milchprodukt gerinnt. Ich erhitzte das Gulasch und den Rotkohl und

stellte es in das Bain-Marie. Canan brachte den Topf mit den geschälten Kartoffeln zum Herd, stellte mir die geschnittenen Zwiebeln, die Tomaten und die Bratkartoffeln hin. Lisa zeigte mir die panierten Schnitzel, die geklopften dreihundert Gramm Steaks, die Lendenmedaillons und die geschnittenen Zanderfilets. Sie sollte dann noch Petersilie und Frühlingszwiebeln schneiden, Canan begann schon mal haufenweise Beilagensalate vorzubereiten, ohne aber den Blattsalat zu früh anzurichten, damit dieser nicht im Dressing matschig wurde. Tante Lisel stellte die Mikrowelle voll mit Suppentassen und erwärmte sie, ich stellte den Tellerwärmer an.

Im Übrigen bin ich gerade im Krankenhaus, während ich das hier schreibe und das Klo ist so was von dreckig und da hat nicht nur jemand daneben geschiff, sondern das ist wirklich einfach versifft und seit längerem nicht mehr richtig geputzt, und gestern Abend hatte ich einen etwa zwei Zentimeter langen fetten Mehlwurm oder so was in meinem Essen, der halb zerquetscht war und dem hinten die Gedärme rauskamen. Im Krankenhaus. In Deutschland. Soll ja wohl einfach nur 'n verdammter Witz sein, oder? Wollte ich nur mal am Rande erwähnt haben.

Jetzt waren wir fast einsatzbereit. Lisa frittierte ein paar Ladungen Rösti vor und ich drehte schon mal meine große Bratplatte auf und stellte mir ein Blech mit Gittern daneben. Bis der Herd heiß sein würde, schnitt ich den Quiche in Achtel und reichte diese an Lisa, da sie gleich für das portionsweise Heißmachen zuständig war. Ich gab eine Kelle Fett auf die Platte und würzte sechzig Stücke Schweinelende, also zwanzig Portionen, wendete sie in Mehl und briet sie sehr scharf und kurz an, um sie dann auf das Gitter zu legen. Jede Portion Lende gleich

frisch zu braten, würde viel zu lange dauern, also lief es so, dass ich die angebratene Lende auf Bestellung noch einmal kurz im Fett von beiden Seiten briet, dann auf den Rand der Platte legte, wo sie langsam weiter erhitzt wurde, bis die restlichen Gerichte fertig waren und beim Aufgeben kam sie dann noch einmal kurz ins heiße Fett und dann auf den Teller, und zwar heiß, perfekt medium, zart und saftig.

Auf gleiche Weise wie mit der Lende verfuhr ich mit fünfzig Schnitzeln, also fünfundzwanzig Portionen. Dann ging es los. Der erste Bon, Tisch sieben: viermal Lende, zweimal Kalb, zwei Rumpsteak, sieben Schnitzel, zweimal Gulasch und ein Kinderschnitzel.

Tisch dreizehn: viermal Gulasch.

„Canan! Siebzehn Suppen plus eine kleine, Tisch sieben!“, rief ich. „Vier Suppen, Tisch dreizehn! Lisa! Alle Salate fertig machen. Danach vier Quiche, zwo Mamas!“

Canan stellte die warmen Suppentassen hin, nahm sich ein Gießmoped, füllte mit einer großen Kelle Suppe hinein und verteilte es damit in die Tassen.

Ich behandelte meine Mitarbeiter grundsätzlich vernünftig. Zwar war an so einem Tag ein lauter, bestimmender Ton angesagt, der aber dem deutlichen Verständnis diente und nicht vergleichbar ist mit einem herablassenden Schreien. Respektlosigkeiten kamen für mich nicht in Frage, auch weil alle, außer Lisa, mindestens doppelt so alt waren wie ich. Ich stellte Pfannen auf für Saltimbocca, Zwiebeln, Pfifferlinge, Bratkartoffeln. Lende und Schnitzel erhitzte ich wie beschrieben, das Saltimbocca briet ich scharf in Olivenöl an und löschte mit Sahne ab, Lisa schob Quiche und Mama in den Ofen, ich gab Zwiebeln, Kartoffeln und Pilze in die Pfannen, Rumpsteak würzen, ab durchs Mehl und auf die Platte.

Tisch drei: drei Kinderschnitzel, ein Gulasch, acht Steaks.

„Canan! Neun Suppen, drei kleine!“

Tisch eins: ein Saltim, ein Schnitzel. Tisch neunzehn: fünf Schnitzel. Tisch elf: ein Gulasch, ein Zander. Tisch fünf: ein Steak, ein Schnitzel, ein Saltim.

„Canan! Zwölf Suppen! Einfach hinstellen! Sollen sich nehmen, was se brauchen! Los geht's, Tisch sieben! Anfangen mit Schnitzel für das Kind, Steak, Kalb, dann Lende, dann Schnitzel!“

Kinderessen immer als Erstes, also ein Schnitzel mit ner Portion Pommes und ner Scheibe Zitrone. Die Steaks hatte ich nach dem Braten nochmal kurz zum Entspannen auf den Rand gelegt, jetzt nahm ich eins mit der Palette, es entglitt mir, konnte es aber noch mit der anderen Hand fangen und auf den Teller legen. Während ich mit dem kurzen Durchziehen eines Rosmarinzweiges die ätherischen Öle löste und mit dem folgenden Auflegen auf dem Steak das gesamte Fleisch aromatisierte, rief ich lachend: „Ach wie gut, dass niemand weiß, dass ich mit Rumpelsteakchen schmeiß! Essen Tisch sieben!“

Die gebratenen Tomaten an den Teller, Frühlingszwiebeln an die Pfifferlinge und auf die Tomaten. Rösti extra. Drei Kirschtomaten pro Portion ins Saltimbocca, anrichten, Mamaliga drei Stück im Dreieck drum rum. Lende nochmal heißmachen, auf den Teller, im Dreieck, Soße in die Mitte, Thymianast durchs Fett und drauf, Pfifferling-Quiche extra geben. Schnitzel an Teller, die Mischung aus weißen Zwiebeln, roten und Frühlingszwiebeln mit Rosmarin versehen und halb auf die Schnitzel, Bratkartoffeln extra. Gulasch und Klöße in eine ovale Schale, Rotkohl extra. Viermal Gulasch direkt hinterher. „Essen Tisch dreizehn!“ Zeit, die ersten Dessertgläser in den Ofen zu schieben. Der Geruch der herrlichen Küchlein

verriet mir, dass ich sie herausholen konnte. Außen schön fluffig gebacken, oben war die Kruste aufgebrochen und der flüssige weiße Kern kam zum Vorschein. So ging es weiter, bis wir in Windeseile so etwa siebzig Essen rausgeschickt hatten. Ich rannte in den Keller ins Magazin, um etwas zu holen. Aber als ich im Magazin stand, hatte ich keine Ahnung, warum zur Hölle ich hier war. Ich schaute mich krampfhaft um, um vielleicht zu erkennen, was ich brauchte, wenn ich es sah, akzeptierte aber, dass es Zeitverschwendung war, hier länger rumzustehen, und ging zurück nach oben. Zumindest war das mein Plan gewesen, aber etwas Merkwürdiges war mit meinen Beinen passiert und ich lag auf dem Boden und sah zur Decke. Offenbar hatten meine Beine den Dienst eingestellt.

Ich dachte: Hm. Das ist ja dumm. Was machst'n jetzt? Vielleicht einfach liegen bleiben, kähä. Hilfe rufen? Ne.

Also tat ich das einzig Sinnvolle, das mir einfiel: Ich stand auf und ging etwas zu Essen machen. Ich wurde zwar kurz schief angeschaut, aber grundsätzlich verlangte nie einer Rechenschaft von mir, wo ich mich rumtrieb, wenn ich mal kurz weg war. Wäre ja auch noch schöner. Aufgrund dieser jüngsten Ereignisse hielt ich es für das Klügste, mir mal einen Kaffee zu machen, was zeitlich durchaus angebracht war, da für die noch anstehenden vierzig Gäste erst noch die gebrauchten Tische neu bereit gemacht werden mussten.

Ey, jetzt haben die mir im Krankenhaus abgelaufenen Pudding serviert, die wollen mich doch echt verarschen.

Ich genoss meinen Kaffee und dann ging's auch schon weiter. Die nächsten zehn Essen gingen raus, als meine Chefin nach einem laktosefreien Dessert fragte, da in den Küchlein Butter drin wäre. Ich beauftragte also Lisa,

eine Portion Obstsalat zu schneiden, und staunte nicht schlecht, als diese eine Ladung Sprühsahne darauf gab. Ich sagte: „Lisa, das soll laktosefrei sein.“

Sie sagte: „Ja.“

Ich sagte: „Lisa, das soll laktosefrei sein.“

Sie sagte: „J...a...a...?“

Ich sagte: „Lisa, woraus wird denn Sahne hergestellt?“

Fragend starrte sie mich an. Ich sagte: „Lisa, woraus wird denn Sahne hergestellt?“

Sie sah mich immer noch fragend an. Für einen kurzen Moment wurde mir schwindelig, ich wankte unmerklich und stützte mich am Bain-Marie ab. Meine Lunge schnürte sich wieder zu, Wut stieg in mir auf, aber ich versuchte mich zu beherrschen. Atemlos sagte ich: „Lisa, woraus wird denn Käse hergestellt?“

Sie starrte mich fragend an. Jetzt wurde ich laut: „Lisa! Woraus werden Sahne und Käse hergestellt?“

Unsicher stammelte sie: „A...aus M...i...lch??“

„Woraus werden Sahne und Käse hergestellt??“, schrie ich sie an.

„Ich weiß es nicht!“, rief sie verzweifelt.

„Aus MILCH! EM I EL CE HA! Nicht Milch? MILCH! Also kannst du keine scheiß Sahne auf den Obstsalat machen, wenn die gegen MILCH allergisch ist!“

Wieder musste ich mich halten, immer diese verdammten ungebildeten Proleten.

„Mach sieben Salate fertig und zwei Quiche“, sagte ich wieder beherrscht. Ich selbst brauchte zwei Lenden und fünf Schnitzel. „Canan, mach bitte ne neue Portion Obstsalat.“

Ich wollte mich gerade um das Essen kümmern, als ich sah, dass Tante Lisel in eine siffige Pfütze an der Spüle ein dünnes Handtuch gelegt hatte, das natürlich sofort durch die Mischung aus Seifenwasser, Essensresten und

sonstwas aufgeweicht wurde, und worauf sie dann das frisch gespülte Besteck legte, um es zu polieren. Entsetzt sagte ich ihr, dass sie das doch nicht da drauflegen könne. Sie reagierte uneinsichtig und gereizt. Sie erzählte mir irgendetwas von wegen keine Zeit, kein Platz. Ich versuchte es durch reine Bestimmtheit und wiederholte meine Forderung, es nicht in so ne Brühe zu legen. Sie reagierte uneinsichtig und gereizt, jetzt wurde mir schwarz vor Augen.

„Wir sind hier doch nicht in Kambodscha!“, schrie ich. „Unsauberes Besteck ist die Hauptübertragungsquelle von Hepatitis und die Hygiene ist gottverdammtnochmal nicht der Arbeitsleistung unterzuordnen! Abgesehen davon hab ich hier immer noch das verflixte Oberkommando, und wenn ich sag, mach das woanders, dann mach das gefälligst woanders, ich hab kein Bock, mich Sonntag mittags bei hundertzehn Leuten auf so ne scheiß Diskussion einlassen zu müssen!“

Tante Lisel war den Tränen nahe. Meine Chefin kam in die Küche gestürmt und wollte sofort wissen, was hier los sei.

„Nicht jetzt!“, sagte ich.

„Doch, das hier ist immer noch mein Restaurant und wenn du hier so rumschreist, will ich wissen, was los ist!“

Ich ignorierte sie und richtete meine fünf Portionen Bratkartoffel an. Ich hörte nicht, wie meine Chefin sagte: „Was machst du denn da? Hey, was machst du da?“

Das Einzige, was ich hörte, war dieses unglaublich laute schmerzhaft Piepsen, und ich merkte auch nicht, dass ich schon die dritte Kelle Bratkartoffeln neben den Teller auf dem Tisch angerichtet hatte. Beim Versuch, auch noch die vierte Kelle danebenzusetzen, entglitt mir die Pfanne, sie fiel auf einen Teller mit einem Schnitzel, der zerbrach. Ich taumelte, versuchte mich festzuhalten,

knickte ein und fiel rückwärts in die Töpfe, die unter der mittleren Arbeitsplatte gestapelt waren. Panik brach um mich herum aus. Ich richtete mich langsam auf und war wie in einer Glocke. Ich sagte, ohne mich selbst zu hören, zu meiner Chefin: „Ich komm erst in drei Tagen wieder.“

Sie rannte zum Telefon, um einen Krankenwagen zu rufen, aber als sie wieder in die Küche kam, hatte ich schon längst meine Schlüssel geschnappt und war verschwunden. Es kam für mich überhaupt nicht in Frage, jetzt ins Krankenhaus zu gehen.

Ich kann mich nicht wirklich an die Heimfahrt erinnern, fest steht nur, dass ich heil zu Hause ankam.

Kapitel 3

Urlaub

Man könnte annehmen, dass ich zu Hause direkt ins Bett gefallen wäre, aber alles in mir sprudelte, mein Blut kochte. Ich kann dieses Gefühl nicht mal als Aggression beschreiben, nein, das war es nicht, aber alles wurde durchströmt von dieser tiefgreifenden Spannung, die ich nur zu gut kannte, aber in diesem Moment war es besonders schlimm. Unruhig lief ich durchs Zimmer, dann wurde mir wieder schwarz vor Augen und ich schreckte auf und erschrak vor mir selbst, als ich in kurzer Bewusstlosigkeit einen Holzstuhl mit dem Schrei „Milch!“ gegen die Wand geworfen hatte. Ich kniete zu Boden und versank in verzweifelter Schluchzen, nicht über mich, oder weil es mir schlecht ging, sondern darum, dass eine neunzehnjährige Frau, im dritten Lehrjahr Köchin, nicht

wusste, dass Käse und Sahne Milchprodukte waren. Wahrscheinlich hatte sie als Kind auch Fischstäbchen ins Meer gemalt. Als ich mich wieder beruhigt hatte, musste ich irgendwie meine Energie loswerden, also nahm ich mir Schleifstein, Kampfmesser und Bleistift und arbeitete an meinem Mayakalender weiter. Ich zeichnete und schnitzte, alle drei Minuten zog ich das Messer auf dem Stein ab, ich schnitzte und schnitzte wie ein Wahnsinniger, und nach etwa vier Stunden hatte ich die beiden Freaks am unteren Rand des Bildes akribisch und detailreich fertiggebracht. Dann sank ich auf das große Holzbrett und schlief ein.

Am nächsten Morgen wachte ich auf und mich traf nicht ganz unerwartet die Erkenntnis, dass ich doch besser mal zum Arzt gehen sollte. Es war halb elf und ich rief in der Praxis meiner Hausärztin an, wo man mir sagte, dass man heute keinen Termin mehr frei habe, aber erkundigte sich dennoch danach, was ich denn habe und als ich es erläuterte, bat man mich dann doch, sofort herzukommen. Ich sprang noch eben unter die Dusche, föhnte mich, kleidete mich an, prüfte noch einmal im Spiegel, ob ich auch gut aussah, stellte aber fest, dass ich mich nicht erinnern konnte, je im Gesicht so abgefuckt ausgesehen zu haben. Na ja, half ja nix, also ab. Ich fuhr nach Sagichnich, suchte mir irgendwo einen Parkplatz und lief zu meiner Hausärztin. Ich wusste schon, was ich mir anhören konnte: „Ich hab’s dir doch gesagt.“

Ich ging hinein, warten brauchte ich nicht, weil ich Sondergast war. Ich setzte mich auf die Liege, sie nahm sich so einen, ich nenn’s jetzt mal Rollstuhl, rollte direkt vor mich und starrte mich an. Sie wollte den Mund öffnen, aber ich kam ihr zuvor: „Jaja, ich weiß, du hast es mir gesagt.“

„Das habe ich“, untermauerte sie. „Also erzähl mal.“

Und ich erzählte von den Schwächeanfällen, von der Atemnot, den Aggressionen und dem Piepsen.