

## DER DUFT DER ERLÖSUNG

Der Duft von der Küche, der Traum aus der Kindheit, unser Lieblingsessen? Ich erinnere mich nur an lange, qualvolle Sitzungen zu Tisch (in der Zimmer-Küche-Kabinett-arme-Leute-Wohnung, mit dem Eßort gleich hinter der Wohnungstür). Die Mutter hatte gekocht – das Kriegsende-Nachkriegsessen, es bestand aus Einbrenn: Mehl und ein paar Tropfen Öl (zu wenig, deshalb klumpte der Mehlpatz beim Aufgießen, machte klebrige Knödelchen und griesliche Erbschen). In diesen braunen Brei setzte die Mutter Rufzeichen, die Hoffnung auf Geschmack, Vitamine und Lebenskraft – Brennesselsprossen aus dem Bombenrichter oder Dillkraut und drei aufgeschnittene Erdäpfel oder kleine Scheiben Karotten (von Bekannten mit Schrebergarten gestiftet) oder Vorkriegserbsen, drei Tage lang in Wasser weichgestanden, bis die Würmerkörper freigeschwemmt und abgeschöpft waren; oder ein heimkehrender Soldat brachte Zwiebel und Knoblauch mit, oder vom Land kamen, aus unbekanntem Kellern, über geheime Tauschrituale, Würste voll Paprika und Fett. Die so mit Geschmack getauften Speisen erhielten appetitliche Namen: Dillerdäpfel, Karottenschmaus, Erdäpfelgulasch. Ich, Kind, ich habe es mit so großer Mühe gekocht. Das Kochen war der Mutter schnell von der Hand gegangen, es war die Bemühung um den Geschmack, die sie mir vorhielt. Das Besorgen – es war damals das Um und Auf der Kochkunst: Die Nachbarn finden einen Kasten Vorkriegssenf im Vorratsschrank auf dem Dachboden oder erhalten eine Lieferung Eier von unbekanntem Vorzugsquellen – und schon suchen alle nach kleinen Schätzen im spärlichen Haushalt, die zum Tausch herhalten könnten. In den Sommern und Wintern nach dem Krieg verallgemeinerte sich die Tauschbörse, wurde im Park abgehalten und hieß Schwarzmarkt. Bald galt Geld wieder, hatte neue Farben und mußte behutsam betreut und vergeben werden. Also gingen wir täglich einkaufen, der Markt verlagerte sich in die Gewölbe der Greißler und auf die Gasse nebenan (bei uns die Brunnengasse mitsamt dem Yppenplatz), und getauscht wurden nur noch Geschichten und Gerüchte. Wie wunderbar so eine

Warteschlange, in der alle zusehen und zuhören, was am Kopf der Menschenkette die Frau bestellt und sagt, und vom Publikum kommen Kommentar und Ergänzungsgeschichte – der Rückschlag der Witzworte. Alle diese Mühen und Ereignisse steckten in einem Koch der Mutter. Und das undankbare Kind sah nur den weißbraunen Papp, roch nicht die feine Restsubstanz von Zwiebeln oder Knoblauch, konnte nicht das lange Gespräch ermessen, das auf den Umwegen fürsorglicher Erkundung etwas Würzendes herbeischaffte, sodaß die Zungennachricht bereitet werden konnte. Ich war immer nur dabei gestanden, hatte mich gelangweilt abgewandt und die Schmutzgirlanden der Schneehaufen oder Ziegelhalden studiert. Iß Kind, es hat solche Mühe gemacht... Meine Mutter erfand eine List, wie sie mich zum steten Essen brächte. Sie besorgte einen kleinen, grünen Blechteller mit einem Bild auf dem Grund: Ein Holländermädchen mit blauer Haube, weißer Schürze, blauem Rock führt seinen Dackel spazieren. Iß Kind, bald kommt die Haube, gleich siehst du das Körbchen am Arm, noch ein Löffelchen Brei gekratzt, und das Hündchen bellt. Ich kannte das Bild genau, ich ersehnte es mit großer Anstrengung, gleich wie ich heute Shakespeare-Dramen verfolge, ich kenne das Ende der Geschichte und habe doch die irrwitzige Hoffnung, sie könnte sich einmal unerwartet drehen, Julia bleibt am Leben, das Meisje wird zur Märchenfee. So brachte uns die Mutter durch die schwere Zeit, mager und überlebenstüchtig. Am Ende stand die regelmäßige Versorgung mit einfachen Lebensmitteln: Topfen, Butter, Grieß und Eier (noch immer einzeln für zwanzig Groschen gekauft). Der Duft der Süßspeise (auch als Hauptmalzeit bereitet) durchzieht die Küche, Kochlust erfüllt den Raum, mach mich nicht nervös, sagt die Mutter, sonst rutscht mir zu viel Grieß hinein, und die Knödeln werden hart, wenn aber der Topfen siegt, zerfallen die Knödel im Sprudelwasser, also nehme ich aus Angst zu viel Eier, lieber drei statt zwei, aber so groß wie sie heutzutage sind, machen sie mir die Knödel zu fest. Oh du seltener Augenblick! Der gelungene Krieg ist, wenn die Topfenknödel bei leichter Berührung mit der Gabel ehrfürchtig zittern, süße Luft entlassen und wunderbar tiefgründig gelb leuchten. Der Hauch des Friedens. Der Duft der Erlösung.

Und heute? Irgendwie sind die Eigenheiten des Kochens und Essens die gleichen geblieben, und irgendwie sind sie gegenüber früher verdreht und verkippt: die Besonderheiten des Besorgens, das Aufsetzen von feinem Geschmack auf bescheidene Speisen und das umsichtige Essen. Die häßliche braune Soße ist nicht mehr auf unseren Tellern, sie dräut im Futter der Tiere und im Dünger der Pflanzen. Die Not ist in die Umwelt abdrängt, aus der steigt sie hoch, als schleichendes Gift. Der Stoff für den täglichen Verzehr der Menschen wird aus Raubbau gewonnen, automatisch verpackt und versiegelt, geliefert in der Stunde der Schwäche um drei Uhr nachts. Keine Begegnung der Suchenden zwischen den Regalen, nur hastiger Einkauf. Zu Gesprächen und Genuß ziehen wir uns in Gasthöfe und Kaffeehäuser zurück, lassen uns bespielen und verköstigen von Meisterköchen. Die betreiben die Besorgung der Zutaten mit Umsicht und Mühe und auf Vorzugswegen, wie ehemals. Wo gibt es glücklich ernährte und ruhig geschlachtete Tiere oder Rüben ohne Tötungsmittel? Die Wirte der erlesenen Riege verraten den Stammkunden in langen Listen die makellose Herkunft der von ihnen verkochten Blätter, Knollen und Früchte. Nun also essen wir nicht mehr das Sättigende, weil es uns böse, dick und dumm macht; daher bleibt es unsichtbar, ungenossen, nur noch in unserer Vorstellung vorhanden. Doch die Zungenreize mit zierlichen Namen werden immer noch auf die Speisen gesetzt, auf großen Tellern breiten sich in köstlichen Mäandern Vogelbeersauce, Wildkräuterrahm, Quittensorbet um das Hundefleisch. Der Ballast ist verschwunden, es bleiben die Brüstchen mit dem Aperçu. Sie sollen der Zunge Märchen erzählen, dem Auge Girlanden zeigen. Und zur Belohnung und zum Nachtisch kommen sie an, die Erinnerungsgerichte, die duftenden Topfenknödel auf der Bio-Zwetschkeninsel, und erinnern uns an den glücklichen Augenblick, da die Mutter kocht, der Körper nicht ächzt und die Knödel gelingen. Sie sind sehr klein, diese Nachspeisen-Knödeln, ein Zitat nur – oder eine Einübung für kommenden Mangel? Was, wenn diese Geld-, Arbeits-, Ausverkaufs- und Reise-Welt wieder abstürzt, in Trauer und Armut? Und der Apokalyptische Reiter zieht Hunger und Krankheit hinter sich her? Ich sage euch, die Kochphilosophie wird bleiben: Auf das Unheil der Welt die zarten Reize des Wildgewachsenen und Natürlichen setzen, daß die Zunge ihre Geschichte hat.