

ZU GUTER LETZT

Die Kolumne von Luigi Cucina

Manchmal muss ein Mann tun, was ein Mann tun muss – und, wer te Herren, es gibt in dieser zivilisierten Welt nicht mehr allzu viel, was wir tun „müssen“, um noch die urtypischen Helden sein zu können, die wir in Wahrheit sind. Was wir brauchen, ist der harte Kampf gegen die Naturgewalten. Und wo können wir noch beweisen, dass wir unser Überleben an einem Samstagabend sichern können, mit gusseisernem Willen und Rosmarin? Genau, beim Wintergrillen.

Zur Vorbereitung auf das Abenteuer informierte ich mich umfassend über die Gefahren der Wildnis im Winter und erstand ein umfangreiches, thematisch passendes Rezeptbuch. Schon die ersten Seiten überzeugten mich, dass ich richtig entschieden hatte. Mir lächelten souveräne Menschen entgegen, eingewickelt in kuschelige Schals, hippe Outdoor-Felljacken und dazu passende Strickmützen. Sie standen mit offensichtlich dampfend heißen Tassen um einen Grill, und ihre Gesichter hatten diesen Ausdruck, der sagte: Hier könnte ich noch stundenlang stehen, so schön ist es hier. Auf dem Rost brutzelten derweil allerlei Köstlichkeiten wie von selbst vor sich hin. Das ist aber wildromantisch, säuselte meine Frau, während sie mir kurz über die Schulter blickte. Aber meinst du nicht, dass das ganz schön kalt wird? Es gibt kein schlechtes Wetter, nur falsche Marinaden, tönnte ich und tat so, als würde das einen Sinn ergeben.

Als es so weit war, gaben die Naturgewalten ihr Bestes. Über Nacht hatte die Schneedecke entschieden: heute geschlossen. Pünktlich setzte auch leichter Ostwind ein, das Thermometer zeigte lauschige minus 8 Grad Celsius. Siegesgewiss zog ich alles an, was ich hatte, und stapfte auf

die Terrasse. Die Absurdität meines Vorhabens wurde mir schockfrostartig bewusst, als mein Blick erst auf die filigrane Grillzange fiel und dann auf meine doppelt gepolsterten Thermofäustlinge. Dann eben freihändig, das ist eh viel mutiger, feuerte ich mich und den Grill an. Dann fing es an zu schneien.

Schnell lag die Kerntemperatur der Filets höher als meine eigene, dafür zog sich meine Laune unter den Gefrierpunkt zurück. Ich rückte so nah wie möglich an den Grill heran und begann auf der Stelle zu trippeln. Jetzt glühte mein Bauch, mein Gesicht wurde rot wie Bete, ich schwitzte unter der kratzigen Wollmütze. Beinahe war ich froh, auszurutschen und im Schnee zu landen. Ich hätte schwören können, es zischte kurz.

Durchs Fenster winkte mir meine Frau zu. Sie sah aus wie die Menschen auf den Fotos im Kochbuch. Selig lächelnd, mit einer dampfenden Tasse in einer Hand, deren Finger noch ausgezeichnet durchblutet waren. Schließlich hatte sie Erbarmen und brachte mir ein warmes Bier, wohl wissend, dass es gut gekühlt sein würde, bis ich mich wieder aufgerappelt hatte. Es zu trinken war ein Fehler. Ich begann zu fantasieren und stellte mir vor, ich würde die heißen Steaks als Einlegesohlen verwenden. Meinen Körper wärmte ich mit einem bodenlangen Speckmantel. Halb erfroren biss ich ein Stück davon ab – und hatte Fussel im Mund. Längst lag ich auf unserem Sofa, umhüllt von Fürsorge und einer warmen Decke. Manchmal muss ein Mann eben tun, was ein Mann tun muss: sich von seiner Frau aus der Wildnis retten lassen.

DIE GESCHMÄCKER SIND EBEN VERSCHIEDENER

Früher gab es nur zwei Arten von Menschen: die, denen man mit Rinderfilet eine Freude machen konnte, und die anderen. Inzwischen ist es etwas komplizierter geworden.

Von Luigi Cucina

Meine Frau und ich laden sehr gerne Freunde zum Essen ein. Ich plane mit Hingabe das Menü, wähle die Weine aus und schreibe höchstpersönliche Einladungen. Einmal allerdings hätte mir „der Lifestyle“ beinahe alles verdorben:

Als ich voller Vorfriede in meine Kochbücher versunken war, rief meine Frau beiläufig: *Denk dran, dass sich vielleicht jemand speziell ernährt*. Speziell ernährt? War einer unserer Gäste in einem NASA-Vorbereitungskurs? Anders hätte ich mir den Wunsch nach Astronautennahrung nicht erklären können.

Die wirkliche Antwort war ein Artikel zum Thema „Essen als Ausdruck des Lebensstils“. Mir wurde ganz blüherant, denn von einigen Essgewohnheiten hatte ich noch nie gehört, andere hielt ich bisher für Krankheiten und die „Betroffenen“ für bemitleidenswert. Doch mein Ehrgeiz war geweckt. Ich wollte allen beweisen, dass jedes Appetitlos ein Treffer war.

Meine Recherchen begann ich bei einer alten Schulfreundin. Ich hatte sie als bodenständig und zu allem Essen bereit in Erinnerung. *Nein danke*, winkte sie nun allerdings ab, als ich die Grillplatte für zwei vorschlug. *Ich bin jetzt Flexitarier und hatte bereits vorgestern eine mit viel Liebe artgerecht zubereitete Putenbrust zu Mittag. Mehr Fleisch pro Woche ist nicht notwendig*. Das „nicht“ unterstrich sie mit einem Augenrollen. *Sei doch nicht so unflexitarisch*, witzelte ich mutig retour, *du kannst doch mal eine Ausnahme machen*. Leider fand sie das nicht lustig, und wir aßen Grillgemüseplatte.

Dann eben gleich vegan, damit kann man nichts falsch machen. *Bulgur, Saitan und Mandelmilch sind ganz wunderbar*, schnurrte die junge Dame im Reformhaus,

und man kann damit viel mehr machen, als Sie glauben. Schon eine einzige Sache wäre mehr, als ich je glaubte. Werde ich meinem geliebten Wildblumenkäse also für immer Lebewohl sagen müssen, sinnierte ich wohl etwas zu laut, denn von links schnurrte es wieder amüsiert: *Die Blumen können Sie doch immer noch essen*.

Ich war verwirrt und ging mit der Hoffnung, dass man auch ohne Tofu ein Gewissen haben kann, in eine Buchhandlung. *Paläo-Diät ist der Renner*, wollte mich der Verkäufer am Kochbuchregal sofort überzeugen. Da ist erlaubt, was unsere Vorfahren einst jagen und sammeln konnten, zum Beispiel Fleisch, Fleisch, Beeren und Fleisch. Allerdings müsste ich auf alles verzichten, worauf sich unser Körper bis heute angeblich nicht recht eingestellt hat. Dinge wie Wildblumenkäse.

Aus Verwirrung wurde Verzweiflung, und ich geriet vollends in den Strudel (ohne Zucker!) der kulinarischen Kabinettstückchen. Kennen Sie die Kein-und-Aber-Esser? *Nein, kein Nachtisch für mich, ich habe auf Low-Carb umgestellt, esse zurzeit keine Kohlehydrate*. Und: *Ja gerne den Salat, aber bitte ohne Öl*.

Am Ende lag nur eine Lösung auf der Hand: Als Häppchen bot ich knusprig frisches Brot an, mit selbst gemachter Meersalzbutter und diesem feinen Rosmarinschinken vom Bauernmarkt. Ich musste einfach nur den Schinken weglassen, das Brot und die Butter. Dann nahm mir meine Frau den Stift weg und schrieb auf die Einladung: *Vorsicht, kann Spuren von Spaß enthalten!* Niemand reagierte allergisch, und es wurde ein wunderbarer Abend.