

WUNDERRAUM

Leser ist ankommen.

WLADIMIR KAMINER

MAHLZEIT! Geschichten
von Europas Tischen



WUNDERRAUM

Inhalt

- Was uns verbindet: Kohl und Pinkel, Bier und Schnaps 7
- Im Weinkeller des idealen moldawischen Bauern 19
- Tomaten im Honigparadies 31
- Belgrader Mesenterki 44
- Georgiens flüssige Küche 55
- Trinkspruch »Der traurige Frosch« 57
- Trinkspruch auf die richtige Frau 60
- Trinkspruch über die richtigen Freunde 64
- Trinkspruch über das Haus meiner Träume 66
- Trinkspruch über die Jugend 68
- Schweizer Aromat 69
- Tote Oma und Löwenzahn 78
- Meerkohl in Marinade 89

Portugiesische Fischsuppe	100
Isländische Schweineohren	114
Omas Vergossenes	126
Prager Wodka-Sandwich	138
Im Ofen gebackener Zackenbarsch	150
Die besten Mici der Stadt	169
Tiramisu im alten Rom	186

*Was uns verbindet:
Kohl und Pinkel, Bier und Schnaps*

Wir beschimpfen uns gegenseitig als Egoistenbande, dabei beschuldigt jeder den anderen, er würde nur an sich denken und dadurch unseren Planeten zugrunde richten. Angeblich halten neunzig Prozent aller Menschen neunzig Prozent aller Menschen für gefühllose Egoisten. Das geht mathematisch nicht auf, ist aber als Überzeugung stark verbreitet. Die Menschen wollen einerseits so wenig wie möglich miteinander zu tun haben, meiden große Versammlungen, fahren nicht gern in einer überfüllten Straßenbahn, bestellen ihre Einkäufe online, schauen sich zu Hause Filme an, um nicht ins Kino gehen zu müssen, und treiben allein vor dem Bildschirm Yoga, statt mit Freunden Fußball zu spielen. Sie holen sich eine Yogamatte ins Zimmer und machen den »herabschauenden Hund«, wobei sie zwischen ihren eigenen Beinen durchblinzeln. Würde ein echter Hund so etwas tun, würde er höchstwahrscheinlich einen anderen Hund hinter sich sehen. Doch auf der kleinen Yogamatte zu Hause gibt es nur für einen Hund Platz – dich selbst.

Kinder bekommen bereits in zartem Alter beigebracht, dass sie nicht mit Fremden reden sollen, sondern nur mit Bekannten und Verwandten. Obwohl Bekannte und Verwandte immer dasselbe erzählen und auf Dauer nicht zu ertragen sind. Viel spannender wäre es für Kinder, mit Fremden zu reden, denn was die sagen, weiß man vorher nicht. Vielleicht sagen die Fremden etwas Gescheites. Kinder, die nie mit Fremden geredet haben, entwickeln später eine Soziophobie. Daher können viele Menschen auch als Erwachsene nicht mit Fremden kommunizieren. Stattdessen reden die einen bevorzugt mit sich selbst, die anderen nur mit einer künstlichen Intelligenz. Die natürliche ist ihnen zu blöd, sie trauen nur den Algorithmen.

Andererseits laufen wir Menschen permanent in Herden mit. Wir machen jede Straßenbahn voll, stehen einander bei Konzerten und Festivals auf den Füßen, verkleiden uns an Karneval als Kaninchen und wackeln selbstlos bei CSD-Paraden synchron mit dem Hintern. Wir brauchen die anderen, um Quatsch zu machen, niemand will allein auf der Straße mit dem Hintern wackeln. Wie funktioniert diese Mischung aus Selbstlosigkeit und Selbstbezogenheit? Gibt es einen Ausgang aus dieser Egoismus-Sackgasse, und sind nicht alle Lebewesen eigentlich solidarische Egoisten? Was ist mit den Waschbären, was ist mit den Tauben?

Amseln sind zum Beispiel viel größere Egoisten als wir. Ich weiß, wovon ich rede, ich beobachte sie nämlich seit

drei Jahren, in denen sie regelmäßig im Aschenbecher auf meinem Balkon in Berlin brüten. Selbst ihre eigenen Kinder erfahren Elternliebe nur in geringem Maß. Die Betreuung des Nachwuchses geht ruckzuck: Zwei Wochen auf dem Ei sitzen, dann ein bis zwei Wochen feste Kindernahrung im Nest verabreichen und dann tschüss auf Nimmerwiedersehen: Die kleinen Amseln werden einfach von ihren Eltern aus dem Nest geschubst. Innerhalb kürzester Zeit müssen sie selbstständig fliegen lernen, andernfalls werden sie bei uns auf dem Hof von der Nachbarskatze Sandra aufgefangen und sofort als Speise in die natürliche Nahrungskette eingebunden.

Die meisten Amseln bestehen die harte Prüfung. Sie werden quasi im Flug erwachsen und kreisen fröhlich in dreißig Metern Höhe über den Dächern, kacken auf Sandra, auf den Hof und auf meinen Balkon, der einst ihr Kinderheim war, ihre vertraute Heimat, ihr Nest. Ihren Eltern gegenüber zeigen sie keine Gefühle. Sie erkennen sie nicht einmal, wenn sie neben ihnen auf dem Baum sitzen. Den Eltern sind sie ebenfalls völlig egal.

Wir Menschen hingegen schreiben dicke Wälzer über die richtige Erziehung, die mit den ersten Bewegungen des Kindes im Bauch der Mutter beginnen soll. Ich habe vor einiger Zeit in einem Ratgeber über glückliche Schwangerschaft gelesen, die mentale Verbindung mit dem Kind sei besonders wichtig. »Wissen Sie, wann Sie die ersten

Bewegungen Ihres Kindes gespürt haben?«, fragte die Autorin ihre Leser. Ich wusste es sehr wohl. Ich habe die erste Bewegung meines Kindes gespürt, als es mit 24 Jahren endlich aus der elterlichen Wohnung auszog und sich ein Zimmer mietete. Davor haben wir uns alles geteilt und einander prima verstanden.

Im Vergleich zu Amseln sind wir Menschen vorbildliche soziale Wesen. Das liegt daran, dass wir alle unfertig auf die Welt kommen. Man darf uns nicht einfach so vom Balkon schubsen. Wir können uns jahrelang nicht selbstständig bewegen, krabbeln nur herum, werden von den Älteren hin und her getragen, in den Urlaub mitgeschleppt, an- und ausgezogen und im Kinderwagen herumgefahren. Der Dauer unserer Kindheit sind keine natürlichen Grenzen gesetzt. Oft sehe ich Nachwuchs, der kaum noch in den Kinderwagen passt und trotzdem weiterhin gefahren wird. Möglicherweise ist das Kind darin eingeklemmt, und die Eltern bekommen es mit bloßen Händen nicht mehr heraus, beschweren sich aber auch nicht darüber. Sie nehmen ihren Kinderwagen mit zum Joggen ins Stadion, zum Einkaufen oder ins Café und fahren damit bis an die Ostsee. Diese Kinderwagen sind auch größer und bequemer als früher, und sie halten länger. Manchmal dauert es eben dreißig Jahre, bis die sogenannten »Kinder« auf eigenen Beinen stehen, wie man so schön auf Deutsch sagt.

Hätte das jemand meinen Amseln erzählt, wären sie vor

Lachen vom Balkon gefallen. Zumindest wissen unsere Kinder die Großzügigkeit ihrer Eltern zu schätzen. Neugeborene erkennen als Erstes die Gesichter anderer Menschen. Sie wissen auch um ihre Abhängigkeit für die nächsten dreißig Jahre und lassen sich mit ihrer Entwicklungszeit. Wenn es sein muss, verstellen sie sich sogar und benehmen sich extra niedlich. Sie produzieren komische Geräusche, lutschen an ihren Fingern und lächeln die Erwachsenen an, um ihnen zu gefallen, damit sie gefüttert werden.

Sie wissen aber auch, dass diese Verstellung auf Dauer nicht funktioniert, und ändern daher alle fünf bis zehn Jahre ihre Anpassungsstrategien, um nicht geschubst zu werden. Sie kündigen an, sie wollten Künstler werden oder zuerst einmal die Welt kennenlernen. Gleichzeitig suchen sie nach einer Alternative zum elterlichen Haushalt, nach passender Gesellschaft, einem Kollektiv, das sie weitertragen könnte. Denn nur gemeinsam können wir uns entfalten, in der Einsamkeit verdorren und degradieren wir. Wir sind Weltmeister darin, Solidarität mit Fremden zu entwickeln, nach gemeinsamen Interessen zu suchen und eine Zukunft mit anderen zusammen zu gestalten. Darin sehe ich ein Paradox. Entstehung und Fortentwicklung des Menschen erfolgen in zwei Prozessen, die sich gegenseitig ausschließen: Abgrenzung und Zusammenkunft. Letzteres ist anstrengend. Wir beherrschen es wunderbar, einander aus dem Weg zu gehen. Viel schwieriger wird es, eine

Zusammenkunft zu organisieren. Denn auch in der Menge, bei einem Konzert, einer Party, in der Straßenbahn, nackt im Liebesbett oder im Kaninchenkostüm während des Karnevals fühlen sich die Menschen oft allein. Physische Nähe gibt uns nicht immer das Gefühl, am gleichen Strang mit anderen zu ziehen.

Aus meiner Sicht eignet sich nur eine Situation perfekt für eine Zusammenkunft: eine gemeinsame Mahlzeit. Denn egal wie die Umstände unseres Lebens sind, ob wir gut oder schlecht drauf sind, in Deutschland oder in Guatemala leben, jung oder alt sind, links oder rechts, an Gott oder an den Urknall glauben, wir alle haben eines gemeinsam: Wir essen. Wir tun es jeden Tag, manche von uns sogar mehrmals am Tag. Morgens, nachmittags und abends lassen wir es uns schmecken und das gern in Gesellschaft. Egal wo ich hinfahre, überall sehe ich Menschen zusammen an einem Tisch sitzen und auf die Teller der Nachbarn schauen. Betrachtet man die Bilder einer beliebigen Gemäldegalerie in Europa oder besucht eine Ausstellung, egal aus welchem Jahrhundert, sieht man sie überall: große gedeckte Tische und Menschen, die an diesen Tischen zusammensitzen, essen und trinken.

Auch die christliche Kultur ist ohne Abendmahl nicht zu denken. An seinem letzten Abend vor der Kreuzigung entschied sich Jesus bekannterweise für ein letztes Geschäftsessen mit Freunden und Kollegen. Diese dreizehn Mann

bei Tisch sind das berühmteste Bildmotiv des Abendlandes, ein Essen, das auf unzähligen Gemälden verewigt wurde. Heute fotografieren die Menschen ihr Essen so lustvoll, als wäre es ihr letztes, und teilen diese Bilder tausendfach in sozialen Netzwerken mit jenen Fremden, mit denen sie als Kinder nicht sprechen durften. Angeblich gibt es in der digitalen Welt zehn Mal mehr Bilder von Essen als von den Menschen selbst. Sollten Außerirdische irgendwann in ferner Zukunft anhand unserer digitalen Hinterlassenschaften unsere Zivilisation kennenlernen, werden sie denken, der Planet sei in erster Linie von Spiegeleiern und belegten Brötchen bewohnt gewesen.

Beim Essen lassen wir gerne alle Hemmungen fallen und kommen leichter mit Fremden ins Gespräch, beim Trinken führen wir vertrauliche Unterhaltungen. Mit Messer und Gabel in der Hand oder auch mit Stäbchen lernen wir, uns selbst zu offenbaren und den anderen zuzuhören. Als Buchautor, Geschichtenerzähler und Filmemacher bin ich in etlichen Ländern unseres Kontinents mit Fremden essen gegangen. Ich habe für das deutsche Kulturfernsehen Filme über die Frage gedreht, was die Menschen wo essen und warum. Dabei spielte die Qualität des Essens eine untergeordnete Rolle. Ich wollte vor allem die Menschen verstehen, die Länder kosten, mit fremden Kulturen ins Gespräch kommen. Am besten klappte das, wenn die Gastgeber einem etwas servieren, das ihnen selbst besonders

wertvoll erscheint, was ihnen schmeckt. Die Frage, ob es dem Gast auch schmeckt, ist dabei nebensächlich. Das Geheimnis eines gelungenen Essens ist einfach: Man muss den Koch loben, nicht wählerisch sein und keine übertriebenen Erwartungen haben.

Aus meiner langjährigen Erfahrung als Esser weiß ich, dass die Menschen gern wählerisch tun und sich als Gourmets aufspielen. Die einen stehen auf exotische Speisen, den anderen schmecken nur die Buletten ihrer Oma, doch in Wahrheit essen sie alles. Wenn sie auf etwas Unbekanntes stoßen, schauen sie als Erstes, ob es schmeckt. Und was sie nicht zerkauen, das schlucken sie einfach hinunter wie eine Auster. Sie wollen in der Küche etwas Neues erfinden, gleichzeitig das Alte bewahren und mit ihrem Essen angeben. Die Gastronomie ist noch anfälliger für Modeerscheinungen als die Bekleidungsbranche. Mal werden Insekten als gesunde Lebensmittel zugelassen, mal suchen junge Köche nach dem perfekten Fleischersatz aus Sojagranulat. Ganz besonders lebenswürdige Kassler-Kandidaten werden im Süden nach neuester Mode vor dem Schlachten heftig gestreichelt, während ich im Norden Brandenburgs beinahe ständig über freilaufende Bioprodukte wie Enten, Gänse und Chickenwings stolpere. Gleichzeitig mangelt es in Deutschland nicht an exotischen Experimenten dekadenter Küchenchefs. In noblen Restaurants sind gepökelte Nachtigallenzungen und Rogensalate vom Fliegen-

den Fisch keine Überraschung mehr. Doch eigentlich ist die volkstümliche deutsche Küche recht übersichtlich. Sie steht seit eh und je auf zwei stabilen Säulen: Wurst und Bier. Und daran ist nicht zu rütteln.

Bier wird überall in Deutschland gebraut, und trotz des Reinheitsgebots gibt es hier mehr als fünftausend Sorten. Gerade im Süden, in dem bekannten Königreich, dessen Flagge auf etlichen Bierflaschen zu sehen ist, habe ich mich schon oft im Biersortenwald verlaufen und die Orientierung verloren. Wer kann schon den Unterschied zwischen einem Weißbier, das gar nicht weiß ist, und trübem Weizenbier nachvollziehen? Und was die Wurst betrifft: Die wird in Deutschland wirklich in jeder Stadt neu erfunden und anders gemacht – kurz und lang, dick und dünn, mit und ohne Darm. Doch die Art, wie die Menschen ihr Bier trinken und ihre Würste essen, ist höchst unterschiedlich.

Die Bayern haben bekanntlich den Biergarten erfunden, einen Treffpunkt des Volkes. Während in einem japanischen Garten Steine zum Wachsen ausgelegt und in einem französischen Kanten und Ecken gepflegt werden, stehen in einem bayerischen Biergarten Bierkrüge auf den Tischen. Es wird im Freien wild und laut, aber stets in Massen gegossen und genossen, eine Mass pro halbe Stunde. Schon als junger Mann hatte ich mich gewundert, wie es die Bayern schafften, so viel Flüssigkeit so schnell zu verteilen. Sie werden offenbar mit dieser Gabe geboren. Doch

wie jede Gabe bedarf auch diese ständigen Trainings, deswegen sind die Biergärten mit angeschlossenen Bierkellern hier ganzjährig geöffnet, und die Einheimischen trainieren bereits beim Frühstück, indem sie mit einem Quartel oder einem Spruz in den Tag starten.

Ganz anders im Norden. Dort gehen die Menschen wetterbedingt in die Kantine. Zuerst laufen sie bis zur völligen Erschöpfung mit einem Bollerwagen, der mit Schnäpsen vollgeladen ist, durch die Kohlfelder, egal ob es regnet oder schneit, um dann in der warmen Kantine schnell den gewünschten Zustand der absoluten Entspannung zu erreichen. Jeder Fremde wird hier zum Freund, und aus der Tischnachbarschaft entsteht die Seelenverwandtschaft.

Ich bin selbst einmal mehreren Gruppen im Kreis Oldenburg nachgelaufen und war überrascht von der Trinkfestigkeit und Ausdauer des Nordens. Die Menschen kreisten die ganze Zeit um die Gaststätte, ihre Lieblingskantine, herum, wobei man alle dreißig Meter stehen blieb und einen Kurzen trank, bevor man weiterging. Auf diese Weise tranken sich die Bewohner aus dem Kreis Oldenburg Lust und Appetit an. Man hätte sie nach diesem Spaziergang mit rohen Haferflocken füttern können, dachte ich, sie wären für jede Speise dankbar gewesen. Doch in Wahrheit wartete ihre berühmte heimatliche Delikatesse auf sie: Grünkohl mit Pinkel. Nach dem langen Aufenthalt an der kalten Luft, von Schnäpsen und Aquavit begleitet, stürzten

die Menschen in die warme Kantine und wurden prompt betrunken.

Ich glaube, viele von ihnen hätten ihren Grünkohl mit Pinkel in nüchternem Zustand gar nicht gegessen. Es wurden sowieso nur diejenigen zu Tisch gebeten, die mit leerem Wagen vom Feld zurückgekommen waren, verriet mir der Koch, der sich große Mühe gab, etwa sechzig Kilo leicht gefrorenen Grünkohl nach alter Tradition bis auf die letzten Vitamine zu verkochen, um ihn besser verdaulich zu machen. Es waren an diesem Abend 250 Gäste erwartet worden, und in der Tat füllte sich die Kantine schnell. Nur einige wenige hatten es nicht geschafft, sie waren mit ihrem Bollerwagen auf der Landstraße stehen geblieben. Dafür bekamen diejenigen, die zuerst eintrafen, die größeren Portionen.

Der verkochte dunkle Grünkohl hatte erstaunliche Ähnlichkeit mit der Mooslandschaft Islands im Frühling, nur dass Würste statt Steine auf dem Teller lagen. Unter anderem die berühmte Spezialität, die fette Pinkelwurst, die ihr Fett in diesem Island auspinkelte – daher auch der Name. Alle fanden die Speise besonders gelungen, ich wusste jedoch nicht, wie sie ungelungen schmecken würde, und schwieg höflich.

Der Koch versuchte mehrmals, mir das Geheimnis des Erfolgs zu erklären. Da ich aber vorher schon mit mehreren Kohl- und Pinkelgruppen einen oder zwei Schnäpse auf ex

getrunken hatte, konnte ich mich schwer auf die Erläuterungen konzentrieren. Der Grünkohl, so erklärte der Koch, dürfe nicht zu schlotzig oder nicht zu scholzig sein, sondern genau schlotzig-scholzig genug, eben nach dem Geheimrezept der Gaststätte. Ich wusste ehrlich gesagt nicht, was schlotzig bedeutete, ich war mir auch nicht sicher, wie das Wort wirklich hieß, vielleicht hatte der Koch auch »schnolzig« gesagt, aber ich nickte für alle Fälle verständnisvoll. Und wie sie am Ende alle getanzt und eine Grünkohlkönigin gekürt haben! Die Königin verlor später auf dem Weg zur Toilette ihre Krone. Wir haben alle zusammen nach ihr gesucht, danach haben wir dann die Königin gesucht, die in einer Ecke eingeschlafen war. Mit einem Wort, der Abend und alle Gäste einzeln waren insgesamt schon sehr schlotzig. Oder scholzig. Oder schnolzig.

Im Weinkeller des idealen moldawischen Bauern

Die Häuser in der Altstadt von Kischinau waren aus alten porösen Steinen gebaut mit leicht rosigem Anstrich. Sie sahen aus wie angebratene Schaumzuckersteine, die jeden Moment in der Sonne dahinschmelzen und sich wie Puderzucker zerstreuen konnten. Ich war in die Republik Moldau zu einer Deutschlehrertagung eingeladen und bekam von den Gastgebern eine gediegene Stadtführung bei knalligem Sonnenschein organisiert.

»Früher war hier ein Meer«, erzählte mir meine moldawische Begleiterin, die Deutschlehrerin Natali. Das große sarmatische Meer hatte sich einst über die gesamte sarmatische Tiefebene von Wien bis Kiew ausgebreitet. Doch vor elf Millionen Jahren verschwand das Wasser plötzlich infolge eines sarmatischen Aussterbeereignisses, und alle Meeresbewohner mussten sich anpassen, also eine neue Existenzgrundlage unter veränderten Lebensbedingungen finden. Die Muscheln pressten sich damals also in den Sand und wurden zu Steinen. Sie bildeten als Muschelgestein