

Kochen mit Liebe

Es musste ein ganz besonderes Essen werden. Soviel stand fest. Angela kam nämlich zu Besuch. Angela! Endlich Angela ...! Sie war seine Arbeitskollegin im Büro. Und endlich hatte Gregor sich ein Herz gefasst und sie eingeladen.

Zuerst nur die Schwarte. Während der Topf heiß wurde schnitt er den Wildschweinspeck in sehr feine Würfel. Als von der Schwarte nur noch ein kleiner zusammengeschrumpfter Rest auf dem Topfboden tanzte, nahm er diesen heraus und schob die Speckwürfel mit dem Messer in das heiße Fett.

Wildschweinspeck gab es nur bei seinem Italiener um die Ecke. Und das auch nur einmal pro Woche. Er war auch nicht ganz billig. Doch für Angela war ihm nichts, nein gar nichts zu teuer. Denn sie war etwas ganz Besonderes. Das hatte er gleich gewusst, als er sie zum ersten mal in seiner Abteilung gesehen hatte. Sie war in sein Büro gekommen, zu ihm. Sie hatte sich in der Tür geirrt. "Kann passieren!" hatte er sie getröstet. Und da hatte sie ihn mit ihren murmelblauen Augen angelächelt. Ihn. Dann ging sie wieder. Und um ihn da war es geschehen.

Dann zog er den roten Zwiebeln die äußeren Häute ab und begann, auch sie in Würfel zu schneiden. In ganz kleine Würfel. Alle Leute die er kannte hassten es, Zwiebeln zu schneiden. Er aber liebte es. Liebte es, sie so dünn und klein zu schneiden, wie es eben gerade ging. Er liebte das Gefühl der stumpfen Oberfläche der enthäuteten Zwiebel, auf der man durch sachten Druck die vertikal geschnittenen Scheiben in ihrer Ausgangsform halten konnte, um dann die horizontalen Schnitte zu setzen und schließlich die Zwiebelhälfte durch schneiden in der letzten Ebene in feine Würfel zu verwandeln.

Rote Zwiebeln gab es beim Italiener auch nicht jeden Tag. Und teuer waren sie. Aber das war egal. Für Angela sollte alles perfekt sein an diesem Abend. Ein so besonderer Mensch wie sie würde auch ein besonderes Essen zu würdigen wissen. Und sie war wirklich etwas Besonderes. Ihr glänzendes, blondes Haar. Nein, es war nicht blond, es war golden. Jawohl, golden. Kinnlang und frech geschnitten war es. Und es passte perfekt zu ihr. Sie war obendrein sehr intelligent. Davon hatte er sich selbst schon überzeugen dürfen. Sie waren sich nämlich bereits näher gekommen. Einmal. In der Kantine. Es war sehr voll gewesen und ausgerechnet neben ihr war gerade ein Platz frei geworden. Ein Wink des Schicksals, denn sonst war eigentlich nie ein Platz neben ihr frei. Sie hatten sich dann sehr nett unterhalten.

Den Knoblauch würfelt er auch von Hand. Ruhig etwas gröber. Das gab ein besseres Aroma. Kräftig und doch zahm in der Nachwirkung. Dann gab er die Zwiebeln und den Knoblauch zu den jetzt ausge-

lassen und goldbraun im eigenen Fett tanzenden Speckwürfeln, die gerade am Topfboden ansetzten. Das war genau der richtige Zeitpunkt. Wie überhaupt beim Anbraten, das für gewöhnlich am Anfang jeder kultivierten Essenzubereitung stand, alles eine Frage des richtigen Zeitpunktes war. Hier einen Fehler zu machen war zumeist folgenschwer, weil nicht wieder gut zu machen. Das hatte Kochen mit der Liebe gemeinsam.

Und deshalb war er auch so nervös wegen Angela. Es stand ja so viel auf dem Spiel. In der Kantine hatten sie sich sofort verstanden, weil sie ja auch etwas vom Kochen verstand.

„Schmeckt es?“ hatte er gefragt.

„Na ja, ...“, hatte sie geantwortet und ihn dabei mit ihren murmelblauen Augen wieder angelächelt. Sie schielte so ein ganz kleines bisschen. Heiß und kalt wurde ihm, wenn sie ihn so ansah.

„Na ja? Genau ...!“ Er hatte eine Verbündete an diesem Ort kulinarischer Verrohung und alltäglichen Nötigung aller, ja wirklich aller beim Essen beteiligten Sinne. Dann hatte er mit ihr Erfahrungen mit dem Kantinenessen ausgetauscht, hatte ihr erzählt, wie er sonst so kocht und auf was man alles achten muss und ach ... er wusste selbst nicht mehr, was er alles erzählt hatte.

Er war in ihrer Gegenwart entflammt und die Lava seiner Worte war aus ihm nur so herausgesprudelt. Doch sie hatte ihn verstanden. Das spürte er und las es in ihren Augen, diesen Murmelaugen, die ihn die ganze Zeit über angelächelt hatten. Und dann hatte er sie zum Essen eingeladen - zu Demonstrationszwecken. Sie musste auch gar nicht lange nachdenken. Leider war sie abends immer sehr beschäftigt. Deshalb bedurfte es zwei weiterer Wochen und mehrmaligem Nachhaken, bis sie endlich einen gemeinsamen Abendtermin fanden. An diesem Mittwoch Abend. Ihr Aerobic-Kurs hatte Sommerpause.

Die entscheidende Phase hatte begonnen. Die Zwiebeln durften nicht zu dunkel werden, sonst wurden sie bitter. Blieben sie zu hell fehlten ausreichend Röststoffe. Es kam auch hier auf den richtigen Zeitpunkt an und den stoppte er nicht etwa mit der Uhr. Nein, er hörte es, wenn es soweit war. Hörte, wenn die Zwiebeln ihren Gesang im Anbratfett beendeten und langsam dazu übergingen, an den Topfboden anzubacken. Hier brauchte man sehr viel Gefühl und Erfahrung. Sonst war alles für die Katz. Er fügte zügig die sehr fein gehackten Möhren und den Sellerie hinzu. Das Anbraten wurde gestoppt. Ab hier ging alles wie von selber. Edelpilze und Fenchel, abgelöscht wurde mit dem Rotwein vom Italiener. Den gab es dort zwar jeden Tag, aber teuer war er trotzdem. Dazu dunkelrote Strauchtomaten. Man kann sich denken woher. Deckel drauf und auf kleiner Flamme kochen lassen. Später würde er dann alles abschmecken, mit frischem Basilikum und Rosmarin und einem winzigen Tropfen toskani-

schem Akazienhonig der nicht nur die Säure der Tomaten milderte, sondern seine Komposition zu einem harmonischen Ganzen zusammen fügten. Dazu hatte er sich für getrocknete, schwarze Tagliatelle entschieden. Die hatten mehr Biss und waren deshalb für seine Soße besser geeignet als frische Nudeln.

Er wusste, er hatte gut gekocht. Und das lag an der einen Zutat, die nur er dem Essen beifügte. Eine Zutat, von der viele nichts wussten, oder sie einfach nicht dazugeben konnten, weil sie sie nicht besaßen und niemals in ihren Besitz kommen würden. Diese eine Zutat hatte er von seiner Mutter geerbt. Er erinnerte sich ganz genau an die Zeit, da er noch ein kleiner Junge war. Irgendwann stellte er fest, dass das Essen bei seiner Mutter immer besser schmeckte, als woanders. Es war da etwas, ein Geruch, ein Geschmack, den er nirgendwo fand, außer bei Speisen, die sie zubereitet hatte. Er fragte sie oft warum. Sie sagte dann immer "das ist mit einer Portion Liebe gekocht".

Damals hatte er das nie richtig verstanden. Er dachte immer, seine Mum wollte ihm das Geheimnis nicht verraten. Denn so sehr viel bekam er nicht ab von Ihrer Liebe, nachdem sein Vater das Weite gesucht hatte. Sie gab sich doch eigentlich nicht besonders viel Mühe mit ihm. Also was konnte das für eine Zutat sein? Heute wusste er, was sie meinte. Sie liebte das Kochen, genau wie er gelernt hatte, es zu lieben. Es liebte es, den Speck zu würfeln. Er liebte es, dem Gesang der Zwiebeln zu lauschen. Jeder Handgriff, jedes kleine Detail, jeder Geruch und jedes Geräusch machten ihn glücklich und verbreiteten eine angenehm warmes Gefühl in seinem Bauch. Und diese Liebe, diese ganze Liebe mit der er oft nicht gewusst hatte wohin damit, die war es. Damit würzte er seine Speisen.

Wenn er Freunden seine Rezepte weitergab, hörte er sie immer jammern: „wie machst du das nur, so wie du kriege ich das einfach nicht hin“. Die machten ihn wütend. Wie denn auch, wenn man es hasste Zwiebeln zu schneiden und die Finger nicht nach Knoblauch riechen dürften, wenn einfach keine Liebe da war für das Kochen, wie sollte dann das Essen anders schmecken als lieblos und fad? Er aber war voller Liebe, für sein Essen und für Angela.

Er war erschöpft und glücklich, als er alles angerichtet hatte. Der Tisch war mit großen weißen Pastatellern gedeckt. Daneben je ein kleines Schälchen für den Salat mit Radichio und einer Sauce aus Walnussöl und Sherry-Estragon-Essig. Eine schilfgrüne Kerze stand auf dem weißen Tischtuch. Weiß und grün. Unschuldig und jung, wie ihre Liebe. Er war tief bewegt von dieser Symbolkraft als Angela klingelte. Er eilte in den Flur und öffnete die Tür.

Da stand sie an die gegenüberliegende Wand gelehnt. Sie wirkte irgendwie gehetzt.

“Bist du noch nicht fertig?“ fragte sie und verdrehte die Augen.

“Fertig?“ Doch, es ist alles fertig. Komm nur rein.“

“Rein? Wieso rein? Du wolltest mich doch zum Essen einladen?!“

“Ja, natürlich, ich habe für uns gekocht.“ Sie sagte einige Sekunden gar nichts und schaute betroffen auf ihre Uhr.

“Oh, Mensch, ich dachte wir gehen wo hin, weißt du ...“, sie kratzte sich etwas verlegen am Kopf, “weißt du, ich habe mich noch mit ein paar Leuten in der Stadt verabredet, nachher, im Frankys... ich dachte wir würden da irgendwo ...“, sie kramte aus ihrer Handtasche ein Handy heraus und begann einige Tasten zu drücken. “Scheiß Mailbox, ... hi, hier ist Angie, ich wollt nur sagen, ich komme etwas später, sonst ruf zurück wenn ihr woanders hingehst ... tschö.“. Sie steckte das Handy weg und wandte sich Gregor zu.

“Hey, ich wusste gar nicht, dass du kochen kannst. Was gibt es denn Gutes ...?“

Am morgen darauf!

Gregor saß in der Küche und rührte Gedanken verloren in seinem Milchkaffee, als Fritte in die Küche kam. Fritte hieß eigentlich Frederike und war seine Mitbewohnerin. In ihrer WG wohnte auch noch Tom. Der war aber eigentlich immer unterwegs. Sie waren alle drei berufstätig und ohne feste Beziehung. Sich eine größere Wohnung zu teilen bot ihnen einen größeren Komfort zu einer erträglichen Miete. Außerdem war man wenigstens nicht alleine. So wie sie machten es viele hier in Frankfurt. Fritte war Krankenschwester. Sie kam gerade vom Nachtdienst. Sie sah müde aus. Sie war ein feiner Kerl, fand Gregor. Und sie hatte immer ein offenes Ohr für seine Probleme.

“Morgen Gregor! Na du schaust aber traurig aus der Wäsche. Ist dein Liebesdiner wieder in die Hose gegangen?“ Gregor hob kurz den Blick und verdrehte die Augen. Dann deutete er in Richtung Herd, wo noch die Töpfe vom letzten Abend standen.

“In die Hose ist gar kein Ausdruck. Und ich hatte mir solche Mühe gegeben.“ Gregor schüttelte traurig den Kopf. Fritte ging zum Herd und schaute in die Töpfe. Die waren noch ziemlich voll.

“Was war denn los Gregor? Ihr habt ja gar nichts gegessen.“

“Ach, nachdem ich aufgetragen hatte, fragte sie mich nach Salz und Pfeffer. Kannst du dir das vorstellen? Sie hatte überhaupt noch nicht probiert. Ich habe es ihr natürlich geholt. Und sie ..., salzt und pfeffert, salzt und pfeffert, salzt und pfeffert! Und dann pittert sie nur so ein bisschen in den Nudeln herum. Dann probiert sie den Salat, und weißt du, was sie dann gefragt hat?“

“Nein, was denn?“

“Sie fragt mich, ob ich nicht auch Italian- oder French-Dressing hätte. Und wie denn das hieße, was ich da gekauft hätte. Weil das kenne sie gar nicht und es schmecke irgendwie so komisch intensiv. Komisch intensiv, verstehst du, sie fand es komisch intensiv. Packt sich pfundweise Salz auf die Nudeln und findet mein Dressing komisch intensiv. Ich hätte Salzlache darauf gießen sollen, da hätte sie den Unterschied bestimmt nicht gemerkt.“ Gregor war auf 180. Er schüttelte angewidert den Kopf, doch sah es nun mehr so aus, als wolle er etwas von sich abschütteln.

“Nun beruhige dich erst einmal. Was ist denn weiter passiert?“

“Was weiter passiert ist? Sie hat irgendwann den Teller weg geschoben und meinte, sie wäre eigentlich nur gekommen, um mal mit mir zu reden. Sie habe nämlich das Gefühl, dass ich irgendwie ein Interesse an ihr hätte. Und sie wollte mir eigentlich nur sagen, dass ich mir da keine falschen Hoffnungen machen sollte. Sie fände zwar, dass ich ein total netter Typ sei, aber das wäre auch alles. Und sie wollte mir das eigentlich unterwegs sagen und nicht hier und es täte ihr leid, wenn ich da was falsch verstanden hätte. Sie müsse jetzt los zu ihrer Verabredung und wenn ich wollte, könnte ich natürlich mitkommen. Dann ist sie aufgestanden, hat ihre Sachen genommen und ist gegangen.“

“Oh ...“, Fritte schaute ihn verständnisvoll nachfühlend an, “dann war das wohl nichts!“

“Ne, das war wohl nichts!“ seufzte Gregor resigniert. “Ich versteh nur nicht, wie man sich so täuschen kann.“

“Tja Gregor, so ist das wohl mit der Liebe.“ resümierte Fritte kurz die Angelegenheit und nahm sich eine Gabel aus der Schublade, um Gregors Meisterwerk zu probieren. “Hm ... schmeckt das super. Obwohl es kalt ist. Was ist das denn genau?“

“Tagliatelle nero al Angela”

“Aha! Angela in Ehren, aber du solltest es vielleicht anders nennen.” Gregor starrte ganz still vor sich hin.

“Ja, vielleicht sollte ich das. Wie findest du ‘Tagliatelle nero al molto amore‘?”

“Ach, du immer mit deinem ‘Liebe-Kochen‘. Ist ja ganz schön, dass du alles mit Liebe und Leidenschaft würzt. Aber bei Angela hat das ja auch nicht geholfen, oder?”

“Nein, bei Angela hat es nicht geholfen.” wiederholte er abwesend.

“Und soll ich dir mal sagen, wieso es nicht funktionierte?” Gregor blickte Fritte ernst in die Augen.

“Und, warum nicht bitte ...?”

“Es ist doch so: du würzt das Essen mit deiner überschäumenden Liebe für sie und sie mochte die Zutat einfach nicht. Weißt du, ich mag keine Oliven. Und wenn du mir auch die feinsten Oliven in dem auserlesensten Essen servierst, dann schmeckt es mir immer noch nicht. Weil ich eben keine Oliven mag. Und sie mochte deine Liebe nicht und anscheinend hat das Nachwürzen daran auch nichts geändert.“

”Aha, und warum findest du mein Essen dann lecker?“

”Gregor, ich mag dich. Mich stört deine Liebe im Essen nicht, weil du sie aus Liebe zum Kochen da hinein tust und nicht aus Liebe zu mir. Wenn ich dich lieben würde, Gregor, wäre es bestimmt das unvergleichlichste Essen auf der ganzen Welt für mich, erst recht, wenn du die Liebe für mich hinein getan hättest. Das wäre dann so, wie mit dem Essen von deiner Ma. Da ist beides zusammengekommen und es ist für dich immer noch das großartigste, was du je gegessen hast.“ Gregor blickte still in seinen kalt gewordenen Kaffee, während Fritte ihm aufmunternd über die Schultern rieb. Sie hatte ja keine Ahnung von seiner Ma ...

“Alles klar, Gregor? Komm das wird schon wieder!“

“Klar, das wird schon wieder! Wie immer, es wird schon wieder ...“

“Du Gregor, ich muss jetzt schlafen. Ich hoffe du kommst klar?!“

“Mach dir keine Sorgen um mich. Gut das heute Feiertag ist. Ich werde glaube ich mal unsere Gefriertruhe ausmisten.“

“Ach du, immer was mit Kochen! Na denn mach du mal, gute Nacht!“ Sie fuhr Gregor noch einmal aufmunternd durch die Haare, während er stumm ins Nichts schaute. Dann verschwand sie in ihr Zimmer.

Gregor lächelte. Es war ein sehr langes und sehr entferntes Lächeln, das seinem Gesicht plötzlich einen völlig fremden, eigenartigen Ausdruck verlieh. Es war gut, dass Fritte jetzt erst einmal schlafen würde. Dadurch hatte er genügend Zeit die Reste des letzten Abends aus der Welt zu schaffen. Leider hatte er Fritte nicht alles erzählen können. Vom letzten Abend. Aber es war so besser für sie.

“Tagliatelle nero al Angela“. Das war der richtige Name nach der letzten Verfeinerung. Es war dummerweise noch soviel dieser allerletzten Zutat übrig geblieben. Von der Zutat, die er die ganze Nacht im Schweiß seines Angesichtes fein gehackt hatte. In ganz kleine Würfel. Das zarteste hatte er angebraten zu der Soße gegeben. Den ganzen Rest, wohl doch immerhin - trotz perfekter Figur - mindestens 50 Kilo - hatte er erst einmal abgepackt in die Tiefkühltruhe gelegt. Und das musste jetzt alles weg. Dann klingelte ein Handy mit der Techno-Version von Jim Knopf als Klingelton. Ach ja, ihr Handy, das durfte er nicht vergessen.

Tja, die Liebe hatte ihn mal wieder übermannt. Und weil Angela ihn nicht lieben konnte, so sollte sie doch wenigstens ein Teil dessen werden, was er noch mehr liebte. Sie waren zu einem harmonischen Ganzen verschmolzen, sein Essen und sie. Seine Mutter wäre jetzt wohl sehr stolz auf ihn. “Tagliatelle nero al Angela“, “Tagliatelle al maximo amore“. Kochen mit Liebe eben ...!