

DIE ZIMMER-KUMMERS ESSEN AUSWÄRTS

Satire

Marguerite Zimmer-Kummer hatte ihren Ehemann Batty eindringlich gewarnt, aber er hatte wieder einmal nicht hören wollen. Er bestand darauf, daß die ganze Familie aus Anlaß des 40. Jahrestages des Sieges über die deutsche Küche in einem schicken und gemütlichen hauptstädtischen Restaurant zu Mittag essen und es sich einmal richtig gut gehen lassen solle. „Koche ich dir etwa nicht mehr gut genug“, hatte sogleich erbost Battys Frau Marguerite ausgerufen und darauf hingewiesen, daß man in diesen neumodischen Lokalen heutzutage zu teuersten Preisen die winzigsten Portionen bekomme, daß die Bedienung zu wünschenswerten übrigen lasse und alles ohnehin kalt auf den Tisch komme. Am besten sei da noch die gutbürgerliche Küche zuhause und damit basta.

Sogar Großmutter Amelie Kummer-Keller, eine ansonsten bekanntlich wagetütige und unternehmungslustige Person, war von Battys Vorschlag, einmal auswärts zu essen, nicht eben begeistert. Seit Großmutter Amelie einmal einem Fuhrunternehmer auf den Leim gegangen war, der regelmäßig Butterfahrten in die Bundesrepublik Deutschland organisierte, hatte sie die dortige Küche kennengelernt und sich geschworen, nie mehr auswärts zu essen.

So sah sich Batty veranlaßt, seiner Schwiegermutter zu erklären, daß in hiesigen Restaurants ganz andere Vorstellungen über die Kochkunst herrschen, als das jenseits der Mosel, in den von deutscher Kultur beeinflussten ehemaligen luxemburgischen Territorien bis Bitburg der Fall ist. Alle diese Speisen, die jedes Lebensmittelgesetzes spotten: von der kalten Platte mit fettiger Kalbsleberwurst über unverdauliche Fertiggerichte nach Wahl (Hähnchenbrustfilet mit Pappkartoffeln, Kalbsfricassee mit Sauerkohl, Frikadellen mit Dampfnudeln, Schweinehaxenfleisch mit Tapetenkleister oder Straßburger Platte mit Geschmacksverstärker) bis hin zur schwabbeligen und klebrigen rosa-grünen Götterspeise oder einem schmantigen Eierauflauf.

Und weil Großmutter Amelie Kummer-Keller eine belesene und kultivierte Frau ist, hält sie Batty gleich ein Zitat von Friedrich Nietzsche unter die Nase, als wolle sie damit bekräftigen, daß keine zehn Pferde sie aus dem Haus bekämen, um solchen Kantinenfraß zu sich zu nehmen: „Die deutsche Küche

überhaupt – was hat sie nicht alles auf dem Gewissen. Die ausgekochten Fleische, die fett und mehlig gemachten Gemüse; die Entartung der Mehlspeise zum Briefbeschwerer! Rechnet man gar noch die geradezu viehischen Nachguß-Bedürfnisse der alten, durchaus nicht bloß der alten Deutschen dazu, so versteht man auch die Herkunft des deutschen Geistes – aus betrübten Eingeweiden... Der deutsche Geist ist eine Indigestion, er wird mit nichts fertig.“

Man kann sich denken, daß Batty Zimmer-Kummer seine ganze Überredungskunst aufwenden mußte, um die Großmutter, seine Frau Marguerite, die Kinder Steve und Iris sowie das Meerschweinchen Emil schließlich doch eines Besseren zu belehren und sie davon zu überzeugen, daß es nicht schwer sei, in der Hauptstadt ein wundervolles Speiselokal zu finden.

Und so begibt sich die Familie Zimmer-Kummer aus Luxemburg-Neudorf eines Mittags in die Stadt und macht sich auf die Suche nach etwas Eßbarem.

Die erste Etappe ist der Salon der Hauptstadt, die Place Darm. Dort befindet sich ein Hamburger-Restaurant, in das die dreijährige Iris unbedingt hinein will, ein Wunsch, dem sie mit fürchterlichem Geschrei und einer unversiegbaren Tränenflut Nachdruck verleiht. Großmutter Amelie und Marguerite zeren die kleine Iris allerdings sofort auf die andere Seite des Platzes, denn auf einer großen, in allen Farben des Regenbogens bemalten Anschlagtafel lesen sie zu ihrem Entsetzen, daß die Hambur-

ger, die da serviert werden, „aus deutschen Landen frisch auf den Tisch“ kommen. Und das trifft für die Gurke, das Fleisch, die Brötchen und den Senf zu.

Hastenden Schrittes verlassen die Zimmer-Kummers die Place Darm und durchqueren die Hauptstadt. Schließlich landen sie in einer engen Gasse, in der sich ein kleines Restaurant befindet, das ziemlich verlockend und appetitlich aussieht. Auf einem Schild über der Eingangstür kann man lesen, daß es sich um ein „Steakhouse“ handelt.

Und also kehren Batty Zimmer-Kummer, seine Frau Marguerite, Großmutter Amelie, die Kinder Steve und Iris sowie das Meerschweinchen Emil in diesem Speiselokal ein. Die Begrüßung durch den Oberkellner ist äußerst herzlich, doch wie erstaunt sind die Zimmer-Kummers, als man ihnen statt einer ordentlichen Speisekarte kleine bedruckte Zettel im Postkartenformat bringt, auf denen sowohl die Nummer des Tisches als auch die des Steaks anzugeben ist, das man essen möchte.

In der Tat gibt die bereits auf dem Tisch liegende Speisekarte Aufschluß darüber, daß es außer gebratenem oder gegrilltem Ochsenfleisch nichts gibt. Am Tisch hängt ein Kugelschreiber, mit dem der Gast seine Karte ausfüllen und dem Kellner aushändigen muß, der dann in der Küche die Bestellung aufgibt. Batty Zimmer-Kummer sieht rot. Die vielen Kästchen auf seiner Karte, die er entsprechend seinen Wünschen ankreuzen soll, erinnern ihn fatal an jenen unse-



ligen Tag, an dem er seine Fahrprüfung ablegen mußte und sich während des schriftlichen Examens nicht mit der Straßenverkehrsordnung anfreunden konnte.

Marguerite Zimmer-Kummer stöhnt und kommt sich vor wie in einer Quizsendung. Die kleine Iris hat ihre Karte schon zur Hälfte aufgegessen, und Steve macht sich einen Spaß daraus, sämtliche Kästchen anzukreuzen. Großmutter Amelie schüttelt skeptisch das greise Haupt, als sie liest, daß man außer Tisch- und Steak-Nummer sogar in Blockschrift seine Anfangsbuchstaben angeben muß. „Wohl noch nie was von Datenschutz gehört?“, murmelt sie mißgelaunt.

Auf der Bestellkarte kann man folgendes lesen: „Wie möchten Sie Ihr Steak? – Bleu, Englisch, Medium, Durchgebraten, Mit Knoblauch, Auf kleiner Flamme geröstet, Gevierteilt, Mit Schlachtbeil malträtiert, Mit Füßen getreten, aufgespießt oder geteert und gefedert?“ Das Gewünschte muß man jeweils ankreuzen.

„Fehlt bloß noch, daß man die Blutgruppe des Ochsens angeben muß“, mault der kleine Steve und erhält dafür von seinem Vater eine schallende Ohrfeige.

Aber es kommt noch besser. Da wird sogar gefragt, auf welche Art man seine Kartoffel möchte. Als Pommes frites, als gebackene Kartoffel mit Butter, als gebackene Kartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch, im Schlafrock, in Unterhosen oder im Abendkleid.

Als Extras gibt es dann Knob-

lauchbutter, Petersilienbutter, Sauce Béarnaise und gemischten Salat, Vinaigrette mit Cocktail-Dressing oder Roquefort-Dressing. Als die Zimmer-Kummers ihre Karten schließlich ausgefüllt haben, ist eine halbe Stunde verstrichen. Um so größer ist der Appetit der Familie.

Kaum daß die Bestellung aufgegeben wurde, werden die Zimmer-Kummers auch schon bedient. Doch auch jetzt ist ihr Erstaunen groß. Denn die Bedienung entblödet sich doch tatsächlich nicht, das ganze Fleisch in rohem Zustand aufzutischen. Dem laut protestierenden Batty erklärt der Ober höflich, daß der Gast in diesem Restaurant sein Fleisch selber braten muß. In der Tat bekommt jeder Gast eine kleine Bratpfanne, in der er sein Steak stückchenweise braten muß. „Da hätten wir ja auch unser Camping-Gas mitbringen können“, wirft der freche Steve wieder dazwischen.

Batty Zimmer-Kummer ist wie am Boden zerstört. Seine Frau Marguerite meint ironisch: „Und du wolltest mir das Kochen ersparen!“ Doch was bleibt unserer Familie übrig, als sich schließlich ihr Mahl selbst zu bereiten. Und so gehen denn die Zimmer-Kummers zu Werke und schmeißen ihre Steaks in die Pfanne auf dem Tisch, daß das Fett nur so spritzt und zischt.

Immerhin mundet es den Zimmer-Kummers ausgezeichnet. Und bestimmt würde es ihnen noch besser schmecken, wenn sie wüßten, was sie da für Qualitätsfleisch essen. Auf der Speisekarte nämlich steht es kleinge-

druckt: „Was Sie da essen, ist Qualitätsfleisch aus den USA. Um einen Preisverfall unserer Ware zu verhindern, wurde dieses Fleisch mit den Zartmachern Papain, Bromin und Ficin behandelt. Sie verdauen das Fleisch sozusagen vor, indem sie das zähe Bindegewebe spalten. Diese Enzyme werden dem lebenden Tier ungefähr eine Viertelstunde vor dem Schlachten eingespritzt. Erlaubt ist das zwar nicht, aber dafür hat unser Verfahren den Nachteil, daß sich die Enzyme in Niere, Leber und Zunge anreichern. Unsere Steaks sind darüber hinaus mit Gammastrahlen behandelt, um eine eventuelle Konservierung längerer Dauer zu ermöglichen. Diese radioaktive Bestrahlung ist Ihrer Gesundheit nicht weiter abträglich, wenn man davon absieht, daß in bestrahlten Produkten ausnahmslos schwere Zellgifte wie Schwefelwasserstoff, Markaptane, Ammoniak, Fomaldehyd und Hydroperoxide nachgewiesen werden. Füttert man Ratten mit bestrahltem Rindfleisch, so krepieren sie binnen weniger Wochen an starken Blutungen. Menschenversuche mit fehlernährten indischen Kindern bestätigen diese Tatsache ebenfalls.“

Auch das Meerschweinchen Emil hat das Kleingedruckte offenbar nicht gelesen, ansonsten es sich wohl kaum an den mit Sexualhormonen angereicherten gemischten Salat heranmachen würde, den ihm Steve hinge-
setzt hat.

Jacques Drescher