



Hedwig Herzmansky

**ESSEN MIT DER
GROSSMUTTER**

Geschichten

WELTEN Verlag ©

1. Auflage

Kairo 2015

ISBN: 978-1533318084

Hedwig Herzmansky

ESSEN MIT DER GROSSMUTTER



Copyright © WELTEN Verlag 2015

Umschlag: Grossmutter Hedwig mit Enkelin

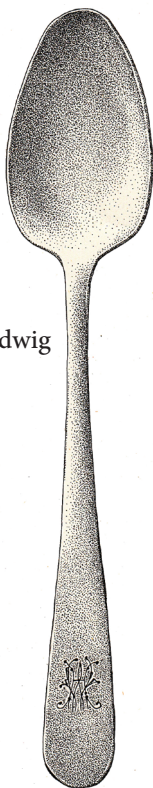
Rückseite: Foto einer Skulptur von Hedwig
Herzmansky

Silberlöffel: mit Monogramm von Hedwig Wiegele

Grafik: von Marianne Manda

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung, vorbehalten.

für meine Großmutter Hedwig
das Andere Mamele



Inhalt

1. Topfen mit dem
Anderen Mamele
2. Ein Symbol Christi
3. Getsemani in Libyen
4. Ziziphus Spina Christi
5. Huhn in Hudaidah
6. Tee in Nazlet
7. Espresso in Taormina
8. Hua Raw
9. Durian
10. Apfelkompott in
Tel Aviv
11. Rantepao
12. Gebratene Äpfel im
Energiekreislauf

TOPFEN mit dem ANDEREN MAMELE

Das Andere Mamele, auch Mutter genannt, war meine Großmutter Hedwig, die Schwester des Malers Franz Wiegele, daher ihre schriftliche Anrede als Mädchen, als Hedwiegele - vor allem von Verehrern, zu denen auch Anton Kolig gehörte, bevor er zum Schwager wurde.

1942 oder 1943 waren Mutter und ich zu Fuß unterwegs von Heiligengeist nach Bleiberg, damals noch ohne Bad.

Die Hitze war stark, wir machten eine Rast im Wald, in einer schattigen Lichtung, links von der Straße, mit hohen Farnen und üppigen Gräsern, Kräuterduft würzte unsere Jause, den Topfen, dessen Beschaffung die Ursache unseres Ausfluges gewesen war. Wir aßen ihn gleich aus dem Papier. Er war weder trocken-bröselig noch sämig-weich, von einer nie wieder erlebten Konsistenz: körperhaft schwer und feucht, gleichzeitig aber locker zusammenhängend, dennoch aus Einzelkörpern aufgebaut, aus größeren und kleineren Teilen, aber mit Zusammenhalt, gegenseitiger feuchter Haftung.

Die Säure war intensiv, dennoch mild, weder mit Zitrone oder Essig vergleichbar, kräftig aber nicht im üblichen Sinn sauer, keine ad-

ditiv empfundene, sondern eine inhärente Art von Säure, ohne Süßanteil.

Als 70-jährige erfuhr ich von meiner 90-jährigen – richtigen – Mutter, dass dieses Erzeugnis von einer wegen ihres Topfens berühmten und gesuchten Bulgarin stammte, die dann aber bald verschwunden war.

Demnach waren unsere vier Kilometer Fußwanderung ein Pilgerweg zu einem Kulturgut gewesen, dessen Bedrohung damals noch keineswegs voraussehbar war, mit der weltweiten Kriegsdestruktion noch nicht als parallelgehend apperzipiert werden konnte. Meine Großmutter ist 1944 von Bomben erschlagen worden (wegen des Atelierrglasdachs ihres Bruders); der Geschmack ihres Kochgutes aber blieb bestimmendes und

richtungsweisendes Fundament meines Sinnenlebens und von dessen Aktivierung.

Alle ihre Speisen enthielten eine – nie wieder zu erlebende – höhere Komponente: den Zusatz an Güte.

EIN SYMBOL CHRISTI

Ägypten besteht von über 90%
aus Wüste, westlich des Nil

die Libysche, östlich die Arabische Wüste,
beide beherbergen frühe christliche Klos-
teranlagen.

Am Roten Meer geht das südliche von den
zwei Klöstern auf den ersten Einsiedler der
Christenheit, den Heiligen Paul von Theben,
zurück, der sich 244 aus der ‹westlichen›
Welt verabschiedet hat.

Aus Palmstroh verfertigte er sich sein Ge-

wand, Brot, einen halben Laib, brachte ihm täglich ein Rabe und Wasser gab ihm der Berg.

Wegen dem Krieg mit Israel war in den siebenziger Jahren des vorigen Jahrhunderts das ganze Gebiet militärisch gesperrt. Literatur bot allein der deutsche evangelische, in Ägypten wirkende, Pastor Otto Meinardus. Bei erster Gelegenheit fuhren ein Freund und ich los, der Rot-Meer-Küste entlang, auf der 1946 durch die Shell Company zwischen Suez und Ras Gharib angelegten Straße, mühsam versuchend den richtigen Wadianfang innerhalb des unendlichen gleich gelben Sandes zu finden.

Eine kleine Tafel auf einem Holzstiel, so, wie unter Shakespeare auf der Bühne ‹London›

bezeichnet worden war, zeigte den Pistenbeginn an, wo am Boden des Wadi spärlicher Pflanzenbewuchs auf einen unterirdischen Wasserverlauf hinwies, den Beduinenräubern somit das Klosterziel verratend.

Schroffe Windungen, wilde Kurven führten uns steil ansteigend durch Totalwüste bis zum Kloster.

Im Gästequartier außerhalb konnten wir nächtigen, was kurz zuvor für Frauen noch nicht möglich gewesen war.

Zum Abendbrot durften wir ins Innere der Klostermauern, im Empfangsraum servierte uns ein Mönch auf einem Holztablett je einen knallroten Paradeiser, ein rundes steinhartes Brot, ein Stück extrem gesalzenen, harten Weißkäse und ein Glas dunklen, trie-

fendsüßen Schwarztee.

Mir schien zuerst alles ungenießbar, aus Höflichkeit drückte ich nach und nach Partikel hinunter.

Der Paradeiser war eiskalt und frisch, das Rot stechend und von einer so enormen Gewalt, dass es meinen ganzen Körper in Besitz nahm, tatsächlich nährte es jede – überrascht frohlockende –empfangende Leibeszelle.

Wurde das Herz sympathetisch getroffen?

Wie ein Feuer hat das Rot die farblose Klosterinsel durchstrahlt.

Der Paradeiser hat das Stechend-Spitzige des salzigen Käses, das Eckig-Harte des Brotes und das durchdringend Süße des Tees in das Rund und das Rot hineingezogen, die einzeln erlebten gegensätzlichen Extremgeschmäck-

er wurden dadurch nicht aufgelöst sondern
harmonisiert, nicht aber homogenisiert.

Ein einschneidendes Welterlebnis.

siehe: Robert Pfaller, WOFÜR ES SICH ZU
LEBEN LOHNT, 2011, 58:

«Nach beiden Seiten hin beweisen wir, dass wir
kein vernünftiges Verhältnis zum Genuss
herstellen können. Und was wir führen, ist kein
Doppelleben, sondern vielmehr ein extrem
homogenisiertes, humorloses».

GETSEMANI in LIBYEN

Alle Wege in Libyen sind weitläufig.

Wir waren auf der Rückfahrt von den Nefusa Bergen nach Tripolis und passierten eine Ölpresse nach der anderen, in Abständen von ungefähr 10 km, alle auf der rechten Seite der Strasse, auf leicht erhobenem Gelände, zu der alle umliegenden Leute ihre frisch geernteten Früchte zur Ölgewinnung brachten. Wir wollten Wissen und Unterweisung und bekamen zur Belohnung einen großen

Teller neuen Öls angeboten mit frischen, noch warmen, knusprig-krachenden, weißen Baguettes zum Tunken, aus dem hervorragenden heimischen Weizen, der für seine allerhöchste Qualität berühmt ist.

Wider Erwarten war es kein grünliches Öl, wohl dickflüssig, aber tatsächlich pures Gold. Ein total erdiger Geschmack, wohl von hunderten Mineralien, Vitaminen und Enzymen aus Urzeiten zusammengesetzt und sein wohliges Wiedererkennungsgefühl nicht so sehr im Mund und Zunge erzeugend: das Öl ging schnurstracks daran die Tiefe der Leibeshöhle zu erreichen.

Ein atavistisches Bioereignis, das eine Neudefinition von Genuss erfordert.

Im Vergleich, auch mit den besten privaten

Erzeugnissen, sei es aus Italien, Spanien oder sogar Griechenland, wirkt das libysche Öl tiefer ausladend, umfassender, vollständiger, die obigen dagegen rascher, distanzierter, fremder, oberflächlicher.

Die Erde Libyens lebt offenbar noch immer im engen Liebesverhältnis mit der Olive, die aus Phönizien – dem Land aus dem Europa entführt worden war– mit den hier Punier genannten Semiten - Agrikulturmeistern der Antike - eingeführt worden war und dann zur modernen hellenistischen Monokultur avancierte. Von den Römern zum Exportschlager Nummer eins erkoren, lieferte sie das Öl auch für deren Bäder und Lampen.

Allein die jährliche Abgabe von Leptis an Cäsar betrug 10.000 Hektoliter (1,5 Millio-

nen Kilogramm).

Mussolini gab der Beziehung das neue Feuer, das bis heute brennt.

Wohl hörte und las ich von dem Verbot Öl ins Ausland mitzunehmen, es schien mir allerdings unglaublich und lächerlich, doch ich wurde eines Besseren belehrt.

Im Bus von Bengazi nach Alexandrien unterwegs, musste das Stück des Weges zwischen dem libyschen und ägyptischen Zoll zu Fuß samt Gepäck zurückgelegt werden. Der libysche Kontrollor öffnete jedes Gepäckstück der hauptsächlich ägyptischen Gastarbeiter, und entfernte aus diesen alle noch so kleinen mit Olivenöl gefüllten Flaschen und Fläschchen.

ZIZIPHUS SPINA CHRISTI

Der Preis für echten jemenitischen Bienenhonig, den die Reiseführer angaben, seine schwindelnde Höhe von 250 DM pro Liter, machte mich natürlich neugierig. Er wäre ein Tür- und Toröffner, als Supergeschenk auch für ein Staatsoberhaupt passend.

Leicht war das Auskundschaften einer Erwerbsstelle aber nicht. Letztendlich erstand ich 1985 bei einem Juwelier einen Viertelliter Christusdornhonig mittlerer Qualität um

80 USD, in eine kleine, schon gebrauchte Plastikflasche umgefüllt, oben am Hals noch kleine Wachsstücke, tote Bienen, Larven und Pollen schwimmend.

Daheim dann, in Ruhe und Gelassenheit, außerdem konzentriert, startete ich die Kostprobe.

Ein Schockerlebnis. Nicht süß! Überhaupt nicht süß!

Was aber dann?

Herb-eckig-kratzig-grundig-irden-voll-wohltuend-wärmend.

Nicht ich – aber mein Körper – frohlockte.

Wie das ?

Geduld.

Mein Körper musste es erst meinem Bewußt-

sein erklären.

Später!

Zuerst wollte er seinen Genuß haben.

Der tiefe Körper ist rückständig, atavistisch, die Zunge dagegen modern, sie orientiert und taxiert die Süße allein nach dem erst 175 Jahre alten Industriezucker, der im Vergleich dazu spitzig, stachelig schmeckt, übertrieben, fast salzig, auf alle Fälle platt und künstlich im Nachhinein, nachdem er vorerst schnell zur Euphorie aufruft.

Der jemenitische Honig ist ungezuckert, d.h. die Bienen verbleiben ohne Zufütterung und sind allein auf Naturpflanzenbewuchs angewiesen.

Einheimische Krankheiten gibt es nicht.

Was verliert der Mensch durch Veredelung?

Was er gewinnt, wissen wir, das wird und wurde uns ständig eingebläut. (Auch Autoimmunkrankheiten durch gehobene Hygiene...)

HUHN in HUDAIDAH

Das Rote Meer hat die am allerköstlichsten schmeckende Fische und Meeresfrüchte, was vor allem für Hudaidah gilt, dessen Fischmarkt Atem und Bewußtsein raubt.

Da die «allerköstlichsten» Gambaretti im Barracken-Imbiss-Etablissement zu Ende waren – wie auch nicht – blieb noch Huhn als Alternative, auch nur ganz kurz, denn diese waren – analog zu den am Markt in Überzahl angebotenen Hammerhaien – ein «Hammer». Wie muß die innere Beschaffenheit eines

Menschen aussehen, den der Geschmack eines solchen Natur-Huhnes das ganze Leben begleitet?

In ihm muß etwas befriedigt, zur Ruhe gekommen sein, das Habgier und Wünsche reduziert, das Bedürfnis nach Veränderung besänftigt.

Würden er und ich im Westen über Hühner sprechen, so wären Weltunterschiede inkludiert, die verbal unauflöslich wären.

Hühner meiner Großmutter kamen diesen von Hudaidah nicht einmal in die weitere Nähe.

Klein und zart, ohne Fett, aber nicht mager, von sich aus gewürzt: meine Zunge musste mehrmals an den Gaumen drücken um sich der Wirklichkeit zu vergewissern, nicht in

Traum- oder Trugbilder zu verfallen.

Ein mir bisher unbekanntes, sich hier einkerbendes Leib-Glücksgefühl tat sich kund, die Entdeckung einer ganz neuen Seite der Welt, ihrer Herrlichkeit und Souveränität.

All unser sogenanntes «Gutes Essen» ist im Vergleich zu dem taubengroßen Hühnchen eine drittklassige, besser gesagt, eine ganz andere Kategorie, weit entfernt vom eigenen Körpergefühl, etwas Fremdes, nicht im Gleichschritt mit der Evolution Gewachsenes.

Den Sulmthaler Hühnern für den Kaiserhof in Wien stand gemächliche Entwicklung frei, hingegen wird heute die Zeit für ihr Leben knapp und drängt.

TEE in NAZLET

Ich wohne in Nazlet el Samaan, dem Dorf bei den Pyramiden in der Sphinxumgebung.

Vor mir beginnt die Sahara, und sie endet am Atlantik.

Nicht weit hinter mir gab es 1985 noch einen weitläufigen Garten, in dem Blumen für den Verkauf an Geschäfte in Kairo gezogen wurden.

Wir sprachen gut miteinander, der Gärtner und ich, eine Einladung zum Tee war fällig.

In hastiger Behutsamkeit baute er mit wenigen Steinchen eine winzige Feuerstelle, das weiße gebauchte

Schnabelkännchen füllte er mit kaltem Wasser und gab sehr viel Zucker und Teestaub, stark durchrührend, hinzu. Dann ging er in eiliger Bedächtigkeit auf die Suche nach Heizmaterial. Es waren ausgesuchte Teile von Dattelpalm-Ästen und etwas Palmwerg zum Feuerentfachen.

Das einmalige Aroma des Tees ließ mich daheim im Garten mit allen brennbaren Teilen meiner Dattelpalme experimentieren um das unterschiedliche Geschmacksergebnis des Tees einer Beurteilung zu unterziehen.

Einzeln wie auch in Kombination:

das gelb lodernde Werg, das teuflisch

funkelnde Rot der schmälere Astteile,
das rostrote Glosen der dickeren Teile, das
sprühende Blau-Zinnober der braunen Stam-
mpolster und das spritzende Silber der dün-
nen Zweige.

Je nach deren Verwendung variiert der Ge-
schmack des darauf mehrmals aufgekochten
Gebräus.

Eine Auferstehung des Beduinentees war mir
nicht vergönnt.

In ein winzig kleines Glasgefäß mit Henkel
ließ der Beduinen-Gärtner die glänzende,
samtbraune Flüssigkeit aus ziemlicher Ent-
fernung hineinlaufen, einen Schaum erzeu-
gend, der in seinem Licht-und Farbenspiel
das des Feuers in einer geläuterten Dimensi-
on wiederholte.

Er ließ das Glas von Chauffeur zu mir – zu ihm – und noch zwei Mal die Runde gehen.

Als süß war der Tee trotz der enormen Ingredienz an Zucker nicht zu empfinden , die Bitternis hat ihn aufgesogen und etwas ganz Neues kreiert , nämlich eine Mahlzeit , das Gewürz dazu lieferte die göttliche Dattelpalme ,das Aroma einer Räucherung.

Höchstens noch einige Datteln fehlten zu einem kompletten Hauptgericht.

Kein einziges Wort hat den Ritus gestört.

Die Analphabeten besitzen Fülle und Völle.Deren Nicht- Ent –Wickeltheit, das nicht Herausgeschlagene aus deren Ursubstanz , die demnach nicht beschädigt und beschnitten ist , kann massiv zur Ausstrahlung kom-

men.

Das beduinische Teeritual , ohne begrenzende Worte , dem All gegenüber offen , war eine heilige Handlung.

Die Sehnsucht der hochkultivierten Seele nach Urzustand ließ die japanische Teezeremonie entstehen , mit Tee–und Blumenmeister.

ESPRESSO in TAORMINA

Achille Gaggia erfand 1946 die Espressomaschine und damit eine dritte Methode der Kaffeezubereitung, indem nun Wasserdampf durch das Kaffeepulver gepreßt wurde.

Meine erste Bekanntschaft fiel in den Anfang der 60er Jahre bei meinem ersten alleinigen Urlaub, infolge der bestimmenden Geste des entscheidungsmächtigen und charmierenden Bedienungspersonals.

Da ich eigentlich nicht wusste, was mich erwartete, fand ich den Geschmack tatsächlich

einem Dessert entsprechend, als welches es mir – fast zwingend – offeriert worden war: bittersüß, aber distanziert, sowohl tiefbitter als auch tiefsüß.

Überraschend war dabei, dass diese minimale Quantität eine so weitläufige, intensive körperliche Ausbreitung erfuhr, und das über eine Zeitstrecke von mehreren Stunden.

Eigentlich auch eine Wende des Seelenaggregats bewirkend, nämlich die Umwelt öffnend und Frohsinn erweckend. Wenn auch ohne dem überwältigenden Ersterlebnis, blieb ich infolge dessen zeit-
lebens eine Café-Enthusiastin, wobei der italienische Espresso immer noch eine Sonderstellung einnimmt, die wohl auf einem Geheimnis zu beruhen mag, wie ich vermute.

Es könnte womöglich eine sophistike Spur von Zucker oder Salz sein, die dem Pulver oben aufgelegt worden ist.

Oder macht allein das Verhältnis von Dicke der Tasse und der sehr geringen, aber dichten Menge an Flüssigkeit die Exzellenz des Geschmacks aus, entsprechend der schon seit Jahrhunderten in Italien endemischen Qualität der Proportionalität und künstlerischen Ponderation?

HUA RAW

«Hua Raw Night Market is the center of nightlife in Ayuthaya» (Lonely Planet, Thailand).

«Ein Muss ist der Besuch des Nachtmarktes am Fluss gegenüber dem Chandra Kasem Palast. An zahlreichen Ständen gibt es frisch zubereitete (...) Gerichte, die man an Tischen im Freien in aller Ruhe geniessen kann. Unter 100 Baht» (Du Mont, richtig reisen, 2006).

«Ein Höhepunkt im Leben.

Blick von hier auf Fluß und Wat Mondop vis a vis.

food stalls beside the water

noodles with prawns 50 Baht

overexcellent*****› (die Autorin, 2007).

Der Blick auf die Insel mit Pagoden, Leute mit Spitzhüten in Dschunken davor, zeigt mir die Herkunft unserer Teigwaren, aus einer uralten Zeit stammend, die offenbar hier im Rezept noch am Leben ist.

Die grauschimmrigen Nudeln erstreckten sich von einem Ende meines Schlundes zum anderen, füllten Speiseröhre und Magen glatt und glänzend aus. Es wäre schade gewesen diesen Genuß durch Zerkleinern im Mund zu verderben.

Ich erlebte erstmals meinen Körper als Masse im beherrschenden Gegengewicht zur Masse der Umwelt.

Füllig und schwer, ganzheitlich, unraffiniert,
griffig und packend war das Gefühl – mit
dem Bedürfnis zu schmatzen , vielleicht
sogar zu rülpsen.

DURIAN

Ostasiens teuerste Obstfrucht stinkt, und das erbärmlich, sodass es dem Durian verboten ist, in der Metro, im Flugzeug, Zug, Omnibus und Hotel aufzucheinen.

Mir wurde in seiner Begleitung der Einstieg zur Metro in Bangkok verwehrt, dennoch hatte ich ihn in Jakarta in das Fluggepäck geschmuggelt, dies tief bereut als in Wien an der Gepäcksabgabe alle wütenden Augen über gerümpften Nasen tödlich auf mich gerichtet waren. Wäre ein passender Erdboden

vorhanden gewesen, sofort wäre ich in diesen versunken.

Der Durian wird in seiner Heimat fast ausschließlich am Abend verkauft, und dann auch auf der Stelle – noch auf der Straße – verzehrt.

Ein ›Freudscher‹ Genuß, der einzigartig ist, im untersten Gaumen seinen Höhepunkt erreicht und darin besteht, dass man vor Entzücken gluckst und gleichzeitig vor Ekel sich schüttelt, beide Gefühle halten sich die Waage, aber es bleibt die Passion auf nochmals und mehr und öfters. Auf alle Fälle strebt man nach Wiederholung.

Der Durian löst eine Sucht aus.

Die Malaien sagen: ›Ist der Durian unten, ge-

hen die Sarongs nach oben.›

Die gelblich weiche Konsistenz des Fruchtfleisches, in Form von dicken weiblichen Schamlippen, mit äußerlichem Hintergrundgeschmack und starkem, an Babykot erinnernden, Geruch, aktiviert die Analphase im Halbbewusstsein.

Die deutsche Bezeichnung des Durian als Käseobst ist ein Versuch sich irgendwie an seine ‹Ausstrahlung› heranzupirschen.

Eine Persönlichkeitsschilderung darf seine Sozietät nicht vergessen.

Als Früchteliebhaberin (wenngleich nicht gerade Fruktivore) wurde mir Thailand zur Offenbarung was die Saftigkeit, Jugendlichkeit, Frischheit, Knackigkeit, Würzigkeit der schier unbegrenzten Vielfalt seiner Frucht-

welt ausmacht, die dementsprechend eine Primärrolle im fröhlichen Dasein der Menschen einnimmt.

Und innerhalb dieser Elite herrscht der Durian als ihr König.

Er knackte meinen Geschmackstresor.

APFELKOMPOTT in TEL AVIV

Aus Nostalgie zu meinem
Lieblingsland suchte ich zum
Mittagessen, inklusive Eis-Dessert, das Je-
menviertel auf.

Nachdem ich anschließend eine Woche lang
sterbenskrank gewesen war, kam auch wie-
der der Tag an dem an Nahrungsaufnahme
zu denken nötig geworden war. Ein kosheres
Restaurant schien mir dazu am passendsten.
Die Entscheidung war nicht nur richtig, son-

dern superb.

Einer älteren Serviererin im schwarzen Kostüm, mit weißer am Rand gerüschter Schürze und ebensolcher, krönchenartiger Haarstütze, sagte ich nur, dass ich krank wäre – eine Erklärung, derer sie gar nicht bedurfte – und ich ließ mich sofort in ihr mütterliches Verstehen fallen, wähnte mich bereits auf dem Weg zur Besserung.

Ein Hühnerhaxel ohne Haut brachte sie mir, dazu Apfelkompott – genau wie daheim, als wäre ich Patientin bei Mutti– kaum gesüßt, mit viel Flüssigkeit, die Apfelspalten weich, aber in gehaltener Form, der säuerliche Geschmack von den Äpfeln selbst erzeugt, nicht durch Zugabe von Zitrone erreicht.

Ein ‹richtiges›, ‹wirkliches› Kompott im

Orient, ein überwältigendes,
einmaliges Ereignis!

Die Apfelspalten von einer Farbe wie Bernstein oder Honig, ein Duft wie nach reinen Engeln, deren Flügeln sie glichen.

Ich war im Paradies und auf der Stelle gesund.

RANTEPAO

Aberdutzende von schwarzen Hängebauchschweinen werden von Verwandten und Beileidigen - zwischen Bambusstangen aufgehängt – zu den exzessiven Totenfeiern geschleppt.

Das Schwein ist das Ritualtier zweiter Klasse nach den kurzfüßigen, Riesenhörner tragenden Prestige - Hochlandrindern.

Paꝑiong, die Hauptspezialität des Toraja Hochlandes besteht aus in Bambusrohren gefüllten Schweinefleisch, vermischt mit Gewürzen und Kokosnuss.

Schweinefleisch ist führend am örtlichen Restaurantmenüangebot, sodass ich , obschon nur sehr mäßig an Fleischgenuß interessiert, es auch einmal probieren wollte. Dabei blieb es allerdings nicht, fortan aß ich es sowohl mittags als auch zu Abend.

Von der heutigen modernen Speisekultur her gesehen, ist der Geschmack das Gegenteil von spektakulär:

bescheiden, zurückhaltend, einfach.

Was ist es also, das einen packt, beim Genick, und nicht mehr losläßt?

Eine Kraft, die in den Hinter-und Untergrund greift.

Als Medium wirkend, das den Körper als ganzem einer Behaglichkeit zuführt, einem Wohlgefühl, einer wieder ins Normalmaß

rückenden Harmonie, die Begier auf Erdung erfüllend.

Die Zunge erlebt den Geschmack als sensationell kleinteilig, aber eben fest, im Gegensatz zu Brei, als ob das Fleisch aus minutiösen Porenpartikeln die Genußspritzen auf seinen Gegenpart – die Zunge – loslässt, ein additives Miniaturereignis erzeugend.

Vor 100 Jahren waren die Altmalaien des Toraja Hochlandes von Sulawesi (früher Celebes) noch Kopffäger, haben also aus den gejagten Menschenköpfen besondere Energie bezogen, liefert ihnen diese heute das Schwein?

Die moderne Ethnologie (Descola, Ph., Jenseits von Natur und Kultur, 2011) be-

sagt hingegen das Gegenteil, Kannibalismus wäre keine Energiebeschaffung, sondern zur Selbstdefinition unerlässlich, um sich als unterschieden wahrzunehmen; um wirklich selbst zu sein, muss ich mich eines anderen bemächtigen und ihn assimilieren.

Ohne den Körper eines anderen, ohne seine Identität, wäre ich unvollständig.

GEBRATENE ÄPFEL im ENERGIEKREISLAUF

In meinem Garten, der die nahen Pyramiden und die Sphinx von Giza überschaut, befanden sich zwei lachende Mädchen auf Besuch.

Eine Studentin, an der Österreichischen Botschaft als Praktikantin kurz beschäftigt gewesen und deren Mathematik und Religion studierende Freundin.

Das Rezept gibt nur den Rahmen ab, inner-

halb dessen ist es die Akzeptanz des Kochgut-Charakters und die entsprechend sich ihm unterordnende Anpassung, die das Ergebnis entscheidend bestimmt.

Es hängt vom Apfel ab, wann und wieviel ich Limone zugebe, allerdings spielt das Spannungsverhältnis zum Esser, zur Esser-Individualität die größte Rolle für die Genuß-Qualität.

Der ausgehöhlte Apfel bekam zuerst Olivenöl, dann braunen Zucker, Limonensaft, Preiselbeeren, Cognac und Zimt.

Die deutsche Freundin sagte, sie hätte ihr ganzes Leben noch nie so etwas Gutes gegessen.

Eine Beurteilung derer ich erstmalig anheim gegeben wurde.

Wahrscheinlich wusste das Mädchen aber nicht, daß sie beide es gewesen waren, deren Lachen, Lebenslust-und -freude mir die positive Energie geliefert hatten, die im Bratapfel Eingang und damit den Weg zu ihnen zurück gefunden hatte.

In buddhistischen Klöstern Asiens ist der Koch der jeweils in Meditation am weitesten fortgeschrittene Mönch.

