

Leseprobe aus:

Vincent Klink

Immer dem Bauch nach



Mehr Informationen zum Buch finden Sie auf rowohlt.de.

Inhalt

Vorwort — 9

Vincent der Seefahrer lernt ein neues
Artischockenrezept — 11

Barrique im Remstal — 23

Die Entenpresse des Tour d'Argent — 30

Blutwurst in den Tropen — 39

Riesling, Riesling, Riesling — 60

Zwei Schwaben in New York. Ein Dramolett — 68

Das Auge des Hammels — 75

Frühstück im Jemen — 85

Stuttgart — 92

Schotterboden und Weihrauchduft –
Eine Weinexkursion ins Elsass — 99

- Harry's Bar Venedig — 109
- Bavarian Breakfast — 118
- Angeln im Jura — 123
- Halloween — 132
- Neapel sehen und doch nicht sterben — 138
- Überfall in den provenzalischen Bergen — 171
- So riecht der Norden — 178
- Eine Reise zum Vierkanthof des Thomas Bernhard — 189
- Das Butterbrot auf San Lazzaro degli Armeni — 198
- Burgund, schön und tragisch — 206
- Gaudium Gamundia oder
warum ich immer noch gerne nach Gmünd fahre — 217

Vorwort

Es gibt Leute, die ein solch geruhames Berufsleben führen, dass sie im Urlaub den Amazonas hinaufschnorcheln müssen. Andere haben zu Hause zu wenig Durst, so zieht es sie in die Wüste. Der Mensch braucht Abwechslung, und mancher will nach oben, immer öfter so weit, bis die Luft ausgeht und man gleich oben bleibt, auf dem Mount Everest. Es gibt viele Gründe, sich zu ruinieren. Mich treiben Hunger, Durst und die Neugierde nach anderen Aromen in die Fremde.

So hänge ich meine Nase in den Wind und lasse meine leergetrunkenen Flaschen auf dem Boden kreisen. Achtung, sie zeigen selten nach Norden, sondern fast immer nach Süden, nach Italien oder Frankreich. Nichts gegen den Norden, auch dort gibt es passable Futterstellen. Die des Südens sind jedoch mehr nach meinem Geschmack. Die lateinische Lebensfreude ist überschäumend, die Tafeln sind reich gedeckt und die Weinkeller prall gefüllt. Das Leben folgt dort nicht der Rücksichtnahme auf den Gelderwerb, sondern der Tagesrhythmus wird durch die Essenszeiten bestimmt. Er folgt dem Dejeuner, den Soupers, Dinners und der Vielfalt des mediterranen Angebots, wunderbare Salate, Gemüse, Trippa, Minestrone – Mangiare eben und nicht Food oder dolles Frühstück.

Was liegt mir näher, als die Länder zu meiden, in denen gut gefrühstückt wird? Wozu brauche ich ein Frühstück,

wenn mir vom abendlichen Bœuf Bourgnignon, von Meeresfrüchten und olivenölschwangerer Pasta und Vino noch der Ranzen spannt? Gewiss, Busreisen nach Skandinavien zu sagenhaften Smörgåsbords sollen sehr billig angeboten werden. Gut frühstücken, und was kommt dann? Oder muss man nach England, nur weil die Billigflieger dorthin steuern? Da gibt's auch nur Frühstück oder einige Superköche, die in der Stunde mehr kosten als ein Jahr lang Ryan-Air fliegen.

Tja, Paris, das wäre auch mal wieder dran. In vielen Restaurants wird immer noch das kulinarische Maß aller Dinge zelebriert. Ganz billig kann das nicht sein, aber zu den Leuten möchte ich auch nicht gehören, die nur Urlaubsspaß haben, wenn's billig ist. Da könnte ich mich ja gleich in ein Aldi-Regal legen und endlich mal heilfasten.

Vincent der Seefahrer
lernt ein neues
Artischockenrezept

Nicht die Sonne weckte mich, sondern mein kleines Zeltchen wackelte, als rüttelte der Schirokko, der sandgelbe Wind aus Afrika, daran. Nichts wie raus aus dem Schlafsack! Da zerrte jemand von außen den Reißverschluss nach oben, und mit der kalten Morgenluft drängte ein drohgebärdiger Schädel ins Innere und verfinsterte das Morgenlicht. Alarm! Ein Überfall? Doch schnell sprang mir der glitzernde Kragenspiegel entgegen. Es musste ein Soldat, Carabiniere oder sonstiger Ordnungsfanatiker sein. Vorsichtshalber und mit treudeutscher Obrigkeitensangst stammelte ich «Scusi» und wiederholte diese Unterwürfigkeit dann gleich noch einmal. Lag ich doch völlig wehrlos, in der Unterhose, und hatte wohl eine Strubbelfrisur, die in dem Uniformträger womöglich Verhaftungsgelüste weckte. Ich presste mir ein weiteres devotes «Scusi» ab. Wie pflegte mein Vater, der Tierarzt, zu sagen: «Musch immer schwätze mit de Tierle.»

Mir war aber gar nicht nach diplomatischer Finesse, vielmehr kämpfte ich mit meinen rudimentären Italienischkenntnissen gegen das lauernde Schweigen des Uniformierten. Der Reißverschluss des Zelts klaffte nun offen wie eine Wunde. Mein Gegenüber glich einem Heerführer. Er trug eine grüne Jacke aus glattem Loden mit goldenen Abnähern, goldenen Knöpfen und sonst allerlei Zierrat, was dem Mann sicher zu seinem monströsen Selbstvertrauen verhalf.

Schließlich kübelte er, offensichtlich befehlsgewohnt, eine Flut italienischer Vokabeln auf mich herab. Es klang nicht gut. Ich schielte an dem Generalissimus vorbei: Mein Kanu dümpelte noch an der Mauer, die Sonne schien bereits hell, und ich krabbelte vollends aus meinem kleinen Kokon. Eigentlich sah alles ganz friedlich aus, bis ich das Schild sah: «Zona Militaria». Aha, Sperrgebiet. Reflexartig ließ ich meinen Charme spielen und deutete mit ausholenden Armbewegungen an, dass ich sofort von hier verschwinden würde. In der Dämmerung des Vorabends hatte ich völlig vernünftig und auch nautisch logisch gehandelt, indem ich das Kanu an der Kaimauer des Leuchtturms von Chioggia festmachte. Wenn es einen sicheren Ort gab, dann den. Auf einem kleinen Wieslein an den Mauern des Turms schlug ich mein Zelt auf.

Den Nachmittag hatte ich am Hafen verbracht und mir all die Fischkutter angesehen, die dort zu Hunderten vor Anker lagen. Chioggia ist der größte Fischereihafen der Adria, dementsprechende Betriebsamkeit herrschte dort, was mich ziemlich faszinierte. Schon damals, vor zwanzig Jahren, hieß es, das Mittelmeer sei leergefischt. Das mochte stimmen, aber am Kai, auf dem angrenzenden Fischermarkt und in der Auktionshalle gab es Unmengen kleinen Meeresgetiers, das der Seezungen- und Steinbuttesser vielleicht als Kropfzeug verschmähen würde: Sardinen, Merluzzo (Dorsch, Seehecht), Coda di Rospo (kleiner Seeteufel), Triglia (Rotbarbe) und Dentice (Zahnbrasse). Sie heißt so, weil jede Zahnarzthelferin beim Anblick dieser kariesfreien Gebisse in Verzückung geriete. Der Fischmarkt von Chioggia ist ein wahres Küchenparadies: Sogliola (kleine Seezunge), Rombo (kleiner Butt), alle Arten von Tintenfischen, Polpo – die mir am besten schmeckende Sepia –, Seespinnen, kleine Gambas und dann noch jede Menge Meeresfrüchte bis hin



*Blick von meinem Indianerkanu aus,
mit dem ich 1988 die Lagunenstadt erkundete*

zu Muscheln, wie Vongole veraci und Capesante oder die an Urviecher erinnernde Canocchie. Das sind Heuschreckenkrebse, die ihren Namen nicht von ungefähr haben; in der Adria sind sie noch sehr häufig.

Beim Anblick des merkantilen Gewusels, des Geschreis der Verkäufer und der Begeisterung, mit der die jeweilige Ware angeboten wurde, bekam ich einen Wahnsinnshunger. Ich musste handeln. Also lehnte ich mich an eine der Säulen der Arkaden und ließ meinen Blick schweifen. Das mache ich immer so: so lange Ausschau halten, bis ich eine Type ausmachen kann, die einen ähnlich großen Bauch hat wie ich. Es ging ruck, zuck, denn ich lag ja nicht in Berlin-Mitte auf der Lauer, sondern im Kernland der leiblichen Genüsse. Einen fassartigen Signore sprach ich mit dem wichtigsten Satz meines Reisewörterbuchs an: «Dov' è un ristorante buono?» Der Mann strahlte mich an, wie wenn sich zwei Christen auf einem Pass in Afghanistan gut leiden mögen. Wahrscheinlich fand er einfach meinen Ranzen gut. Jedenfalls zeigte er darauf und betonte ein Wort, das für mich wie «Pansen» klang. Und ich verstand: «Sì, un ristorante al centro, a sinistra.» Ich warf dankend die Arme hoch und verfrachtete mich dorthin.

Das Restaurant zeigte sich in klassisch abgegriffener Einrichtung, doch das schönste Interieur eines Gasthauses sind die Gäste, und die wirkten sehr vertrauenerweckend rotgesichtig. Eine freudig bukolische Stimmung nahm mich gefangen. Hier hatten sich wirklich echte Lustschmatzer eingefunden, wie man sie in sogenannten Gourmetlokalen selten vorfindet. Es ging gleich zur Sache, Spada crudo stellte ein ebenso altersschwacher wie sehr professioneller Kellner vor mich aufs etwas knittrig gebügelte Weißzeug. Rohen Schwertfisch hatte ich noch nie gegessen. Mit einer Zitronenmarinade empfand ich das als Gedicht, und trotz

des modernen Transportwesens – ein Fisch, morgenfrisch vom Kutter, schmeckt anders als im deutschen Binnenland. Es folgte ein Radicchio-Soufflé mit Scampisauce, dazu zwei Triglie, also Rotbarben, in Olivenöl gebraten, und dann wurde die Krönung des Mittags aufgetragen: eine Art Gulasch vom Aal. Der Hotspot der Aalproduktion nennt sich Comacchio, liegt vielleicht zwanzig Minuten im Hinterland und ist eine Art Disneyland für Aalverrückte. Was der restlichen Welt der Donald Duck ist den südlichen Venetern der Aal, den es in Nachbildungen sogar als Halsanhänger gibt. Ich trank zu diesem Fischgedicht einen offenen Weißwein von den nahen Bergen bei Abano Terme. An die Dolci kann ich mich nicht mehr erinnern, aber das übliche Finale enthielt auf alle Fälle einen Espresso, und diesen von einem Gläschen Sambuca abstützen zu lassen, ja, daran habe ich mich in den letzten Jahren gut gewöhnt.

Jetzt raffte ich mein Zelt zusammen und schlingerte zur Anlegestelle. Bevor der Wachposten verschwunden war, hate er mir noch aufgetragen, dass ich mich bei der Kommandantur für mein Vergehen melden sollte. Das Indianerkanu war perfekt gepackt, und ich tuckerte mit meinem 2-PS-Außenborderchen los. Das schmale Boot nahm mit Rückenwind dermaßen gut Fahrt auf, dass ich mich zur Flucht entschloss und pfeilgrad an der Kommandantur vorbeischipperte und Kurs auf Venedig nahm.

Der Lido Venedigs ist ein dünner Landstreifen, der sich im Grunde bis nach Chioggia hinzieht. Auf der einen Seite hat man das offene Meer, auf der Landseite die Lagune, die aussieht, als wäre es normales Meer in Küstennähe, doch die meisten Stellen sind nicht tiefer als einen Meter. Es gibt aber eine Fahrrinne, und in der fuhr ich an Palestrina vorbei. Links in der Ferne sah man die Fabrik-Ausdünstungen von Mestre. Nachdem ich trotz erheblichem Wellengang den

Durchstich bei Malamocco, wo ein ausgebaggerter Kanal vom offenen Meer hohe Wellen und auch die Öltanker zum Industriegebiet Mestre trägt, hinter mich gebracht hatte, kamen kleine Inseln in Sicht.

Die erste zeigte sich mit Kirchturm und luxuriöser Anlegestelle aus kunstvoll behauenenem Stein, von der eine breite Treppe nach oben führte. Ansonsten sah alles ziemlich verfallen aus. Die Neugierde ließ mich anlegen. Es war nun gegen Mittag, die Sonne stach. Ich zerrte meine Küchenkiste unter der vorderen Abdeckplane hervor und kochte Café alla turca – oder wie meine Oma immer den Kaffee gebrüht hatte: Pulver in die Kanne und kochendes Wasser drauf, umrühren, ziehen lassen. Dosenmilch hatte ich in einer Alutube – eine süße, dicke, sirupartige Sahneschmiere, die in mir die niedersten Fastfood-Instinkte weckte und herrlich nach Kindergeburtstag schmeckte. Nach dem Kaffee wurde zum Dessert immer noch extra an der Tube genuckelt. Die perversen Gelüste befriedigt zu haben versorgte mich mit genügend Glückshormonen, sodass ich freudig hüpfend begann, die Insel zu durchstöbern.

Als versierter Nautiker wusste ich, wo ich mich befand: auf Poveglia. Das Eiland liegt ungefähr auf halber Strecke zwischen Venedig und Chioggia. Hierher hatten sich schon im 5. Jahrhundert Schlauköpfe vor den germanischen Barbaren geflüchtet und es sich gemütlich gemacht. In der zweiten Hälfte des 9. Jahrhunderts rückten einige Nobilitäten der venezianischen Gesellschaft nach, die am Mordkomplott gegen den Dogen Pietro Tradonico teilgenommen hatten. Hier auf Poveglia konnten sie schalten und walten, wie sie wollten. Eine eigene Regierung wurde installiert, man lebte völlig unabhängig. Bei den Venezianern am Canal Grande kam Neid auf. Sie schickten Haudraufs: Offensichtlich hatten sie von den Barbaren gelernt, wie man glückliche Leute

unglücklich macht. Das frohe Völkchen wurde verjagt und in alle Winde zerstreut.

Poveglia erholte sich nie mehr richtig. Eine Werft und ein Ausrüstungskontor wurden errichtet, denn der Seehafen Malamocco befand sich ganz in der Nähe. Ende des 18., Anfang des 19. Jahrhunderts baute man die Anlagen zu einem Krankenhaus um. Nach dem Krieg war dann endgültig finito. Was nicht niet- und nagelfest war, fiel Plünderern in die schmutzigen Hände. Trotzdem zeigte sich die schlossartige Anlage immer noch mit gewisser Grandezza im Nachmittagslicht. Wäre der riesige Palazzo in Schuss, hätte man es als schönstes Krankenhaus der Welt bezeichnen können. Bei meiner Erkundung der endlosen Flure des total demolierten Inneren stieß ich auf das markante Arrangement eines vorsintflutlichen Rollstuhls unter einem lädierten Madonnenbild. Das alles stimmte mich ziemlich nachdenklich, wenn nicht gar wehmütig.

Danach schlug ich mich ins rückwärtige Gebüsch, um die Insel weiter zu erkunden. Ausgetretene Pfade machten mir klar, dass hier nicht alles verlassen sein konnte. Ich roch Holzfeuer. Meine Nase wies mir den Weg, bald sah ich den Qualm. Ein schönes Gärtlein tat sich auf. An dessen Rand, neben einer hohen Mauer, hantierte gebückt ein Mann. Er war alt, das war selbst von hinten zu erkennen. Aus groben Brettern und vier Pfählen war ein Tisch zusammengenagelt, der an ein Stehpult erinnerte. So etwas hatte man im Garten, um Blumentöpfe mit Erde zu versorgen und sich Pikierarbeiten hinzugeben, ohne dass man allzu sehr buckeln musste. Rechts an der Mauer befand sich ein kleiner Holzschuppen, links zog sich ein tennisplatzgroßes Artischockenfeld hin. Wunderschöne, brusthohe Pflanzen mit Blättern wie Palmwedel, dazwischen jede Menge Carciofi mit lila-stacheligen Spitzen.



*Im Inneren des ehemaligen Krankenhauses auf Poveglia
– heute ein Luxushotel*

Der Mann drehte sich nicht um, sondern hob bloß seinen Kopf etwas und sagte: «Lei è stato qui già da un ora.» – «Sie sind schon eine ganze Stunde hier.» Ich ging um ihn herum, damit er nicht glaubte, ich wolle ihm in den Rücken fallen. Er hatte Aluminiumfolie in ellenbreite Stücke gerissen und wickelte Artischocken darin ein. Jetzt schaute er mich an. Offenbar war er überzeugt, ich hätte ihn verstanden, er lächelte. Sein Gesicht erinnerte an eine verwitterte Felswand, aber die Augen schauten warm und verständnisvoll. Auf meine Verwirrtheit reagierte er, wie man einem ertappten Kind Güte und Verständnis anbietet. Er wies auf das nahe gelegene Gestrüpp: «Seitdem sind die Vögel still.» Ich verstand nur etwas wie «Vogel silentium». Der Alte sah nicht aus, als hätte er jemals viel Zeit mit Lesen und Schreiben verbracht. Doch er strahlte eine Weisheit aus, wie man sie manchmal bei alten Leuten auf dem Land antrifft, die trotz großer Intelligenz die Schule nicht besuchen durften, weil man ihre Arbeitskraft daheim in der Landwirtschaft benötigte. Solche Leute könnte man am treffendsten als Naturgelehrte bezeichnen. Außerhalb der technisierten Welt gibt es unglaublich viel zu lernen, sicherlich mehr als das Wissen aller Universitäten zusammen.

Zwei Artischocken hatte der Opa bereits eingewickelt. Er griff nach einem Messer mit abgenutztem Holzgriff und kurzer, schnabelartig nach unten gekrümmter Klinge aus grobem Eisen. Die Beine storchenartig hochhebend, stelte er aufs Artischockenbeet zu. Einige Pflanzen wurden begutachtet und offensichtlich nicht für würdig erachtet. Schließlich wurde er fündig und schnitt eine Artischockenknospe ab. Sein Daumen lag am Stängel, das Messer von den übrigen Fingern umklammert auf der anderen Seite. Langsam, aber mit Nachdruck zog er schräg nach oben. Mit der anderen Hand fing er die fallende Artischocke, um sie gleich

in der Jackentasche seines blauen Antons verschwinden zu lassen. Noch eine köpfte er mit derselben Artistik. Als er wieder auf mich zutaperte, begriff ich, dass er das Laufen vor einiger Zeit neu gelernt haben musste: Schlaganfall oder so. Er wickelte die neue Beute ebenfalls in Alufolie, griff sich einen Holzprügel und stocherte in der Mitte des Feuers ein großes Loch, worin er die Artischockenpäckchen versenkte. Dann schob er die glühenden Holzbrocken darüber, richtete sich auf und schniefte befriedigt.

Der Steherei überdrüssig, stammelte ich etwas von «Signore, grazie, sono alla mio barca!» Offensichtlich verstand er, ich wollte zum Boot. Er hob den Arm und stieß ein Wort hervor, das ich hier nie erwartet hätte: «Okay.» Nur «Okay» krächzte er, sonst nichts. Ich wandte mich zum Gehen, als er mich wie ein abfahrendes Taxi anhielt. «Stopp!», rief er, und: «Signore, torni fra dodici minuti!» Das Wörtchen «dodici» kannte ich von einem Restaurantbesuch in Verona, als das Restaurant «Dodici Apostoli» noch seinen guten Ruf verdiente. Ich ahnte, dass mir eine kulinarische Premiere bevorstand, rief meinerseits «Okay!».

An der Kaimauer brachte ich die Innereien meines Boots in Ordnung, kramte das Zelt heraus, bog die Stäbe und zog die Zeltfolie darüber. Die Luftmatratze wurde aufgeblasen. Hier wollte ich noch in Frieden die Nacht verbringen, bevor ich mich der von Wassertaxis aufgewählten See des Giudecca-Kanals aussetzte. Wer jemals Venedig mit einem Hobbyboot zu kapern versucht hat, der weiß, mit welchem Jauchzen und Feixen die Macho-Capitani den friedlichen Kanuten aus seiner Nusschale kippen wollen. Da ist es besser, man wirft sich gut ausgeschlafen ins Getümmel. Ich richtete alles für den Abend her, und auch das wichtigste Utensil, zwei Flaschen Weißwein, stellte ich parat. Mit einer davon trabte ich zum Artischockenkoch hinüber.