

Heimat, Deine Sterne

Tomi Ungerer über bizarre Tafelfreuden im Elsaß und über wahre EBkultur

In unserer Futtergesellschaft verbringen wir mindestens zwei Stunden pro Tag am Eßstisch. Wer 50 Jahre alt ist, hat also mindestens 36 000 Stunden seines Lebens mit Messer und Gabel zugebracht – zu Hause, bei Freunden oder im Restaurant.

Tischkultur heißt für mich: Je besser die Stimmung in geselliger Umgebung, desto besser schmeckt's. Spaß ist eine Würze wie Salz oder Pfeffer. Ein unsympathischer Mitesser kann leicht den Appetit verderben; und allein zu essen, ist ganz schön trist. Jeder Tisch ist ein Altar des Bescheuens. Er hat seine Identität; er ist ein Ort der Kommunion und der Kommunikation. Bei Tisch ändert sich das Benehmen, die Herzen werden erwärmt.

Ich bin Elsässer – Heimat, Deine Sterne: Das Elsaß hat mehr Michelin-Sterne pro Kopf der Bevölkerung als

irgendeine andere Region in Frankreich. Ob im Restaurant oder in der „Winstub“, überall kultivieren wir unsere Genußfähigkeit.

Unsere Freßbunker geben uns das Gefühl der Sicherheit, lässig machen wir uns dort lustig über die tobende, morsche Welt. Dort vergessen wir den Einmarsch ganzer Soldaten- und Touristenbataillone.

Für steife Hochnasen ist an unseren Stammtischen kein Platz. Taucht aber ein Fremder ohne Arroganz auf, ist er willkommen – adaptiert, adoptiert. Und sollte ein Amerikaner in einem Zwei-Sterne-Restaurant dröhnend fragen: „Can you get a Hamburger around here?“, so empfehlen wir ihm gemeinsam etwas Gutes und Bodenständiges.

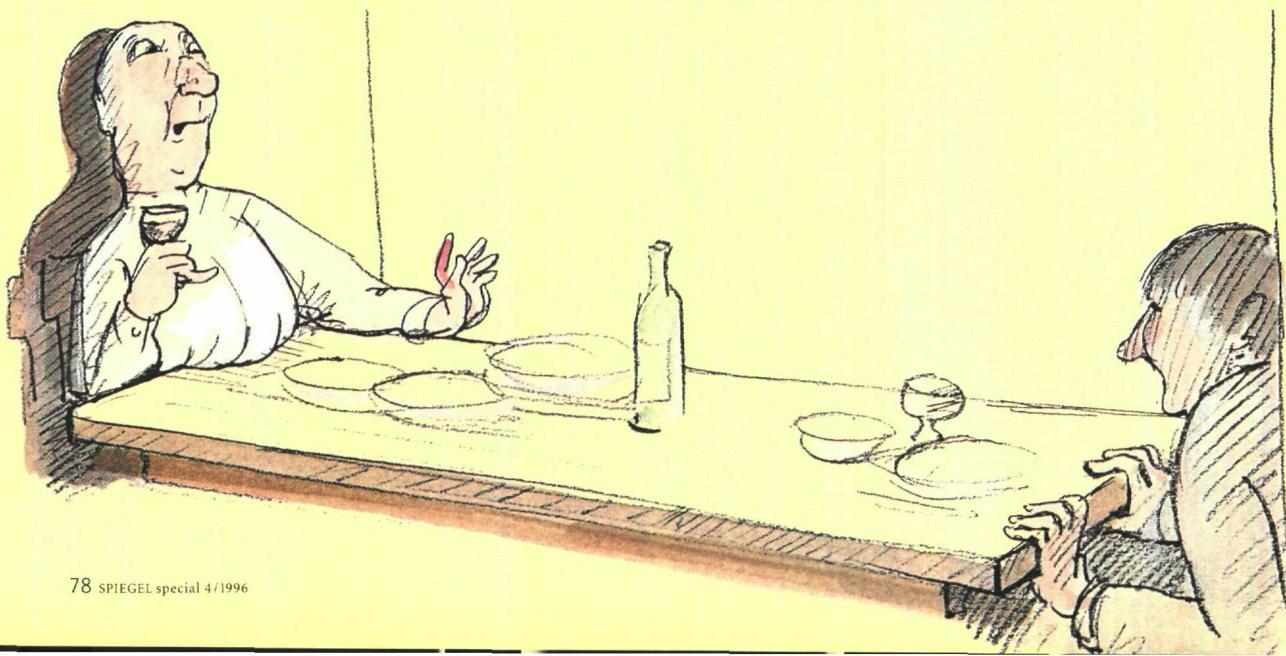
In unseren Gaststätten muß es lustig zugehen, wobei die derbsten Witze meistens die besten sind. Einmal erwarb ich in einem Juxartikel-

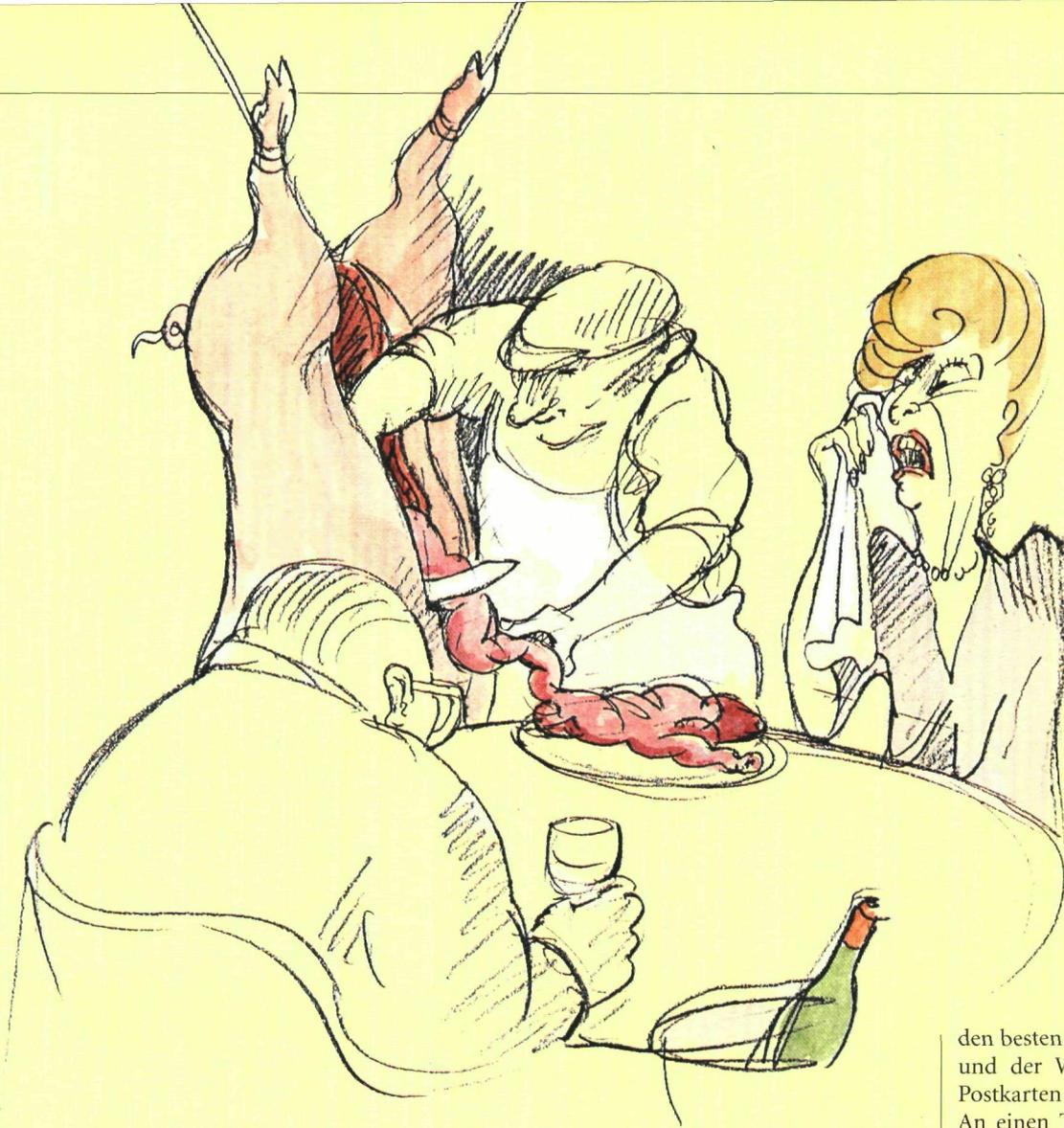
Geschäft in New York eine Gummiratte. Das Tier sah realistisch aus, wie flach überfahren, handkolorierte Därme krochen aus dem Unterleib, einfach sensationell.

Die Ratte ist jetzt im Elsaß, bei meinem Freund Philippe Schadt in Blaesheim, aufbewahrt. Jedesmal, wenn ich sein Restaurant besuche, wird der Nager schön auf einen Beilagenteller drapiert und an einem Touristentisch serviert – ein herrliches Spektakel, ein unvergeßliches Willkommen für die Besucher.

Jux und Streiche gehören natürlich auch anderswo zur Tischkultur. Als ich eine Weile in Kanada lebte, hatte ich mir einen eigenen Tisch gezimmert, er paßte genau in einen Alkoven. Die Platte war sechs Zentimeter dick und auf zwei Schienen montiert. So konnte man sie leicht verschieben, um auf die Rückbank zu gelangen.

ILLUSTRATION: TOMI UNGERER





Kam ein Gast, so plazierte ich ihn mir gegenüber, ans Ende meiner Gleisanlage. Während des Speisens schob ich die schwere Tischplatte langsam vorwärts, bis sie den Gastmagen zu zerquetschen drohte. „Ich kann nicht mehr, vollgegessen, es war vortrefflich ...“, stöhnte mein Gegenüber regelmäßig, und dann zog ich scheinheilig die Folterplatte zurück: „Jetzt ist Platz für die Nachspeisen!“

Als meine Frau und ich einmal in Bologna waren, hatte sie wie üblich Nadel und Garn dabei. Nach dem Essen nähten wir Besteck, Brot, Reste und Servietten auf dem Tischtuch fest.

Der Kellner kam mit italienischem Schwung, wollte den Tisch freilegen – plötzlich änderte sich in dem eleganten Lokal die Stimmung, auf einmal herrschte eine ganz andere, entspannte Atmosphäre.

Besonders in England starren die Gäste einander oft schweigend an. Dabei braucht, wer sich gut unterhält, andere nicht zu belauschen. Als ich in

London einmal vernehmlich schilderte, wie meine Frau und ich ein Schwein schlachteten (mit dem Messer), wurde meine Story prompt unterbrochen.

Ein Gentleman erhob sich nebenan und forderte mich mit entsetzter Stimme auf: „Well, you stop this conversation, my wife cannot finish the steak she ordered!“ Höflich ließ ich das Thema und erzählte statt dessen, wie ich einmal meine Zähne mit der Vaginalcreme meiner Frau bürstete, welche Eierstock-Probleme Schafe haben und manches Tierärztliche.

Ich habe zahllose erheiternde Momente bei Tisch erlebt. Mal rutschte einem Kellner eine Großportion Spinat ins Dekolleté meiner Begleitung. Mal streute eine Hausdame aus Versehen Waschlauge statt Salz auf die Lammkeule. Mal briet eine frisch verheiratete Wirtin die Gans im Ofen, ohne vorher die Eingeweide herausgekratzt zu haben – entsprechend stank es beim Öffnen ...

Doch zurück zum Tisch als Möbel. Die besten Tische sind rund und aus Holz; Glas, Metall oder Plastik wirken unheimlich kalt. Weiße Tischtücher sind zu vermeiden, denn sichtbare Flecken lenken nur ab. Wein gehört in eine aufrecht stehende Flasche oder Karaffe; Liegekörbe haben etwas von einem Sarg.

Kerzenlicht ja, Blumensträuße nein, und wenn möglich keine Bilder an der Wand, schon gar keine, bei denen grün und rot sich beißen. Solche Malereien können einem den Genuß versäuern. Denn der Magen hat Augen, und der Darm ist auch nicht blind. Und bitte keine Musik.

Ein gutes Restaurant ist ein Zuhause. Als guter Kunde bekommt man

den besten Tisch, man wird umsorgt, und der Wirt freut sich über Ihre Postkarten aus dem Ausland.

An einen Tisch gehören nicht mehr als sechs Personen, und die sollten die Feinschmeckerei nicht so pedantisch ernst nehmen wie etwa die Franzosen. Der Koch ist der Priester seiner geweihten Stätte, das Essen ist deshalb mit Dankbarkeit zu goutieren.

Denn wer ein gutes Essen nicht verehrt, der weiß nicht, daß die Seele im Magen schlummert.

