

Doris Fleischmann

Ein Gourmet auf Abwegen

Der Mensch lebt um zu essen. So ist es und Ende. Ein fülliger kultivierter Herr mittleren Alters steht vorne am Rednerpult und wartet die Reaktionen ab. Aber nur ganz kurz, denn meistens kommen sowieso keine. Das Publikum hat sich längst an seine Reden gewöhnt. Also setzt er noch einen drauf: Wussten Sie, dass 28% aller Ehen aufgrund eines Seitensprungs scheitern, aber 30% wegen des schlechten heimischen Essens? Gekicher im Saal macht die Runde. Er spricht lauter: weniger Streit, mehr Harmonie. Binden Sie sich doch endlich Ihre Kochschürzen um! Sie sollten alle Küchen-Philosophen werden. Krise her oder hin, so ertragen Sie alles leichter. Schon unsere Großeltern wussten: die Liebe geht durch den Magen. Aber wir, sagt er zum Abschluss, wir können uns heute wirklich nicht beklagen. Dieser Abend ist für uns keine lästige Pflicht, sondern ein köstliches Vergnügen. Also einen guten Appetit allerseits!

Es herrscht eine fröhliche Atmosphäre. Der Großteil der Gäste balgt sich am Buffet um das Seeteufel-Carpaccio und die Gänseleber-Lasagne, so wie Kleinkinder sich um bunte Bauklötze und Malstifte raufen. Aber Achtung: Maßlosigkeit liegt auf der Lauer. Was, wenn die Spicy King Prawns schon aus sind, bevor man an die Reihe kommt? Jetzt aber ruhig Blut. Die frittierten Zitronengras-Spieße gehen auf alle Fälle noch mit. Dort drüben winkt schon das Panettone-Soufflé, flankiert von einer Porzellanförmchen-Armada, ausgestattet mit feinsten Crème brûlée. Von dem Bratapfelsorbet ganz zu schweigen. Das muss man einfach probiert haben. Nur eines noch: Wo bleibt denn der Prosecco?

Weinberg beobachtet das hektische Treiben gelassen. Er muss sich schon lange nicht mehr am Buffet behaupten. Als berühmtester Gourmetkritiker des Landes bekommt er stets einen Platz am Ehrentisch, an dem serviert wird. War wieder sehr kurzweilig Ihre Rede, sagt der Finanzminister im Vorübergehen und klopfte Weinberg freundschaftlich auf die Schulter. Er sitzt am Nebentisch, an dem natürlich auch serviert wird. Wahrscheinlich holt er sich einen Nachschlag, vermutet Weinberg. Irgendwann kommen sie im Laufe des Abends alle vorbei, um Weinberg auf die Schulter zu klopfen: die Haubenköche, die Hoteliers, die Generaldirektoren und die Politiker. Sogar der Bundespräsident, aber dieser schüttelt lieber Hände als auf fremde Schultern zu klopfen.

Seltsam, sehr seltsam. Weinberg wird wie ein barocker Fürst hofiert, sogar von einigen Männern der Kirche. Er trifft sie regelmäßig bei diversen kulinarischen Anlässen. Sie schlemmen wie das gemeine Volk, bei vollem Bewusstsein und aus freiem Willen. Letztens war Weinberg ins Erzbischöfliche Palais geladen, zu einem kleinen Abendessen. Die Teller blieben nicht lange leer. Man startete mit Matjesfilets mit Apfelrahm, arbeitete sich durch eine vorzügliche Lauchcremesuppe mit Schwarzbrot-Croutons zum Wels in Krensaucе vor, um dann zum Höhepunkt, dem Esterházy-Rostbraten mit Erdäpfelkroketten und Preiselbeerkompott, zu kommen. Noch Tage danach wurde im klerikalen Kreis verzückt von der herrlichen Qualität des Rindfleisches gesprochen. Man musste den ersten Wiener Gemeindebezirk schon großräumig umfahren, um dieser Diskussion zu entgehen. In dieser Rindfleisch-Euphorie gingen die erlesenen Weine leider völlig unter, und auch das herrliche Waldmeisterparfait und die exzellenten Cremeschnitten wurden zu Unrecht übergangen. Schade eigentlich, bedauerte Weinberg, denn die meisten Männer der Kirche schätzen gutes Essen wirklich sehr. Dürften wohl alle keine Benediktiner sein, aber zum Glück gibt es ja die Beichte,

dachte Weinberg, nur schlecht für den armen Beelzebub - dieser bleibt wieder arbeitslos zurück.

Eine tiefe, sonore Stimme bringt einfach große Vorteile. Weinberg fängt das Publikum mit seinen Geschichten ein und lockt es dann mit pointierten Provokationen aus der Reserve. Er sei eine „Gourmetkanaille“ schrieb ein Journalistenkollege über ihn, ein anderer nannte ihn den „Hexenmeister der Kulinarik“. Weinberg ist eine Mischung aus all dem, aber was die wenigsten wissen: Er ist der Münchhausen unter den Gourmetkritikern.

Als ich Weinberg kennenlernte, war er ein Mitzwanziger, tief in der Sinnkrise. Er trieb sich gerne in der Uni-Mensa herum und seine Esslust war ihm bereits deutlich anzusehen. Er hatte mal dieses und mal jenes Studium versucht, immer mit mäßigem Erfolg, und schlussendlich konnte er sich für gar keines mehr begeistern. Jung, dick und kreuzunglücklich. Das war mein erster Eindruck. Erst später erkannte ich seine Intelligenz und seine Begeisterungsfähigkeit. Weinberg litt, von seiner Umgebung unbemerkt, still vor sich hin. Seine im Grunde langweilige Existenz wurde nur durch kleine Anfälle von Tagträumen durchbrochen. Eine Zeit lang befürchtete ich schon, er könnte in Versuchung geraten, sich ganz aus dem Leben zu stehlen. Eines Tages verschwand er plötzlich, um nach einigen Monaten wieder überraschend aufzutauchen. Das Leben ist eine Zwiebel, sagte Weinberg, als wir uns das erste Mal nach seinem Verschwinden trafen, man muss sich so lange häuten, bis die richtige Schicht zutage tritt. Ich dachte zuerst, er wäre Philosoph geworden, aber das war nicht alles. Seine große Leidenschaft, das Essen, war jetzt zu seiner einzigen Beschäftigung geworden – und das vierundzwanzig Stunden am Tag. Weinberg war zum Küchen-Philosophen mutiert.

Er hatte sich aus seinem alten Leben zurückgezogen, und das alles nur zu einem einzigen Zweck: um sich selbst völlig neu zu erfinden. Weinberg verschlang hunderte von Kochbüchern und unzählige Rezeptsammlungen, verfasste wissenschaftliche Abhandlungen über Obst-, Gemüse- und Fleischsorten; gab sich tagelangen Kochorgien hin. Seine Wohnung verließ er nur mehr zum Einkaufen von Lebensmitteln. Das konnte mitunter den ganzen Tag dauern, da er immer nach den besten Produkten suchte. Er erzählte mir begeistert von Austernpasteten mit Kaviar, gebratenen Jakobsmuscheln in Safransauce, Tournedos mit Trüffeln, Hirschrücken-Medaillons in Rotwein-Walnuss-Beize, und er schwärmte glücklich von karamellisierten Bananen und von Amaretto-Zabaione. Die Mensa-Zeiten waren in weite Ferne gerückt. Sein Gesicht strahlt Saturiertheit aus, dachte ich besorgt. Neben seinem Wechsel vom Gourmand zum Gourmet hatte er auch äußerlich eine Wandlung vollzogen. Er kleidete sich plötzlich weltmännisch. Es ist mir bis heute ein Rätsel geblieben, wie er anfangs seinen neuen Lebensstil finanzierte. Doch schon bald wurde er ein gern gesehener Gast auf Empfängen und Festen, wurde von allen hofiert. Weinberg machte sich mit der Zeit unentbehrlich. Er begann über kulinarische Themen zu schreiben, seine Erfahrungen und Wünsche in Sätze zu gießen. Bis heute sind seine Kritiken nie vernichtend, höchstens tadelnd, und immer amüsanter zu lesen.

Wir sehen uns ab und an bei diversen kulinarischen Anlässen. Man kann sich sicher sein, dass er stets vor Ort ist. Weinberg wird zu den Schlemmerwochenenden in die wichtigen Hotels geladen und darf dort seine launigen Reden schwingen. Er eröffnet neue Restaurants, übernimmt Patenschaften für Spitzenweine und neue Obstsorten und vergibt Sterne für den Guide Michelin. Weinberg ist zu einem Hansdampf in allen Gassen geworden. Manchmal zwinkert er mir verschwörerisch zu, wenn sich unsere Blicke im Gewühl treffen, und ein Lächeln umspielt

seine Lippen. Aber immer nur ganz kurz, denn meistens kommen dann schon die nächsten Schulterklopper auf ihn zu.

Irgendwann sollte ich ihn doch fragen, ob er sich noch an die Zeiten in der Uni-Mensa erinnern kann, an die Eintopfgerichte und an das zähe Wiener Schnitzel, an unsere philosophischen Gespräche über individuelle Askese und die große Frage: Entscheiden wir wirklich frei über unser Leben oder gehen wir einfach den erfolgreicheren Weg? Aber wahrscheinlich wird er dann die Augenbrauen hochziehen und mir nahelegen, dass ich mich doch endlich häuten solle. Erwinnere dich, wird er sagen, das Leben ist eine Zwiebel. Du musst selbst deine Bestimmung finden. Sieh mich an. Der Mensch lebt um zu essen. So ist es und Ende. Also bitte: Finde endlich deinen Platz. Aber das ist eine andere Geschichte.

Ein Gourmet auf Abwegen erschien im Dezember 2010 in der Literaturzeitschrift etcetera (Nr. 42 / Essen, Fressen, Völlerei).