



Auch an Ostern – Eier sind zu allem fähig

Meerkutteln und Hungerturm

Von ausgemusterten Wörtern und seltenen Berufen

Wörter lassen sich mindestens so schön verstecken wie Ostereier, auch die Suche nach ihnen kann erfreuen. In einem älteren Buch über Kaffeehäuser habe ich die „Sitzkassiererin“ gefunden. Eine tragende Säule der Gastronomie, einst weit verbreitet, mittlerweile nahezu verschwunden. Namentlich im südlichen Europa, überall wo den Männern im Haus nicht so recht zu trauen ist, dem Personal schon gar nicht, war die Sitzkassiererin Kassenwart und Inspektor in Personalunion. Ihr Arbeitsplatz befand sich an zentraler Stelle nahe des Ausgangs hinter der Kasse, oft leicht erhöht. Gleichsam am finanziellen Pass, meist bewaffnet mit Halbbrille fürs Klimpergeld und Adlerblick bis in hintere Winkel des Hauses. Allein schon ihre Anwesenheit sorgte für eine Stabilisierung der Betriebsabläufe.

Die üblichen Rabatte für Einheimische und Stammgäste sowie Erschwerniszuschlag für schwierige Patienten berechnete die Sitzkassiererin sekundenschnell

aufgrund persönlicher Algorithmen. In einem Satz, die Sitzkassiererin hatte keine künstliche aber praktische Intelligenz.

Die kulinarische und gastronomische Welt ist reich an bezeichnenden Wörtern, die aussterben oder nur von Liebhabern goutiert werden. Online reservieren, lecker essen und kontaktlos bezahlen ist längst Standard und so belanglos und austauschbar schmeckt es dann auch. Der „Wagenmeister“, der sich um den Fuhrpark der Gäste bemüht, ist in der entpersonalisierten Hotellerie von heute selten wie ein echter „Spießbraten“ im Landgasthof. Das Garen von großen Stücken am drehenden Spieß über offenem oder verdecktem Feuer scheint mittlerweile zuviel verlangt; ebenso ein Rostbraten, der statt der Pfanne einen Rost mit daumendicken Stäben gesehen hat.

Erst der „Würzschluck“ gibt mancher Sauce den letzten Schliff, dabei können Olivenöl, Noilly Prat, Wein, auch ein Stück Butter oder eine Hand Schnittlauchröllchen zum Einsatz kommen. Bei unvollendeten Cremesuppen oder matten Saucen hilft sich manch ein Gast auch selbst, greift zum eigenen Weinglas und regelt die Dinge nach Belieben. Ich bekenne, daß ich schon in Salz eingelegte Kapern in der Hosentasche hatte, um einer etwas matten Sauce von ansonsten sehr ordenlichen Königsberger Klopsen auf die Sprünge zu helfen. Mir sind auch Menschen bekannt, die ohne hauseigenen Pfeffer nicht ausgehen.

Eier sind bekanntlich zu fast allem fähig. Auch zu „Soleiern“, also hart gekocht, in gewürzter Salzlake eingelegt und dann in einem „Hungerturm“ genannten Weckglas auf dem Tresen präsentiert – als Feuchtgebiet und letzter Gruß aus der Kneipenküche. Tintenfische wie Sepia, Kalamar und Polpo hießen früher auch „Kuttelfische“ oder „Meerkutteln“, was all jene bestätigen mag, die den Verzehr von Weichtieren, welche ihre Beine direkt am Kopf haben, grundsätzlich ablehnen, aber immerhin ein Hinweis auf die Konsistenz ist.

Womit wir endlich bei nährkräftigen Speisen wie Ratsherrentoast, Hirtenspieß, Zigeunerschnitzel und weiteren N-Gerichten wären, die kaum mehr auf Speisekarten zu finden sind, was in einem Land der Sprachraumüberwachung nicht weiter wundern kann. Aus kulturkritischem Trotz werde ich demnächst an dieser Stelle unter dem Titel „Entpört Euch“ eine rote Liste mit Jägerschnitzelgaststätten veröffentlichen, welche die Kultur des Minderheitenschnitzels hochhalten und damit nur Gutes tun. Wenn es dort auch noch ein schnittiges „Restaurationsbrot“ gibt, das nicht Ciabatta heißt, soll es recht sein.

Trotz aller Fortschritte bei der artgerechten Männerhaltung gibt es im Oberbadischen Kulturraum immer noch freilaufende Hagseicher und Stammtische ohne Videoüberwachung. Angeblich hilft das Anbringen von Fliegenleimfallen in Rollenform über einem Stammtisch sogar gegen unerwünschte Statusallergiker. Und manchmal schützt die Schlagfertigkeit des Wirtes vor Schädlingen. Gegen die unsterbliche Gästefrage „Machen Sie wirklich noch alles selbst?“ hilft seit jeher die Antwort: „Ja, sogar die Kinder“.