

Ingrid Noll
Gruß aus der
Küche

ROMAN

Diogenes

Covermotiv: Gemälde von Einar Jolin,
»Model in a pink blouse«, 1919 (Ausschnitt)
Copyright © Einar Jolin/
2023, ProLitteris, Zürich
Foto: Bukowskis

Mit besonderer Genehmigung für den
Ausschnitt reproduziert



Der Diogenes Verlag wird vom Bundesamt für Kultur
für die Jahre 2021–2024 unterstützt

Alle Rechte vorbehalten
Copyright © 2024
Diogenes Verlag AG Zürich
www.diogenes.ch
500/24/44/1
ISBN 978 3 257 07277 8

*Für meine Enkelkinder
Mira, Ruben, Jakob
und Mathilda*

Inhalt

- 1 Nudeldicke Dirn 9
- 2 Die Kichererbse Lucy 20
- 3 Josch 31
- 4 Der Gemüsemann 42
- 5 Irma 53
- 6 Josch, der Retter 65
- 7 Vinzent 75
- 8 Irma, der Mehlsack 85
- 9 Lucy in the Sky 93
- 10 Josch und Blondinen 102
- 11 Das Lama 112
- 12 Lucy salzt 121
- 13 Irma la douce 131
- 14 Der sündige Josch 140
- 15 Der Silberrücken 150
- 16 Lucy im siebten Himmel 159
- 17 Irma und die Blümlein 168
- 18 Joschka 178
- 19 Vinzent, der alte Fuchs 187

- 20 Lucy in Not 196
21 Irmas Rache 205
22 Josch und der Traum 215
23 Der Verlobte 225
24 Lucy oder Trotzköpfchens
Einsicht 234
25 Irma, die Künstlerin 243
26 Josch, der Lebensmensch 252
27 Vinzent ruft an 261
28 Irmas Hirsch 271
29 Josch ist ratlos 281
30 Irma erbt 293

Zitatnachweis 303

Nudeldicke Dirn

Leider hatte ich von Haus aus keine Gelegenheit gehabt, eine Fremdsprache zu erlernen. Ein wenig Englisch in der Hauptschule, das war alles. Aber ich hole auf und finde es spannend, hin und wieder mit einem Ausländer ins Gespräch zu kommen und meinen Wortschatz um ein paar Ausdrücke zu erweitern, auch mein Lebensmensch, der hochgebildete Josch, liebt es, mich zu belehren. Als Köchin hat man es sowieso mit Begriffen aus der französischen Küche zu tun, so dass mir diese Sprache fast ein wenig vertraut vorkommt. Meine Ausbildung habe ich schließlich im *Badischen Hof* absolviert und dort nicht nur die bürgerliche, sondern auch die gehobene Gastronomie von der Pike auf erlernt.

Als ich den kleinen Gasthof meines hessischen Heimatortes übernehmen konnte, wollte ich den traditionellen Namen *Zum Hirschen* auf keinen Fall beibehalten, denn ich war dort durch das jah-

relange Braten von Jägerschnitzeln zur Vegetarierin geworden. Mein Chef hatte wenig Wert auf eine raffinierte Zubereitung gelegt. »Salzen, salzen, salzen« hieß sein Motto, denn am Durst der Gäste war mehr zu verdienen als an der Schlachtplatte.

Josch meinte, man könne den altbekannten Namen des Lokals mit einem einzigen Wort modernisieren, nämlich: *Zum vegetarischen Hirschen*, denn der König des Waldes sei schließlich seinerseits kein Fleischfresser.

Aber ich nannte den Gasthof nach der Übergabe *Aubergine*. Anfangs war mir gar nicht bewusst, dass es bereits mehrere berühmte Restaurants mit diesem Namen gab. Erst als Josch mich aufklärte, wollte ich etwas ganz Besonderes aus meinem Laden machen und beschränkte mich nicht nur auf fleischlose Küche, sondern überraschte die Kundschaft sowohl mit exotischen als auch traditionellen oder selbsterfundenen Gemüsegerichten. Vegetarische *Moussaka* stand nun an erster Stelle auf meiner kleinen Speisekarte, wahrscheinlich nicht zur Freude der griechischen Konkurrenz. Fast ebenso beliebt wie die fleischlose Moussaka war meine italienische *Parmigiana*. Nach und nach probierte ich die unterschiedlichsten Auberginenrezepte aus, denn man kann dieses Gemüse grillen, braten,

überbacken, panieren, schnitzeln, auf türkische Art füllen, mit Mozzarella verfeinern oder als Creme pürieren. Schon bald standen bei mir die asiatischen Eierfrüchte auf Platz eins der Speisekarte, wenn auch zur Abwechslung unter anderen Namen wie etwa *Eggplants* oder *Melanzane*. Grundsätzlich lehne ich es aber ab, pflanzliche Produkte durch spezielle Formgebung in Würste und Steaks zu verwandeln. Falsche Schnitzel als optischer Ersatz sind mir genauso suspekt wie magere Köche.

Fast gleichzeitig kam mir die Idee, mich passend zum namensgebenden Gemüse einzukleiden. Ich kaufte also mehrere übergroße violette Arbeitskittel und ließ mir dazu passende Kappen mit grünen Kelchblättern aus Filz anfertigen, die ich allerdings nur im Restaurant und nicht in der Küche aufsetze. Es steht mir gut, ein wenig sehe ich wie eine Märchenfigur in einem Trickfilm aus. Eines Tages taufte mich ein kanadischer Student *Humpty Dumpty*, weil er fand, ich gleiche trotz meiner Verkleidung eher einem lila Ei als einer Aubergine. Ich tat so, als würde ich es mit Humor nehmen, denn eigentlich war es kein Kompliment, auf meine fehlende Taille anzuspüren; aber da meine anderen Gäste das englische Kindergedicht nicht kannten, geriet dieser Spitzname rasch wieder in Vergessenheit. Als mich einmal eine junge Mutter mit verschwörerischem

Lächeln fragte, wann es denn so weit sei, hätte ich sie erwürgen können. Schon in meiner Schulzeit wurde mein Name »Krugel« in »Kugel« umgewandelt, selbst mein Grundschullehrer sagte schon mal *Irma Kugel* zu mir. Früher kam er jeden Samstag mit Gitarre und Blockflöte in mein Lokal, dabei sang er wie schon vor dreißig Jahren das saublöde Lied für Erstklässler: *Spannenlanger Hansel, nudeldicke Dirn*. Ich weiß, dass er dabei sowohl mich als auch den groß gewachsenen Josch verarschen wollte. Leider amüsierten sich meine Gäste köstlich über seine Gesangseinlagen. Deswegen ließ ich ihn gewähren, auch wenn er mit Trinkgeldern geizte und noch nie etwas anderes als Kartoffelgratin bestellt hatte, den ich nur samstags anbiete. Als Beilage verlangte er immer eine Extraportion geriebenen Parmesan; meine wunderbaren Auberginen wollte er gar nicht erst probieren. Trotz allem machte ich aber gute Miene zum bösen Spiel. Josch lachte über solche Empfindlichkeiten, denn er fand es anfangs nicht weiter schlimm, als langer Lulatsch oder spannenlanger Hansel bezeichnet zu werden. *Nudeldick* ist dagegen wenig schmeichelhaft und auch unpassend, denn bei mir gibt es Pasta hauptsächlich für die Kinderteller.

Nach der Neueröffnung und Neubenennung war die traditionelle Kundschaft leider oder zum Glück ausgeblieben, denn die früheren Stammtischgäste wollten nicht auf ihre gewohnten Fleischberge verzichten. Es kam jedoch nicht zu einer ruinösen Überschuldung, denn es stellten sich bald völlig andere Gäste ein, allerdings keine hippen Jungunternehmer. Es sind Teenager, Vegetarier, Grüne, Linke, Künstler, Tierschützer. Unter den wenigen älteren Gästen sind zwei alte Kiffer aus der Nachbarschaft und eine Zeit lang auch der besagte, längst pensionierte Grundschullehrer, der seine Klampfe malträtierete und altmodische Wanderlieder dazu sang. Kurz gesagt, es ist ein buntes und munteres Völkchen, aber vor allem sind es auch viele junge Frauen, die weder Schnaps noch Schweinebraten mögen und sich begeistert auf meine Auberginen stürzen. Ja, die Überzahl attraktiver Mädels macht mein Lokal auch für jene jungen Männer interessant, die sich im Grunde eher für Fußball, Bier und Burger begeistern. Umweltdemonstrationen werden bei mir geplant und hinterher die Erfolge gefeiert. Die einen stoßen mit naturreiner Apfelsaftschorle, Smoothies und Bionade an, die anderen trinken Bier oder Wein, alle riechen nach Knoblauch, die Stimmung ist fröhlich. Reich kann ich mit meinem preiswerten Angebot nicht werden, die

Kundschaft gehört schließlich nicht zu den Millionen, aber darauf kam es mir nie an.

Da der Laden schon bald sehr gut lief, konnte oder musste ich Hilfskräfte einstellen, denn ich war ja hauptsächlich in der Küche beschäftigt. Ohne meine Schulfreundin Nicole würde ich es kaum schaffen, und auch der Gemüsemann war ein zuverlässiger Helfer. Natürlich ist es ein Vorteil, dass meine beliebten Aufläufe schon am Vormittag vorbereitet und in den Stoßzeiten bloß in den Ofen geschoben werden. Die Mikrowelle habe ich ein wenig versteckt, weil es immer wieder Esoteriker gibt, die eine Bestrahlung befürchten und jegliche moderne Technik verteufeln. Manchmal treibt es militante Besserwisser sogar bis ins Allerheiligste, und dort empfehlen sie mir, etwa Algenpulver, Hafermilch, Mandelmus oder Kokoswasser einzusetzen. Grundsätzlich will ich jedoch nicht auf Milchprodukte und Eier verzichten, orthodoxe Veganer werden bei mir nicht glücklich. Ohne mein Betthupferl, nämlich eine ordentliche Portion alter Gouda, könnte ich sowieso nicht einschlafen. Josch, der von Anfang an bei mir kellnert, soll es allerdings nicht mitkriegen, sonst spottet er wieder: »*A moment on the lips, forever on the hips.*«

Übrigens hat Josch über meine spezielle Bega-

bung sehr gestaunt. Ich brauche nämlich keine Uhr. Wenn mich am frühen Morgen mein Schwarzwälder Kuckuck erst einmal angeleiert hat, weiß ich von früh bis spät, was die Stunde geschlagen hat. Das ist beim Kochen und Backen sehr praktisch, weil selbst erfahrene Hausfrauen nicht ohne Küchenwecker auskommen. Natürlich haben moderne Geräte eine Zeitschaltuhr, aber ich benutze sie fast nie. Im Märchen von Frau Holle kann der Ofen sprechen und sagt zur fleißigen Marie: *Ach bitte, hol mein Brot heraus, es ist schon fertig gebacken!* Genauso geht es mir, nur dass es nicht der Backofen ist, sondern der Gemüseauflauf, der mit herrischem Unterton befiehlt: »Zieh mich jetzt raus!« An mir liegt es natürlich, ob ich sofort gehorche. Aber warum sollte ich mich weigern?

Bald hatte es sich herumgesprochen, dass an Samstagen in meiner *Aubergine* oft gesungen wurde, allerdings eher laut als schön. Auch unbegabte, ja sogar äußerst unmusikalische Gäste fühlten sich ermuntert, einer heimlichen Leidenschaft frönen zu können. Angesteckt durch andere Dilettanten, trauten sie sich endlich, mal die Sau rauszulassen – grölten, schmetterten und brummten, was das Zeug hielt. Es kam, wie es kommen musste: Etwas feinsinnigere Besucher blieben an diesem Tag lieber

weg, aber neue kamen dazu. Man hatte sich leider angewöhnt, das verhasste Lied als Leitmotiv oder Erkennungsmelodie regelmäßig anzustimmen; natürlich nur mir zu Ehren, wie man allen Ernstes behauptete.

*Spannenlanger Hansel, nudeldicke Dirn!
Geh'n wir in den Garten, schütteln wir die Birn'.
Schüttel ich die großen, schüttelst du die klein'n,
wenn das Säcklein voll ist, gehn wir wieder
heim.*

Es war bis in den Keller zu hören, in der Küche gab es sowieso keine Chance zur Flucht. Manchmal hatte ich Lust, laut zu brüllen: »Das Säcklein ist längst voll!«

»Was regst du dich so auf«, sagte Josch. »Singen macht durstig, das ist doch ganz in unserem Sinn!«

»Salzen macht auch durstig, aber für derartig billige Tricks bin ich mir wirklich zu schade! Manchmal überlege ich sogar, ob ich gar keinen Alkohol ausschenken sollte ...«

»Dann wären wir schon in wenigen Wochen pleite«, meinte Josch. »Ganz abgesehen davon können mir lustfeindliche Abstinenzler gestohlen bleiben.«

Doch auch er wurde langsam ärgerlich, wenn

man an den Samstagen rief: »Hansel, bring mir noch ein Bier«, oder: »Hansel, bitte zahlen!« Es war augenscheinlich, dass dieser Name stets etwas abwertend eingesetzt wurde. In puncto Berufsehre war Josch nämlich empfindlich, denn er war kein gelernter Kellner, sondern ein Quereinsteiger, der jahrelang studiert und gejobbt hatte sowie viel gereist war, aber seine Arbeit im Restaurant zwar unkonventioneller, doch besser und fröhlicher erledigte als so mancher altgediente Ober.

Am wenigsten gefiel uns aber, dass sich gewisse Unsitten jetzt auch an den Wochentagen ausbreiteten. Es ging leider wieder um das schwachsinnige Lied von der nudeldicken Dirn und dem spannenlangen Hansel, wobei das Verb *hänseln* zu einem *armen Hansel* ja passt. Irgendwie hatten ein paar Stammgäste dafür gesorgt, dass wir den hässlichen Gesang auch ohne Gitarrenbegleitung fast jeden Abend zu hören bekamen und dass man nach »Hansel« rief oder »Frau Kugel« begrüßte.

Und so kam es, dass der besonnene Josch eines Tages überreagierte, als der pensionierte Lehrer bereits zweimal gesungen hatte und mit durchdringender Stimme brüllte: »Hansel, noch ein Bier, aber dalli, dalli!«

Da ich in der Küche arbeitete, konnte ich leider

nicht sehen, wie Josch den gefüllten Maßkrug durchaus nicht aus Versehen über Lehrer, Gitarre und Flöte kippte. Erst durch einen Aufschrei und den hörbaren Tumult im Restaurant wurde ich alarmiert und eilte herbei.

In meiner großen Schadenfreude hätte ich Josch zwar am liebsten auf den Rücken geklopft und *Bravo!* gerufen, musste aber den Schein wahren und mich für das Missgeschick meines Angestellten vielmals entschuldigen. Auf meinen Wink hin brachte Nicole eine Küchenrolle, damit sich der erzürnte Sänger notdürftig abtupfen konnte. Ich wiederum nahm Flöte und Klampfe an mich und versprach, beide Instrumente schonend zu trocknen.

In einer Profiküche gibt es mehr als nur einen Herd, insgesamt sind es bei mir sogar vier unterschiedliche Exemplare. Einer war ausgeschaltet. Ich legte die Gitarre auf die Platten, weil sie noch etwas Restwärme ausstrahlten, die Flöte schob ich in den lauwarmen Ofen, denn ich hatte Besseres zu tun, als die verhassten Folterinstrumente mit Geschirrtüchern abzureiben. Wenn der Lehrer sein frisches Bier ausgetrunken hatte, würde er hoffentlich die Rechnung verlangen und beleidigt das Lokal verlassen. »Geht natürlich aufs Haus«, würde ich sagen und ihm seine getrockneten Lieblinge überreichen.

Ein Psychologe hätte wohl eine Erklärung für meine Fehlleistung, die ich sicher nicht geplant habe, die mir aber mein aufgewühltes Unterbewusstsein suggeriert haben muss. An diesem Samstag ging es besonders stressig zu, nach der Aufregung über das verschüttete Bier schien sich der Appetit meiner Gäste plötzlich zu steigern, zweite und dritte Portionen wurden verlangt, ich wusste kaum, wo mir der Kopf stand. Aus Versehen habe ich wohl den ausgeschalteten Herd wieder angestellt. Als ich endlich den gewohnten Befehl *Hol mich raus!* gleich zweimal vernahm, war die Gitarre gut durchgebraten, während der Holzgeruch der knusprig gerösteten Mollenhauer-Flöte bis in die Gaststube waberte.

»Die Chefin kreierte gerade ein ganz neues Gericht für den Gruß aus der Küche«, beruhigte Josch meine irritierten Gäste.

Mit den Folgen meines Kontrollverlustes kann ich leben. Zwar musste ich den Schaden selbst bezahlen, weil sich meine Versicherung weigerte. Der singende Rentner kam nie mehr wieder. Für Josch und mich war das natürlich ein Triumph, denn das verhasste Lied von der nudeldicken Dirn verschwand schon bald in der Versenkung.