

Auc ~~1970~~
1970

21.1.97

(2)

Mit der Bitte um Prüfung angeboten von
Bernhard Schulz Ludwig-Bäte-Str. 4 49076 Osnabrück
Postbank Hannover 1703 44 - 304

Küchen Kunst / Von Bernhard Schulz

In einer Stadt in Dänemark ist gestern eine Klinik eröffnet worden, mit Aquavit und Blumen und Ansprachen, wie es sich für eine Eröffnung gehört. Es ist ein drei Stockwerke hohes Gebäude, in dem es nur Einbettzimmer und kein Klassensystem und keinen Chefarzt gibt, der morgens eben nur mal vorbeischaut und sagt: Na, wie geht es uns dann so?

Jedem Patienten steht ein Telefon zur Verfügung, das ihm gestattet, die Stationsschwester anzurufen und zu bitten: "Bringen Sie mir einen Krimi" oder "Wie wär's mit einer Flasche Bier" oder "Lassen Sie keine Verwandten herein, ich will meine Ruhe haben."

Es ist ein fortschrittliches Haus, und das Fortschrittlichste an dieser Klinik ist der Einfall des Architekten, den Küchentrakt im obersten Stockwerk unterzubringen, damit die Patienten, wie der Architekt vor der Presse betonte, "von den aufsteigenden Küchendünsten verschont bleiben."

Die unangenehmen Gerüche von Cordon bleu mit Schinken-erbsen, Tessiner Zwiebfisch und Erdbeer-Omelette soufflé ziehen in dieser dänischen Klinik nach oben ab, wo sie niemanden belästigen können.

Ich halte diese Entscheidung für angemessen, denn das Unangenehmste in Kliniken und Krankenhäusern war doch bisher immer der Geruch von gegrillter Hähnchenbrust, geräucherten Forellen und russischem Rosinenquark, der aus den Kellergewölben über die Betten der Patienten dahinzog.

Küchen Kunst? Dazu fällt mir ein, daß ich als Angehöriger der Wehrmacht, eingezogen zum letzten Aufgebot, meiner feldgrauen Gewandung wegen für gefährlich gehalten und in einem Kriegsgefangenen-sammellager in Sinzig am Rhein untergebracht wurde.

Ein schwarzer Amerikaner sprach mich an, als ich gerade das Gewehr 98 und den Stahlhelm in einen verschlammteten Teich geworfen hatte. Er klemmte mir eine Zigarette zwischen die Lippen und sagte "Take it easy", dieser Witzbold. Dann übergab er mich dem Empfangskomitee am Tor zu den Rheinwiesen, die bereits überfüllt waren. Take it easy.

An diesem amerikanischen Kriegsgefangenenlager in Sinzig am Rhein war das einzige Gute der Küchendunst, der bei günstigem Westwind aus den Küchen der Wachmannschaften über die im Dreck lagernden halbverhungerten Gefangenen dahinwuselte.

Dieser Wohlgeruch von Rostbraten, Spiegeleiern auf Speck und Karamellpudding erinnerte mich an meine Wohnung in Hannover, die ich verlassen mußte, um in den Kampf zu ziehen. Immer sah ich meine Frau, die am Herd stand und in der Pfanne Bouletten aus Pferdefleisch her und hin wendete.

Ich weiß. Ich weiß. Wir wollen es vergessen. Immer mit der Ruhe. Heute darf man niemandem mehr damit kommen, daß wir auf den Rheinwiesen verhungern sollten. Und klüger ist es zu verschweigen, daß sich Gefangene in ihrem Verlangen nach Nahrung dem tödlichen Stacheldraht genähert haben, hinter dem die Küchen und Kantinen der Wachmannschaften lagen.)

(Wen regt es noch auf, daß diese Männer mit den Händen im Stacheldraht unter den Maschinengewehrsalven zusammenbrachen, die von den Wachtürmen herab auf sie abgefeuert wurden.

Küchendunst, Duft von Spiegeleiern auf Speck, Hoffnung auf ein Stück Weißbrot - weiter war es nichts.

Zum Titel:

Ketzerische Fußnoten zum Thema Küchendunst

Aus dem Keller duftet es nach Zwiebelfleisch

Literatur: James Bacque: "Der geplante Tod", Deutsche Kriegsgefangene in amerikanischen Lagern 1945 - 1946, Ullstein 1989