

Die ärgerlichen Küchendüfte

Cordon-bleu-Geruch über dem Bett

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 mal vorbeigeschaut und sagt: Na, wie geht es uns denn so?

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 Schinkenerbsen, Tessiner Zwiebelfisch und Erdbeer-Omelette soufflée ziehen in dieser dänischen Klinik nach oben ab, wo sie niemanden belästigen.

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.

Auf den Rheinwiesen bei Sinzig, einem amerikanischen Lager für deutsche Kriegsgefangene, lagen gleich hinter dem Stacheldraht, dem sich niemand nähern durfte, die Küchen und Kantinen der Wachmannschaften. Von dorthier wuselten bei günstigem Wind die Wohlgerüche von Spiegeleiern auf Speck,

weißen Bohnen mit Schweinefleisch, Schmalzgebäck und echtem Kaffee über die Wiesen.

Ich stand da und sah im Geiste meine Frau am Herd stehen und in der Pfanne auf einem Spirituskocher eine Roulade aus Pferdefleisch her und hin wenden. „Take it easy“ sagten die Amerikaner. Ein guter Rat, der uns empfahl, das Los der Gefangenschaft geduldig hinzunehmen, da wird es aus eigenem Bemühen ja doch nicht abwenden konnten.

Take it easy, nimm es leicht.