

Aus dem Fond

Von Wiglaf Droste

Als Überleben alles war, kam der Januar 2018, und er war und ist eine
Gemeinheit. Dagegen helfen lesen, schreiben, die Katze kraulen und am eigenen
Herd kochen. Hier also Numero uno*:

Einen Rinderbraten vom Metzger des Vertrauens in Gemüesfond** mit
Balsamico einlegen, drei Tage ziehen lassen, dann alles abseihen, das schöne
Stück Tier trockenputzen, rundum scharf anbraten und dann langsam in
Olivenöl garen, bis es innen – pardon – dunkelmösenrosa ist, dann aus dem
Bräter nehmen und in einer Schüssel gut zugedeckt warmhalten. Den Fond
einkochen bis fast zur Schmierölkonsistenz. Dazu entweder dicke Pasta oder
Pell- oder Stampfkartoffeln in die Startlöcher schicken. Den Braten wieder mit
sachter Hitze wecken und hellrosa garen lassen und in nicht zu dicke und nicht
zu dünne Scheiben schneiden, sondern genau richtig. Schon vorher die Teller in
den Ofen stellen, damit sie schön sehr warm sind und die Hitze halten. Dann
alles auf den Tisch und miteinander füttern, alleine essen macht schwermütig.

Mehr als dessen bedarf kein Mensch. Außer des EinanderInDieAugenSchauens,
des Lächelns, des Küssens und des Geküsstwerdens, der Musik, der Poesie, der
Zeichne-, Bildhaue- und Malerei und des Klassenkampfes im Geist der Arbeiter-
Samariter. Wir kämpfen fair, ohne Dolch im Gewande.

* »An argentine gaucho named Bruno

Once said, ›There is one thing I do know:

A Lady is fine

And a Sheep is divine

But a Lama is Numero uno.««

(›Ein argentinischer Hirte, Bruno,

sagte einst: ›Es ist so,

eine Frau ist schon scharf,

und noch besser ein Schaf,

aber ein Lama ist Numero uno««)

** Fenchel, Petersilienwurzel, gelbe und rote Möhren, rote und gelbe Paprika
(niemals grüne, weil zu bitter), ungekeimte feste Kartoffeln, Sellerie, Kohlrabi,
auch »Rabkohl« genannt, Artischocken, rote Zwiebeln, Knoblauch und Chili
(von beidem eher vorsichtig), Lorbeer, etwas Sanddornhonig, Kapern,

Koriander, Kreuzkümmel, Salz, roten Pfeffer, Rohrzucker - aus Kuba, woher denn sonst?

<https://www.jungewelt.de/artikel/325772.aus-dem-fond.html>