

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Von Maxi Wunder

Wie grundverschieden ist die Logik der Imperialisten von der Logik des Volkes. Unruhe stiften, scheitern, abermals Unruhe stiften, wieder scheitern und so weiter bis zu ihrem Untergang – das ist die Logik der Imperialisten und aller Reaktionäre in der Welt dem Anliegen des Volkes gegenüber, und sie werden niemals gegen diese Logik verstoßen. Das ist ein Gesetz des Marxismus. Wenn wir sagen: »Der Imperialismus ist bestialisch«, so meinen wir, dass sich sein Wesen nicht ändern kann, dass die Imperialisten bis zu ihrem Untergang ihr Schlächtermesser nie aus der Hand geben werden, sich nie in Buddhas verwandeln können.«

An Ostern neigt Udo zum predigen. Wir haben uns auf dem Balkon versammelt, eine rauchen und eine passivrauchen. »Hübsch, das Gedicht«, meint Roswitha. »Woher hast du es?« – »Woher ich das habe?!« Udo fasst es nicht. »Das hat der große Vorsitzende gesagt!« – »Ach, Osho, hmm?« Ich hab' schon einen sitzen vom Osterbrunch vorhin. »Tschuldigung, ich meine ja nur wegen der Buddhas.«

Natürlich stammt das Zitat aus Mao Zedongs Rede vom 14. August 1949, und dem Gedanken gebührt Respekt. Aber mich machen derzeit diese grausligen Filmchen nervös von akrobatisch tanzenden Metallrobotern, die – wenn sie hinfallen – am Boden epileptische Anfälle bekommen. In der humanoiden Robotik ist China führend. »Die sind da nicht so zimperlich«, klärt mich Udo auf. »Dann crasht's halt ein bisschen. Muss man beiseite gehen.« Der hat gut reden. Die Dinger werden zunehmend in der Pflege eingesetzt, wir werden nicht jünger, und ich seh' uns schon im Seniorenheim verängstigt auf der Bettkante sitzen, wenn so ein Flickflack schlagendes Metallgeschoss ins Zimmer stürmt, um uns den Nachtschisch zu servieren.

500 ml Sahne zusammen mit 60 g Zucker in einem Topf erhitzen. Eine Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit in die Sahne geben. Drei Blatt Gelatine (vegane Alternative: Agar-Agar) in kaltem Wasser einweichen. Wenn die Sahne fast kocht, den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen. Die Mischung in Förmchen gießen, abkühlen lassen und für mindestens vier Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Für die Erdbeersauce 300 g Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. 30 g Zucker und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Die Sauce kurz ziehen lassen. Die Panna Cotta aus den Förmchen stürzen und mit der Erdbeersauce anrichten.

»Keine Sorge«, meint Rossi, »sportliche Roboter, die Kunststücke können, arbeiten nur in hochpreisigen Heimen. Wenn wir Glück haben, kriegen wir einen alten japanischen Pepper ins Asyl, diesen kulleräugigen weißen Pflegeroboter mit dem Tablet auf der Brust. Natürlich mit kaputtem Akku. Wechseln zu teuer.« Was?! Kein Pudding im Alter? Kommt nicht in Frage. Wir werden »kämpfen, unterliegen, nochmals kämpfen, wieder unterliegen, erneut kämpfen und so weiter bis zum Sieg – das ist die Logik des Volkes, und auch

das Volk wird niemals gegen diese Logik verstoßen« (Mao Zedong, Ausgewählte Werke Band IV, Verlag für fremdsprachige Literatur, Beijing 1969, S. 453 ff.).

<https://www.jungewelt.de/artikel/520395.panna-cotta-mit-erdbeersauce.html>