

# Meze

Von Maxi Wunder

Das staatlich betreute Gedenken in Berlin-Treptow am 8. und 9. Mai hat viele verärgert. Von Weitem hatte man den Eindruck, dass nur die Ukraine treu zur Sowjetunion steht und ihren Verdiensten bei der Beendigung des Hitlerfaschismus huldigt, so blau-gelb war der Platz. Doch Blumen sagen mehr als tausend Flaggen - alle Farben waren erlaubt. Und rot, rot, rot waren alle unsere Kleider.

Zur Zeit jagt ein Schönwetterfest das nächste. Donnerstag war der bei Grillern beliebte »Herrentag«. Kurz vor seiner Himmelfahrt hat der Herr nämlich noch mal gefrühstückt mit seinen Leuten, und zwar gegrillten Fisch. Vertraut mit Outdooraktivitäten machte der auferstandene Jesus im Morgengrauen am Strand des Sees Genezareth ein Kohlenfeuer. Er wusste, dass seine proletarischen Freunde gleich hungrig vom Fischen zurückkommen. Zwar ohne Fang, was sich aber nach Jesu-Tip, das Netz auf der anderen Seite des Bootes runterzulassen, prompt änderte: 153 Fische. Der Brunch und circa ein halbes Tageseinkommen für sieben Fischer mit Kleinfamilie waren gesichert. Es gab Brot dazu, die Coole Wampe ergänzt mit Gemüse.

## Meze

Zwei ganze Fische - Tilapia, Wolfsbarsch oder Dorade - oder vier Filets mit Olivenöl einreiben. Den Saft einer Zitrone auspressen, zwei fein gehackte Knoblauchzehen, einen TL gemahlene Kreuzkümmel, einen TL Paprikapulver, einen TL getrockneten Oregano, einen TL getrockneten Thymian, Salz und frisch gemahlene schwarze Pfeffer dazugeben und alles vermischen. Optional eine fein gehackte Chili unterrühren. Den Fisch in dieser Marinade mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Parallel mediterranes Grillgemüse vorbereiten: Eine Zucchini und eine Aubergine in zwei cm dicke Scheiben schneiden, eine rote und eine gelbe Paprika in große Stücke zerteilen, eine rote Zwiebel in Spalten schneiden, 200 g Kirschtomaten waschen. Das Gemüse in einer Schüssel mit drei EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence vermengen. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze (ca. 200-220 °C) vorheizen. Den ganzen Fisch auf den Grill legen und bei indirekter Hitze 10 bis 12 Minuten pro Seite grillen, bis die Haut knusprig ist und das Fleisch sich leicht von den Gräten löst. Bei Fischfilets die Hautseite nach unten vier bis fünf Minuten grillen, bis sie goldbraun und knusprig ist, dann wenden und weitere drei bis vier Minuten durchgaren. Das vorbereitete Gemüse auf den Grill legen und einige Minuten grillen bis es weich und leicht gebräunt ist. Gelegentlich wenden, damit nichts anbrennt. Den Fisch mit frischer Petersilie garniert neben dem Gemüse anrichten. Mit Zitronenspalten und frischem Fladenbrot servieren.

»Petrus war nackt auf dem Fischerboot«, meint Udo, der »Himmelfahrt« in der Bibel nachlesen wollte und statt dessen bei der Seeszene gelandet ist ([Joh 21](#)). »Der hat wahrscheinlich 'ne Welle abgekriegt und keine Wechselklamotten an Bord gehabt«, sagt Roswitha. »Was in der Kunstgeschichte fehlt, ist eine

Darstellung des nackten Petrus mit Rauschebart auf dem Fischerboot, der verärgert ins leere Netz starrt. Maxi, leihst du mir deinen Ölfarbemalkasten?«  
Für sozialen Realismus immer!

*<https://www.jungewelt.de/artikel/522684.meze.html>*