

Heat-Dome-Chili

Von Maximilian Schäffer

Habe gehört, der Schäffer leugnet jetzt das Klima. Hat sich jetzt ein Quecksilberthermometer gekauft, weil er dem DWD nicht mehr glaubt. Setzt sich im heißesten August seit Beginn der Aufzeichnungen bei 15 Grad Nieselregen mit Trenchcoat in die Superzelle und grinst wie ein Sexferkel. Impfverweigerer, hab' ich gehört, und Wehrdienst gleichermaßen.

Unser Planet ist außer Kontrolle, der Kanzler muss sofort handeln, und der Schäffer lacht saudumm. Kommt von der Donau, und die Donau ist so trocken, dass die Rumänen für die sichere und saubere Atomenergie [einen Felsen im Fluss](#) haben sprengen müssen, damit kein Fukushima passiert. Seine Rheinmetall-Aktien hat er vorige Woche verkauft – und das, wo wir zusammen für unsere Werte eintreten müssen. Steht bestimmt beim Putin auf der Gehaltsliste, undercover für die Heinrich-Böll-Stiftung. Super-Mario-Prinzip: So links, dass er rechts wieder rauskommt. Alles leugnen, nix glauben, aber Wohngeld einschieben (wird sich bald wundern). Und jetzt auch noch Chili con Carne, liederlich nach der Doktrin »Wenn's Arscherl brummt, ist's Herzerl g'sund«. Schert sich nicht ums Methan, bei den ganzen Bohnen. Darf man das moralisch überhaupt? Einen schweißtreibenden Eintopf empfehlen, der den Kreislauf fordert, bei einer grob geschätzten Hitzemortalität von 1.054,2 pro Tag? Das Rezept hat er sicher geklaut, aus der neuen »Tagesschau«-Kategorie »Hitze«, gleich neben »Mullahregime« und »Verbrecherischer, völkerrechtswidriger Angriffskrieg des Kremlchefs«.

Na ja, zumindest ökologisch: Man braucht nur einen großen Topf. Zwei große Zwiebeln würfeln, drei Knoblauchzehen auch. 200 g Salsiccia, Chorizo und/oder geräucherten Speck kleinschneiden. Alles, was schweinisch fett ist und Würze bringt, ist erlaubt. Braucht kein extra Bratöl. Alles mit 200 ml Wasser in den Topf geben und voll aufdrehen. Wenn das Wasser verkocht ist und die Zwiebeln Röstfarbe annehmen, 400 g Rinderhack sowie eine frische Paprika in Rauten dazu. Seltsamerweise waren frische Burgerpatties im Supermarkt wieder günstiger als Hack – geht auch, spart Salz. Hitze maximal lassen, Röstaromen generieren. 2 EL Tomatenmark, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Estragon, 1 TL Oregano, 1/2 TL Koriander, 1/2 TL Cayennepfeffer, zwei Lorbeerblätter und etwas Pfeffer (»Langer Pfeffer« empfiehlt sich besonders) kurz abschwitzen und mit einer Flasche bitterem Pils ablöschen. Eine Dose Tomaten dazu und 1/2 bis eine frische Habanero-Chilischote. Ein bis zwei Stunden offen köcheln lassen, bis dickflüssig. Eine Dose Kidneybohnen rein und eine kleine Dose Mais. 20 Minuten weiterköcheln lassen. Salz und Essig nach Gusto. Mit Brot, Schmand und frischem Koriander servieren.

Tja, der Schäffer. Bei dem Jungen weiß ich immer nicht, ob oben noch »Welt« oder schon »Freiheit« steht. Wenn die Bundesklimaampel bei 20 Grad dunkelrot leuchtet, hockt der sich mit der Zeltsauna vor den Reichstag. Wird sich noch wundern, denn eines gilt für unsere Demokratie, fürs Klima wie für sein blühendes Schwurbelchili: Nach jedem Heat Dome kommt der Downburst!

<https://www.jungewelt.de/artikel/527591.heat-dome-chili.html>