

Kabeljau an Chilibutter

Von Maximilian Schäffer

Flüchtige Pläne halten ihn vom Supermarkt fern. Er instruiert ihn: »Zwei Bund Frühlingszwiebeln und zwei Kabeljaufilets«. Menschen sind oft hilflos, sie können nicht einkaufen. Das Einkaufen an sich ist höchste sadomasochistische Kunst. Ein schmerzvoller handwerklich-ästhetischer Prozess. Slalom zwischen den Regalen, Kür der Herausforderung, den Einzelhandel erfolgreich mehr zu verarschen, als er einen zu verarschen versucht. Absurde Angebote von falschen unterscheiden. Kilopreise lesen, Falschauszeichnungen ausnutzen. Bei Netto das Kilo Kalbsnuss für zehn Euro finden. Im Kadewe die vietnamesische Bioschokolade, um die Hälfte reduziert, für drei Euro achtzig. Dort wühlen, wo andere prassen. Im Delikatessenmarkt steht einsam, neben dem Dry-Aged-Rind und dem ehemaligen Außenminister das frische Viktoriabarschfilet für drei Euro siebzig, zwei Tage vor Verfallsdatum. Getrocknete Morcheln strahlen aus einem vergessenen Eck ewig abgeschriebener Waren, endlich, nach all den Jahren: drei Euro. Trophäen der Armut. Jäger der verlorenen Schätze. Großes Preisausschreiben MHD. Goldene Freuden für Rindviecher mit zu viel Zeit. Wer keine hat, zahlt Vollpreis! Karstadt und Hertie, die alten Refugien der Vollpreiszahler sind der reinkarnierten »Markthalle« gewichen. Einer nostalgischen 4D-Simulation des Vereins freier Kaufleute. Sie kennen ihre Kunden, kennen ihr Produkt, verlangen ihre Preise. Die Kalbsnuss fünfzig Euro, die Ho-Chi-Minh-Scho-Ki sechs Euro fünfzig. Das Viktoriabarschfilet zehn Euro dreißig. Unbezahlbare Morcheln. Dafür ein Lächeln und dem Kunden das brave Gewissen, gearbeitet zu haben, dafür jetzt gut leben zu dürfen. In einer handbedruckten Papptüte steckt die saubere, kontrollierte, frische Ware. Kein Roulette mit Ablaufdaten, Qualitätsstufen, Haltungsformen, kein Super-G durch die Regale. Ruhe wird erkauft, reich sein heißt, nicht denken zu müssen. Manche Menschen aber sind so arm wie hilflos, dass sie nach einer Stunde anrufen: »Ich habe nur sechzehn Euro und finde das Kabeljaufilet nicht.« So verschmitzt wie verbittert schickt der Schnäppchenkönig den Kommerzlegastheniker an die Tiefkühltheke.

Endlich also wird gekocht, eine Gewürzbutter übernimmt die Funktion einer Soße. Dazu brauchen Sie 100 g Butter, die Sie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu kleingehackt 1 rote Chilischote und den Abrieb von 1 Limette. Saft der halben Limette dazu, und alles mit einer Gabel gut zermanschen. 200 g Reis aufsetzen, dazu 4 EL Kokosraspeln und etwas Limettenabrieb. Bund Frühlingszwiebeln in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. 400g Kabeljaufilet leidlich auftauen lassen, mit Limette beträufeln und mit jeweils 1 TL der Butter in Alufolie bei 200 Grad 15 Minuten in den Ofen. Im Großteil der Butter, die Frühlingszwiebeln scharf schwenken. Anrichten mit einem Flöckchen Butter auf dem Fisch.

»Ein müder Student versucht, sich betont gesund zu ernähren«, kommentiert der Möchtegernschriftsteller, der noch dazu nicht einkaufen kann, spitz. »Hast schon recht«, antwortet der Berufsautor, wirft die Gabel auf den Mitropa-Teller und legt sich schlafen.

<https://www.jungewelt.de/artikel/528831.kabeljau-an-chilibutter.html>