

Großdeutscher Hackbraten

Von Maximilian Schäffer

Nach Betankung meines historischen Verbrenner-KFZ verfiel ich in eine dreitägige Depression. Kochen, schreiben, singen – so lässt sich's nicht verdingen! Ich brauche Geld und Sicherheit. So bereitete ich mein Bett, schloss die Jalousien, ernährte mich von Komissbrot, Panzerschokolade und Youtube, wie das guter Brauch ist.

Auf der Suche nach dem Damaskusbums meiner beruflichen Zukunft halfen meine drei Lieblingsdeutschen: Heidi Reichinnek, Oliver Welke und Götz Kubitschek. Die erste gab mir Mut: »Habt keine Angst, wir sind für euch da!« Der zweite einen Feind: »Wagenknecht und Putin! (Konservengelächter)«. Der dritte einen Plan. Mit meinem freiwillig geleisteten Rundfunkbeitrag hatte ich nach siebenundzwanzig Mahnungen auch den Kanal »ZDFinfo Dokus & Reportagen« finanziert, weswegen ich mit meiner Reichs-IP-Adresse kostenlos und werbefrei die journalistisch unabhängige, kritische, demokratiesichernde Dauerwerbesendung namens »Ausbildung am Panzer: Soldatentraining bei der Bundeswehr« goonen durfte. »Goonen« ist ein neueres Wort der deutschen Sprache, noch nicht im Duden. Es beschreibt das manische Wundwischen auf pornografische Vorlagen. Die Gefreiten im authentischen Simulationsbunker mit Xbox-Controller und Headset auf dem Helm durften sich vom ausbildenden Major so einiges anhören: »Sie sehen, dass aus der Richtung geschossen wird, und tuckern einfach weiter Richtung Osten!« Nachts um drei polierten sie die Waffen und dann ab in den Schlafsack. In der Kaserne alles, was das Herz begehrte, eine Toilette für fünf Mann.

Ich lese gerne Ernst Jünger und reibe mich oft an Männern – all das gefiel mir gut. Aber diese Spritpreise! Für so ein Deutschland will ich nicht sterben. Da erinnerte ich mich an die Worte meines dritten Lieblingsdeutschen, des Fachmanns vom Institut für Staatspolitik: »Mein Sohn, wenn er jetzt zum Militär müsste, vermutlich muss er es nicht, weil er meinen Nachnamen hat (...) Ich würde ihm immer empfehlen: Mach die Wehrpflicht, lass dich einziehen, lern dieses Handwerk, verstehe die Institution, dann kannst du mitreden. Aber wenn dann der Befehl kommt und du abwägst und sagst ›Das ist jetzt der falsche Krieg‹, (...) dann entscheide – nur nicht zu früh!« Von Zuversicht berauscht öffnete ich die Fenster, atmete Blutluft und fand im Urgrund meiner Nationalseele das folgende Rezept, einen österreichischen Faschiertenlaib mit Königsberger Soße.

Zwei Semmeln einweichen, mit einem Ei, frisch gehackter Petersilie, 1 EL Majoran, Pfeffer und 750 g gemischtem Hack vermengen. Derweil eine große Zwiebel glasig dünsten. Auch dazu und ausreichend salzen. Einen Laib formen und in den gebutterten Bräter geben. Mit 150 g Speckstreifen (Bacon) bedecken. Bei 200 Grad 45 Minuten backen, gelegentlich mit dem entstehenden Bratensaft übergießen. Dann Speckstreifen entfernen und noch mal 10 Minuten bräunen. Braten herausnehmen. Die Flüssigkeit mit 250 ml Fleischbrühe strecken, mit Mehl bestäuben, aufkochen. 1 EL gehackte Kapern, 1 EL scharfer

Senf, 125 g saure Sahne und frischer Zitronensaft hinzu. Mit Kartoffelbrei der Truppe vorsetzen.

<https://www.jungewelt.de/artikel/530094.qualle-hawaii-großdeutscher-hackbraten.html>