

FRANZ
LERCHENMÜLLER
ICH MELD' MICH



Nicht immer macht der Magen mit

Zehn Gerichte und Getränke, die ich nie wieder oder doch gerne noch einmal probieren möchte:

1. Radlermaß im Staufner Haus nach einer Tageswanderung über die Nagelfluhkette ohne Wasser.

2. Balut in Puerto Princesa auf der philippinischen Insel Palawan. Die Freude an der Entdeckung kulinarischer Raritäten hielt sich in Grenzen: angebrütete Enteneier mit Essig und Salz.

3. Stutenmilch am Issyk-Kul in Kirgisien. Schmeckte metallisch und erstaunlich erfrischend. Muss nicht. Kann gut sein.

4. Kabeljaubäckchen bei Ken Perry in Cappahayden auf der kanadischen Atlantikinsel Neufundland. Auch wenn sie aus dem fernen Norwegen kamen, weil die eigenen Fischer keinen Kabeljau mehr fangen durften.

5. Erdbeeren in Samarkand. Zwei Wochen lang alles Frische penibel gemieden. Letzter Abend, bestes Hotel, herrliche Früchte. Die Schlange im Flieger reichte von Klo zu Klo.

6. Pastitsio auf Egina. Der Nudelauflauf kam frisch aus dem Ofen und duftete köstlich nach Zimt. Erst am letzten Abend steckte mir jemand, dass der freundliche Koch mit der griechischen Militärjunta verban delt war.

7. Rum bei Cubana auf dem Flug nach Havanna. Während die Genossen Stewards dicke Zigarren rauchten und keinen Bock hatten, dem Klassenfeind zu Diensten zu sein, wartete ich gut zehn Minuten vorbildlich proletarisch-solidarisch. Aber dann wurde es doch noch eine schöne Nacht.

8. Injera in Addis Abeba. Das ägyptische Sauerteigbrot sieht aus wie ein Spüllappen, den ein Virus aufgebläht hat. Und ist ein Gedicht.

9. Hákarl auf Island: Die Stücke vom Grönlandhai, der mehrere Woche in der Erde vergraben fermentierte und deutlich nach Pisse schmeckt, dienen nur als Vorwand, ordentlich „Schwarzen Tod“ hinterherzukippen. Jenen Schnaps, der seinen Namen auch zu Recht trägt.

10. Die erste Honigmelone bei Huelva in Spanien. Der Himmel ging auf. Und Marlies schmolz dahin.