



Genuss mit Freunden

**Andreas Berg, Martina Raguse, Kathrin Thiemann,
Ruth Montnacher, Nadejda Stoilova,
Eva Greif und Matthias Deigner.**

EDITION UNSCHARF

Baltrum **VERLAG**



Buchbeschreibung:

Mehr als ein Jahr nach ihrem ersten Band überzeugen die Freunde erneut mit ihrem feinen Humor und dem Gespür für besondere Situationen. Ihre Freundeserfahrungen fließen in diese Anthologie ein. Einmal mehr zeigen sich die Autor*innen von ihrer kreativen Seite. Neben alten Bekannten werden auch neue Freunde und deren Freundschaften beleuchtet. Dabei spielt das Genießen eine große Rolle. Und Genuss ist mannigfaltig. Wir freuen uns, mehr von ihnen zu lesen.

Über die Autor*innen:

Andreas Berg, Matthias Deigner, Eva Greif, Ruth Montnacher, Martina Raguse, Nadejda Stoilova, Kathrin Thiemann

Genuss mit Freunden

und andere Geschichten

Impressum

© 2021 Baltrum Verlag GbR

BV 2133 – Genuss mit Freunden

Umschlaggestaltung: Baltrum Verlag GbR

Illustration: Baltrum Verlag GbR

Lektorat, Korrektorat: Baltrum Verlag GbR

Herausgeber: Baltrum Verlag GbR

Verlag: Baltrum Verlag GbR, Weststraße 5, 67454 Haßloch

Internet: www.baltrum-verlag.de

E-Mail an info@baltrum-verlag.de

Druck: epubli – ein Service der neopubli GmbH, Berlin

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Genuss mit Freunden

Herausgeber
Baltrum Verlag

Baltrum Verlag
Weststraße 5
67454 Haßloch

Zungenkuss

Kathrin Thiemann

Vermutlich würde mir jeder bestätigen, dass es zwei Gruppen von Menschen gibt: Den einen läuft das Wasser im Mund zusammen, den anderen stellen sich vor Ekel die Härchen auf den Unterarmen senkrecht, wenn sie nur daran denken. Die einen lieben sie, die anderen verschmähen sie. Die Rede ist von einer leckeren und wunderbar zarten Rinderzunge. Ich gehöre zur ersten Gruppe, ganz eindeutig.

Mit dieser Delikatesse bin ich groß geworden. Meine Mutter war bei diesem Rezept damals für mich eine Sterneköchin. Wenn sie dieses Längliche – ja, was war es eigentlich? – kein Braten, eine Wurst auch nicht. Soll ich es Kochfleisch nennen?

Wenn sie also die Zunge frisch zubereitet hatte, wäre ich am liebsten gleich mit einem Messerchen an die zarte Spitze gegangen und hätte sie Scheibe für Scheibe stibitzt. Aus ihrem Schnellkochtopf war sie die Zarteste, die ich je gegessen hatte. Das Fleisch zerfiel fast auf der Zunge, auf meiner eigenen natürlich. Dieses Gefühl ist für mich bis heute Heimat, zu Hause.

In meiner eigenen Familie war ich die Einzige, die Zunge mochte. Mein Mann und meine Kinder wandten sich angewidert ab, wenn ich mir ein Stückchen vom Metzger mitgebracht hatte. Wie einsam ich als Zungenliebhaberin doch sein musste.

Neulich habe ich im Freundeskreis einige Menschen kennengelernt, denen es genauso geht wie mir. Auch sie stehen mit ihrer Vorliebe alleine in ihren Familien. Wir kennen uns seit Jahren und wussten bisher nichts von unserer gemeinsamen Leidenschaft. Wer will sich schon mit der Liebe zu einer Rinderzunge outen, noch dazu in unserer heutigen Gesellschaft voller Vegetarier und Veganer.

Nachdem wir vier uns auf einer Geburtstagsfeier als diese Art von Genussmenschen gefunden hatten, war das nächste Treffen schnell organisiert. Reihum, so verabredeten wir, wollten wir uns einladen und unsere verschiedenen Rezepte einander vorstellen. Wir beschlossen, in Zungen zu schwelgen und dabei unter uns zu sein. Die jeweiligen Verschmähenden mussten für unser Glück so lange das Haus verlassen.

Wir starteten bei Klaus, er kochte Zunge auf Linsen mit Essiggürkchen, ein schwäbisches Gericht. Es schmeckte völlig anders, als ich es kannte, aber war doch lecker. Beim nächsten Mal war ich die Gastgeberin. Ich wälzte Kochbücher und das Internet, entschied mich dann für das Rezept meiner Mutter, wenn auch ohne Schnellkochtopf, ihm traute ich wegen der Explosionsgefahr nicht. Ihr Zettel lehnte am Küchenfenster, während ich die Zunge zunächst wusch und mit klein geschnittenem Suppengemüse in einem großen Topf aufkochte. Es schäumte anfangs unangenehm, lecker sah das ganz und gar nicht aus. Diesen graubraunen Schaum musste ich immer wieder abseihen, denn er sah furchtbar eklig aus. Den Küchenwecker stellte ich anschließend auf zwei Stunden, solange brauchte die Zunge in jedem Fall.

Mittags machte sich meine Familie auf den Weg außer Haus, darauf hatte ich bestanden. Ich bemühte mich, mir von ihren Blicken und dem Rümpfen der Nasen nicht meine Laune verderben zu lassen. Endlich schloss ich die Tür hinter ihnen. Ein herrlich langer Nachmittag zum gemütlichen Kochen und der Abend mit meiner Genussgruppe lagen vor mir.

Die Zunge köchelte leise vor sich hin, und ich ließ mich auf dem Sofa nieder, legte die Füße hoch und schaltete den Fernseher an. *Sturm der Rosen*, auch diese Seniorensérie gehörte zu meinen Geheimnissen. Leider nickte ich dabei

ein, erst das Klingeln des Küchenweckers holte mich in die Realität zurück. Die Zunge!

Zwei ganze Stunden hatte ich geschlafen. Ich sprang auf, es roch zum Glück nicht angebrannt. Den Deckel riss ich hoch und war überrascht. Sie lag noch gut bedeckt in der siedenden Brühe.

Mein Blick auf den Zettel fand diesen Satz:

»Die Zunge ist gar, wenn sich die Spitze weich ansticht.«

Erwartungsvoll stach ich mit dem Küchenmesserchen hinein, die Spitze war weich. Also stellte ich den Herd ab, hob das Fleisch mit zwei Gabeln aus dem Topf und spülte es mit kaltem Wasser ab.

Weiter las ich:

»Die Haut abziehen, so lange sie noch heiß ist.«

Beherzt schnitt ich längs durch die inzwischen weiß gekochte Haut, mitten durch die dicken Papillen. Diese Haut sah wirklich nicht sehr appetitanregend aus, das konnte ich gut nachvollziehen. Sie war die Kontaktstelle zwischen der Kuh und ihrer Nase, zwischen der Kuh und allem Möglichen, woran sie geleckert hatte. Darüber wollte ich nicht weiter nachdenken. Nein, diese Haut musste ab.

Überrascht stellte ich fest, dass es nicht so schwierig war. Es war jedoch eine ziemlich heiße Angelegenheit, ich verbrannte mir immer wieder die Finger dabei. Ich konnte die Haut links und rechts vom Schnitt anheben und sie der Zunge einfach wie eine Jacke ausziehen. Meine Mutter hatte oft lange daran herum geschnippelt. Ich hatte wohl einfach Glück.

Es lockte mich, die zarte kleine Zungenspitze zu kosten. Ich schnitt sie ab und war begeistert, wie zart dieses Fleisch geraten war. Fast wie bei Mutter. Noch eines? Jetzt musste ich aber aufhören, sonst hätte ich vielleicht kein Ende mehr gefunden. Deshalb brachte ich die Zunge in den Keller zum Abkühlen. Am Abend musste ich sie nur noch aufschneiden

und in der Soße wärmen. Ganz klassisch wollte ich Salat, Salzkartoffeln und Meerrettichsoße dazu reichen.

Der Nachmittag war noch nicht vorbei. Es war ein schönes Gefühl, Zeit genug zu haben und nicht gehetzt kochen zu müssen. Erst konnte ich einmal gemütlich unter die Dusche gehen und mich für den Abend ein bisschen schön machen.

Ich war noch nicht richtig abgetrocknet, als es an der Tür ungeduldig schellte. Mein Blick aus dem Fenster ließ mich aufseufzen. Meine Schwester Hille stand vor der Tür. Sie hatte die Gabe, stets unpassend aufzutauchen. Ich zog rasch den Bademantel über und ging zur Haustür.

»Gut, dass du zu Hause bist.«

Mit diesen Worten ging sie an mir vorbei ins Haus, hängte ihre Jacke an die Garderobe und meinte: »Hast du einen Kaffee für mich? Bist du alleine?«

Mehr will ich nicht weiter von ihr erzählen. Nur dass sie sich auf dem Sofa nieder ließ und nicht mehr aufhörte zu reden. Meine Einwände, ich hätte noch zu tun, ich bekäme Besuch und müsste mich auch noch anziehen, überhörte sie elegant. Das war schon immer so bei ihr, sie kam, sah und siegte. Egal, was ich vorhatte, meine Pläne interessierten sie nicht. Sie war die große Schwester, hatte das Sagen, und sie sagte viel. Meine Meinung wollte sie nie hören, nur mein Ohr sollte ich ihr hinhalten, damit sie ihren Wortmüll dort hinterlassen konnte.

Die Uhr tickte und die Zeit verstrich. Allmählich wurde ich unruhig. Wie sollte ich sie bloß loswerden? Wenn ich ihr von der Zunge erzählen würde, würde sie meine Vorfreude endgültig zunichtemachen. Sie machte schon als Kind ein großes Theater darum.

»Igitt, Zunge – wie widerlich. Ich esse doch nicht, was andere schon im Mund hatten!« Dieser Witz hatte schon damals einen langen Bart. Nein, dieses Thema musste ich

vermeiden. Außerdem musste ich sie wirklich dringend loswerden.

Es wurde halb sieben, in einer Stunde erwartete ich meine Gäste. Es musste etwas passieren.

»Ich sollte mich endlich einmal anziehen«, sagte ich und stand auf.

»Ja, mach das. Ich würde längst frieren an deiner Stelle«, erwiderte meine Schwester.

Im Schlafzimmer überlegte ich fieberhaft, womit ich ihren Besuch beenden konnte. Leise schlich ich hinunter in den Keller und hob das Tuch, um nach dem Zustand der Zunge zu sehen. Mit meinem Finger strich ich liebevoll über die unter der weißen Haut übrig gebliebenen, ganz zarten Papillchen. Das weckte in mir eine gierige Vorfreude. In dem Moment kam die Idee.

»Hille!« rief ich nach oben, »Komm bitte mal runter!«

Ich hörte ihre Schritte auf der Treppe und legte das Tuch schnell wieder über das Fleisch.

Als sie durch die Tür trat, meinte ich mit meinem süßesten Lächeln zu ihr:

»Ich habe eine Überraschung für dich. Mach mal die Augen zu und strecke die Zunge raus.«

Hille will immer haben, haben, haben. Sie ist groß im Nehmen. Also zögerte sie nicht, schloss erwartungsvoll die Augen und streckte ihre Zunge heraus. Ich sah nur diese eine Möglichkeit und fackelte deshalb nicht lange, nahm das Fleisch in beide Hände, drehte die Papillen nach unten und strich damit über ihre Zunge.

Sie riss ihre Augen auf. In ihnen konnte ich den Ablauf ihres auf Hochtouren arbeitenden Gehirns erkennen: ratloses Nachspüren – plötzliches Verstehen – grenzenloses Entsetzen.

Ihr Schrei war beeindruckend und ihre Flucht aus dem Haus prompt.