

Manik Sarkar

OCHSEN KOPF

ROMAN

ZSOLNAY



Über das Buch

Rensing junior brennt für die Welt der Fleisch- und Wurstwaren, schon als Kind hilft er dem Vater in der Metzgerei. Er will alles moderner und effizienter machen. Noch wichtiger aber ist ihm die Qualität des Fleisches, nur das allerbeste ist gut genug für seine Kunden. Doch genau für diese Kunden fehlt ihm jedes Gespür. Stur versucht er seine Ideale zu verwirklichen, aber als immer mehr Dorfbewohner an seinem Geschäft vorbei zum Supermarkt gehen, wird sein Leben zunehmend zum Kampf eines einsamen Metzgers gegen den Rest der Welt ...

»Ochsenkopf« ist ein tragikomischer Roman über einen leidenschaftlichen Menschen, der an sich selbst und den Veränderungen um ihn herum scheitert. Und Manik Sarkar fesselt die Leser:innen mit seinem bestechend unterhaltsamen Stil.



Manik Sarkar

Ochsenkopf

Roman

Aus dem Niederländischen von Ruth Löbner

Paul Zsolnay Verlag

Allen sturen Ochsenköpfen gewidmet

Die Handwerkskunst der Viehschlachtung ist eine erfüllende Tätigkeit. Nicht um des Tötens Willen, ganz im Gegenteil, dies spielt nicht die geringste Rolle, sondern vielmehr um der Handlungen Willen, die sich hieraus ergeben. Es gilt, ein natürliches Geschöpf zu verarbeiten, und jeder Fleischer, der sein Fach liebt, wird anstreben, dies kostbare Objekt in rechter Art und Weise von Haut und Organen zu befreien, darauf achtend, niemals gewaltsam vorzugehen, also auch den natürlichen Verbunden und Trennlinien zu folgen. Er ist wie ein Chirurg, der mit Sachverstand und Geschick sein Messer führt!

J. Meyer und Z. van der Zwang: Handbuch für den Fleischer, 1955

Wenn man als Ausgangsbasis nichts weiter als ein großes lebendiges Tier an einem kalten Morgen auf einem Viehmarkt hat, aus dessen Nüstern beim Ausatmen Dampf tritt, dann muss man genau wissen, wie sich anhand der Konsistenz der Wamme feststellen lässt, ob das Fleisch trocken ist, man muss wissen, dass man den Gang des Tiers auf ein eventuelles Lahmen prüfen sollte, ebenso, ob das Fleisch am Hals zurückfedert, wenn man es mit dem Finger eindrückt, und dass man sich, wenn dem nicht so ist, auf die eigene Intuition verlassen muss, auch wenn der Viehhändler mit glänzend roten Wangen, einem Portemonnaie voll Hunderter und einem Fläschchen Branntwein in der Innentasche steif und fest behauptet, es sei ein Prachtexemplar, makellos, vertrau meiner Erfahrung, Junge, ich hab deinen Opa noch gekannt. Und bevor man mit einem einzigen Blick erfasst, ob man ein Mast- oder ein Schmalzschwein vor sich hat, muss man erst mal Hunderte befühlt und vermessen haben; aber der junge Rensing war in diesen Dingen ein Naturtalent, vielleicht weil er schon als Kind die von Kopf und Beinen befreiten Rinderhälften auf dem Sackkarren durch den Schlachtraum geschoben hat, bis er zur Strafe nach oben in sein Zimmer musste. Intuitiv konnte er ein gesundes von einem kranken Tier unterscheiden, einen guten Schnitt von

einem schlechten, zart von zäh, jung von alt. Und so kam es, dass er im letzten Jahr der Fleischerausbildung an einem Markttag beim Hintereingang des Schlachtraums stand, als sein Vater seine neueste Errungenschaft aus dem Anhänger lud und Rensing — kaum, dass er die Kuh sah — meinte: »Die ist wässrig.«

Sein Vater reagierte nicht, führte das Tier durch die Doppeltür in den gekachelten Schlachtraum.

»Wässrig wie nur was.«

Sein Vater band die Kuh an einem Ring in der Wand fest und klopfte ihr besänftigend auf den Nacken. Er zog sich einen weißen Kittel über. Rensing tat es ihm nach.

»Nee, nee«, sagte sein Vater, während er sich den Kittel zuknöpfte. »Hier.« Er drückte der Kuh die Finger in die fleischige Brust; sie hinterließen keinen Abdruck.

Die Kuh beobachtete die beiden Männer. Sie sah, wie der eine sich weiße Gummistiefel anzog und das Bolzenschussgerät aus dem Regal holte, und sie spürte die beruhigende Hand des anderen auf ihrem Maul. Sie gingen um sie herum, die Männer, bemühten sich, sie nicht direkt anzusehen. Einer fing an zu pfeifen.

Sie schnaubte unruhig. Ein Apparat fing an zu brummen. Es war dämmrig und glatt, es roch ungewohnt, ganz anders als der Duft in der vertrauten sanften Wärme von verrottendem Stroh und Erde, den sie so liebte.

Der eine Mann stand jetzt ein Stück abseits, der andere unmittelbar vor ihr. Sie spürte, wie er mit dem Finger eine

Linie von ihrem linken Hornansatz zu ihrem rechten Auge zog, dann vom rechten Hornansatz zum linken Auge. Auf den Schnittpunkt dieser beiden Linien drückte hart das kalte Bolzenschussgerät. Sie hörte ein Geräusch, erst leise, danach lauter, zum Schluss ohrenbetäubend. Dann hörte sie nichts mehr.

Sie merkte nicht, dass der andere Mann ihr eine Schlingkette ums Hinterbein legte und eine Hebevorrichtung aktivierte, die sie langsam vom Boden hochzog. Sie merkte auch nicht, dass eine große Wanne unter ihr aufgestellt wurde, in die sie ausblutete, als man ihr die Kehle durchschnitt.

Ihr Herz klopfte weiter, bei jedem Pumpen schoss ein Blutschwall aus ihrer Schlagader, aber die Fontänen wurden kleiner, ihr Herz klopfte immer schwächer, und irgendwann schlug es zum letzten Mal.

Nun hing sie an ihrem linken Hinterbein von der Decke, geköpft und ausgeweidet.

»Hol mich der Teufel«, sagte Rensing senior außer Atem.
»Wässrig wie nur was.«

»Hab ich doch gesagt«, antwortete sein Sohn.

»Und woher wusstest du das?«

Keine Antwort.

Rensing senior war klar, dass sein Sohn gewisse Fertigkeiten besaß, die seine eigenen übertrafen, aber als er die Zunge aus der Maulhöhle löste und an die Talente dachte, die seinem Sohn fehlten, stieg eine innere Unruhe

in ihm auf und mit ihr — warum sollte er es leugnen? — auch die Angst, sein Geschäft könnte nach seinem Tod den Bach runtergehen. Rensing senior hatte nicht bloß einen Sohn, sondern auch eine Tochter — die Metzgerei —, und er musste aufpassen, dass das angespannte Verhältnis zwischen seinen beiden Nachkommen nicht kippte.

Es mag abgedroschen klingen, aber: Anfangs sah es gut aus. Denn der junge Rensing, Metzgerssohn, einundzwanzig Jahre alt, war der beste Auszubildende, den Meneer Tjalling, Lehrer für Schlachtung und Fleischverarbeitung, je in den Gängen der Leeuwardener Fleischerfachschule hatte herumlaufen sehen. Dieser stille, zurückgezogene Junge mit dem Groninger Akzent inmitten der friesischen Hünen, der sein Messerset hegte und pflegte wie die anderen ihren Schwanz, mochte vielleicht ein paar unübersehbare Schwachpunkte besitzen, aber sobald man ihn auf ein Schlachttier losließ — *entstand* etwas. Meneer Tjalling, ein massiger Mann, den so leicht nichts ins Wanken brachte, war kein Träumer, nie gewesen, aber wenn dieser Junge mit dem Damaststahl hantierte, wenn er präzise die dicke Sehne vom Schambein und die Häute vom Kugelgelenk löste, dann wusste man, hier vollzog sich etwas Besonderes.

Auf der Sitzung der Prüfungskommission vor der Zeugnisvergabe bekam Tjalling Streit mit de Vries (Buchhaltung), Zwezerijnen (Handelskunde) und Rüngelohr (Werbung und Verkaufsförderung). Er sagte, der Junge sei anders als die anderen, sie müssten ihm eine Chance geben, er stehe persönlich für ihn ein. Seine Kollegen hielten nichts von Überfliegern, sie legten Wert darauf,

Auszubildende in die Welt zu entlassen, die über ein Gesamtpaket an Kompetenzen verfügten. Tjalling redete so lange auf sie ein, bis sie klein beigaben, nicht aus Überzeugung, sondern weil sie nach Hause wollten, und was machte es letztlich auch aus, der Junge hatte genug Warenkenntnis, um niemanden zu vergiften, und sollte sein Betrieb pleitegehen, tja, dann war das halt so; also strichen sie das Mangelhaft und das Ungenügend durch, das sie in die vorläufige Notentabelle eingetragen hatten, und ersetzten es durch ein Ausreichend minus, und Rüngelohr schrieb mit seiner grünen Tinte demonstrativ fünf Minuszeichen hinter das Ausreichend, um klarzustellen, dass es, was ihn anging, echt auf der Kippe gestanden hatte.

Die Zeugnisvergabe fand an einem Donnerstag im Mai statt, an einem ganz normalen Werktag, weswegen Rensings Eltern nicht dabei sein konnten. Als er aufgerufen wurde und nach vorne ging, ertönte höflicher Applaus. Er nahm sein Zeugnis entgegen, und die Dozenten schüttelten ihm förmlich die Hand; nur Meneer Tjalling kniff kurz die Augen zusammen und flüsterte: »Glückwunsch.«

Mit den anderen Auszubildenden hatte Rensing nie viel Kontakt gehabt. Die, die aus der Stadt kamen — aus Groningen, Leeuwarden, Heerenveen —, schienen in einer anderen Welt zu leben als er. Und bei seinesgleichen, Söhnen von Dorfmetzgern, die eines unschönen Tages — dem Todestag ihres Vaters — dessen Metzgerei

übernehmen würden, redete er sich ein, sie hätten halt so weite Wege, mit dem Bus, dem Moped oder dem Fahrrad, dass wenig Zeit blieb, Freundschaften zu pflegen. Aber eigentlich wusste er, das war Unsinn. Untereinander schlossen sie schließlich durchaus Freundschaften. In Wahrheit blickte er auf seine Mitschüler herab — weil sie sich nicht Fleischer, sondern Mittelständler nannten, weil sie ihre Tiere nicht nach Qualität, sondern nach Wirtschaftlichkeit aussuchten — und diese Geringschätzung spürten sie. Später überlegte er sich noch, dass man theoretisieren konnte, so lange man wollte, aber Fakt war einfach, dass manche Menschen kein Talent für Menschen hatten. Und Menschen, das waren Mitschüler, Kunden, Feinschmecker, Lieferanten, Dorfbewohner, Mitglieder des Handelsverbands, Kreditgeber, Fleischkontrolleure, Zulassungsbeamte, Nachbarn, Eltern, Ehepartner.

Für Rensing war das Beste, was die Fleischerfachschule ihm bescherte, dass er nach der Busfahrt, während der er die weinrote Zeugnismappe auf dem Schoß gehalten hatte, nach Hause kam und neben seinem Teller auf dem gedeckten Abendbrottisch ein großes Paket vorfand, in Wachspapier eingeschlagen, mit Bratenschnur umwickelt. Sein Vater saß bereits auf seinem angestammten Platz und machte eine einladende Geste, sein Sohn solle sich auf den Stuhl ihm gegenüber setzen, den Stuhl, auf dem er immer saß, zweimal täglich, beim Frühstück und beim Abendessen, der heute aber etwas anderes war: ein Thron für den Kronprinzen.

Rensing nahm Platz. Es gab eine Brotmahlzeit. Dazu hatte seine Mutter die Pfanne mit dem Bratensatz vom Mittagessen auf den Tisch gestellt.

»So«, sagte sein Vater und nickte mit seinem dicken roten Kopf. »Ich hab was für dich, Jung.« Er stand auf, ging um den Tisch herum, nahm das Paket und drückte es seinem Sohn in die Hand. »Hier.«

Zu seiner Zeit hatte es die Fleischerfachschule noch nicht gegeben, da lernte man alles vom Vater, inklusive der Fehler, die seit Urzeiten von Generation zu Generation weitergereicht wurden. Und jede Generation fügte wieder neue Fehler hinzu. Er hatte allerdings die Höhere

Handelsschule absolviert und die Hausschlachtereie seines Vaters zu einem echten Betrieb ausgebaut. Und jetzt saß ihm sein Nachfolger gegenüber, der vielleicht einen zweiten, dritten, vierten Laden aufmachen, sich aber auf jeden Fall um den bestehenden kümmern würde. Dass sein Sohn in manchen Bereichen wenig Talent besaß, dass ihm die Ware wichtiger war als der Kunde, könnte ein Problem darstellen, aber sicherlich kein unlösbares. Und darum sagte er: »Mach auf«, und sein Sohn zog an den Enden der Bratenschnur, faltete das Wachspapier auf, vorsichtig, weil er spürte, dass dies ein feierlicher Moment war — und hielt dann ein großes, in junges weinrotes Kalbsleder gebundenes Buch in Händen, auf dem in golden Lettern *Handbuch für den Fleischer* eingraviert war. Exakt achthundert Seiten, mit einem Vorwort des Ministers für Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelsicherheit. Ehrfürchtig blätterte er es durch, darauf bedacht, dass der Rücken nicht brach.

Wie oft hatte er seinem Vater in den Ohren gelegen, er solle das Buch für den Betrieb anschaffen, und jetzt wäre er am liebsten direkt damit nach oben in sein Zimmer gegangen und hätte es von vorne bis hinten durchgelesen: *Herstellen von Fleisch- und Wurstwaren. Moderne Geschäftsraumgestaltung. Neue Einsichten aus den Nachbarländern. Besonderheiten bei der Schlachtung wenig gängiger Tierarten.*

Er sah seine Eltern an, erst seinen Vater, dann seine Mutter.

Sie sagte: »Geh mir bloß pfleglich damit um. Das Ding hat hundertzwanzig Gulden gekostet.«

In der etwas strukturlosen Phase nach seinem Abschluss saß Rensing ganze Tage am Küchentisch und las im Handbuch, und dann durchfuhr ihn ein tiefes Glücksgefühl. Sein Vater ließ den Plakatmaler kommen, der vor dem Schaufenster auf die Leiter stieg und »& Sohn« hinter »Fleischerei Rensing« setzte. Jetzt war der Text nicht mehr zentriert, aber genau dadurch, so behauptete sein Vater, erzähle das Schaufenster eine Geschichte. Drum hätte er auch, als der Maler ihm anbot, die anderen Buchstaben eben fix mit aufzufrischen, um ein Haar Nein gesagt.

Unterdessen verbrachte sein Sohn Stunde um Stunde mit dem Buch und geriet in einen Taumel, einen Rausch geradezu, wenn es um die Vielseitigkeit des Materials ging und was man alles tun konnte, um ihm optimal Form zu verleihen. Alles, was er auf der Fleischerfachschule gelernt hatte, floss hier zusammen. Hundert Fakten kannte er schon, den hundertersten speicherte er in seinem methodischen Gedächtnis. Jeder Schritt war von Belang, und vernachlässigte man auch nur einen einzigen, hatte das Konsequenzen für das Endprodukt. Sogar Düngung, Beurteilung und Fütterung wurden behandelt — Wissen, mit dem man sich als Fleischer nicht zu beschäftigen

brauchte, das aber Teil der Kette war, die streng genommen bei den Landwirten anfang, die sich immer neue Methoden einfallen ließen, Zucht und Fleischproduktion in immer größerem Maße zu kontrollieren, dann über Viehzüchter, Marktleiter, Viehtransporteure und Händler führte, und schließlich bei der Gruppe endete, zu der er selbst gehörte: dem Fleischerhandwerk. Es war eine Blutsbrüderschaft, die sich ganz und gar dem einen Ziel verschrieben hatte: Würste, Frikandeaus und Kalbslebern abzuliefern, die auf den Fachausstellungen rechts und links Preise abräumen konnten.

Diese Kette gab ihm ein Gefühl der Verbundenheit, das er im Dorf und auf der Fleischerfachschule vermisst hatte. Und Rensing war deren letztes Glied. Natürlich ließe sich einwenden, die Tatarsteaks würden noch gebraten, die Rookworst noch auf den Kartoffeleintopf gelegt, und so würden sie Energie liefern, die noch für alle möglichen Zwecke eingesetzt werden könnte, sodass sich theoretisch an die Kette noch unendlich viele weitere Glieder anhängen ließen, aber das war ein Gedankenexperiment und nicht mehr, denn seine Verantwortung, seine Möglichkeit, Einfluss zu nehmen, endeten hier. Er konnte sich weigern, kranke Kälber zu schlachten, er konnte korrupte Fleischkontrolleure beim Amt melden, er konnte sein Messer für einen möglichst sauberen Schnitt besonders scharf schleifen, aber auf die Bratzeit eines Tournedos oder die Menge an Schinken, die eine Hausfrau zum Spargel

auftischte, hatte er keinerlei Einfluss, und darum zerbrach er sich darüber auch nicht den Kopf.

Es war kurz vor zwei in der Nacht von Freitag auf Samstag. Rensing lag im Bett und blätterte im Fleischerhandbuch. Ab und zu war ihm etwas unklar, dann ging er in den Laden runter, um ein Stück Fleisch aus der Kühlung zu holen, es zu betrachten, zu beklopfen oder den Schnitt zu befühlen.

Diesmal wollte er sehen, wie sich bei der Verarbeitung des Hinterviertels vom Kalb das Filet quasi von selbst auslöste, wenn man die weiße Sehne an der Unterseite nicht verletzte. Sein Vater schnitt immer zu weit ein, bis zur Oberschale, und dann gab es kein Zurück mehr.

In der Kühlzelle lag ein unverarbeitetes Sattelstück, an dem Rensing es ausprobieren wollte. Er machte das Licht im Laden an; der warme Schein der Glühlampen war die einzige Beleuchtung in der dunklen Straße. Weit und breit keine Menschenseele.

Totenstille.

Er nahm das Filettermesser, blieb reglos stehen und sah durch das große Schaufenster nach draußen. Der frühe Junitag war schwül gewesen, voller Gerüche.

Plötzlich wollte er raus. Vielleicht wegen der Stille oder der Luft, die noch immer lau sein würde. Leise ging er zur Tür, löste die Ladenglocke, damit seine Eltern nicht wach wurden, schob den Riegel beiseite und trat auf die Straße. Da stand er, der einzige Bewohner der Nacht. Ein bisschen

unentschlossen, das Messer in der Hand. Er sah sich um, horchte, schnupperte. Warmes Heu. Häusersilhouetten. Ein zunehmender Mond. In der Ferne schrie eine Eule.

Er dachte an die Nachbarn, die jetzt im Bett lagen und schliefen. Durch die Wände hindurch sah er in ihre Zimmer. Da lagen sie. Die Ansings, die Staghouwers, die Nielands. Haustür, Diele, Treppe hoch. Schlafzimmer, Doppelbett. Kinderzimmer oder auch nicht.

Ich kann abhauen, dachte er. Aus der Straße. Aus dem Dorf. Zwei Stunden, und ich bin in der Stadt. Dann mit dem Zug nach Hoek van Holland. Ein Schiff nach England oder Amerika nehmen. Ich kann verschwinden. Niemand braucht je wieder von mir zu hören. Bloß eine Tasche: das Handbuch, mein Zeugnis und meine Messer. Ich kann überallhin, wo es Fleisch gibt. Die Welt sehen. Die Schlachthäuser in Chicago besuchen. Die Berge bei Kobe durchkreuzen, wo die Waggyūs grasen. Durch die Straßen von Trevélez in der Sierra Nevada streifen, wo in jedem Haus Serranoschinken zum Trocknen an der Decke hängen und das Dorf permanent in einen fettigen Leichengeruch hüllen.

Es gab nichts, was ihn zurückhielt. Er konnte überall direkt loslegen. Sich mit den besten Fleischern der Welt messen. Man brauchte nur Meneer Tjalling zu fragen, der wortlos zugesehen hatte, wie Rensing auf der Fleischerfachschule mit der Messerspitze das Schulterblatt gelüpft und mit den Fingerspitzen ertastet hatte, wie viel