

**Max Christian Graeff
Ina Lessing**

In 80 Töpfen um die Welt

Internationale Eintopfgerichte



EDITION
diá

Person –, war drei Tage zuvor auf unerklärliche Weise aus dem Schalterraum unseres Hauptkassierers in der Luzerner Zentrale, Zürichstrasse 1, erster Stock, verschwunden. Auf die Stunde genau 128 Jahre nach dem mysteriösen Diebstahl jener 55.000 Pfund Sterling aus der Bank of England. Auf die Stunde genau 128 Jahre nach dem Coup, der von Phileas Fogg im Londoner Reform-Club so heftig wie folgenreich diskutiert worden war – eine weitere, zugegebenermaßen nicht unbedenkliche Übereinstimmung der nackten Wahrheit mit Jules Vernes zur Legende gewordenen Fiktion.

Die Milch soll mir anbrennen bis ans Ende meiner Tage, wenn nicht alles genau so geschah, wie es hier geschrieben steht. Mit der Erzählung von der »Reise um die Erde in 80 Tagen« des ehrwürdigen Visionärs und

Romanciers hat dieser Bericht nur am Rande zu tun, auch wenn einige kleine Begebenheiten das Gegenteil belegen.

Was also war zu tun? Die Sicherheitsabteilung hatte unverzüglich die nötigen Schritte zur Rückgewinnung des kostbaren Gutes eingeleitet. Doch die bankeigenen Terminatoren waren selbstverständlich mit dem Detektiv Fix des Romans nicht im Geringsten zu vergleichen. Wie sollten wir nun die aus aller Welt herbeigereiste ausgehungerte Direktorenmeute einigermaßen zufriedenstellen? Die verwöhnten Herren Kollegen forderten von uns nicht nur Exklusivität und Variantenreichtum, sondern auch eine moderate, eben branchenübliche Überreizung ihrer rein quantitativen Aufnahmekapazitäten.

Direktor Schärer und ich überlegten kreuz

und quer sämtliche Möglichkeiten, entwarfen telefonbuchstarke Wildmenükarten und landebahn lange Salatbuffets, alpenseetiefe Consommébrunnen und doppelhaushälftengroße Dessertgebäude, doch selbst für unser bestens organisiertes Institut zeigten sich schnell die Grenzen des Machbaren. Schließlich landeten wir im provokant-erlebnisorientierten Trendfoodsektor, bei Cremes, Pasten und Tütensuppen. Spontan zitierte ich eine bestechend formulierte Botschaft aus einer vorjährigen Pressemeldung des Deutschen Suppeninstituts: »Der klassische Luxuskonsum ist einer subtileren Form der Exklusivität gewichen: Die Suppe erfüllt den Anspruch einer ›neuen Bodenständigkeit‹. Die Suppe verkörpert perfekt den Zeitgeist einer komplexen, globalisierten Multioptionsgesellschaft. Sie ist

kulinarisches Abbild einer immer undurchschaubareren, aber dennoch in ihrem Gesamtbild faszinierenden Welt.«

Schweigen am anderen Ende der Leitung.

»Theo?«

Stille.

»Nun sag doch was ...«

»Ihr Deutschen ...«

»Ja bitte?«

»Ihr wart schon immer ganz schön pervers!«

Ehe wir's uns versahen, steckten wir bis über die Köpfe in einem Disput, der lange vernarbt geglaubte Wunden wieder aufriß. Folglich begann der Dialog auch auf der Stelle ins Irrationale zu gleiten: »Soso. Und eure selbstmitleidige Brösmeliplörre, ist die denn besser? Zwei Löffel Paniermehl in drei Liter Wasser einstreuen, jodeln, salzen und ran an den Feind – da waren ja die Spartaner

mit ihrer Blutsuppe besser bedient!«

So kamen wir nicht weiter, das merkten wir rasch. Die ernährungssoziologischen Problemzonen unserer Länder schienen gleichermaßen reichlich vorhanden zu sein. Eine Weile fochten wir noch um Sonntagsritualbreie und Kurze-Arbeitspausen-Zweckmahlzeiten, um Gulaschkanonen und Henkelmänner und um die Auslegung der in einem Topf zubereiteten Massenspeisungen als Ausdruck von Heim und Herd, Hof und Scholle, von Vergangenheitsbeschwörung oder Zukunftsverheißung.

Wir hatten uns so heißgeredet, dass wir nicht merkten, dass die Lösung unseres Problems längst vor uns lag. Im gesamten Einflussbereich der modernen Welt mit ihren Nouvelles Cuisines und Produktpaletten knuspriger Functional-Food-Single-Snacks