

PLÖTZLICHES GEBORGENSEIN

Das änderte sich an einem Novemberabend, irgendwann Anfang der Achtzigerjahre. Auf einer Rückreise aus dem englischen Südwesten erwischte ich in Dover nicht mehr die Fähre, die ich eigentlich hatte nehmen wollen, sondern erst die folgende, und kam damit schon am sehr fortgeschrittenen Abend in Ostende an. Dort plagte mich der Hunger, und da ich wusste, dass ich ohnehin erst mitten in der Nacht nach Hause kommen und um diese Zeit selbst in Köln wohl kaum noch etwas zu essen finden würde, fuhr ich mit dem Auto erstmals in meinem Leben die endlos lange Promenade mit ihren zahllosen Restaurants ab. Unglücklicherweise handelte es sich gerade um

die Wochen im Jahr, in denen die meisten von ihnen geschlossen hatten, bevor sie rechtzeitig vor Weihnachten zur Wintersaison wieder öffneten. Nur sehr wenige waren erleuchtet, und als ich zögernd das einladendste von ihnen betrat, den Old Fisher, wäre ich am liebsten gleich wieder gegangen, denn es saß dort kein einziger Gast. Am Meer isst man bekanntlich zeitig, weil der Appetit schon am frühen Abend kommt: eines der unabdingbaren Kapitel in der großen Erzählung von der Heilkraft des Meeres und der Seeluft. Es ging auf halb elf zu, ich war ersichtlich zu spät. Doch eine Frau in den Dreißigern, mit rötlichen Locken, wasserblauen Augen und einem leichten Rosenteint, als sei sie einem Gemälde von François Boucher entsprungen, kam auf mich zu und bedeutete mir freundlich, Platz zu nehmen. Ich wählte einen Tisch direkt am Fenster und ahnte hinter der menschenleeren

Promenade im Dunkel das Meer. Ich meine mich zu erinnern, dass ich ein Seezungenfilet aß. Es war nicht die ganz große Küche, aber ausgezeichnet zubereitet und präsentiert, wie in Belgien nicht anders zu erwarten, zu einer Zeit, als man in (West-)Deutschland das Essen als kulturellen Akt gerade erst zu entdecken begann. Niemand schien ungeduldig darauf zu warten, dass ich fertig wurde; auch meinen Kaffee konnte ich in aller Ruhe trinken und mich von einem sehr anstrengenden Tag erholen, der frühmorgens noch in Dorset begonnen hatte. Fast schien es mir, als sei dieses Restaurant an diesem Novemberabend nur für mich geöffnet gewesen und habe den ganzen Tag auf mich gewartet. Deshalb bleibt es für mich bis heute eines der besten der Welt. Dann fuhr ich zwei Stunden lang über die bekannten hell erleuchteten belgischen Autobahnen, verfuhr mich auch nicht im

verknотeten Wirrwarr des Brüsseler Autobahnnetzes, fiel an der Grenze bei Aachen in die Dunkelheit zurück und war eine weitere Stunde später zu Hause.

Noch zwei Mal habe ich im Old Fisher gegessen, beide Male an einem frühen Sommerabend mit Blick auf eine um diese Zeit sehr betriebsame Promenade. Ebenso betriebsam war es im Lokal selbst, weil viele der Besucher der Stadt ihren Promenadenbummel oder den Gang über den Strand schon hinter sich hatten und nun redlich hungrig waren. Ich wurde von derselben Frau an meinen Tisch geführt und bildete mir ein, dass sie mich wiedererkannte, eine Vorstellung, die eher meiner Eitelkeit schmeichelte, als dass irgendwelche Wahrscheinlichkeit dafürsprach. Dann hatte das Restaurant eines Tages seine Pforten geschlossen. Vielleicht war das zum selben Zeitpunkt geschehen, als der

Fährverkehr nach England eingestellt wurde. Die Wärme, die selbstverständliche Gastfreundschaft, mit der ich bei meinem ersten Besuch dort empfangen wurde, das Gefühl des plötzlichen Geborgenseins an diesem unwirtlichen Novemberabend hinterließen jedoch einen so starken Eindruck, dass ich schon auf der damaligen Rückfahrt unter der Schirmherrschaft der gelben Lichter erstmals die Möglichkeit erwog, die ganze Stadt Ostende könne ein ähnlich freundlicher Zufluchtsort sein wie dieses Restaurant.