

perlte und zog lange Streifen.

Sie hielt die heiße Pfanne direkt unter den Wasserstrahl. Fett und Wasser besprenkelten ihr poolblaues Kleid. Sie zog es aus und warf es auf den Wäschehaufen vor der Tür. Später würde sie auch ihren dünnen Unterrock abstreifen. Sie sehnte sich nach einer Dusche. In dem engen Raum war es so heiß wie an Schlachttagen in der elterlichen Waschküche. Maxie ließ ungeachtet der Fliegen und Mücken, die in Scharen hereinkamen und um die Neonröhre unter der Decke surrten, Türen und Fenster offen stehen. Der erste kühle Windzug traf ihre nackte Haut. Das tat gut. Die allabendliche Routine abspulend, nahm sie ein Tuch und polierte die Kacheln.

Mannstreu nannte der Volksmund die gemeine Distel. Warum ihr das jetzt einfiel, war ihr vollkommen schleierhaft. Ohne dass sie es wollte, waren ihre Gedanken bei Rolf Bauer, und es gelang ihr nicht, sie wieder einzufangen.

Das musste aufhören. Er taxierte eine Weile das Pils mit der schnell einfallenden Schaumkrone. Nicht einmal das Bier kriegen die hier ordentlich gezapft. Er kippte es hinunter. Natürlich wäre ihm ein Glas kühler Hochheimer Hölle lieber gewesen.

Der herb bittere Geschmack des Bieres zerstreute seine Gedanken. Es war das letzte Mal, schwor er sich. Es stank nach altem Fett und Schweiß und, sein Blick fiel auf die Stiefel seines Nachbarn, nach Mist. Das war der Grund dafür, dass Deutschland ganz oben auf der Skala des europäischen Bierkonsums stand. An Orten wie diesem war man mit einem Bier auf der sicheren Seite.

Und es gab einfach zu viele dieser Orte.

Der Durchschnittsfranzose trank fast doppelt so viel Wein im Jahr wie der gemeine Deutsche. An jeder Ecke in Frankreich gab es

ein gut zubereitetes Poulet Celestine, vielleicht sogar ein Huhn aus der wald- und seenreichen Bresse, und hinterher Poires au vin rouge. Jedes Wirtshaus von Marseille bis Nizza hatte eine schmackhafte und, Rolf Bauer hob triumphierend den Zeigefinger, »frische«, sagte er laut in den blauen Dunst, Bouillabaisse auf der Speisekarte zu bieten. Da konnte der Putz von der Decke bröckeln und die Kakerlaken auf den Tischen Tango tanzen, aber nach der feinsämigen Brühe mit Fisch, der als solcher in Form und Textur auch noch zu erkennen und zu schmecken war, leckte sich Rolf Bauer alle Finger. Er sah sich im Geist auf einem filigranen Stühlchen auf altem Marseiller Kopfsteinpflaster sitzen, wo der Patron des Bistros persönlich die dampfende Terrine kredenzte. Eine Brise Mittelmeer in der Nase und ein temperierter Chateauf-du-Pape auf der Zunge. Savoir vivre! Deutschland verhielt sich zu Frankreich wie Tütensuppe zu

einer dreifach geklärten Rinderconsommé.

Der frankophile Rolf Bauer seufzte wehmütig, leerte sein Bier und rülpste. Nach der langen Fahrt in dieses Kaff fühlte er sich wie ausgetrocknet. Er bestellte das nächste Pils. Der Sender hat nur ein begrenztes Budget, äffte er die leitende Redakteurin nach. Na, wo leben wir denn? Seine flache Hand klatschte auf die Theke. Er war Mitte fünfzig, das Leben war noch längst nicht vorbei. Die goldenen Achtziger hatten ihn mit seiner Kolumne »Der gute Geschmack« bekannt gemacht, und er war immer noch gut, und sein Geschmack auch, verdammt noch mal. »Brillant!«, presste er hervor und trank. Seine Geschmackssensoren funktionierten tadellos. Er hatte sie jahrelang wie einen Hochleistungssportler trainiert.

Mit verschränkten Armen beugte er sich wieder über sein Bier. »Der König des guten Geschmacks«, so hatte ihn eine Fachzeitschrift

vor vielen Jahren einmal getauft, als er sich als einer der Ersten für die Ideen Carlo Petrinis einsetzte. Heute war dieser Titel, ebenso wie der damals neu geprägte Begriff *slow food*, zur Worthülse verkommen. »Wag den Sprung ins neue Jahrtausend«, riet ihm sein Verleger, ein arrivierter Vertreter der kulinarischen Fachpresse, mit einem unverbindlichen Lächeln auf dem Gesicht, »dann sehen wir weiter.«

Wie gern hätte er ihm in die Fresse gehauen, stattdessen war er aus dem gläsernen Besprechungszimmer geschlichen und hatte die Tür geräuschlos hinter sich geschlossen.

Er hob sein Glas und trank. Die Bitterstoffe des Bieres hatten mittlerweile seinen Gaumen betäubt. Das machte die goldklare Flüssigkeit nicht wohlschmeckend, aber der Alkohol zeigte Wirkung: Er bestellte noch ein Pils.

»Hopfen und Malz, Gott erhalt's!«, prostete ihm sein Nachbar in dem verwaschenen