

wird. Knusprig durch die Fleischscheiben, süß durch die gegrillten Zwiebeln, knackig durch die Pommes, weich durch das Brot, sämig durch die fette Soße, von der das Ganze getränkt ist, und heiß, heiß, heiß: der perfekte Brennstoff.

Diese Märsche, dazu da, die Stadt zu erkunden, sich ein Bild von ihr zu machen, sind auch eine Art und Weise, sich einen Denkraum zu öffnen: Wenn sein Körper in der eisigen Luft dampft, wenn er sich einen Weg bahnt durch das Labyrinth einer im Wandel begriffenen Stadt, dann ist es sein Leben, das Mauro sich vorstellt und erkundet, dann ist es sein Leben, über das er sich klar wird.

Kilometer um Kilometer lässt er die letzten Jahre Revue passieren. Die Semester Wirtschaftswissenschaften in Censier bis zum

Examen, das er schafft, weil er sich am Tag vor den Klausuren auf den Hosenboden setzt, einziger Intensitätsschub in einem transparenten, wattigen Studienjahr; kollektives Herumhängen, köstliches Versumpfen, der Rauch der Joints vernebelt die Tage, verdunkelt die Nächte, alles treibt dahin und nichts bleibt im Gedächtnis hängen – verdammt, wo sind bloß die Jahre geblieben? Das Lissaboner Intermezzo wie eine sonnengetränkte Orange, die Wirtschaftshochschule für die bourgeoisen Erben des Systems lässt er links liegen und macht lieber Erfahrungen mit dem Gemeinschaftsleben, Mitbewohner, die nur ans Essen denken, feiern Gelage von vier bis fünf Stunden, wobei ununterbrochen geredet wird, in einem Sprachengemisch aus Baskisch, Spanisch, Portugiesisch,

Italienisch – und Mias Zunge mischt sich mit seiner; Mauro kocht gigantische Aufläufe für die Runde, Zitronenpudding, Arme Ritter, Suppen und Brühen aller Art; unentwegt werden hausgemachte Marmeladen und Würste vom Bauern beschafft, in Zeitungspapier eingewickelte, auf dem Grund von Sporttaschen transportierte Schätze. Im Sommer die Rückkehr, das Erasmus-Kapitel ist abgeschlossen und der Master geschafft, bye-bye Lissabon, Ende des Liebesfests und plötzlicher Einbruch der Leere, undurchsichtige Zukunft, Grübeln und Misere, auf dem Rückweg macht das Auto schlapp im Hof eines Bauernhauses der Charente, wo sein Cousin mit Jeanne lebt. Es ist Hochsommer, das Land zirpt, träge, Mauro dreht sich zwei Monate im Kreis, planlos, aber mit einer Gewissheit: Er wird im Herbst nicht

an die Uni zurückkehren.

In diesem Stadium seiner Berlinerkundung legt Mauro öfters eine Pause ein, betritt die erste Kneipe, die er auf seinem Weg findet, sichtet einen Tisch bei der Tür: Jeanne, er denkt an sie.

Strohhut auf dem Kopf, ausgefranste Jeansshorts über Sprinterinnenbeinen, kleine Füße in Lederballerinas und unermüdlich im Einsatz – Schafe, Hühner, Schweine, Gemüsegarten. Er schaut ihr nach, wenn sie über den Hof geht, einen Spaten in der Hand, konzentriert. Er hört ihr zu, wenn sie sich vor die Küchentür setzt, eine Zigarette rollt und ihn fragt: Du studierst also Wirtschaft? Da zuckt er zusammen, nickt, wie sie mit dem Rücken an die warme Wand gelehnt, ein Bier in der Hand. Jeanne interessiert sich nämlich für Ökonomie, beteiligt sich an den Debatten

in den Blogs, in den Foren, liest die Theoretiker des Nullwachstums, verfolgt die neuen Trends der biologischen Landwirtschaft. Sie lächelt: Übrigens, abgesehen von Wein und Zigaretten wird das meiste, was wir hier essen, auch das Fleisch, an Ort und Stelle produziert, ist dir das eigentlich aufgefallen? Mauro schüttelt den Kopf, nein, ihm ist nichts aufgefallen.

Sie ist die erste Köchin, die er kennenlernt, Köchin von Beruf, Köchin seit jeher. Den Sommer über zeigt sie ihm etwas ganz anderes als die gastronomische Improvisationskunst, die er kennt, die der Freunde, die ihre Erfahrungen mischen. Sie führt ihn in ein anderes Gebiet ein, das Gebiet der Ökologie, der irdischen Ressourcen. Es ist ein weites Terrain mit Früchten und Gemüse, gelben Birnen, Zucchini der Sorte