

Arche kakon!

28

Es sind schon ganze Bibliotheken darüber geschrieben worden, warum der Toast immer mit der gebutterten Seite auf dem Boden landet. Weshalb stets dann ein Küchengast ungefragt die Backofentür aufreißt, wenn ein Soufflé darin sein empfindlichstes Stadium kurz vor der Vollendung erreicht und es jeder Luftzug in sich zusammensacken lässt wie einen Ballon, aus dem die Luft entweicht. Oder wieso es unweigerlich die Flasche alter Bordeaux und nie der günstige junge Spätburgunder ist, der einem beim Rückweg aus dem Weinkeller aus der Armbeuge glitscht und auf den Treppenstufen zerbricht. Aus unserer Zeit im Kindergarten und in der Schule wissen wir alle, dass Gustav Gans und Pechmarie keine Erfindungen sind, sondern Glückspilze und Sonntagskinder ebenso real existieren wie Unglückswürmer und Pechvögel. Und die meisten von uns besitzen mit zunehmendem Alter auch eine intuitive Ahnung, zu welcher Gruppe sie zählen.

Ich bin über 50 und weiß längst, dass ich ein Trottel bin. Das ist nicht weiter schlimm, weder für mich noch für meine Umwelt. Gefährlich sind Trottel für sich und andere nur, wenn sie dieses Stadium der Selbsterkenntnis noch nicht erlangt haben und aus falsch verstandenem Wagemut die Hand heben, wenn eine im Alpenschnee verirrte Wandergruppe einen neuen Führer sucht, der Kapitän beim Atlantiktörn über Bord gegangen ist oder ein neuer CDU-Vorsitzender gebraucht wird. Der erfahrene Trottel weiß, wann der Moment gekommen ist,

einfach mal den Mund zu halten. Was nicht gleichbedeutend damit ist, schicksalergeben »Born to loose ...« vor sich hin zu summen und es bei der Erkenntnis der eigenen Unzulänglichkeiten zu belassen. Natürlich gilt es, nach wie vor energisch gegen diese anzukämpfen und jeden Tag darum zu ringen, ein besserer Mensch zu werden. Der springende Punkt ist vielmehr die Einsicht, dass große Missgeschicke oft kleine Ursachen haben.

Neulich im Urlaub zum Beispiel. Nach zehn entspannten Tagen voll kulinarischer Hochgenüsse zwischen Sancerre und La Charité-sur-Loire auf dem *canal latéral* an der Loire war der Tag der Bootsrückgabe im Hafen von Briare gekommen. Das Boot war geräumt, ich ging noch einmal zurück, um einen letzten Blick durch ein Bullauge zu werfen, ob auch wirklich alle mitgebrachten scharfen Messer aus der Pantry wieder eingepackt waren, da glitt mir der Autoschlüssel aus der Hand und verschwand mit einem leisen Platschen in der zehn Zentimeter breiten Lücke zwischen Reling und Landungssteg im Hafen. Nur wer einmal das winzige Luftbläschen eines auf Nimmerwiedersehen versinkenden Autoschlüssels auf der Wasseroberfläche zerplatzen sah, weiß, wie sich wahre Verzweiflung anfühlt. Und doch kennt wohl jeder dieses sich langsam vom Magen ausbreitende Gefühl, dass in so einer Sekunde nicht nur etwas Blödes passiert, sondern ein echtes Verhängnis hereinbricht – der *arche kakon*, wie das so schön im Altgriechischen heißt, der Anfang des Schlamassels, der Beginn allen Übels, die Mutter aller Katastrophen. *Arche kakon*, das war Paris' Raub der Helena, in dessen Folge Troja zerstört wurde. Odysseus' Beleidigung des Meergotts Poseidon, die ihm eine zehnjährige Irrfahrt durch alle Winkel der bekannten und unbekannten Welt eintrug. Und mein Autoschlüssel im Schlick des Hafenbeckens von Briare.

29

In der Küche wie im Leben ist entscheidend, wie man mit dem *arche kakon* umgeht. Helfen kann einem dabei wie gesagt die durch Lebenserfahrung gewonnene Einsicht, ein Trottel zu

sein. Inzwischen nehme ich auf längere Reisen immer einen Zweitschlüssel mit. In der Literatur der Antike definiert der Umgang mit dem *arche kakon* den Unterschied zwischen einem normalen Menschen und einem Helden. Odysseus wächst an seinen Aufgaben, seine Gefährten hingegen zerbrechen daran. Der Umgang mit unvorhergesehenen Katastrophen macht auch den Unterschied zwischen einem normalen Restaurant und einem Spitzenrestaurant.

30 Vor noch gar nicht langer Zeit war ich mit guten Freunden zum Wochenausklang im Kölner Zwei-Sterne-Tempel *Le Moissonnier* verabredet. Ich kam nach einigen Tagen harter Arbeit direkt aus dem Zug, gab dem Patron Vincent Moissonnier meine ziegelschwere Aktentasche und stürzte mich in das verlässliche Vergnügen, das die gleichermaßen verspielte wie felsenfest im Meer verankerte Küche von Eric Menchon in so sublimer Perfektion bietet, dass sie mich jedes Mal aufs Neue befeuert und zu eigenen Küchenabenteuern inspiriert. Muss ich erwähnen, dass wir nach vielen begeisternden Tellern und vielen guten Flaschen die Letzten waren, die das gemütliche Jugendstilbistro in der Krefelder Straße 25 verließen? Am Ausgang stand Vincent Moissonnier mit den Mänteln und einer schwarzen Aktentasche. Nur war es leider nicht meine, sondern die eines anderen Gasts, der im Eifer des Gefechts offenbar unsere zugegeben recht ähnlichen Taschen verwechselt hatte. Bei aller kulinarischen Beseligung war ich schlagartig wieder nüchtern, als mir weit nach Mitternacht klar wurde, dass geschehen war, was nicht geschehen durfte: mein Handy, mein Laptop, mein Terminkalender, das Buch, das ich bis übermorgen lesen musste – und die Kamerakarten mit dem letzten Interview mit Philip Roth –, alles war in der Tasche. Kurz wurde mir schwarz vor Augen: *arche kakon!*

Ich weiß nicht, woher Vincent Moissonnier seine unerschütterliche Seelenruhe in solchen Krisensituationen nimmt. Wahrscheinlich ist ihm schon öfter der Toast auf die gebutterte Seite gefallen, ein Soufflé zusammengestürzt oder ein alter Bor-