

Manfred Dempf

www.manfred-dempf.de

Loup de Mer mit Schimmelpilz

Zwei Tische mit gehobener Restaurant-Ausstattung: feine Tischdecken, Stoffservietten, eine Batterie an Tellern, Besteck und Gläsern. An einem Tisch ein Ehepaar beim Dinieren, am anderen zwei Männer, die durch Kleidung und Verhalten als Geschäftsmänner zu erkennen sind. Ein vornehm gekleideter Ober kommt. Das Gespräch findet zunächst in dezenter Tischlautstärke statt.

Ober: Die Herren haben gewählt?

Herr A (*mit Blick in eine voluminöse Speisekarte*): Ich nehme den Loup de Mer am Estragonjus.

Herr B: Ich nehme das Rückenmedaillon vom Weidekalb.

Ober: Gerne. Danke sehr.

Der Ober schreitet von dannen.

Herr A (*in voller Lautstärke*): Also wie ich gesagt habe. Es ist kaum zu glauben, was im Kühlbereich alles möglich ist. Das müsste man mal der Lebensmittelkontrolle stecken! Ich meine, vorn, im Ausschank zum Beispiel, da wird genau auf Hygiene geschaut. Da darf keiner mit bloßen Fingern auf die Ablage greifen. Könnten ja Keime übertragen werden. Wer will denn schon Schimmel auf der Lebensmittelablage!

Das Ehepaar am anderen Tisch blickt von seinem Menue auf, leicht irritiert.

Aber hinten, im Kühlbereich, da schaut kein Mensch! Ich meine, die herkömmlichen Kühlanlagen, das sind ja Keimschleudern allerersten Ranges! Da blüht der Schimmelpilz und wird auf die gelagerten Lebensmittel verteilt!

Das Ehepaar blickt verstört, Sie hält kurz beim Essen inne.

Und genau da greift unsere neue Kühltechnik an. Hygienisches Kühlen, das ist es! Keine Sporen, die im Kühlraum verteilt werden! Jaja, gekühlt sind sie ja harmlos, die Sporen, aber wenn sie dann nach draußen kommen ... Schwupps, ist das ehemals gekühlte Rückenmedaillon vergammelt!

Das Ehepaar legt erschreckt das Besteck weg und schaut auf sein Essen.

Ich meine, zuerst merkt man es ja nicht. Also am ersten Tag schaut das Medaillon noch ganz normal aus. Aber der Schimmel wirkt da schon, falls man ihn da verzehrt, also das befallene Medaillon.

Das Ehepaar blickt sich verstört an, Sie hält sich die Serviette vor den Mund.

Aber mit unserem Kühlsystem ist das vorbei! Kein Schimmel mehr hinter den Kühlregalen, oder in der Luft im Kühlraum, wo er dann an der Kleidung haften bleibt und sich dann in der Küche breit macht. Da habe ich schon die wildesten Sachen erlebt, wie

selbst in den besten Küchen am Herd dann dieser grünlich-schimmernde Schimmel wuchert!

Am Nebentisch springt Sie auf und rennt mit einem würgenden Geräusch hinaus. Er blickt völlig verstört, mit der vollen Gabel bewegungslos vor dem geöffneten Mund.

Aber das ist den meisten ja egal. Hauptsache das Essen schmeckt.

Er dreht sich zum Nebentisch um.

Mahlzeit!

Blackout

Dem freundlichen Gast im Hotel Haeckenhaus gewidmet, der meinen Appetit auf die beste Mousse au chocolat aller Zeiten erheblich gesteigert hat.