

Das Leben ist schön

Bœuf bourguignon à la Lammer.

„Die Entdeckung eines neuen Gerichts macht die Menschheit glücklicher als die Entdeckung eines neuen Sterns“, meinte Jean Anthelme Brillat-Savarin. Wir haben beides für Sie gefunden.

PETER GNAIGER



Ein Video von diesem ungewöhnlichen Kochabend finden Sie hier – oder im Onlineartikel auf sn.at/wochenende



Mit

gekocht

Im großen Bild: Peter Gnaiger (l.) mit Georg Clementi und Edi Jäger. Daneben: mit Peter Lammer. Ganz links: Emanuel Weyringer. Mitte: Roland Essl mit Lammer. Unten (v. l.): Walter Grill, Yaoyao Hu, Jakob Hirsch, Gnaiger sowie die Gerichte Bœuf bourguignon und Blutwurst mit Kartoffel-Kren-Püree. BILDER: SN/CHRISTIAN LEOPOLD

Beim besten Willen: Es gelingt mir nicht, es zu vermeinlichen. Seit einem Jahr habe ich nur noch ein Bein. Weil ich sensiblen Mitmenschen immer schon an der Nasenspitze anmerke, dass sie sich fragen, wie das wohl geschehen konnte, trage ich gerne ein T-Shirt, das mir meine Frau vor neun Monaten nach der Entlassung aus dem Krankenhaus geschenkt hat. Darauf ist zu lesen: „Before you ask – it was a shark.“ Ein bisschen Täuschen und Angeben ist immer okay. Glauben Sie mir: Es tut gut, wenn Menschen im Vorbeigehen spontan schmunzeln und sich nicht zu einem Kopfkino verleitet fühlen müssen, wie das wohl passiert ist. Ihnen erzähle ich natürlich gerne, wie das war. Das heißt: Ich zeige Ihnen, was ich mir während der Reha in Bad Häring von der Seele geschrieben habe. Also wie klitzeklein der Anlass dieser Ober-schenkellamputation war. Ende Juni schrieb ich dazu Folgendes:

Ich frage mich, wie es so weit kommen konnte. Noch vor einem Jahr war ich gesund. „Alles wunderbar“, meinte der Arzt damals nach einer Ultraschalluntersuchung meines Herzens. Und jetzt sitzt dieser kleine Brocken auf der Spitze meiner geschundenen Pumpe. Ein Thrombus. Ein getrocknetes Blutgerinnsel. Ein klitzekleiner Klumpen also. Entstanden offenbar nach einem stillen Herzinfarkt...

... dieser Superzweig kann sich jederzeit auf den Weg machen und mich von innen töten – würde mir sachlich mitgeteilt. Ich verstand: Er ist so was wie das letzte Korn einer Sanduhr. Wenn es fällt, dann taumle ich noch kurz – aber dann ist Schluss.

Auch an die Stimmung im Operationsaal vor dem Eingriff konnte ich mich noch erinnern: Es herrschte gute Stimmung unter den Maskenmenschen. Ich lächelte. Ein gutes Gefühl machte sich in mir breit. Der Stimmungsaufheller, den sie mir vor einer Stunde gegeben haben, hat ohne Zweifel seine wertvolle Arbeit getan ...

Wie das dann ist, wenn man nach zwei Wochen mit nur noch einem Bein aufwacht, das beschrieb ich so:

Ich wachte auf. Mein Atem war schwer, mein Herz sehr schwach. Aber es schlug wieder: Bummbumm – bummbumm – bummbumm. Er ist also doch gewandert, der Thrombus – und in der Leiste stecken geblieben. Ich fasste mir an das rechte Bein. Gut. Passt. Aber dort, wo mein linkes Bein sein sollte, war nur ein zerknittertes Leintuch. Der erste Satz aus „Die Verwandlung“ von Franz Kafka kam mir in den Sinn.

Dieser Satz gilt übrigens in der Literaturwissenschaft als der zweitbeste Eröffnungssatz aller Zeiten:

Als Gregor Samsa eines Morgens aus unruhigen Träumen erwachte, fand er sich in seinem Bett zu einem ungeheuren Ungeziefer verwandelt.

Heute denke ich: Das klingt nach zu viel Verzweiflung und Selbstmitleid. Obwohl mein Freund und Weggefährte, der Salzburger Koch Peter Lammer, immer gerne zu mir sagt:

Es ist keine Schande, eine Depression zu haben.

Er weiß, wovon er spricht. Sein Leidensweg dauerte zwei Jahre, bis er nach einem Motorradunfall nach einem Operations- und Reha-Marathon wieder so weit hergestellt war, dass er daran denken konnte, erneut in den Arbeitsprozess als Koch und Gastronom einzusteigen.

Nun sind wir beim Kochen angelangt. Es ist also Zeit für einen neuen Eröffnungssatz. Und zwar für den laut Literaturwissenschaft besten ersten Satz aller Zeiten. Der ist aus „Der Butt“ von Günter Grass:

Ilsebill salzte nach.

Mir fiel es als Journalist ein Jahr nach meinem gesundheitlichen Desaster im Ge-

gensatz zu Peter Lammer ungleich leichter, wieder in den Arbeitsprozess einzusteigen. Mit einem Schreibtisch, einem Computer und einer Prothese kommt man als Schreiber ganz gut voran. Nur mit dem Kochen tut sich ein Einbeiner wie ich noch schwer. Sicher: Irgendwie geht es schon. Aber die Betonung liegt auf „irgendwie“.

Schon nach ein paar Monaten meines Behinderten-Daseins musste ich an den Schutzpatron der Köche denken. Das ist der heilige Laurentius. Er muss ein super Typ gewesen sein. Als Diakon verteilte er im dritten Jahrhundert nach Christus nach der Enthauptung von Papst Sixtus II. den Kirchenschatz an die Gemeinde, obwohl dieser von Kaiser Valerian für sich bean-



sprucht wurde. Laurentius bedachte aber lieber die Armen und Kranken, die Verküppelten, die Blinden, Leprösen, Witwen und Waisen und präsenzierte diese als „den wahren Schatz der Kirche“ dem Kaiser, den er solcherart als herzlosen „Großmeister der Niedertracht“ entlarvte. Für seine „Tat“ wurde Laurentius dann gefoltert und auf einem glühenden Eisenrost hingerichtet. Seine letzten Worte an den Kaiser sollen gewesen sein:

Du armer Mensch, mir ist dieses Feuer

eine Kühle, dir aber bringt es ewige Pein. Dieses Gefühl kam auch mir nicht ganz unbekannt vor, als ich wochenlang nicht sitzen konnte – so erschöpft war ich.

Den ganzen Nachmittag bin ich nun also in Peter Lammers Küche gestanden, gesessen und vor allem hin und her geschwebt. „Heute gibt es Krüppel-Küche“, sagt mein Freund. „Wir beide dürfen das sagen: Wir sind ja selber welche.“

Lammer hat mir angeboten, in seinem Johanneskeller beim Priesterhaus in Salzburg kulinarische Wegfahrten zu be-kochen. „Damit du wieder in die Gänge kommst“, hat er gesagt. Die Freunde, die ich zu diesem Essen einlud, waren jene, die mich ungefragt während meines Genesungsprozesses regelmäßig mit gutem Essen versorgt hatten. Das half ungemein, sämtliche Sinne wieder wachzuküssen und anzukurbeln.

Da ist eben dieser Peter Lammer. Seine Stationen im Schnelldurchlauf: Koch und Wirt (heute Johanneskeller, davor unter anderem im Zirkelwirt und Rock-house). Dass er nach seinem Unfall wieder in die Spur zurückfand, verdankt er zu einem großen Teil dem Kletterer Bernhard Tichy, mit dem er das System Standing Ovation erliefte. Das funktioniert nach dem Motto „Einfach ist genial“.

Man schwebt damit quasi an Schienen, die an der Decke montiert wurden, auf einem Fahrradsitz durch den Arbeitsbereich. Das kann eine Küche sein. Genauso gut aber eine Fertigungsstraße in der industriellen Produktion. Das hilft nicht nur Gehbehinderten – sondern auch jenen, die das gar nicht erst werden wollen.

Wir haben gemeinsam mein Lieblingsgericht für meine Helferlein zubereitet: ein Bœuf bourguignon. Diese Brüder im Geiste sind die Köche und Gastronomen Walter

Grüll, Roland Essl, Yaoyao Hu, Emanuel Weyringer, aber auch die Schauspieler Georg Clementi und Edi Jäger, mit denen es sich auch während meiner Krise immer vortrefflich über Sinn und Unsinn des Lebens philosophieren ließ. Und nicht zu vergessen: Jakob Hirsch, auch er ein philosophisch veranlagter Helfer, der aus irgend-einem Grund immer da war, wenn man kurz dachte: Jetzt ist gerade doch niemand da, der mir und meiner Familie helfen kann.

Wie sie nun so dasitzen, mit ihren leuchtenden Augen, muss ich wieder einmal an einen Eröffnungssatz denken. Diesmal an jenen aus dem herzgreifenden Lied „Griechenland“ von Georg Danzer:

Und wann's di dann entschliffst zum Weiterleben. Dann steht der Himmel voller Stern.

Walter Grill hat mich im Krankenhaus in einer Phase, als ich Angst hatte, den Geschmack verloren zu haben, mit frisch gebackenem Kabeljau und Kartoffelsalat verwöhnt. Da wusste ich: Es gibt doch noch ein Leben da draußen. Und erst Roland Essl. Mein Gott! Der Roland Essl! Bitte verraten Sie das niemandem. Aber er rückte eines Tages mit einer mobilen Herdplatte im Krankenzimmer an und bereitete vor meinen Augen (was womöglich nicht ganz erlaubt war) einen Rostbraten mit Steinpilzsauce zu. Erst beim Ablöschen der Sauce mit Cognac wurde uns gewahr, dass da ein Brandmelder war. „Hui! Gleich sind wir zwei wieder mal gemeinsam in der Zeitung!“, meinte er. Ich hätte mich bald totgelacht. Denn halbtot war ich ja schon.

Heute hat Essl im Johanneskeller auch noch seine Blutwurst im Gepäck. Am Vortag wurde er für sie in der Normandie wieder einmal mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. „Als Zwischengang“, sagt er.

Yaoyao Hu taucht jetzt auf: Im Schlepp-tau hat er eine Sushi-Platte für alle. „Erste Vorspeise“, sagt er. „Jakobsmuschel, Thunfisch und Lachs.“ Emanuel Weyringer nimmt ein Stück Lachs und bestreicht es ein paar Millimeter dick mit Wasabi. „Ist nicht scharf“, sagt er, nachdem er die besorgten Blicke der anderen bemerkt. Das Schmausen hat also begonnen.

Kennen Sie Bj Miller? Der Mann ist Hospiz- und Palliativarzt. Mein Kollege hat mir ein Video von ihm geschickt. Miller ist seit einem Unfall mit einer Hochspannungsleitung dreifach amputiert. 2015 hielt er einen bemerkenswerten TED-Vortrag in Monterey. TED steht für Technology, Entertainment und Design. Er saß vor Hunderten Gästen auf der Bühne und erzählte mit charmanter Leichtigkeit über jene Erlebnisse, die ihm während seines eigenen gesundheitlichen Martyriums das Weiterleben erleichtert hatten. Da war etwa dieser Schneeball, den ihm eine Krankenschwester in New Jersey ins Bett geworfen hatte. „Dieser kalte Schnee auf der heißen Haut – ich werde dieses Glücksgefühl nie vergessen“, meinte er, womit er mich natürlich sofort an den heiligen Laurentius erinnerte. Das erinnerte mich wiederum an meine ersten Schritte mit der Prothese in Bad Häring. Dieses Glücksgefühl bleibt unvergesslich. Es war genauso wie jenes, das ich verspürte, als meine beiden Töchter zur Welt kamen. Jetzt weiß ich: Was für den einen selbstverständlich ist, kann für den anderen das größte Glück auf Erden sein. Glück ist ein Gefühl wie jedes andere. Wenn es da ist, dann genieße es.

„Krankenhäuser sind nicht für Menschen gemacht“, sagte der Hospiz-Arzt in seinem TED-Vortrag. „Sie sind für Krankheiten gemacht.“ Mein Arzt Josef Mittermaier hat diese Erkenntnis einmal so formuliert: „Wir wollen Bildung und kriegen ein Zeugnis. Wir wollen Gerechtigkeit und kriegen ein Urteil. Und wir wollen Gesundheit und kriegen eine Diagnose.“ So ist das Leben nun einmal. Tagein, tagaus. Wer Glück hat, der hat kurz seine Ruhe. So wie jener Patient, von dem Miller auch noch in seinem Vortrag erzählte: „Er wollte

den Grand Canyon sehen. Die Ärzte wollten das verhindern. Er hat sich durchgesetzt. Dann saß der Patient überglücklich einfach nur am Fluss und erfreute sich am kalten Wasser. Er bewunderte auch ein paar Schlangen und Skorpione. Und am Horizont schimmerte der Canyon blutrot in der Abendsonne.“ Was Miller sagen wollte: „Der Mann hat dabei das Leben gespürt. Obwohl er dort nichts unter Kontrolle hatte. Im Krankenhaus war er ständig unter Kontrolle. Aber glücklich war er dort nie.“

In der Küche läuft alles super. Ich kann beidhändig arbeiten, weil mein Bein dank des Systems hundertprozentig entlastet ist. Bernhard staubt mich hin und her, damit ich merke, wie frei und beweglich ich bin.



„Hin und her“, sagt auch Georg Clementi mit einem schelmischen Augenzwinkern, als er die Küche betritt. So heißt nämlich das Stück aus dem Jahr 1933 von Ödön von Horváth, das am Mittwoch, 26. März, im Landestheater Premiere hat. Clementi spielt darin den Ferdinand Havlicek, der aus Österreich ausgewiesen wird, weil sein Geschäft in Konkurs ging. In sein Geburtsland Ungarn darf er auch nicht zurück, weil er vergessen hat, alle fünf Jahre die Erneuerung seiner Staatsbürgerschaft vorzu-

nehmen. „Jetzt wird er auf der Holzbrücke eben hin und her geschickt“, sagt Clementi und kostet von der Sauce. Er meint, die sei ein guter Grund, bei mir zu bleiben.

Edi Jäger ist auch ein leidenschaftlicher Genießer. Er bringt derzeit die Menschen mit dem Theaterstück „Monsieur Ibrahim und die Blumen des Koran“ des französischen Autors Éric-Emmanuel Schmitt zum Träumen. Dieses Stück zeigt: Es ist immer jemand in unserer Nähe, der uns hilft. Vielleicht ist es nur die Geste eines Mitmenschen, ein Blick oder eine kleine Hilfestellung. Man muss es nur sehen. Oder wie sagte der Philosoph Max Scheler: Die Welt ist voller lustiger Dinge – die angeschaut werden von lauter traurigen Menschen.

Wenn Sie unser Bœuf bourguignon nachkochen wollen: Braten Sie gewürfeltes Rindfleisch in einem Bräter an. Rausnehmen und im selben Bräter Speck und Schalotten anbraten. Mit Tomatenmark oder Ketchup tomatisieren und mit viel Rotwein, einem Schuss Cognac und Rinderfond ablöschen. Fleisch zurück in den Bräter geben und rührend darauf achten, dass es mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Wacholder, Lorbeerblättern und Thymian etwa drei Stunden köcheln lassen.

30 Minuten vor dem Fertigstellen werden geschnittene Champignons und weitere Schalotten in Butter geschwenkt und in den Bräter gegeben. Dazu können noch geschnittene Karotten und Sellerie (bis sie gar sind).

Zum Schluss noch ein klitzekleiner Gedanke: Man kann in der Finsternis die Sterne sehen – oder das Dunkel. Und man kann sogar selbst entscheiden, ob man für andere einer dieser Sterne sein will – oder im Dunkel verborgen bleibt. Danke an alle Menschen, die für andere leuchten.