

DER VIERTE KÖHLER

Jeder in Bad Grund kennt die Geschichte der armen, hungrigen Köhler am »Schweinebraten«. Wie die vier eines Morgens im Jahre 1634 ein Wildschwein in einer Kuhle in der Nähe ihrer Köte finden, so dass sie dadurch eine üppige und vor allem leckere Mahlzeit erhalten. Vier Köhler? Eigentlich waren es drei.

Was hat sich also dort im Wald zugetragen, dass man statt von drei von vier Köhlern berichtet? Da standen sie nun Siegfried, Arnold und Herbert. Ratlos. In der Kuhle bei der Köte grunzte tatsächlich ein Wildschwein. Endlich ist eins in die Falle gegangen. Schön und gut, aber es lebt noch!

»So kann man das nicht essen,« meint Arnold, Realist wie immer.

»Kein Problem,« behauptet Siegfried, »ich hole es raus und hau ihm eins auf die Rübe, ziehe ihm den Kittel runter und schon haben wir ein Festessen.«

Wenn es denn so einfach wäre. Siegfried hatte zwar im Handumdrehen die Sau um einen Kopf kleiner gemacht, kopfunter aufgehängt, den borstigen Kittel abgezogen.

»Und wie geht es jetzt weiter?« Herbert hatte immer Fragen.

»Was?«

»Das mit dem Festessen.«

Große Reden halten war noch nie die Spezialität der Köhler. Das lag am Nachdenken. Die drei standen noch eine Weile da, hin und her überlegend, eigentlich schon ein bisschen entschlossen, aber sie hatten das bisschen Entschluss noch nicht umgesetzt. Wie so oft denkt man sich was Schönes aus, jedoch, bis es dann Realität wird, kann es dauern. Erst kommt dies, dann kommt jenes, und dann muss man erst mal was machen, bevor man das tut, was man sich da ausgedacht hat und schon ist der Tag rum und man kann schon wieder ins Bett gehen. Der Gedanke ist zwar immer noch im Schädel, aber da er hinter der harten Wand sicher aufgehoben ist, kommt er nicht so schnell raus und letzten Endes muss man sich morgen noch einmal damit befassen.

Doch manchmal kommt es eben anders.

»Ah, bonjour. Salut, les copains«.

Köhler unisono: »Hä?«

Da steht so ein Typ. Kein Mensch, also weder Siegfried, Arnold noch Herbert, hat ihn kommen gesehen. Der Kerl ist nicht allzu groß, außer vielleicht der Nase, unter der ein Schnurrbartchen gezwirbelt ist. Am Kinn hängt an Ziegenbartchen. Kurzum, er ist ziemlich schlank, wirkt ein bisschen wirbelig, fuchtelt dauernd mit den Armen und die Füße kann er auch nicht stillhalten. Und die Zunge schon gar nicht, obwohl man ihn nicht versteht.

»Isch heiße Jean-François, komme aus Frankreich und bin Köhler von Beruf. Kann isch euch irgendwie behilflich sein?«

Das erste glaubten die drei ihm gern, aber das mit dem Köhler nahmen sie ihm nicht ab. Doch wer weiß, vielleicht könnte er doch ein wenig helfen.



Die Sau vor dem Sturz in die Grube

»Ja, wir haben hier ein Wildschwein gefangen und wir wissen nicht, wie wir das zubereiten sollen.«

»Ah, das trifft sich ja wunderbar. Isch bin nämlich Chef de Cuisine beim Kardinal Richelieu gewesen. Er hat misch allerdings gefeuert, weil isch ihm meine berühmten Brochettes D'Artagnan¹ vorgesetzt hatte. Aber die Spießchen fand er überhaupt nicht gelungen. Und als isch dem Kardinal noch Crêpes Mousquetaire² anbieten wollte, ist er vollends ausgerastet und hat misch rausgeschmissen. Was das Wildschwein anbelangt, machen wir daraus am Besten einen Civet de Sanglier³ daraus.«

»Klingt gut. Und du kennst das Rezept?«

»Aber sischer. Wenn ich Olländer wäre, würde ich sagen: »Man leihe ein Ei...«, aber da kommt überhaupt kein Ei rein, also, isch lasse das.

Alors: man nehme ein Stück von der Schulter vom Sanglier, schneide es in Würfel; dazu ein mirepoix...«

»Miere-was?«

»Karotte, Lauch, Zwiebel und Stangensellerie.«

»Aha.«

» Ensuite, ein bouquet garni, also Petersilie, Thymian und Lorbeer, eine Gewürznelke dazu. Das Ganze in eine Salatschüssel und mit einem kräftigen Rotwein zudecken. Vierundzwanzig Stunden muss die Marinade mindestens ziehen. Wichtig ist, vorher den Wein ausführlich probiert zu haben.

Le lendemain, am nächsten Tag, das Fleisch herausnehmen, abtrocknen und die geseigte Marinade etwas einkochen. Puis, das Fleisch scharf anbraten, Bauchfleischstückchen ajoutieren, und, attention!, mit zwei Esslöffel Mehl bestreuen. Dann mit der Marinade löschen. Das Fleisch muss zugedeckt sein. Zweieinhalb Stunden sachte köcheln lassen, Pfeffer und Salz

1 Fleischspießchen D'Artagnan

2 Musketierpfannkuchen

3 Wildschweinpfeffer

nicht vergessen und, voilà, fertig...«

»Ja, super.«

»Mais, o non, isch habe was vergessen! Zehn Minuten vor dem Servieren noch zwei schöne Stücke Männerschokolade (75%) in die Sauce rühren. C'est ça.«

Siegfried, Arnold und Herbert stehen mit offenen Müulern da. Nicht nur, weil sie noch nicht mal die Hälfte verstanden haben, sondern vor allem, weil ihnen derart das Wasser im Mund zusammengelaufen ist, dass ihnen das bisschen Verstand, das sie noch haben, abhanden zu kommen droht.

»Schön und gut. Wir haben aber ein Problem: es ist kein Wein mehr da.«

»Humm, da müssen wir etwas anderes machen. Mais, pas de problème. Habt ihr wenigsten Bier da?«

Jeder anständiger Harzköhler hat mindestens ein halbes Fass Bier in der Ecke seiner Kôte stehen.

»Ja, meine Frau Isolde hat uns vor einigen Tagen ein Fässchen Altenauer Dunkelbier gebracht. Bestimmt ist noch etwas übrig.«

»Bon, dann nehmen wir das. Und zwar ohne Marinade. Aber sonst den gleichen Zutaten. Und weil es mit Bier ist, nennen wir es »Civet de Sanglier à la Mode Grundoise« (Wildschweinpeffer Grundner Art).«

»Machen wir. Und was essen wir dazu?«

»Habt ihr noch Kartoffeln?«

Jeder anständiger Harzköhler hat mindestens einen halben Sack Kartoffeln in der Ecke seiner Kôte stehen.

»Was möchtest du damit machen?«

»Pommes Bordel.«

»Wie bitte?« Die drei Harzköhler waren richtig empört. Sie mochten zwar arm und ungebildet sein, aber so was unanständiges kam bei ihnen nicht in Frage.

»Isch meine »Kartoffelpuffer.«

Das war natürlich was anderes. Und so bereiteten sie die Wildsau mit dem Altenauer Dunkelbier zu, genossen tagelang dieses wunderbare Essen, lagen satt und glücklich in den Ecken ihrer Kôte und lächelten immerfort.

An Holzkohle machen war da nicht mehr zu denken und so beschlossen sie den Meiler aufzugeben.

Die vier ehemaligen Köhler packten ihre sieben Sachen, zogen hinunter ins nächste Dorf und eröffneten dort ein Restaurant.

Echt erlogen von Jo Afschrift