

Blaues Menü

Auch Küchenuhren in Nobel-Restaurants ticken laut. Das weiss man nur, wenn man als Lehrling am Morgen der erste ist oder kurz vor Mitternacht noch auf das Ende der Geschirrspüle warten muss. Wie Gaston und ich. Alle andern waren schon gegangen. Nur noch etwa zehn Minuten...

Ich sass auf dem sauber polierten Abtropfteil der Spüle und liess die Beine baumeln. Die Clocks waren zu Boden gefallen. Endlich die Füsse entlasten und die Zehen bewegen! Das tat gut. Gaston lümmelte am Rüsttisch vor einem Glas „Grüner Fee“. Absinth gebe ihm ein jurassisches Heimatgefühl und gehöre einfach zum Einläuten des Feierabends, fand er. Er hatte das Kinn in die eine Hand gestützt und zerknüllte mit der anderen unablässig seine Servierserviette. Der gestärkte, weisse Kittel wirkte nicht mehr taufrisch und auch seiner Frisur sah man die Tagesstrapazen an. Morgens trug er das schwarze Haar mit viel Gel vorbildlich nach hinten gekämmt. Jetzt fiel eine Strähne über das linke Ohr.

„Das ättest du wirklich miterleben sollen, Mon Dieu, at der sich aufgeregt!“

„Dann erzähl mal der Reihe nach, ich habe nur die Hälfte mitbekommen, ich musste doch immer wieder in den Kühlraum... „

Und Gaston erzählte, wie der heutige Spezialgast, ein gestopfter und politisch einflussreicher Möbelhausbesitzer, schon vor ein paar Tagen das Menü telefonisch mit dem Chef abgesprochen hatte. Gaston kannte den zu feiernden Anlass des Paares nicht, aber es musste alles mit „blau“ zu tun haben. Offenbar gehörte dies zur Überraschung für seine wesentlich jüngere, elegante Begleiterin und war auch der Grund, weshalb der Gast unser Speiselokal „Zum blauen Engel“ ausgewählt hatte. Auch alle ausgesuchten Speisen hatten einen blauen Namen: Forelle blau in Blaukrautnestchen zur Vorspeise, Rindsfilet bleu auf blaufränkischem Risotto und zum Dessert hatte der Herr unser Blaubeerengelee bestellt.

Seine blondhaarige Begleiterin – Gaston bekam ganz glänzende Augen, als er ihr feines Profil schilderte und die aufgesteckten Haare, ganz nach Pariser Art, am End war sie ein Modell? – trug ein hinreissend ausgeschnittenes Kleid aus blauem Samt.

„Hat sie denn auch Französisch gesprochen?“

„Non, sie at gar nischt viel gesagt. C'était lui, qui a parlé tout le temps!“

Der Spezialgast sei ein Clubkollege unseres Chefs und habe unsere blauen Polsterstühle geliefert, gratis oder günstig auf jeden Fall. Darauf bilde der sich immer noch etwas ein. Heute sei er mit einem blauen Maserati aufgekreuzt und habe auch mit seiner Tagheuer-Uhr geprotzt! Er, Gaston, sei mit so was nicht zu beeindrucken. Als er mir anschliessend davon berichtete, wie er nach dem Aperitif an den Tisch des Paares getreten sei und sie *leider* enttäuschen musste, weil wir wegen Lieferschwierigkeiten der Blaubeeren kein Gelee zubereiten konnten, hatte Gaston den Anflug eines verdächtig schadenfreudigen Grinsens im Mundwinkel. Er bot dem Paar stattdessen blaue Trauben mit Blauschimmelkäse auf Crackers an, alles in bleu, damit es zum restlichen Menü passe. Darauf sei der renommierte Gast förmlich explodiert. Gaston richtete sich kerzengerade auf und imitierte den Gast in hoher Tonlage:

„Was, es gibt kein Blaubeerengelee? Das ist absurd! Ich bin einer der besten Kunden dieses Restaurants! ICH habe diesen Laden für viel Geld neu und chic möbliert, dass er wieder was hermacht! Und jetzt das! Immer wieder empfehle ich den „Blauen Engel“ meiner Kundschaft. Das werde ich mir in Zukunft gründlich überlegen! Wenn ich einmal einen Wunsch äussere, kann man mir nicht einmal Blaubeerengelee servieren! Das ist allerhand! Ich möchte den Chef sprechen, den Chef persönlich!“

Gaston hatte sich beim Erzählen immer wieder mit der Serviette auf den Schenkel geschlagen und strich jetzt ein paar Strähnen hinters Ohr.

Fast so aufgeregt hatte ich ihn im Verlauf des Abends mit dem Chef sprechen hören und mitbekommen, dass Claire, die andere Lehrtochter, ins Einkaufszentrum beim Bahnhof geschickt wurde, das um diese Zeit noch geöffnet hatte.

Gaston stand auf, strich die zerknitterte Serviette glatt und legte sie über seinen Unterarm. Er balancierte zwei imaginäre Teller auf der Hand und servierte dem Paar gerade das Dessert. Gaston machte die Andeutung einer Verbeugung vor dem Rüsttisch und lächelte salbungsvoll.

„Isch bin glücklich, Ihnen sagen zu können, Monsieur, dass unser Chef das Unmögliche möglich gemacht at und dieses Blaubeerengelee speziell und ganz frisch für Sie zubereitet at. Er offt, es schmeckt Ihnen! Ausserdem erlauben wir uns, Ihnen diesen erstklassischen Likör Curaçao blue anzubieten, mit Empfehlung des Chefs!“

Gerade als die Kontrolllampe der Geschirrspüle erlosch, liess sich Gaston auf den Küchenstuhl fallen, warf die Serviette theatralisch auf die Tischplatte und schrie mit der hohen Stimme des Gastes:

„Zum Teufel mit dem Blaubeerengelee, zum Teufel mit allem!
Jetzt möchte ich WÜTEND sein!“

Dazu schlug Gaston mit der Faust auf den Tisch, sodass sein Glas Absinth einen kleinen Hüpfen machte und dann schwungvoll umkippte. Ich sprang von der Spüle, griff nach einem Lappen und trocknete die Bescherung auf dem Tisch auf, während Gaston auf allen Vieren darunter herumkroch und mit seiner nicht mehr ganz weissen Serviette den klebrigen Rest der grünen Fee aufwischte.

„Weißt du, was das Beste ist an dieser Geschichte?“

Unter Kichern kroch Gastons unter dem Tisch hervor. Mit hochrotem Kopf brachte er immer noch unter Glucksen hervor:

„Claire hat nur Brombeeren bekommen! Und der Chef at einfach ein wenig nachgeholfen mit wunderbar kobaltblauer Lebensmittelfarbe!“

Wir grinnten immer noch, nachdem wir das heisse Geschirr verräumt hatten und als wir, lange nach Mitternacht, das Licht löschten und die Treppen hochstiegen, wurde ich den Eindruck nicht los, dass irgendwo irgend etwas immer noch nach Änis roch.