

Meine Angst vor dem Seemannssonntag

von Gerhard Weil

Abitur! Endlich Schulschluss und Abitur, ich habe es geschafft! Mir fällt ein Stein vom Herzen, diesen erzkonservativ - autoritären Laden, mein Gymnasium, verlassen zu dürfen. Einfach toll, nur 6% eines Jahrgangs in Deutschland schaffen das. Wir starteten in der siebten mit zwei Klassen von je 33 Schülern, 14 davon kamen ins Abitur, 13 schafften es.

Ich fahre morgen mit der Reichsbahn schon mal nach Hamburg, sechs Stunden mit zwei Grenzkontrollen, melde mich bei einem Heuerbüro, will zur See fahren, weg von zu Hause. Wenn alles gut geht, bin ich bei der Abiturfeier schon auf hoher See, das Abiturzeugnis können meine Eltern abholen, sie haben mir auch eine Bescheinigung unterschrieben, dass ich mit ihrer Zustimmung zu Seefahrt gehen darf, denn ich bin achtzehn und erst mit einundzwanzig volljährig.

Mein nächstes halbes Jahr werde ich als Messejunge oder bestenfalls Messesteward verbringen, während alle anderen Klassenkameraden bis auf zwei studieren, die beim Finanzamt anfangen. Mit dieser "unqualifizierten" Arbeit tanze ich also aus der Reihe - obwohl, danach will ja auch ich studieren.

Es hat geklappt: Das Heuerbüro schickte mich zum imposanten Firmensitz der Hamburg-Amerika-Linie, kurz HAPAG, am Ballindamm an der Alster. Habe da tatsächlich ein Schiff bekommen, vier Monate bis nach Südostasien, sogar als Messesteward, einem Lehrling im zweiten Lehrjahr, wohl wegen des Abiturs. Das Schiff heißt "MS Hannover", morgen gehe ich an Bord.

Der große Kombidampfer mit 90 Passagieren, 89 Mann Besatzung und 5 Ladeluken, 190m Länge, liegt bei Blohm & Voß im Trockendock, ich bekomme die letzte Kabine ganz achtern unter dem Poopdeck zugeteilt, die Außenwände sind schon ganz schräg. In dieser letzten Zweimannkabine wohnt noch Harry, der Decksmann.

Mein Arbeitsplatz ist die Mannschaftsmesse und die dazugehörige Pantry, einem kleinen Nebenarbeitsraum für das Geschirr. Dort wird abgewaschen, Kaffee gekocht, Brot, Wurst und Käse werden aufgeschnitten, vor allem aber jedes Mal die Zitronen, das ist Tradition und stammt aus der Zeit, in der man die eintönige Verpflegung mit Zitronen gegen die Skorbuterkrankung bekämpfte. Skorbut gibt es schon lange nicht mehr, die Zitronen bleiben aber Pflicht. Tradition auch der Name "Messe" für die Mannschaftskantine, wo früher bei der "christlichen" Seefahrt der Kapitän am Sonntag die Messe las. Jetzt befinden sich zwei Reihen mit sechs fest montierten Tischen, den Backen, mit Bänken für je drei Seeleute, pro Tisch also sechs "Gästen" daran. Insgesamt sind es zur Zeit knapp fünfzig Mann, die fünfmal täglich zu feststehenden Zeiten unverzüglich nach ihrem Erscheinen von den drei Messestewards versorgt werden wollen: Zum Frühstück um 6:30 Uhr, zur Smoketime um 10:00 Uhr, zum Mittagessen um 12:30 Uhr, zum Kaffee um 15:00 Uhr und zum Abendbrot um 17:00 Uhr. Die Arbeit an Bord rankt sich um die Essenszeiten und die Tische in der Messe

sind unsichtbar den Berufsgruppen zugeteilt: An der Außenwand die Stewards in weißer Kleidung, dahinter das Maschinenpersonal im ölverschmierten Blaumann und auf der anderen Seite erst ein paar Hilfskräfte und danach die Seeleute in Arbeitskleidung mit Farb- oder Teerflecken. Ganz hinten bei den Seeleuten mein Vorgesetzter, Bootsmann Schwarz, ein ziemlich unangenehmer Kerl. Eben hat er mir erklärt, dass während meiner Arbeitszeit von 6 bis 18 Uhr in der Siebentagewoche von mir noch 5 Kammern mit 10 Personen nach der Smoketime zu machen seien. Also einmal wöchentlich neue Bettwäsche, tägliches Bettenmachen, Wischen und Waschbeckenputzen, damit keine Langweile aufkomme, wie er feinsinnig bemerkte. Außerdem kam da noch ein Hinweis, den ich nicht ganz verstanden habe: Wer sich als Messesteward in der Messe bei Bestellungen was aufschreibe, bekomme von den Seeleuten "was vor die Glocke"! Denn, so der Bootsmann, "in der Messe tanze keiner aus der Reihe. Wir haben hier kein Restaurant, wo der Kellner eine Bestellung aufnimmt." Ich muss Walter oder Rudi fragen, was der Bootsmann mit Bestellungen gemeint hat. Hier bekommt doch jeder das gleiche Essen, höchstens mal ein Gericht ohne irgendwas. Die Kumpels sind ganz hilfsbereit und haben mir auch schon gezeigt, wie ich vier Teller auf einmal trage, später sollen es fünf werden. Ich soll aber erst mit vieren üben, denn, wenn wir erst mal aus dem Dock und auf See sind, wird das ganz schön kompliziert. Die Mannschaftsmesse ist nämlich ein Deck unter der Kombüse, die Kombüsenklappe liegt hinter einer steilen Treppe, die an Bord "Niedergang" genannt wird. Niedergang, das trifft meine Situation ganz gut...

Morgen ist Sonntag, wir werden auslaufen, auf der Elbe bewegt sich das Schiff nur wenig - wird mir versprochen. Rudi klärt mich auf: Sonntags gibt es besonders gutes Essen, z.B. Eis als Nachtschiff und vor allem zum Frühstück "Eier nach Wunsch", da muss jeder seine vier oder fünf Bestellungen behalten und darf sich keine Notizen machen. "Daran sind schon viele Deiner Vorgänger gescheitert, mancher bekam was vor die Glocke!" Wieso frage ich, mehr als Spiegelei, Rührei und Kocheier kann's doch nicht geben. Ein höhnisches Gelächter ist die Reaktion. "Grundsätzlich kommt noch das Turnover hinzu, Spiegelei von beiden Seiten gebraten, also pass mal auf und zähle mit: Spiegelei, Spiegelei mit Speck, Spiegelei mit Zwiebeln, Spiegelei mit Speck und Zwiebeln, Turnover, Turnover mit Speck, Turnover mit Zwiebel, Turnover mit Speck und Zwiebeln, Rührei, Rührei mit Speck, Rührei mit Zwiebeln, Rührei mit Speck und Zwiebeln, hartgekochte und weichgekochte Eier - mehr nicht." "Das sind 14 verschiedene Möglichkeiten, wie soll ich mir da bloß vier Bestellungen merken?" rufe ich entsetzt. "Eben", sagt Rudi, "und bald bringst Du fünf Teller."

Der Sonntagmorgen ist die reinste Katastrophe, obwohl ich am Vorabend versucht habe zu üben. Wenn auf einer Bestellung ein paar Zwiebeln zu finden sind oder der Speck fehlt, lassen meine lieben Jungs den Teller zurückgehen, der von mir in der Pantry abgestellt wird, und rufen nach ihrer korrekten Bestellung, und zwar plötzlich. Nun ist das aber so, dass neben uns drei Messestewards an der Kombüsenklappe noch zwei Kollegen aus der Offiziersmesse auf ihre Eier warten. Man unterhält sich beim Warten und hat, wenn man dann endlich dran ist, entscheidende Details ver-

gessen. Erinnerung werden zwei Rühreier, ein Spiegelei und ein Turnover, aber ob pur oder mit Speck oder Zwiebeln oder beidem hat sich zumindest in meine Gehirnwindungen nicht ausreichend lange eingebrannt. Schließlich fragt mich Hartmut, der zuständige Koch, wie viel Leute denn bei uns so speisen, er habe mittlerweile die 55. Portion zubereitet. Ich werde rot und bin nach dem Frühstück total fertig. Meine beiden Kollegen grinsen etwas schadenfroh: Der mit Abitur hat es erkennbar schlecht gemeistert. Wie zum Hohn verraten sie mir noch ein weiteres, beunruhigendes Detail. Wegen der Eintönigkeit der Seefahrt und nur einmal sehr gutem Essen sonntags ist es alter Brauch, dass auch am Donnerstag das sehr gute Essen serviert wird, Donnerstag ist nämlich "Seemannssonntag", selbstverständlich auch mit „Eiern nach Wunsch“.

Der Tag ist für mich gelaufen. Nach Feierabend mache ich mir Kärtchen mit den Eiervarianten, ziehe vier aus dem verdeckten Haufen, schaue kurz darauf. Blicke dann fünf Minuten in ein Buch und versuche die vier Versionen dann korrekt zu benennen - die Fehlerquote bleibt leider hoch. Ich bin in den nächsten Tagen ziemlich erledigt. Mein Hochgefühl über das bestandene Abitur wird von massiven Selbstzweifeln abgelöst, ich bin zu dämlich, mir ein paar verfluchte Eierkombinationen zu merken, quasi vier aus vierzehn. Meine Angst vor dem nächsten Donnerstag, dem Seemannssonntag, wächst. Wenigstens werde ich offensichtlich nicht auch noch seekrank.

Am Mittwochvormittag spreche ich Rudi an und frage, was die anderen Jungs denn in der Eierfrage gemacht haben. "Wir haben damit kein Problem, Übung macht den Meister. Aber geh doch mal zu Hartmut, dem Koch. Der weiß vielleicht Rat. Aber bring ihm ein Bier mit."

Nach Feierabend habe ich mich bei Hartmut in der Kammer verabredet. Der trinkt erst in Ruhe sein spendiertes Bier aus und sagt dann grinsend: "Da bist Du nicht der erste mit einem Eierproblem. Nach ein, zwei Monaten hast Du es drauf. Bis dahin musst Du Dich mit dem Koch gut stellen, also wöchentlich ein, zwei Bierchen. Dann macht Dir der liebe Koch eine Metallschüssel mit Speck und eine mit Zwiebeln, die stellst Du in der Pantry ins Wasserbad - in den Tropen kannst Du das auch vergessen, da haben wir hier überall 40 Grad, außer natürlich am Herd, da sind's fast doppelt soviel. Und dann merkst Du Dir bloß die Zahl von Spiegeleieren, Rühreiern und Kocheiern und bestellst diese pur. Wenn dann jemand nach Speck oder Zwiebel schreit, nimmst Du den Teller wieder in die Pantry und schmeißt das Gewünschte darauf. Warte einen kleinen Augenblick und servier' den Teller dann noch mal." "Und was ist mit den Turnovers?" frage ich zweifelnd. "Bestelle nur Spiegeleier, wenn einer unbedingt auf Turnover besteht, die Du Dir nicht merken konntest, geh' in die Pantry und dreh' das Spiegelei um. Es hat noch nie einer unter sein Turnover geguckt!" Ich habe sechs Monate Seefahrt auf drei Schiffen und Reisen nach Südostasien und Südamerika mit zweimal wöchentlich Eier nach Wunsch überstanden, ohne jemals „was vor die Glocke“ bekommen zu haben!