

DelikatEssen

Appetit auf fliegende Fische und grits, Seeteufel und Schlangen?

Wir befinden uns auf dem Taiwan Clipper „Jakahi“, einer Zweimastketch, am neunzehnten Tag der Atlantiküberquerung von Puerto Rico/Gran Canaria nach Fort de France/Martinique. Nach zwölf Tagen bei guten Passatwinden mit kleinen Sturmeylagen gab es vier Tage absolute Flaute, aber jetzt hat der Passatwind sogar aufgefrischt. Die sechs Männer, darunter Wolfgang, der Eigner und Skipper für diesen Überführungstörn in die Karibik, leben seit dem fünften Tag von Büchsenahrung, sieht man einmal von dem in der Messe in der Luft baumelnden Schinken und den mit Vaseline frisch gehaltenen Eiern ab. Leider klappt es nicht mit dem Fischfang, obwohl unter dem Rumpf ständig Fische mitschwimmen. Entweder segelt der Clipper so schnell, dass der Angelköder an der Oberfläche bleibt und für die Beute unerreichbar rast, oder er bewegt sich bei Flaute gar nicht und wirkt nicht interessant.

Die Währung an Bord sind Bierbüchsen, von denen je drei pro Tag und Mann nach einer Strichliste zugeteilt werden. Trinkt man mehr, ist nach dreißig Tagen Essig, der individuelle Vorrat ist aufgebraucht. Das sind immerhin $6 \text{ mal } 3 \text{ mal } 30 = 540$ Büchsen „San Miguel“ oder „Tropicana“, auf einem Segler eine riesige Staumenge.

Die Wache von vier bis acht Uhr früh, nicht besonders beliebt, haben Walter, der Lehrer, und Eddie, Bäckermeister aus Grainau, übernommen – wegen der defekten Selbststeueranlage muss das Boot mit der charakteristischen Holzreling am Heck und dem ausgebauten Bugspriet während der ganzen Überfahrt per Hand gesteuert werden. Die beiden Wachleute wechseln sich je nach Seegang alle Stunde oder halbe Stunde mit dem Steuern nach Kompass ab, der Partner beobachtet die Segelstellung, den Seegang und den Horizont.

Die Morgenröte zeigt sich im Osten, als Christian, der Volkshochschuldozent, etwas verschlafen an Deck kommt, kommen will, denn Walter bittet ihn, zur Sicherheit wegen der hohen Dünung seinen Lifebelt, ein Brusttragegeschirr mit einer Leine und Karabinerhaken, mitzubringen. Vielleicht ist ja auch der zunehmende Seegang der Grund für Christians Frühaufstehen, möglicherweise sehnt er sich nach frischer Luft. Jedenfalls beginnt er ein Gespräch mit den beiden Wachleuten, worüber?... natürlich über das Essen:

„Ich hätte nie geglaubt, wie schnell mir diese ständige Büchsenkost zu den Ohren rauskommt. Mir fehlt das Frische beim Gemüse, beim Fleisch!“

„Dann hättest Du doch vor zwei Tagen die fliegenden Fische verarbeiten können, die bei dem hohen Seegang auf dem Deck gelandet waren. Zehn Stück haben wir in der Pütz eingesammelt, aber Du hast Dich geweigert, wegen ihres erbärmlichen Geruchs die Tierchen pfannenfertig zuzubereiten. Stattdessen hast Du sie Rasmus überlassen und wieder über die Kante gehauen!“ antwortet Walter, während Eddie „Genau“ und etwas Unverständliches in Bayrisch als Kommentar hinzufügt.

Christian lässt nicht locker: „Dieser Törn begann schon auf dem Flug nach Gran Canaria bei der „Iberia“ mit einer kulinarischen Katastrophe. Die Stewardess servierte eine undefinierbare gelbliche, nicht süße Masse, die vielleicht ein bisschen salzig, ansonsten aber nach Nichts schmeckte. Ich fragte die Dame, was das denn Köstliches sei, worauf sie mit Bedauern mitteilte, sie wisse es auch nicht. Also ein ernährungstechnischer Tiefflug!“

Walter und Eddie lachen, dabei fällt dem Bayern seine letzte Reise in die Südstaaten mit seiner Frau ein. Sinngemäß transkribiert sagt er: „Letztes Jahr im Westen, am „panhandle“ von Florida, kam meine Alte in einem Restaurant auf eine verrückte Idee. Sie hatte in einem Reiseführer gelesen, dass „grits“ das Leibgericht der Süd-

staatler sei, was irgendwie mit Grütze zu übersetzen ist. Die Nordstaatler würden die aus dem Süden sogar als „grits“ bezeichnen, so wie die Deutschen als „krauts“. Also schaute die Frau auf die Speisekarte, fand „grits“ „plain“ und in mehreren Kombinationen und bestellte sie, natürlich „plain“. Der Kellner wahrlich verstört, fragte selbst zweimal nach, ob wirklich nur „plain“, dann noch einmal im Auftrag der Küche. Während ich also ein leckeres Fischgericht serviert bekam, lag eine grau-weiße Masse auf dem Teller meines Weibes, die nach ihrer Auskunft noch abartiger schmeckte als sie aussah. Sie nahm zwei Löffel, verdrehte die Augen gen Himmel, stieß den Teller weg und griff beherzt erneut zur Karte.

So gesehen könnte sich die Iberia noch steigern,“ schließt Eddie seinen Bericht ab.

„Da habe ich mit meiner Frau und einem befreundeten Ehepaar aber ein besseres Esserlebnis gehabt, allerdings letztes Jahr in Südkorea,“ antwortet nun Christian. „Wir machten von der alten Hauptstadt Koreas, einem sogenannten riesigen Museum ohne Mauern, einen Abstecher zur nahen Ostküste. Da wir Hunger hatten, betrachteten wir in einem offensichtlichen Fischerdorf die Fischbassins vor den Häusern, fanden aber kein erkennbares Restaurant. Eine Frau winkte uns nach oben in den ersten Stock und ... führte uns in ein völlig leeres Zimmer, in dem sich nur ein 20cm hoher Tisch befand. Die Fischersfrau verstand kein Wort Englisch, wir keine Silbe Koreanisch außer „Kimchi“, der scharfen, sauerkrautartig vergorenen Gemüsespezialität des Landes, die dreimal täglich als Beilage serviert wird. Ich ging mit der Frau zum Bassin, in dem sich einzig unglaublich furchterregende Fische mit riesigen, zahnbewehrten Mäulern und den halben Körper einnehmenden Köpfen befanden, aus denen Angelruten zu wachsen schienen. Man nennt sie bei uns Anglerfische oder See-teufel, eine der teuersten Fischarten überhaupt. Ich wusste das, nickte aber strahlend, denn es gab ja keine Alternativen! So ging ich zu unserer Gruppe zurück, setzte mich auf den kahlen Holzboden und wartete. Bald kam die Fischersfrau mit diversen kleinen Schüsselchen und Tellerchen mit leckeren Kimchivariationen und eingelegten kleinen Fischen sowie dem bestellten Bier. Kurz darauf erschien sie wieder mit Schälchen voller Sojasauce und kleingeschnittenen Pfefferschoten und einem großen Teller mit dünnen weißen Scheiben des rohen Seeteufelfleisches. Mit einem Essstäbchenpaar machte sie uns das weitere Vorgehen deutlich: Wir sollten eine Scheibe vom Teller nehmen, in die Soße tauchen und dann roh verzehren. Unsere Frauen wollten protestieren, zu einem Versuch überredet, entwickelten sie dann aber eine beachtliche Verzehrsgeschwindigkeit. Unsere Gastgeberin erschien nun mit einem winzigen Gaskocher, entzündete ihn und brachte eine wohlriechende Gemüsebrühe zum Brodeln. Wir hatten auf unseren Tellern mittlerweile Gemüse- und Seeteufelfleischstücken, die wir wie vorher marinierten und nun abwechselnd ans Tischende in die Brühe tauchen ließen. Die Fischerfrau angelte mit den Stäbchen nach kurzer Zeit alles wieder heraus und reichte uns Fisch und Gemüse gegart zurück. Einfach köstlich! Wenn wir nicht so unbequem gegessen hätten wäre es paradiesisch gewesen und es war – wie sich am Ende herausstellte - auch durchaus bezahlbar.“

Angesichts dieser Schilderung winden sich nun die beiden anderen Segler vor kaum unterdrückter Gier.

Da beginnt der noch am Ruder sitzende Walter mit dem Ruf: „Das hält ja keiner aus! Nun gut, ich habe eine Geschichte, ein Erlebnis zum Thema Essen, das etwas delikates ist und unsere erregten Gemüter vielleicht etwas abklingen lässt!

Als ich vor langer Zeit auf einem Kombifrachter nach dem Abitur zur See fuhr, es war die Zeit des Vietnamkrieges und unsere Reise ging bis Pusan/ Südkorea, daher der Anknüpfungspunkt zu Deiner Geschichte, lieber Christian, gelangten wir auf der Rückfahrt nach Kaoshiung auf Taiwan. Der Hafen an einer Flussmündung war mit

einer Minensperre gesichert und auf den Lagerschuppen übten morgens um sechs die Soldaten an ihren Flugabwehrgeschützen. Auch hier hieß außerhalb des Hafengebietes die erste Kneipe „Silver Dollar“ und war wegen ihrer zehnfach so teuren Bierpreise allein von US-Marinesoldaten bevölkert, die auf ihren Schiffen nur eiskalte Cola bekamen und in fast allen asiatischen Häfen in großen Rudeln auftauchten, um die erstbeste Bar zu stürmen. Hierher wollten wir, meine Kameraden – Messestewards und Matrosen – gegen Mitternacht zurückkommen, wenn die G.I.s alkoholisiert wie stets ihre Schlägereien anfangen und die vor dem Lokal bereits auf großen Armeelastwagen wartende „Military Police“, riesige Kerle mit Holzknüppeln, in die Pinte stürzen, alle erfreut verdreschen und wie nasse Säcke mit Schwung auf die Wagenplattform schmeißen würden.

Wir gingen zum Essen und Trinken am „Silver Dollar“ und der nächsten Kneipe vorbei, die ebenfalls für die Langstreckler der US-Marine vorbehalten war. Im Kneipen- und Restaurantviertel blieb ein etwas älterer Matrose mit Ortskenntnissen vor einer merkwürdigen Speisegaststätte stehen und zeigte mir als Neuling das Besondere dieses Ortes: Hier aß man Schlangen! Vor den Tischen und Stühlen auf der Straße waren Drahtkäfige aufgebaut, in denen jeweils eine Schlange von 50cm bis vielleicht 1m Länge zusammengerollt lag. Hinten links sah man einige abgezogene und möglicherweise mit Salz präparierte Schlangenhäute und weiter rechts wendete ein Koch offensichtlich Fleischstücke in einem großen Wok.

Aber jetzt – wir waren alle stehen geblieben – wurde es richtig spannend, denn ein neuer Gast betrat das Lokal, wurde vom Koch angesprochen und musterte sorgfältig die verschiedenen Tierchen in den Käfigen. Dann war seine Wahl auf eine mittelgroße, braun gemusterte Schlange gefallen und der Koch holte ein Paar Handschuhe. Er öffnete den Käfig von oben und griff blitzschnell hinter den Kopf seines Opfers, das er aus dem Käfig heraushob. Mit der anderen Hand langte er in eine Tasche und förderte einen Bindfaden ans Licht, den er geschickt hinter dem dreieckigen Kopf der Schlange verknotete. Darauf band er die Schnur mit der Schlange an eine Käfigwand, so dass sich das Tier daran auf und ab zog. Nun begann der – wie ich schon sagte – delicate Teil, denn der Koch stellte einen Eimer mit Wasser unter das Tier, in dem aber auch Blut und einige Innereinen schwammen. Mir begann sich der Magen zu krampfen, als der Koch eine winzige, spitze Nagelschere in die eine Hand nahm und mit der anderen die Schlange an der Schwanzspitze nach unten zog, um mit der Schere in den After zu stechen. Langsam schnitt der Koch das Tier von unten nach oben auf; was eindeutig den Tatbestand der Tierquälerei erfüllt, aber nicht in Asien. So eine Schlange scheint nur aus Gedärmen zu bestehen, die nun aus dem sterbenden Tier quollen, während das Blut über die Schwanzspitze in den Wassereimer tropfte. An den heraushängenden Gedärmen vorbei konnte ich unschwer das immer noch schlagende Herz des Reptils erkennen.

Endgültig übel wurde mir aber erst, als der hungrige Kunde mit einer Schale Reis in der einen Hand und Essstäbchen in der anderen neben den Koch trat, der in den offenen Schlangenlaib an den quellenden Därmen vorbei etwas dunkelbraun, blutig Glänzendes ergriff, daran kräftig zog und in die Reisschale warf – vielleicht die Leber oder die Milz. Schnell setzte sich der Gast und verspeiste vor unseren Augen zu dem Reis die quasi noch lebende Innerei!“

Kaum endet Walter seine eindruckliche Erzählung, da blicken die beiden Mitsegler wie auf ein Kommando nach der aktuellen Windrichtung, haken sich mit dem Lifebelt ab und in Luv wieder ein, um einträchtig ihre Köpfe über die Reeling zu hängen und die endlose, schon recht raue See anzuschreien. Ob die Seekrankheit oder die beschriebene Delikatesse als Verursacher zu nennen ist, weiß nur der Passatwind!