

Liebe geht durch den Magen

Herrje, wo soll ich nur einen so großen Topf herbekommen? Daran habe ich in der ersten Freude gar nicht gedacht. Er muss mindestens 60 Zentimetern Durchmesser und 50 Zentimeter Höhe haben um all das gute Fleisch unterzubringen. Mir fällt ein, dass in der Küchenschublade noch der Einkaufsausweis von meinem Mann liegt. In seinem Etablissement gab es vor der eigentlichen Leistung kleine Amuse-Bouches und ein Glas Gratsichampagner um die Kunden bei Laune zu halten. Im Großhandel zwei Straßen weiter kaufe ich in aller Früh einen Monstertopf. Ich stelle ihn auf alle vier Herdplatten, dann mache ich ihm Dampf unter dem Hintern.

Ich habe früher gern für meine Freundinnen gekocht. Alle haben zu mir gehalten über die Jahre. Auch wenn sie mir oft nur telefonischen Beistand leisten konnten, es linderte meine Höllenqualen, und jetzt will ich mich dafür erkenntlich zeigen. Zum Glück sind keine Vegetarierinnen unter ihnen. Ich würze das Gulasch extrascharf; viel Pfeffer, Chilischoten und Paprika. Ich tue all das hinein, was ich lange vermisst habe; guten Geschmack. Ich feiere meinen Sieg und werde in einer Nacht die verlorenen Jahre nachholen. Nie wieder eingesperrt sein in der kleinen Küche und verrauchten Wohnung! Herunter mit den Fesseln! Schluss mit dem ewigen Warten bis spät in die Nacht! Keinen Kuss bekam ich, wenn er heimkam und das warmgestellte Abendessen in sich hineinschlang! Danach schüttete er sich zu, bis er besinnungslos auf dem Sofa einschlief. Erst gegen Mittag durfte ich ihn daran erinnern, dass seine Weiber auf ihn warteten.

Bis zur Hochzeit war ich sein bestes Pferd im Stall aber als er mich ganz allein für sich wollte, ging es langsam bergab.

„Du musst nicht mehr anschaffen gehen, ich Sorge für dich.“ hatte er versprochen. Dieser Drecksack!

Für immer vorbei, das Rülpsen nach dem ersten Bier, das ich ihm hinstellen musste! Jetzt kann ich die Fenster aufreißen, den abgestandenen kalten Rauch der filterlosen Roth-Händle hinausjagen! Die Reste des schlechten Wodkas gieße ich ins Klo.

Nur die besten Stücke kommen in den Topf. Ich mache feine italienische Nudeln dazu. Das Stück Fleisch ist inzwischen gut abgehangen. Zwei Wochen sollten genügt haben. Ich habe mich bei den dry-aging Zeiten am Rind orientiert. Dieser Hornochse! Wie konnte er nur denken, es sei für immer!

Fürs Zerteilen seines massigen Körpers brauchte ich gestern den ganzen Tag. Die Kochzeit habe ich mit fünf Stunden gut eingeschätzt, jetzt ist er butterweich.

Als ich die erste Flasche Champagner öffnen will, kämpfe ich lange mit dem widerspenstigen Korken. Lachend ruft meine beste Freundin mir zu:
„Da sitzt wohl ein Zuhälter drin.“ Wir haben Spaß bis zum Morgengrauen. Keine muss kotzen.