

# Toner

KUNSTVEREIN VIA 113  
Begleitbrief

[www.via113.de](http://www.via113.de) kleine Venedig 1a 31134 Hildesheim 05121/981991

November  
November  
November  
November  
November  
November  
November

2002

## Tagebucheintrag: PGZ n° 3 /Charlottenburg / Berlin

PGZ (Privat Gesellschaftliche Zusammenkunft) geht in eine nächste Runde - n°3.

Ich schreibe Freitag und war bereits bei Lindenberg.

Wenn man ihrer Werbung glauben will, ein sogenanntes Frischeparadies, ein Spezialmarkt für Gastronomie und Handel.

Nun bin ich weder Händler noch Gastronom und doch darf ich eintreten, mich freuen an den Großpackungen mit Spitzmorcheln, mit Kalbsleber, mit Seewölfen.

Es herrscht überhaupt ein recht munteres Treiben.

Hier die Profis, die zielsicher von einem zum anderen rennen, ein loses Wort mit der Belegschaft wechseln und mittels einer Unterschrift bezahlen.

Dort der Amateur, der Liebhaber, der beim ganzen Spanferkel amüsiert lächelt, bei den Terrinen nickt, dem Käse zublinzelt und bei den ausgebeinten Wachteln staunt.

Nicht, dass er so etwas noch nie gesehen hätte, er beschäftigt sich ja schon seit er denken kann damit, doch im Gegensatz zu anderen Ansichten kann er bei diesem Anblick sein kindliche Gemüt nicht unterdrücken. Es freut ihn halt, ganz einfach.

Stubenküken, Lammkuarée und Minikürbisse findet man in 3 verschiedenen Regalen.

Ich entscheide mich für die Zungen vom Wild. Sie befinden sich nicht weit von Lamm und liegen in der Regel zu sechst verpackt nebeneinander.

Sie variieren in der Größe und beim Befühlen merkt man ihre unterschiedlichen Tätigkeiten an. Zumindest scheinen sie verschieden ausgeprägte Muskeln zu haben, was einen Rückschluss auf den Gebrauch zulässt.

Ich nehme sie mit, wasche sie gründlich und sehe, dass keine einzige gespalten ist. Ein offensichtlich ehrlicher Haufen.

Ich freue mich, bin aber beunruhigt über ihre Beschaffenheit.

Brauchen die weichen genauso lange Hitze um schmackhaft zu werden wie die härteren Zungen ?

Wohl kaum, aber wieviel länger wollen dann die muskulösen Zungen im Topf bleiben?

Ich zermahle fürs erste Gewürze und Kräuter, gebe Wasser und Wein hinzu und lege die Neuerwerbungen ein. Hier sollen sie über Nacht ein Bad nehmen, vielleicht finden sie, leicht beschwipst, ihre Sprache wieder – Morgen weiß ich mehr.

7<sup>30</sup>, der Himmel ist bewölkt, es regnet.

Gegenüber ist der Bruder schon auf den Beinen, mit einer Zeitung in der Hand.

Ich gehe in die Küche und schaue, was die Zungen machen.

Alles ist ruhig. Ich werfe einen Blick in die Tonschale: Die Fleischlappen sind ganz rot geworden, wie das Zahnfleisch bei übermäßigem Weinkonsum.

Ich schüttele sie ein wenig. Sie lassen sich durcheinander bringen.

14<sup>30</sup> ich beginne mit dem Kochen für eine unbekannte Anzahl von Gästen.

7 Zungen, 2,5kg Kartoffeln, 14 Pfannkuchen; 1.2kg Pflaumen, 1 Hechterriner, eingelegte Bohnen, 1.4l Rotwein, 1l Weisswein, Chicorée, weißer Weinschaum.

Um 18<sup>30</sup> bin ich mit den Vorbereitungen mehr oder weniger fertig. Tisch ist gedeckt, 11 kleine Kerzen stehen im Tischinnern.

Tomas kommt und bleibt einziger Gast dieses Abends.

Solche Umstände gehen einem ans Herzen, dieses Mal bin ich froh.

Die Gäste wären irgendwie automatisch zum Gast geworden und dies hätte mich gestört. So verbringe ich einen schönen Abend mit Tomas in Christophs Wohnung.