

## Die Suppe

Es kam nur selten vor, daß Bruno mich zum Essen einlud, und nur ein einziges Mal, daß er mich persönlich verköstigen wollte. Weil ich dem Braten mißtraute, hatte ich zuhause eine Pizza bereitgestellt, bevor ich der Einladung folgte. Für eine seiner Liebsten hatte Bruno angeblich einmal Hasenrücken und als Nachtisch Birnen im Teigversteck zubereitet, aber ich wußte nicht, ob diese Information der Wahrheit entsprach. Meiner Erfahrung nach war Bruno, was seine Ernährung betraf, immer außerordentlich pragmatisch verfahren: Gegessen wurde, was auf den Tisch kam, und die Reste des auf den Tisch Gekommenen sahen gewöhnlich so aus, als seien sie bereits verdaut worden.

Als ich eintrat, stand Bruno fieberhaft arbeitend an der Küchenspüle. „Ich bin jetzt unter die Gourmets gegangen“, rief er und berubbelte seine verdreckten Nägel mit einer kaum weniger verdreckten Wurzelbürste. „Heute wird Pilzsuppe serviert!“

Von Zweifeln war ich bereits beschlichen worden. Jetzt bekam ich Angst. „Und woher stammen die Pilze?“ fragte ich und nahm am Küchentisch, auf dem nur eine dralle Brötchentüte und ein rostiges Messer lagen, Platz.

Bruno drehte den Wasserhahn zu, rieb sich die Pfoten am Hosenboden trocken, nahm die Tüte und schüttete sie aus. „Meine heutige Ernte“, sagte er. „Frisch auf den Tisch aus dem großen Garten von Mutter Natur!“

Was Bruno Mutter Natur aus der Nase gezogen hatte, waren mehrere Objekte mit der Anmutung von Zungenbelag und Heizungskeller, hölzerne Brösel, Knotiges und Amorphes, graubraune Schwammpartikel, ein versteinertes Etwas in Tischtennisballgröße, ein paar Klumpen Schmutz und eine Art Hartgummiknorpel, der reichlich Staub versprühte, wenn man mit dem Finger nach ihm schnippte.

„Das esse ich nicht.“ Mein Entschluß stand fest.

„Das muß ja auch erst noch gekocht werden“, erwiderte Bruno, schaufelte den Unrat in ein Küchensieb, schreckte ihn mit einem Heißwasserstahl ab und praktizierte die nachlässig gereinigte Materie in einen Kochtopf. „Pfeffer und Salz, Gott erhalt's“, sagte er, streute aus verschiedenen Büchsen Gewürze in den Topf, drehte den Herdplattenschalter auf Drei, warf sich auf den freien Stuhl am Küchentisch, griffelte eine Zigarette aus dem Hemd, steckte sie an, blies pfeifend den Rauch aus und fragte mich: „Wieso macht Safran eigentlich den Kuchen gehl? Das habe ich noch nie kapiert.“

Er war bester Dinge, wie immer, wenn er ein neues Betätigungsfeld gefunden hatte und es nach Methoden beackern konnte, die – zurückhaltend ausgedrückt – unorthodox waren. Auch als Koch ging Bruno autodidaktisch vor. Das Aroma, das die Küche füllte, als die Suppe zu brodeln begann, überzeugte mich endgültig und mit großer Bestimmtheit davon, daß er darauf verzichtet hatte, Fachliteratur zu konsultieren.

Ich riß das Fenster auf und schnappte nach Luft. „Bruno“, stöhnte ich, „tu mir einen letzten Gefallen. Kipp die Suppe ins Klo. Jetzt sofort!“

Selbst für Pumanasen wäre der Geruch, den Brunos Suppe machte, eine Provokation gewesen. Bruno war erblaßt, und seine Hände hatten sich um die Tischkanten gekrallt, doch er blieb in der Spur, obwohl offenbar auch ihn die joie de vivre verlassen hatte. „Ich wußte gar nicht, daß du so konservativ bist. Was der Bauern nicht kennt, das frißt er nicht, oder wie?“

Während ich mich aus dem Fenster streckte, schluckte ich die passende Antwort herunter. Und manches andere.

Hinter mir wurde gescharrt und gedengelt. Bruno hatte den Topf von der Platte entfernt. Ich legte das als Sieg der Vernunft aus, aber da hatte ich mich geschnitten.

„Wenn du glaubst, ich lasse mir von dir den Appetit verderben, hast du dich geschnitten“, brachte Bruno mit brüchiger Stimme hervor. „Das ist eine erstklassige, leckere

und delikate Pilzsuppe. Aber bitte, wenn der Herr es wünscht, werde ich einen Vorkoster kommen lassen!"

Nun hörte ich hinter mir Schritte, die sich entfernten, und boshafte Türenklappen. Flau und faul hing ich unterdessen herum, gegen den Fensterrahmen gelehnt, und saugte mir große Portionen von der guten alten Abendluft in die Lungenflügel. Daß Bruno auf die Schnelle einen Irren aufreiben könne, der gewillt war, den Vorkosterposten zu bekleiden, schloß ich aus und überließ mich dem Genuß des Duftcocktails, der außerhalb von Brunos Giftküche vom himmlischen Barmixer angerichtet worden war.

Nach und nach kehrten meine Lebensgeister zurück.

Festen Schritts und türenknallend kehrte bald darauf auch Bruno zurück. Im Schlepptau führte er Purzel mit sich, den Rauhaardackel von Frau Morgenstern, seiner Vermieterin.

„Bruno, das Tier wird sterben!“ rief ich, als ich begriff, aber es war schon zu spät. Bruno hatte Purzel eine Schale von der Suppe abgefüllt, und Purzel schlabberte die stinkende Henkersmahlzeit gierig in sich hinein.

Und setzte sich. Und zeigte uns die Zunge.

Auch Bruno setzte sich.

Purzel hyperventilierte, aber das tat er immer.

„Also?“ fragte Bruno. „Irgendwelche Einwände?“

Ich behielt Purzel im Auge. „Bruno“, sagte ich, „wenn deine Pilzsuppe so schmeckt, wie sie riecht, will ich sie nicht essen, völlig unabhängig von ihrer in Tierversuchsreihen getesteten Bekömmlichkeit. Und wenn du einen altersschwachen Dackel als Versuchskaninchen mißbrauchst, kann ich das nur verurteilen.“

Ich setzte mich ebenfalls.

Bruno machte irgendwas Angeberisches mit seinen Augenbrauen. Zog sie hoch oder so. Ich sah es nicht genau, denn ich konzentrierte mich auf Purzel, der zu husten anfang und seinen Augäpfeln das Hervorquellen gestattete. Auf Purzels Hustenattacke folgten Ächzen, Hecheln und Japsen, plötzlich grelles Kläffen und Brüllen, und bevor ich schlichtend und begütigend eingreifen konnte, hatte sich Purzel aus seiner Ruhehaltung katapultiert, einen Salto geschlagen, Bruno in die Hand gebissen, das Gewürzbord abgeräumt und die Flucht ergriffen, jaulend und entsetzt, durch das sperrangelweit offenstehende Küchenfenster.

Vernehmbar waren noch einige Dackelschreie, die in der Nacht verhallten.

„Ich glaube, den sehen wir so schnell nicht wieder“, sagte Bruno und lutschte an seiner Hand. Die Wunde war zum Glück nicht tief. Wir umwickelten sie mit Klopapier und begaben uns auf die Suche nach Purzel, aber Purzel war weg.

Vom Erdboden verschluckt. Verschwunden. Verschollen. Wir grasten das Viertel ab und riefen nach Purzel, bis man uns Kraftausdrücke und Kerzenstümpfe an den Kopf warf.

„Jetzt hilft nur noch eins“, sagte Bruno.

Was das sein sollte, wußte ich nicht, aber ich ahnte es, als ich sah, wie er in seine Wohnung stapfte und in der Küche auf den Suppentopf zusteuerte.

„Bruno! Tu das nicht!“ „Diese Suppe muß ich auslöffeln“, erklärte er. „Dann wird mir vielleicht klar, wo Purzel abgeblieben ist.“

Sprach's und schöpflöffelte sich zwei, drei Kellen der mißratenen Mahlzeit aus dem Topf.

Schluckte. Kaute.

Sank zusammen und verdaute.

„Bruno“, flüsterte ich und betastete ihn. „Soll ich die Feuerwehr rufen?“

Er rollte mit den Augen, ließ den Löffel zu Boden sinken und sagte: „Oncken hat manches. Manches hat nur Oncken.“ Dann flutete Grünes aus Brunos Schnauze. Ich wußte nicht, was ich davon halten sollte.

Nachdem ich ihn notdürftig gesäubert und in die stabile Seitenlage gewälzt hatte, holte ich sein Rad aus dem Schuppen und fuhr aufs Geratewohl drauflos, und siehe da, ob Sie es glauben oder nicht, als ich bei Oncken ankam, saß Purzel vor der Ladentür.

Sein Blick war stumpf. Er zitterte und zuckte mit dem Kopf und ließ sich widerstandslos auflösen. Ich setzte den armen Hund in den Gepäckträger und radelte zurück.

Als ich Purzel Frau Morgenstern aushändigte, war er schon wieder einigermaßen auf dem Damm; nur die Ohren standen noch in absurden Winkeln vom Kopf ab.

Brunos Küche war leer. Ich pochte vorsichtig an die Toilettentür.

„Bruno? Kannst du mich hören?“

Er sagte nichts.

„Purzel ist wieder da“, rief ich. „Soll ich einen Arzt holen?“

„Geh weg“, krächzte Bruno, und ich ging weg.

Eine Einladung zum Essen hat er seit jenem Abend nicht mehr ausgesprochen. Wer weiß, wozu es gut ist.

*Erschienen im Buch „Bruno in tausend Nöten“ von Gerhard Henschel (1998). Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Verlag Lutz Schulenburg, Hamburg.*

## Perlpilz-Rezepte

Der Perlpilz (*Amanita rubescens*) hat eine lange Saison und wächst in unseren Breiten überall in Laub- und Nadelwäldern. Auch wenn seine Erscheinungsformen weit voneinander abweichen – es gibt winzige Exemplare, auf fetten, waldigen Kuhweiden, aber auch Riesen von mehreren hundert Gramm – wird der erfahrene Pilzfreund den Pilz an der Rotfärbung aller Verletzungen wie Madengänge, Schneckenfraß etc. erkennen.

Aber es wird eben nur der erfahrene Pilzfreund sein! Sie müssen den Pilz mit 100prozentiger Sicherheit von anderen Wulstlingen, die giftig oder sogar tödlich sind, durch Farbe, Geruch, Ring und vor allem die Stielbasis unterscheiden können, ehe sie das erste Exemplar in den Korb legen! Beim geringsten Zweifel: Stehen lassen! Nicht verwenden! Oder eine Pilzberatungsstelle aufsuchen! Oder sich mit Zuchtpilzen begnügen!

Sie können überhaupt die angegebenen Rezepte auch mit Zuchtegerlingen oder Shiitake zubereiten. Die kommen bei vielen Menschen außerdem besser an – wegen der Angst!

Es ist wichtig – vor allem des Geschmacks wegen – nur junge und feste Perlpilze zu sammeln. Um eben jenen Geschmack aber gehen die Meinungen auseinander. Der große alte Mann der Pilzkunde in Schweden, Nils SUBER, bedachte den Perlpilz mit nur einem Stern neben dem Ring für „roh giftig“. Bei GARNWEIDNER in Deutschland wird er als einer der besten Speisepilze bezeichnet. In der schwedischen Übersetzung des GARNWEIDNER'schen Naturführers heißt es dann: „wird in vielen Ländern als einer der besten Speisepilze angesehen“. Nach Meisterkoch WITZIGMANNs genußvoller Ehrenrettung dieses Pilzes, nennen wir Perlpilze im Freundeskreis „Witzigmänner“.

Zum Haltbarmachen: Blanchieren Sie, nachdem Sie die Huthaut entfernt haben, die kleinsten und feinsten Exemplare in Salzwasser mit einigen Tropfen Zitrone und frieren Sie diese dann ein. Größere können Sie in separaten Beuteln, gut beschriftet, einfrieren und zum Fondkochen für Perlpilzrahm verwenden.

# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 1999

Band/Volume: [35\\_2\\_1999](#)

Autor(en)/Author(s): Henschel Gerhard

Artikel/Article: [Die Suppe 54-56](#)