

# Bio-Leck

Wir haben eine Rostocker Marktlücke entdeckt! Oder kennt hier jemand ein spanisches Restaurant? Marktlücke hin, Marktlücke her, mögt Ihr denken - Parklücken sind zuweilen wichtiger. Nun, bei beiden kommt es darauf an, wer sie ausfüllt, nicht wahr? Wollte José, der charmante spanische Germanist, den wir kürzlich zu unser aller Freude kennenlernten, eine Schenke eröffnen, verlegten wir sofort jeglichen kulinarischen Überschwang dorthin und hielten bald *noch* schönere Redaktionssitzungen.

**José Carlos**, studierter Germanist und Hispanist (oder -paniker???), kommt im nächsten Semester nach Rostock, um hier zu promovieren. Nebenher wird er im Auftrag des spanischen Konsulates versuchen, lernwilligen Nichtspaniern seine Muttersprache nahezubringen. Bei Bedarf könnte er freilich auch Französisch,



Englisch und drei oder vier weitere Sprachen, deren Namen ich mir schon nicht merken kann, unters Volk mischen. Alt- und Mittelhochdeutsch sind jedenfalls keine Hürden, Chinesisch weiß ich nicht - auf meinen Bluff ist er nicht reingefallen. Um für den **Heuler** zu kochen, ist er Ende letzten Jahres schon mal vorab angereist. Nebenbei konnte er sich immerhin bereits ein bißchen in Rostock umtun. Übrigens, Jana, ist José kein klassischer Fall fürs AusländerINNenreferat - schon deswegen nicht, weil Innen-, Schwulen- und **Heuler**-Referat ihn nicht so leicht rausrücken werden. Schließlich ist er intelligent, witzig,

sehr lieb, sieht gut aus, hat was ordentliches studiert und kochen kann er auch noch ... beispielsweise Paella und volkstümliche Zwiebelsuppe. Beides herzhaft-köstliche Gerichte mit zusammen schier unglaublichem



Sättigungseffekt. (Wirkungsgrad etwa 20,-DM / 5 Personen!) Bedauerlicherweise hat mein Diktiergerät (*aiwa!*) es nicht vermocht, Josés Küchengeflüster gegen die zuvor aufgezeichneten brachialromantischen Gesänge des Duos Sonnenschirm durchzusetzen. Seine unter vier Ohren und einem Mikro ausgeplauderten Geheimnisse erschallen so leider nur als Hintergrundgeraune zu „Hase im Pfeffer“ und „Des Sängers Tricks“. Grundsätzlich werde ich also das Rezept heute etwas abstrakt halten müssen:

Man nehme einen reizenden Spanier, unterhalte sich interessiert über Literatur von Klaus Mann bis E.M.Forster mit jemandem, der deutlich mehr darüber weiß. Unterdessen überlasse man ihm die Küche und die Initiative, während man vielleicht schon mal den Tisch im Kaminzimmer deckt.

Alsdann Happy Mampf!

Hat man gerade niemanden zur Hand, der einem reizend oder spanisch genug vorkommt, so kann man auch einfach die Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten ganz klein schneiden, die Zwiebeln in etwas Öl und in einem Topf heiß und glasig werden lassen, die Hälfte des Knoblauchs zugeben, wirken lassen, Tomaten beimengen, observieren, rechtzeitig mit 3/4 l Wasser nach

Ermessen auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, frei variierend vielleicht ein Ei unterheben, fleißig rühren, Brot einbrocken bis die Konsistenz noch suppig oder schon breiig genannt werden darf, Topf vom Feuer nehmen, die zuvor bereiteten winzigen Kartoffelwürfel mit etwas Knoblauch zu den wiederum glasigen Zwiebelsplittern in der Pfanne geben, weichrösten, dann einschüsseln, mit dem zerkleinerten Thunfisch und allen Eiern mixen, wieder der Pfanne anvertrauen, das auskristallisierende Omeletthafte gelegentlich wenden, nicht anbrennen, aber doch ausreifen lassen, schließlich stürzen und zusammen mit der noch warmen Suppe auftragen.

Freudvoller ist allerdings die abstrakte Methode.

= René =

P.S.: Sollte es wider Erwarten Beschwerden geben, so hat entweder keinen Geschmack, wer sich beschwert, oder ich bin schuld. Man möge überlegt wählen! José jedenfalls kann weder für technische noch für mnemonische Mängel.



## Rohstoffe:

- 1 Dose Thunfisch
- ca. 6 Eier
- ca. 2 kg Kartoffeln
- ca. 4 Zwiebeln
- ca. 1 Knoblauchfuß
- ca. 5 Tomaten
- 0,5 Schwarz- oder Mischbrote
- etwas Speiseöl