

# Bio-Leck

Micha ist schon fast weg. Derzeit ist er noch ein nicht ganz zwanzigjähriger Sonderpädagogikstudent mit immerfort drollig deplaziertem Berliner „Akzent“, treuem Augenaufschlag und um sich greifenden Ambitionen, die auf ein sommerliches studentisches Festival „charivari“ zielen. In ein paar Tagen hoppelt er vielleicht schon engagiert durch Felder und Auen - kein Ziel vor den Linsen, aber Humus im Gesicht und einen Feldwebel im Nacken. Unser geschätzter Kommilitone, Mitstreiter und Weggefährte **Michael Rose**, dem wir stets ein ehrendes Angedenken bewahren werden, hat einen Einberufungsbefehl bekommen. Zur Bibabundeswehr. Wegen Lilalandesverteidigung und aus Prinzip. Bildeten wir also eine Kondolenzkolonne und schlängelten uns die schmale Stiege zu seiner entlegenen Kemenate empor. Tränenfeuchten Blickes ließ er uns ein - das hatten wir erwartet, so mußte es sein. Nur das Fleischermesser in seiner Hand fanden wir etwas übertrieben. Vor allem zum Zwiebelschneiden, da sind kleine dünne Klingen geeigneter.



Aber vor den Zwiebeln hatte Micha schon einige Schnitzel in Querstreifen geschnitten, etliche rote Paprika zerkleinert, Tomaten und Gewürzgurken zersägt und von sechs Magnum-Eiszungen die Schokolade herunterskaliert, um später gebratene Heidelbeeren drüberkippen zu können. Alles mit

dem selben Messer, denn was Micha in die Hand nimmt, läßt er nicht gleich wieder los. Er war offenbar dabei, eine Art Abendmahl zu bereiten, seinen Abschied vom zivilisierten Leben. Das interessierte uns natürlich, denn obgleich die Begehrlichkeit der uniformierten Wegelagerer um uns bereits einen Bogen macht, so vielleicht nicht um unsere Neffen, wenn die nicht aufpassen oder ihren Spinat nicht aufessen. Da muß man dann wissen, was zu tun ist, muß das Rezept kennen.



Knoblauch natürlich! Kleinschneiden und in eine Schmorpfanne mit zerlassener „Sonja“ geben. Dann die Schnitzelteilchen mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen (mehr Pfeffer als Salz und noch mehr Oregano!), auf dem Knoblauch in der Pfanne anbraten, bis sie leicht bräunlich werden, die zerwürfelten Zwiebeln dazugeben und ebenfalls leicht anbraten lassen. Jetzt Paprika, Tomaten und Gewürzgurken - in dieser Reihenfolge und kleingeschnitten! - in die Pfanne geben. Fleißiges Umrühren verhindert Cliquenbildung im Gemüse. Kein Ketchup hinzugeben! Aber vielleicht etwas Salsa Mexicana (ganz vorsichtig!) oder einen Hauch Tabasco. In jedem Fall das Gewürzgurkengewürzwasser in die Schmorpfanne (ggf. Topf verwenden) hineinfließen lassen, nochmals rühren (Stillgestanden! Rühren!) und nun ganz flugs den Deckel auf die Schmorpfanne. Fehlt

der Deckel, ist der Einfallsreichtum des Studenten gefragt (Pizza-Service?); das ganze Zeug vor sich hin schmoren lassen, ab und zu mal kosten und rühren. Zwischendurch Askese. Kein Tequila! Kein Wodka! Kein Tabak! Guck nicht so!



Jetzt kommt der Hauptteil: Pellkartoffeln in heißem Wasser mit etwas Kümmel kochen und dann pellen. Sind die Kartoffeln fertig, ist das Gemüse entweder thermochemisch mit der Pfanne verbunden (wenn man nicht ordentlich umgerührt hat!) oder wunderbarlich um leckeres Fleisch verteilt.



Nun muß man den Inhalt der Pfanne neben Kartoffeln auf große Teller legen und der **Heuler**-Redaktion anbieten. Jetzt Tequila! Jetzt Wodka! Jetzt feurige Blicke! Happy Mampf! Und - Junge, komm bald wieder ...

= René =

P.S.: Auf keinen Fall von Birgit dazu überreden lassen, Honig mit unterzuheben!

