

Alles Soße

Von Sofie Weber

Er stand über den Topf gebeugt, rührte mit einem Holzkochlöffel in der roten Soße und wartete, dass sie endlich kochte. Die Gasflamme züngelte an der Topfwand hoch und er musste aufpassen, dass er sich nicht an ihr verbrannte. Kochen war nicht seine Leidenschaft, aber Agnes war es, wenn bisher auch noch eine unerhörte, und Agnes liebte nun mal Spaghetti mit Tomatensoße.

Für die Liebe wagt man alles ...

Ach Agnes! Agnes und Anton ... das passte doch wunderbar.

Barfuß stand er auf dem angenehm kühlen Steinfußboden, der Ventilator an der Decke lief auf Stufe 3 und verscheuchte die Nachtfalter, leise begleitet von dem mächtigen Bass Paolo Contes.

Er rührte und rührte die Tomatensoße wie ein Hexenmeister seinen Zaubersaft. Nur einen kurzen Augenblick lang entzog er ihr seine Aufmerksamkeit, als er sich ein Glas eiskalten Rotwein einschenkte. Genau in diesem Moment explodierte die Soße blubbernd in ihrem Topf und schleuderte wie ein Vulkan seine Lava, die Tomatensoße, in satten Spritzern auf den schwarz-weiß gefliesten Küchenboden. Einer davon traf seinen nackten Fuß. Fluchend vor Schmerz hüpfte er auf und drehte der Flamme das Gas ab.

Kaum hatte sich die Soße im Topf beruhigt, als es an der Tür klingelte. Sollte das schon Agnes sein? Anton eilte zur Tür und öffnete sie in freudiger Erwartung, aber nicht die sehnsüchtig Erwartete stand davor, sondern Eric und Arne aus der WG von oben, jeder eine Flasche Wein in der Hand.

„Wir dachten, der schöne Sommerabend muss gefeiert werden!“

Sie drängten an ihm vorbei in die Küche. Die hatten ihm jetzt gerade noch gefehlt! Er folgte ihnen. Arne setzte sich wie immer auf seinen Lieblingsplatz, zog mit dem Fuß einen weiteren Stuhl heran, legte beide Füße darauf und seufzte: „Endlich Sommer!“

Eric nahm den Korkenzieher vom Haken hinter der Küchenzeile, setzte sich Arne gegenüber an den Tisch und begann, eine der Flaschen zu entkorken.

„Habe ich was verpasst? Sonst habt ihr doch immer Flaschen mit Schraubverschluss dabei!“

„Sind von meinem Vadder“, antwortete Eric. „Er hat mir eine Kiste geschickt, damit ich nicht nur billigen Fusel trinke und dabei meinen Weinverstand verliere.“

„Was kochst du da?“, fragte Arne, während er in der Luft nach der Antwort schnupperte.

„Tomatensoße – Spaghetti mit Tomatensoße.“

Anton zögerte kurz und fuhr fort: „Heute passt es mir nicht. Ich erwarte Besuch.“

„Wie, willst du uns jetzt rausschmeißen? An so einem perfekten Sommerabend?“, erwiderten beide unisono und blieben wie festgedübelt sitzen. Eric goss Wein in die Gläser und Anton schwante, dass es schwer würde, die beiden wieder loszuwerden.

„Wer kommt?“

„Agnes.“

„Kenn ich die?“ Arne ließ nicht locker.

„Nein, und das wird auch erst mal so bleiben. Also bitte Abflug jetzt! Ich muss hier noch ein bisschen aufräumen.“

„Doch nicht etwa die Öko-Zicke?“, mischte sich Eric ein, nachdem er sekundenlang schweigend in seinem Hirn gekramt hatte.

„Welche Öko-Zicke? Wen meinst du?“ Anton sah in fragend an und wunderte sich einmal mehr. Eric kannte wirklich Gott und die Welt, wirklich jeden.

„Kurze braune Haare, gute Figur, Radfahrerin und labbert ungefragt jeden über ökologisch bewusste Lebensweise zu. Eine Ökomissionarin.“

Die Beschreibung traf zwar zu, war aber nicht vollständig.

In Gedanken ergänzte Anton: die mit dem tollen Busen,

dem sinnlichen Mund,

dem Grübchen in der rechten Wange, wenn sie lachte,

den Sommersprossen auf ihrem Nasenrücken

und so blauen Augen, wie er sie nie zuvor gesehen hatte, in die er jedes Mal am liebsten hineintauchen würde wie ins Wasser des Schwimmbeckens nach einem Sprung vom 5-Meter-Brett.

Agnes, die Unwiderstehliche - aber das behielt er für sich.

„Ökokommissarin! So ein Blödsinn!“, sagte er stattdessen.

Eric lachte laut auf. „Ökokommissarin! Das ist gut! Das habe ich zwar nicht gesagt, aber das trifft es eigentlich noch besser.“

„Jetzt haut endlich ab und versaut mir den Abend nicht“, flehte Anton.

Eric und Arne sahen sich an, in stillschweigendem Einverständnis darüber, dass sie nirgendwo sonst heute einen anregenderen Abend verbringen konnten als hier.

Arne sagte: „Scheint ja eine gefährliche Frau zu sein, deine Agnes. Besser, wir bleiben da, falls du Unterstützung brauchst.“

Anton blieb keine Zeit, darauf zu antworten, er war ohnehin sprachlos ob der Dreistigkeit seiner Freunde, aber so waren sie halt und er mitunter auch. Es hatte geklingelt. Plötzlich war es für einen Moment ganz still in der Küche, nur die Tomatensoße köchelte leise blubbernd vor sich hin, Arne und Eric sahen zuerst erwartungsvoll zu ihm und dann zur Wohnungstür.

Im Bruchteil von Sekunden wägte Anton seine Möglichkeiten ab und kam zu dem Schluss, dass es nur zwei gab: die Türe öffnen oder nicht öffnen. Letzteres würde ihm Agnes nie verzeihen. Er hatte also eigentlich keine Wahl und öffnete die Tür. Da stand sie mit ihren wunderblauen Augen, und alles andere war unwichtig.

„Willst du mich nicht hereinlassen? Hier, ich habe dir was mitgebracht!“ Mit diesen Worten drückte sie ihm eine Flasche italienischen Bio-Rotwein in die Hände, ging zielsicher an ihm vorbei in die Küche, obwohl sie zuvor noch nie in seiner Wohnung

gewesen war, und traf dort auf die beiden von oben. Bis er nachgefolgt war, hatten sie sich bereits bekannt gemacht und er fühlte sich eine Sekunde lang merkwürdig überflüssig. Arne stellte ein Glas für Agnes bereit und Eric goss bereits ein.

Er **war** überflüssig, stellte Anton erstaunt fest und ging zum Herd. Das Wasser für die Nudeln kochte schon seit einer Weile und an den Kacheln hinter dem Herd lief das Kondenswasser in dicken Tropfen herunter. Er stellte die Spaghetti in das siedende Wasser und legte nochmal nach, denn jetzt waren sie zu viert und nicht nur zu zweit wie geplant. Er öffnete eine weitere Dose Tomaten, um die Soße zu strecken, als plötzlich Agnes neben ihm stand.

„Mhm, Tomatensoße ... mein Lieblingsgericht. Wie, nicht aus frischen Tomaten? Du nimmst Dosentomaten?“

„Ja, aber die guten aus San Marzano. Die besten aus San Marzano!“, sprach Anton und kippte den Doseninhalt in den Topf.

„Die besten Tomaten sind die vom regionalen Bauer auf dem Feld, auf jeden Fall die mit der besten Ökobilanz“, dozierte Anne. „San Marzano, weißt du überhaupt, wo das ist und unter welchen Bedingungen dort gearbeitet wird?“

„Italien.“

„Ja, natürlich Italien!“ Agnes war entrüstet. „Aus Kampanien, das ist ganz unten im Süden, im Mafialand. Einwanderer aus Nordafrika schufteten dort auf den großen Plantagen für einen Hungerlohn. Und du unterstützt das auch noch, wenn du diese Tomaten kaufst!“

„Ja, aber wenn ich sie nicht kaufe, verdienen die armen Schweine noch weniger, nämlich nichts“, konterte Anton und es gefiel ihm nicht, welchen Verlauf der Abend nahm. Es gefiel ihm überhaupt nicht.

Derweil grinnten Eric und Arne im Hintergrund und öffneten den Biowein, den Agnes mitgebracht hatte.

„Was ist das denn für eine Einstellung?“ Agnes schaute ihn verwundert an. „Ich dachte, du bist ein ökologisch bewusster Konsument. Ich dachte, wir lägen auf einer Wellenlänge.“

Das hatte Anton auch gedacht, aber wohl eine andere Wellenlänge gemeint. Leicht verdattert fragte er: „Und jetzt? Haben wir noch eine Chance, ich und meine politische unkorrekte Tomatensoße?“

„Es geht doch nicht um die Tomatensoße, Anton. Es geht um die Einstellung, die hinter unserem Verhalten steht.“ Sie griff nach ihrem Rotweinglas, warf einen kurzen Blick auf Arne und Eric, die erstaunlich schweigsam geworden waren, gemütlich auf ihren Stühlen saßen, den Rücken an die Küchenwand gelehnt, und dem Ganzen wie einem Schauspiel folgten, mit Agnes und Anton in den Hauptrollen.

„Jemand, der so unüberlegt konsumiert, das geht für mich einfach gar nicht. Wegen Leuten wie dir wird sich nie was ändern!“

Ihre blauen Augen, jetzt nicht mehr liebevoll, sondern eiskalt, wie ein zugefrorener Alpensee, jagten ihm ein leichtes Frösteln über die Haut.

„Lebt euren Konsumwahnsinn, aber ohne mich“, sie leerte ihr Glas in einem Zug.

„Trotzdem danke für die Einladung!“ und ehe Anton wusste, wie ihm geschah, fiel auch schon die Wohnungstür hinter der davoneilenden Agnes ins Schloss. Dem Impuls, ihr nachzulaufen, gab er nicht nach. Wozu auch. Ihr Statement war klar und eindeutig. Er war ein ökologischer Konsumversager.

Schwer ließ er sich auf einen Küchenstuhl fallen. Eric schob ihm ein volles Glas Rotwein hin und Arne goss die fertiggekochten Spaghetti ab. Sie deckten den Tisch und stellten vor jeden einen gefüllten Teller Spaghetti mit Tomatensoße.

Arne sprach als Erster. „Schmeckt verdammt gut, deine politisch unkorrekte Tomatensoße.“

„Darauf lasst uns trinken.“ Eric hob sein Glas.

Trotzdem hatte Anton dieses Loser-Feeling, das Gefühl, etwas oder alles falsch gemacht zu haben. Da half nur noch mehr Wein, befanden die anderen beiden.

Irgendwann waren alle Flaschen geleert, Arne und Eric wieder gegangen und er legte sich auf das kleine Rasenstück vor seiner Küchentür, starrte in den dunklen Nachthimmel und dachte: „Ach Agnes!“

Ökologisch korrekte Tomatensauce mit selbstgemachten Spaghetti

(die besten Spaghetti, ein Rezept mit Genussgarantie)

Zutaten

150 g Hartweizengrieß
150 g Dinkelmehl Typ 630
3 Eier
1 EL Olivenöl

1 EL Olivenöl
50 g Zwiebeln
frische Thymian-, Rosmarin- und Oreganostängel
600 g Tomaten

(Finde dazu die beste Tomatensorte deiner Region mit dem für dich passgenauen Geschmack, der deinen Traummann oder deine Traumfrau dahinschmelzen lassen würde und die du für ökologisch wertvoll findest!)

ebenso:

Knoblauch, Balsamico dunkel, Mascobado-Vollrohrzucker, Steinsalz, Chili

Zubereitung

Hartweizengrieß mit dem Dinkelmehl mischen. In der Mitte eine Mulde bilden und die Eier dazugeben. Daraus einen Pastateig kneten. Hier sind voller Krafteinsatz und deine Liebespower gefordert. Da die Liebe auch Zeiten der Ruhe braucht: Pastateig mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen Zwiebeln mit einem scharfen Küchenmesser in kleine Würfel verwandeln und in einer erhitzten Pfanne oder einer Kasserolle in Olivenöl langsam

schmelzen und dabei leicht karamellisieren lassen.

Dann die frischen Kräuterstängel im Ganzen dazugeben. Die gewaschenen, geviertelten Tomaten ebenfalls hinzufügen. Dann die restlichen Gewürze, Balsamico, Salz und den Zucker zugeben und alles aufkochen lassen. Nach ca. 5 Minuten die Kräuterstängel herausnehmen und die Sauce 15 bis 20 Minuten weiter köcheln lassen. Anschließend die Sauce pürieren. Abschmecken und evtl. nachwürzen. Finito für die Sauce, aber nicht für den Koch und die Liebe.

Während die Sauce vor sich hin köchelt:

Wasser im Pastatopf zum Kochen bringen, für 100 g Pasta nimmt der Italiener 1 l Wasser und 1 bis 2 TL Steinsalz.

Die Pasta mit der Pastamaschine zu Spaghetti formen und im kochenden Wasser bissfest kochen.

Wem der Aufwand zu groß ist oder die Maschine zu weit weg: Kauf für den besonderen Anlass einfach mal richtig gute Spaghetti.

Eine einfache und zugleich göttliche Speise.

Tipp:

Ein frisch gehobelter Parmesan passt immer.

Menschen, die nicht eingeladen sind, unbedingt und gnadenlos vor der Tür stehen lassen!