

Werner Thuswaldner

# **Der Mann mit Ideen**

ROMAN

**LESEPROBE**

1. Auflage Mai 2009

Copyright © LICHTBLICK BUCHVERLAG, Salzburg

Printed in Austria

ISBN 978-3-9502307-5-8

[...] Hans brachte zu unserem nächsten Treffen im Café Prückel drei Senfgläser mit. Aber auch ein Stück Wurst. Er bat mich, den Senf mit nach Hause zu nehmen, dort sollte ich ihn probieren. Beim Senf sei er sich sicher, sagte er. Die drei Sorten entsprächen der Rezeptur nach dem üblichen Standard, lägen in der Qualität aber, das könne er ohne Überheblichkeit behaupten, merkbar darüber. Schon auf einer der nächsten Messen werde er sich dafür diverse Medaillen holen. Der Senf sei ihm kinderleicht gefallen. Sein Stolz aber sei die Wurst. Die Wurst müsse ich auf der Stelle kosten.

Er packte einen Plastikbehälter aus und schnitt mir von zwei Sorten ein paar Scheiben ab. Er hatte auch nicht auf eine Stoffserviette vergessen. Das eine sei eine bewährte, das andere eine neu kreierte Sorte. Bevor ich eine Scheibe in den Mund steckte, fragte ich ihn, was ich davon halten sollte.

„Sehe ich es recht, Sie wollen um jeden Preis auf der Wurst beharren?“

Er wollte nicht antworten, drängte mich, endlich zu probieren und sah mich mit seinen hervorquellenden Augen erwartungsvoll an. Dann bat er mich, nun auch noch von der anderen zu nehmen. Der Kellner kam an unseren Tisch, sah mich indigniert an und quetschte zwischen geschlossenen Zähnen hervor, dass der Verzehr mitgebrachter Speisen im Lokal ausdrücklich untersagt sei. Hans beachtete ihn nicht. Ich sagte ihm, dass ich kein Experte sei, mir schmecke die eine und auch die andere. Der Unterschied bestehe für mich höchstens in feinen Nuancen. Ganz besonders interessierte ihn mein Urteil über die Wurstneuheit, die er mitgebracht hatte. Sie rieche durchaus Appetit anregend, sagte ich, habe eine hübsche Farbe, sei gut gewürzt, meiner Meinung nach handle es sich um eine vorzügliche Salami. Triumph blitze in den Augen von Hans auf. Seine Backen waren rot angelaufen.

„Es ist eine Bio-Wurst“, rief er triumphierend.

„Keine Spuren von irgendeinem Tier?“

„Alles pflanzlichen Ursprungs. Die meisten Rohstoffe können billig aus der Dritten Welt bezogen werden. Die Basis ist Soja. Mehr kann ich nicht verraten. Das Rezept muss geheim bleiben. Der Geschmack war nicht das Problem, das Aussehen und die Konsistenz.“

Ich gratulierte ihm. Den eifersüchtigen Gedanken, Luise, die Expertin war für echtes, naturgetreues Aussehen, könnte ihm geholfen haben, verscheuchte ich, so gut es ging. Allem Anschein nach war Hans nicht weniger gelungen, als ein Grundproblem aus der Welt zuschaffen: das Verlangen eines großen Publikums nach Fleisch zu stillen, ohne dass dazu einem Tier etwas zu Leid getan werden musste.

Ihn freute das Resultat vor allem deshalb, weil er erstmals in seinem Leben, wie er es nannte, der „Geschmackstotalität“ ganz nahe gekommen sei. Davon spreche man, wenn der gesamte Mund- und Rachenraum, von den Lippen bis zum Zäpfchen und hinunter in die Speiseröhre, von fein differenzierten Geschmacksempfindungen überflutet werde. Die Entfaltung müsse man sich wie ein Musikstück mit Introduktion, Allegro vivace, Andante, Rondo und Finale presto vorstellen. Nicht von ungefähr, sei in der Ausbildung der Lebensmittelchemiker ein Praxisjahr auf der HNO-Station eines Krankenhauses vorgesehen. Weil beim Essen alle Sinne beteiligt seien.

„Auch die Ohren?“ fragte ich naiv.

„Selbstverständlich auch die Ohren. Haben Sie noch nie auf ein halbrohes Stück Melanzani gebissen, und hat es nicht durchdringend gequietscht?“

Hans bedankte sich überschwänglich bei mir, dass ich ihm mit Hilfe der Bibel auf die richtige Spur gelenkt hätte. Er überließ mir den Rest der Wurst und sagte, dass ich sie ruhig zerteilen und untersuchen könne, nur müsse ich noch Stillschweigen wahren, die große Offenbarung sollte erst bei der Fünfundzwanzig-Jahre-Feier erfolgen. Damit hätte er auch schon den wichtigsten Punkt für die Rede genannt, die ich vorbereiten sollte. Er breitete dann vor mir die Firmengeschichte aus, nannte die wachsende Zahl der Mitarbeiter und jene der Tiere, die täglich verarbeitet wurden, die Liste der wichtigsten Auszeichnungen und die Umsatzerfolge. Die ungarische Salami habe in Wien den Rückzug antreten müssen. Als Höhepunkt der Rede wolle er die Neuheit verkünden. Selbstverständlich werde er nicht nur die Vertreter der Fleischerinnung einladen, sondern vor allem die „Vier Pfoten“ und den „Weißen Kreis“. Eine Spende an den World Wilde Life Fonds habe er auch vorgesehen. Letzteres ging mir ein bisschen zu weit und schien mir auch auf einem Denkfehler zu

beruhen, ich wollte Hans aber nicht in seinem Elan bremsen. Den Höhepunkt werde ein großes Wurstbuffet bilden. Die drei neuen Senfsorten wolle er zwar erwähnt, aber nicht überbetont wissen. Am meisten freue er sich auf die Verblüffung im Gesicht seiner Frau. Er habe vor, sie vor dem Festpublikum in die Arme zu schließen.

Von Luise sagte Hans kein Wort, auch nicht von Frau Navratil. Sie war inzwischen schon ein weiteres Mal bei mir gewesen, nicht nur wegen der Katzen. Frau Pokorny schien gegen Luise gar nicht abgeneigt zu sein. Das merkte ich schon nach der ersten Begegnung an ihrem Blick. Der schien mir zu sagen: Endlich einmal eine Frau, an der alles zusammenpasst. Luise hatte die Pokorny-Prüfung bestanden. Luise und Frau Pokorny hatten zwei gemeinsame Themen entdeckt: Katzen und Oberösterreich, wo Frau Pokorny auf der Flucht aus dem Sudetenland einst in Antissenhofen Station gemacht hatte. Ich musste geduldig an der Haustüre im Flur warten, bis sich die beiden darauf geeinigt hatten, wer von ihren gemeinsamen Bekannten in Antissenhofen – unentwegt nannten sie Namen – noch am Leben und wer bereits gestorben war.

Einige Tage vor der Jubiläumsfeier traf ich Hans, um ihm die Rede zu übergeben und mit ihm [...]