

Erst kommt das Fressen

Es gibt Menschen, die sind schlau und kumgänglich, aber man kann einfach nicht mit ihnen essen gehen. Zu diesem Geschlecht gehört an vorderster Front Professor La Mettrie (Name geändert). Jean-Jacques heißt er für Freunde und stammt aus dem Libanon. Dort hat die siegreiche französische Armee irgendwann seine Ahnen aus den Augen verloren. Er lehrt an einer Uni im Vorderen Orient und spricht französisch, aber er denkt nicht so. Ich weiß nicht mal, ob er Christ ist oder dem Islam angehört. Oder veritabler Atheist.

Wir sind bei einem Italiener, der in Frankfurt so versteckt liegt, dass sich nur Intellektuelle und Medien- wie Verlagsmensen hierhin verirren. Unsel, der legendäre Suhrkamp, saß hier oft. Ein Szene-Italiener, bei dem die Nudel was Besonderes ist. Trotzdem weiß dieser Mensch zu meckern. Jean-Jacques schaufelt sich ein Risotto rein, blickt missmutig auf meinen Teller und grunzt: „Schweinearsch in Scheiben.“ Also bitte. Ich esse Parmaschinken mit Melone, hauchdünn geschnitten, wie die Seidenunterwäsche von Sophia Loren, pflegte man früher zu sagen. Eine Köstlichkeit, ein Kulturgut. Das Schwein, lerne ich von meinem libanesischen Freund, sei ein unreines Tier. Und den Schinken nennt er, man glaubt es nicht, die Pobacke der Sau. Das sei das Unreinste vom Unreinen.



KLAUS KOCKS

Unsere Essgewohnheiten zeigen, wes Geistes Kind wir sind. Wenig wirklich Edles an der Spitze der Nahrungskette.

Zum Hauptgang gibt es für Jean-Jacques irgendein Schaf, so eine Kette von albern kleinen Koteletts. Aus Kulturgründen hängen die Mini-Biester alle noch aneinander – die Rippen stehen hoch wie bei einem Kamm. Halbbrö serviert, läuft das Schafsblut auf dem Teller ins geröstete Gemüse, während er versucht, die Portionchen auszulösen. Jetzt lege ich nach: „Und das ist edel, was?“ Der Wein löst die Zungen, und ich wage zu fragen, ob denn Stimme, was man so über die Levantiner und die Liebe zu den Schafen höre. Ich habe es noch nicht ausgesprochen, als ich schon über ländliche Gebräuche in Wales und Schottland belehrt werde. Mythisch begründete Sitten, die das Kulturvolk der Engländer „sheep shagging“ nennt, was mit Hirtenliebe nur sehr verharmlosend übersetzt wäre. „Von wegen Levantiner“, murrte mein Gast, „Angelsachsen und Kelten!“ Ich bin si-

cher, wir haben beide unrecht. Man wiederholt nur Vorurteile. Man sollte es lassen.

Warum ist das Schaf rein, die Sau aber ein Schwein? Warum steht auf dem Schuh stolz „echtes Schweinsleder“, aber auf seinem edlen Bruder, der aus Pferdehaut gefertigt ist, niemals der Klarname? Weil man Fury nicht schlachten darf? Warum darf man Fohlenhaut als Lederjacken tragen, aber nicht die Pelze, die man diesen behaarten Ratten über die Ohren gezogen hat? Nur ein toter Marder ist ein guter Marder. Auch im Wasser sind die Lebewesen streng geschieden. Der Hai ist ein böser Fisch, der Delfin ein guter. „Was kann der Hai dafür“, hat Jürgen von der Lippe zu Recht gefragt, „dass er keine TV-Serie hatte wie Flipper?“

In China aß ich Hundefleisch, und die gebratenen Pilze dazu waren in Wirklichkeit Entenafter. Sehr lecker. Jedenfalls bis zu der Sekunde, als ich erfuhr, was mir da gerade mundete. Dem Chinesen ist Viagra verpönt, weil er Flossensuppe schlürft. Die schmeckt wie Tapetenkleister mit faulem Fisch. Und gerührt hat sich bei mir so viel wie beim Nashornpulver, das ich in Kapstadt nahm. Nämlich nichts. Wie lautet der Dreiklang des alten Gottfried Benn? Der Mensch, die Krone der Schöpfung, das Schwein. Ich werde Vegetarier.

Professor Klaus Kocks ist Meinungsforscher.

(FR 02.10.08)