

## Oder nie (36)

Lu hat ihm eine Polaroid-Kamera geben lassen und eine Menge Filme, die er im Kühlschrank der Limousine lagert. Die Sofortbilder sind ganz praktisch, um den optischen Eindruck einer Szene zu dokumentieren, findet Peter, aber mit Fotografie hat das nichts zu tun. Deshalb nimmt er zu jedem Ausflug auch immer die Leica mit. Jetzt sind sie an der Teppichfabrik angekommen. Ein Vertreter der Geschäftsleitung erwartet sie schon am Tor. Bahramut, so stellt er sich vor, ist Inder und spricht Englisch mit einem lustigen Akzent. Ya hat sich den Anglerstuhl aus dem Kofferraum geholt und macht es sich im Schatten gemütlich. Die Verwaltung der Firma ist in der Villa untergebracht, die in einem kleinen Park liegt. Davor eine Kiesauffahrt und ein Brunnen mit kitschigen Nymphen. Bahramut redet ununterbrochen und fasst Peters Ellenbogen an, um ihn zu führen. Am Ende des Parks erhebt sich eine mindestens drei Meter hohe Hecke. Sie passieren einen schmalen Durchgang und stehen auf einer Asphaltfläche von der Größe eines Fußballfeldes. Rechts eine düstere, niedrige Backsteinhalle mit zerbrochenen Fenstern und Teerpappe auf dem Dach. Links eine ebenfalls flache Halle mit bodenhohen Fenstern, sodass man ganz hindurch sehen kann. An der Decke hängen Teppiche, auf dem Boden hocken die Knüpferinnen, Vorarbeiter schlendern langsam durch die Gänge.

"Teppiche sind Geldanlage", hatte Onkel Eduard oft gesagt. Und dass er wertvolle Stücke aller Provenienzen besorgen könne: Isfahan, Täbris, Hamedan, Ghoum. Begriffe, die Peter immer noch im Ohr hat. Woher er die Teppiche bekomme, hatte Joseph gefragt, aber der Onkel grinste nur und sagte: "Hier und dar." Als dann der großer Raub in einem Teppichlager an der holländischen Grenze durch die Nachrichten ging und Eduard seinem Bruder wenige Wochen später anbot, er können drei sehr schöne Stücke haben, für nur 500 Mark, die seien sicher zehn-, zwanzigtausend Wert, da warf ihn Peters Vater einfach raus. Und es dauerte zwei volle Jahre, bis Eduard sich wieder in Dortmund bei den Blascyks sehen lassen konnte. Da hatte sich der Diebstahl aber auch bereits aufgeklärt; der Onkel hatte nichts damit zu tun. Natürlich besaß niemand in der Familie, in der Nachbarschaft oder im Kollegen- und Bekanntenkreis des Vaters einen echten Orientteppich. Aber in fast jedem Wohnzimmer lag etwas zwischen Schrankwand und Sofa, das so genannt wurde. Meist in rötlichen Tönen gehalten mit seltsamen Mustern und vor allem Fransen an den kurzen Enden. Der Teppich bei den Blascyks war ein Erbe der Großeltern. Und so abgelaufen und abgeschabt, dass er hauptsächlich unter dem Sofa und dem Couchtisch lag, wo man die Gebrauchsspuren nicht sah. Karin hatte darauf bestanden, ihre gemeinsame Wohnung mit Teppichboden auszustatten. Also hatte Peter Dutzende Pakete mit Nadelfilzfliesen in der Teppichhalle an der Westfalahalle gekauft und anliefern lassen. Aber es wollte ihm nicht gelingen, die Dinger in Reih und Glied von Wand zu Wand zu platzieren. "Du bist so ungeschickt", hatte Joseph immer zu ihm gesagt, "du schaffst ja kaum, dir die Hose zuzuknöpfen." Oder "Zwei linke Hände hast du." Peter bekam einen Wutanfall, warf das Teppichmesser durch die Gegend und verfehlte Karins Fuß nur um Millimeter. Es war dann Egon, ein Kollege des Vaters, der die Arbeit erledigte und sich mit einem Zehner für einen ganzen Samstag Maloche zufriedengab. Karin hatte die Gelegenheit beim Schopf ergriffen und einen schwarzweiß karierten PVC-Boden für die Küche erworben, den Egon ebenfalls verlegte.

Sie stehen jetzt mitten in der alten Halle auf dem rissigen Estrich. Unter der niedrigen Decke, vielleicht vier, fünf Meter hoch, ist ein Gitter aus Schienen angebracht, in denen noch die Haken

und Klmmern hängen, an denen die Teppiche befestigt waren. Das Licht kommt durch trübe Plexigläseinsätze im Dach, der Staub fängt es auf und beschreibt den Weg der Sonnenstrahlen. Peter hört nicht mehr, was der Inder sagt. Schießt ein Bild nach dem anderen. Er hat einen schnellen Kodachrome in der Leica, wechselt den Standort, um dieses festzuhalten. Beide gehen durch den Raum und wirbeln dabei mehr Staub auf, der das Licht fängt. Dann sieht er auf dem Boden flache Mulden, da werden die Knüpferrinnen gesessen oder gehockt oder vielleicht gekniet haben. Dann macht er ein paar Polaroids und schenkt Bahramut zwei davon. Für die Modefotoaktion erscheint ihm die Halle zu langweilig. Das sieht in der modernen Halle schon anders aus. Hier ist alles Licht und Farbe. Die Saris der Knüpferrinnen sind bunt, die Teppiche sind bunt, die Sonne erfüllt den Raum. Die Bewegungen der Arbeiterinnen sind gleichmäßig, die Schritte der Aufseher auch. Die Klimaanlage sorgt für eine sanfte, kühle Brise. Aus den Lautsprechern kommt eine schnelle, exotische Musik, aber die Gespräche der Frauen übertönen sie. Sie reden miteinander, ohne den Blick von der Knotenreihe zu wenden, an der sie gerade arbeiten. Draußen auf einem großen Sandplatz liegen fertige Teppiche. Männer in Overalls schrubben sie abwechselnd mit Sand und Wasser. Ein Gabelstapler transportiert gerade drei, vier Teppichrollen ins Lager, das noch weiter hinten liegt. "Genau an dieser Stelle", erzählt Bahramut, "gab es zu Zeiten von Ludwig XIV eine Manufaktur für Gobelins. Wir erhalten die Tradition aufrecht."

Dann trinken sie im Foyer der Villa einen Tee, und Peter verabschiedet sich. Unterwegs kommen ihm Zweifel an der ganzen Aktion. Weshalb soll er irgendwelche Orte besichtigen, die andere auf eine Liste geschrieben haben? Was hat das mit seiner Arbeit zu tun? Weshalb stromert er nicht wieder einfach durch die Stadt wie in den ersten Wochen? Lernt Menschen kennen, die ihn an Plätze führen, die interessant sind? Irgendetwas läuft schief, das spürt er. Er bittet Ya, ihn bei Claude abzusetzen. Das Bistro ist zur Mittagszeit bis auf den letzten Platz gefüllt. "Hunger?" ruft der Wirt ihm zu. Peter nickt, und Claude winkt ihn in die Küche, wo er am Personaltisch Platz nimmt. Zweimal hat er schon hier gegessen mitten im Trubel des Restaurantbetriebs. Ist vor lauter Schauen kaum zum Essen gekommen. Ist beim zweiten Mal noch eine Stunde da geblieben, in einer Ecke stehend, um die Abläufe nicht zu stören. Bilder von Feuer über dem Herd, die Flammen spiegeln sich im schweißnassen Gesicht von Beikoch Pasquale. Berge von Karotten, von Zucchini. Eine Reihe gerupfter und ausgekommener Hühner. Verschiedenfarbige Suppen und Soßen auf dem zweiten Herd. Dazwischen Claudes Frau in einer bunten Kittelschürze mit weißem Kopftuch. Er hat sich vorgenommen zu fragen, ob er hier fotografieren darf. Aber jetzt bekommt er einfach das Mittagessen. Joe stellt ihm im Vorübergehen eine kleine Suppenterrine hin. Peter ruft "Was ist das?" Und der Kellner ruft zurück: "Die Suppe!" Dann kommt das Hauptgericht, irgendeine Art Ragout mit Bandnudeln. Wieder fragt Peter, und die Antwort heißt dieses Mal: "Das Ragout!"

Bisher hat er im U Pinu alles gegessen. Und Claude hat auch immer gern erklärt, wie das jeweilige Gericht heißt, was drin ist und wie man es kocht. Zum ersten Mal in seinem Leben hat Peter so Artischocken gegessen und Auberginen. Dann einmal Kalbskotelett. So etwas gab es Blaszyks nicht, Kalbfleisch war viel zu teuer. Überhaupt: Praktisch nur sonntags gab es Fleisch. Und dann in Form der klassischen Hausmannskost: Rinderschmorbraten, Rouladen, Brathuhn, Schweinekoteletts. Unter der Woche kam höchstens mal etwas aus Hackfleisch auf den Tisch, also Frikadellen. Die Hühnersuppe entstand aus Hähnchenklein, und niemand wollte den Magen aus der Brühe fischen. Nudeln kannte man nur als Suppeneinlage, Reise im Prinzip

auch. Allerdings hatte sein Mutter, die keine gute Köchin war, zwei Rezepte, bei denen der Reis als Beilage obligatorisch war: Hühnerfrikassee und Königsberger Klopse. Sonst immer nur Kartoffeln: Salzkartoffeln, Kartoffelstampf und Bratkartoffeln. Das war Josephs absolutes Leibgericht: Bauernfrühstück, also Bratkartoffeln mit viel Speck und Zwiebeln, über die verquirltes Ei gegeben und verrührt wurde. Dazu wurden Salzgurken als Gemüse und Vitaminträger serviert. Über den Daumen gepeilt bestand die Speisekarte der Blasczyks aus vielleicht zwanzig, fünfundzwanzig Gerichten. Einmal die Woche bereitete die Mutter eine süße Hauptmahlzeit - Grießbrei mit Apfelmus, Milchreis mit Zimtzucker, Arme Ritter mit Kompott - und am Freitag natürlich Fisch, man war ja katholisch. Mutters Kochfisch, der in einer schleimigen, hellen Sosse schwamm, verabscheute Peter so sehr, dass er als Kind überhaupt keinen Fisch mehr aß. Wie er ja ohnehin ein mäkeliges Kind war.

Was er gern mochte, erhielt den Zusatz "Lieblings". So war Cervelatwurst die Lieblingswurst, Blumenkohl das Lieblingsgemüse und Hühnchen das Lieblingsfleisch. Als dann die erste Pommesbude im Viertel eröffnete, da war Peter ungefähr zehn Jahre alt, da verfiel er dieser Speise mit Haut und Haaren. Oft investierte er einen großen Teil des Taschengelds in ein paar Tüten Pommes mit Majo, also über den Monat verteilt. Und lange quengelte er, ob man nicht eine Friteuse anschaffen könne, damit Mutti selbst Fritten machen würde. Natürlich war es Eduard, der seiner Schwägerin ein solches Gerät zum Geburtstag schenkte. Und Costas, der Grieche aus der zweiten Etage, brachte Peters Mutter bei, wie man die Kartoffeln vorbereitet und dann richtig frittiert. Von diesem Zeitpunkt an wurde der Donnerstag zum Pommes-Tag. Sie schälte und schnitt nachmittags Kartoffeln, und wenn der Vater seinen Abendhunger bekam, lief die Friteuse heiß, denn von diesem Essen durfte jeder soviel verdrücken wie er konnte. Manchmal brachte Joseph frische Bratwurst mit, die er von einem Arbeitskollegen bekam, der gemeinsam mit Kumpels zwei- oder dreimal schwarz ein Schwein schlachtete und verwurstete. Als dann die Currywurst populär wurde, machte die Mutter aus Ketchup und Currypulver eine Soße zur Bratwurst. Ähnlich populär im Familienkreis waren nur noch Miracoli und Ravioli aus der Dose.

Dann lässt der Abendessenstress langsam nach, und Claude setzt sich kurz zu Peter. Natürlich hat er zwei Gläser und eine gut gekühlte Flasche Muscat dabei. "Nur schnell ein Gläschen zur Erholung", sagt der Wirt, dem der Schweiß aus den dicken schwarzen Haaren, die ihm weit in die Stirn hineinwachsen, läuft und auf dem Rücken eine Spur auf dem hellblauen Polohemd hinterlässt. "Was habe ich denn heute gegessen?" fragt Peter. Claude grinst: "Amselzungensuppe mit Rotbeeren, Ragout von der korsischen Waldratte und ein Birkenrindensorbet... Quatsch, das war eine korsische Gemüsesuppe mit Schinkenwürfeln. Das Blanquette vom Kalb machen wir mit geleeber Paprika und grünen Oliven. Und diese Blätterteigstückchen sind mit Honig aus den Bergwälder überzogen und gehackten Pinienkernen. Hat's dir geschmeckt?" Sein Gast nickt: "Bei euch schmeckt's mir immer." Dann bekommt er noch seinen kleinen Kaffee, trinkt einen Armagnac dazu und geht. Die Zeche schreibt Claude in ein dickes Buch, und wie alle Stammgäste zahlt Peter einmal im Monat, was so angefallen ist in den vier Wochen.