

Fruits de mer

Speisen zu bestellen, ohne die jeweilige Landessprache zu verstehen ist naturgemäß mit einem gewissen Risiko behaftet. Nicht nur, dass einem in fremden Sprachen die nötigen Vokabeln fehlen – wer weiß schon, was Perlhuhn auf französisch heißt – oft wird einem das Essen auch unter gänzlich fremden Begriffen angeboten. Da gibt es die „Konkarde der Provence“, die „Fuge des Sommers“ oder die „Früchte des Meeres“.

Da ich glaubte, der Name „Fruits de mer“ würde in etwa widerspiegeln, was ich zu erwarten hätte, eine kleine Auswahl leckerer Mittelmeerefische, bestellte ich dieses wohlklingende Gericht in einem lauschigen Restaurant direkt am Hafenbecken eines kleinen Fischerörtchens nahe Marseilles. Einem, bis auf die eingesprenkelten, noch halbroh erscheinenden Stückchen einer „Foie Gras“, erstaunlich normalen Nizza-Salat folgte der Hauptgang, eben jene „Fruits de mer“-Platte. Dazu gab der Kellner mir erst einmal Werkzeug an die Hand, das aus der Fachabteilung eines auf Hirnchirurgie spezialisierten Krankenhauses zu stammen schien. Die Gäste am Nachbartisch, ebenfalls Auswertige, warfen mir verstohlene, aber mitleidende Blicke zu. Nun servierte der flinke Ober einen Kupferteller mit allerlei Schalen-, Krusten- und Stachelartigem.

Es dauerte eine ganze Weile, bis mir klar wurde, dass diese Ansammlung von Chitin und Kalk mein essen darstellte.

In der Regel bin ich eher ein Freund von Speisen, die mehr oder weniger freiwillig auf dem vor mir stehenden Teller verweilen. Die Meeresbestien aber, mit denen der geniale Koch meinen Gaumen zu verwöhnen trachtete, wollten keineswegs als Nahrung dienen; und wenn auch das eine oder andere Geschöpf durch siedendes Wasser vom lebenden Wesen zur Speise verwandelt worden war, so konnte dieses ganz offenkundig nicht von der Mahlzeit in Gänze behauptet werden. Jedenfalls wurde das Ensemble nach einiger Zeit geschockter Betrachtung erstaunlich instabil, ja sogar mobil und wollte sich in nicht geringen Teilen vom Teller stehlen, um so deutlich anzuzeigen, nicht zur Speise gehören zu wollen.

Während der Großteil der anderen Gäste ähnliche Vorgänge an ihren Tischen aber einfach zu ignorieren schienen, kamen in mir doch erhebliche Zweifel daran, dass die Meeresfrüchte vor und teilweise neben mir, wirklich der Nahrungsaufnahme dienen sollten. Es meiner Tischnachbarin gleich zu tun, und einer pyramidenförmigen, leicht grünlichen Muschel einen letzten Gruß durch das kurze Aufträufeln von Zitronensaft auf die weiche, saugnapfähnliche Unterseite zuteil werden zu lassen, verbot sich mir schon allein deshalb, weil das Getier sich daraufhin auf die halbe Größe zusammenzog. Ich war nur froh, dass Muscheln keine Stimmbänder haben! Ich entschied mich stattdessen, die Farbe der Meeresbewohnerin auf mein Gesicht zu übertragen, entschuldigte mich kurz am Tisch bei den Mitgästen und suchte, nicht ganz ohne Eile, die Toilettenräume des Restaurants auf. Auf See wird der Vorgang, der nun folgte, „Fische füttern“ genannt!