

Essay

Eier und Salz

von

Thomas C. Guggenheim

In meinen vierzehntägigen Ferien auf Ibiza mit meiner mich treu liebenden Gattin pflegte ich zum Frühstück unter anderen Dingen Eier zu verspeisen. Ich schätze sie als Spiegeleier, aber sie dürfen nicht durchgebraten sein, ich lasse sie sich im Olivenöl ganz sanft festigen. Ich habe auch Rühreier gern, doch sollten sie ein wenig saftig sein und nicht dürr wie Heu. Um Oeuf à la coq zu kreieren, lege ich die Eier in kaltes Wasser. Sobald es zu sieden beginnt, warte ich noch 50 Sekunden ab, dann nehme ich sie heraus. So sind sie meinem Geschmack entsprechend, nicht zu hart und nicht zu weich. Ich habe immer genügend Eier eingekauft, um ja jederzeit solche vorrätig zu haben und nie morgens darben zu müssen.

Als der Tag meiner Abreise nahte, blieben vier Eier übrig. Was tun? Da wir nicht zusammen zurückreisten - ich hatte noch eine längere Studienreise im Auto durch Spanien vor, meine liebste Ehehälfte zog es nachhause -, schlug mir die mich treu liebende Gattin vor, sie etwas härter zu kochen, als mir sonst üblich war, und mitzunehmen. Es gebe in den Hotels nicht immer Eier zum Frühstück. Ich würde dann nicht mürrisch werden, weil ich keine erhielt. Ich folgte ihrem Rat. Es war mir klar, dass ich keine weichen Eier mitnehmen durfte. Welche Vorstellung! Wenn ich dann irgendwo am Strassenrand, an einen Baum oder eine Wand gelehnt oder in den ersten Tagesstrahlen der Sonne auf einem Mauerchen sitzend die Eier verspeisen will, rinnt plötzlich gelbes, klebriges Geschlabber über meine Hände, beschmutzt meinen Bart, tropft auf das Hemd oder die Hose! Grässliche Gedanken! Und wenn ich mir sogar die Finger lecke, meint meine Liebste, sei das sehr unappetitlich und unästhetisch. Recht hat sie, mein hygienisches Gewissen.

Zu hart mag ich sie nicht. Jedenfalls nicht so wie die üblichen Ostereier. Das Innere ist wie aus Grünspan, und man muss die Eier hinunterwürgen, weil sie furztrocken und staubig sind. Also: Ins kalte Wasser legen. Sobald es siedet, noch zweieinhalb Minuten länger kochen lassen. Ich packte das Ergebnis stoss- und drucksicher ein, dachte eigentlich auch daran, dass ich Salz mitnehmen müsste, vergass dann aber diesen klugen Gedanken. Ich freute mich so sehr, vier Tage lang jeden Morgen ein Frühstücksei zu haben. Doch am ersten Tag meiner Reise merkte ich es dann. Ich war bestürzt: Eier ohne Salz, na ja ..., das sind eben Eier ohne Salz, die schmecken nicht richtig, jedenfalls nicht besonders. Ich wollte Salz kaufen. So ein klitzekleines Fässchen mit gemahlenden und raffinierten Natron. Das wird zwar immer noch zuviel sein für meine vier Eier. Was ich jedoch nicht verwenden, sprich konsumieren sollte, könnte ich nachhause nehmen und damit den Haushalt meiner mich treu liebenden Gattin bereichern oder bei der nächsten Einladung den Gastgeber als seltenes, originelles Geschenk mitbringen. Salz aus einem fernen Land!

Ich ging von einem Laden zum anderen. Von Dorf zu Dorf suchte ich Comestibles und Tiendas auf. Es gab Salz in Hülle und Fülle. Aber immer nur in Kilopackungen. Keine Minifässlein! So bemühte ich mich vergeblich sechs Tage lang. Ich konnte und wollte mich nicht entschliessen, ein ganzes Kilo Salz nur wegen vier Eiern zu

erstehen. Was sollte ich damit, wenn ich die vier Eier gegessen habe. Wegwerfen? Unsinn, eine solche Verschwendung ist ungehörig. Mitnehmen und zuhause abliefern. Lächerlich! Meine mich treu ... usw. Gattin würde mich schelten. Als ob es in unseren Schweizer Läden nicht Salz in normalen Portionen zu kaufen gebe.

Am siebenten Tag stand ich in einer Stadt vor einem riesigen Kaufhaus. Und hier hatten sie mein bis zur Verzweiflung gesuchtes Salzfässchen! Endlich, Santiago sei Dank! Ein einziges Stück war noch vorrätig, als ob es auf mich gewartet hätte. Kaum auszudenken, wenn es mir jemand vor der Nase weggeschnappt hätte! Ich erstand es. Ich setzte mich voller Erwartungsfreude auf eine Mauer bei einer Kirche und schälte das erste Ei. Ein Graus! Es stank fürchterlich, das zweite nicht minder. Die Eier waren in der brütenden Sommerhitze im Auto gänzlich durchgesotten worden; das Thermometer, auf gut deutsch das Temperaturmessgerät, war bis auf 48 Grad geklettert. Ein streunender Hund setzte sich vor mich hin, wedelte mit dem Schwanz und sah mich bettelnd mit seinen braunen, treuherzigen Augen an. Ich legte ein Ei vor ihn hin. Er wedelte noch freudiger als zuvor, senkte die Schnauze, brach abrupt dann das Wedeln ab, blickte vorwurfsvoll zu mir auf, stand auf, wandte sich um und trottete mit eingeklemmtem Schwanz davon. Nicht einmal ein Hund frisst solche Eier!

Was sollte ich nun mit dem Salz? Ich könnte neue Eier kaufen, frische Eier. Doch worin sollte ich sie kochen? Wasser war überall vorhanden, aber kein geeigneter Topf, keine Kochgelegenheit und kein Brennmaterial. Wäre ich in zu Hause, ginge ich in das nächste Kaufhaus und würde eine Campingausrüstung erstehen, die mir das Eierbrühen ermöglicht.

15. Juli 1999