610 **Sommermenue.**

*Menue 1* Nun kommt sie wieder, mitten im heissen Juli, diese “verfressene“ Sendung um 11.45 Uhr, Radio DRS (Halt: neu heisst es ja SRF!). Jeden Tag neu, zur gleichen Zeit: “***Sommermenue***“.

Meine Finger stoppen, wollen einfach nicht mehr über die Tastatur meines Computers kriechen, keine Texte mehr erzeugen. Ihnen geht die Vollendung der angefangenen Geschichte so was von “am Arsche vorbei“, wenn vom Kochen und Essen die Rede ist! Nichts kann sie dazu bewegen, meine Gedanken in Schriftzeichen umzuwandeln in dem Moment, wo den für das Hungergefühl zuständigen Hirnzellen signalisiert wird: „Jetzt gibt es was zu futtern!“

In diesem Augenblick regen sich anstelle der Finger meine Magensäfte. Heute Morgen hat das Resultat der Waage mir vorgeschrieben, mich mittags mit einem Stück Rettich zu bestrafen für die diversen Hohrückensteaks vom Grill mit Kräuterbutter in den vergangenen zwei Wochen. Mein Fettwanst, anders möchte ich ihn im Moment nicht nennen, hat bis zu diesem Zeitpunkt heute noch geschwiegen.

Nun das: „….und nun liebe Hörerinnen und Hörer kommen wir zu unserer Sendung “Sommernmenue“. Dieses Mal mit der Spitzenköchin Maria Schwander. Sie, die mit 8 GaultMillau – Punkten glänzen kann, wird ihnen ein leichtes, aber fantastisch schmeckendes Sommermenue……..“

Ich kann es einfach nicht mehr hören, dieses Geschwafel vom feinen Duft aus der Küche, mit gesunden Zutaten aus dem Garten. Und dann kommt diese Sendung ausgerechnet nach einem Beitrag über “Abnehmen ohne Probleme“.

Über Feingefühl lässt sich streiten.

*Menue 2* Und was macht der übergewichtige “Äntsch“, was?! Er rennt, von den fliessenden Magensäften getrieben, umgehend in die Küche (wo natürlich auch die Sendung “Sommermenue“ aus dem Radio trällert), öffnet die Kühlschrank- türe und überblickt die hier angehäuften Schätze: Käse vom Feinsten, Schinken, 3 Salametti, eine halbe Seite Bauernspeck (kürzlich aus Österreich vom Wellness-Weekend mit gebracht), ein Stück Wildsauschinken (ebenfalls aus Österreich). Und sozusagen als Alibi schlottert ein Mager-Joghurt daneben in der Kälte. Halt, fairerweise sei`s gesagt, das gehört meiner Frau.

Für was entscheide ich mich nun? Übertreiben will ich schlussendlich nicht.

Ich wähle den Mittelweg und greife nach dem grossen Rettich. Rettichsalat und darin noch ein bisschen Emmentaler dazu gerieben, das müsste eigentlich für heute genügen. Aber der einsame Cervelat da im oberen Fach (mit dem Vermerk: „zu verbrauchen bis….), der ist sicher auch bald abgelaufen. Der macht den Braten auch nicht mehr fett (das “nur mich“ lassen wir jetzt sein!). Her damit! Zu meinem Unglück habe ich auch noch ein frisches, knackiges Brot gekauft heute Morgen, nach dem Schwimmen (7 Uhr, im Hallenbad Schluef -weg. Nur damit sie nicht meinen, ich sei nun wirklich ein ausgekochtes Weich- ei!).

*Menue 3* Zum Raffeln des Rettich und des Emmentalers, gibt Köchin Maria Schwander das Rezept frei für ihr fantastisches “Sommermenue“:

*Geräuchertes Forellenfilet, mit Mango –Avocado- Chutney*

Wie sie es schildert, muss das himmlisch schmecken. Und die Zubereitung soll kinderleicht sein und kaum Zeit kosten. Dabei ist ja die Zubereitung das grösste der Gefühle. Die Vorfreude riesig! Wie das Vorspiel vor dem Orgasmus!

Ich reibe dabei meinen Rettich in die Glasschale, enthäute den Cervelat und haue mir noch ein grosses Stück vom frischen Brot herunter. Alle Ausreden habe ich vorbereitet, falls mir meine liebe Frau später wieder vorwurfsvoll, aber ohne Worte, über den überhängenden Bauch streicheln wird. Die Maria Schwander aus dem Radio hat zielgenau mit mir, ihr mit Avocado/Mango-Chutney verziertes Forellenfilet fertig beschrieben. Zeitgleich reibe ich das letzte, kleine Stücklein Emmentaler durch die Raffel und schneide mich dabei noch in den Finger. Künstlerpech!

*Menue 4* Punkt 12 Uhr habe ich mich am Tisch gemütlich installiert, ergreife die Gabel und schiebe mir damit den ersten Bissen Rettich-Käsesalat ins hungrig geöffnete Maul. Welch ein Genuss, welch köstliche Zubereitung!!

Im Radio folgend dem “Sommermenue“ die Nachrichten.

Die Geschehnisse in der Ukraine, die gehen mir bald am Ohr vorbei, weil ich diese Holzköpfe einfach nicht verstehen kann.

Die Auseinandersetzungen im Gazastreifen sind Wiederholungen und haben, Gott sei`s geklagt, auch mich schon längst abgestumpft. Schande!!

Syrien kann bald kaum mehr Mitleid erhaschen, so hart es auch klingt, weil wir niemand die Gründe dieser Massenschlächterei begreiflich machen kann! Reli- gionskriege kann man nie begründen!

Dann aber ein Korrespondentenbericht aus den diversen Flüchtlingslagern in der Türkei, in Jordanien, im Irak, im Libanon, in Somalia. Die Zahl der Flüchten- den weltweit wird immer grösser, so dass die katastrophalen Zustände kaum mehr beschrieben werden können. Es fehlt an Wasser, an Lebensmitteln, an allem. Kinder sterben, weil es nicht einmal mehr für sie etwas zu futtern gibt. Unter glühender Sonne harren die Ärmsten der Armen in einfachen Zelten aus. Sie strecken den eingeladenen Korrespondenten bei der Besichtigung ihre dürren Arme entgegen. Sie betteln um ein Stück Brot, das ihnen die UNO und die diversen Hilfswerke infolge Geldmangel bald nicht mehr liefern können.

Ich kippe meine volle Gabel Rettich-Käsesalat wieder in den Teller zurück. Ich schiebe den Cervelat wieder in die Verpackung zurück. Ich schütte den Rettich-Käsesalat in einen Taperware und versorge ihn mitsamt dem Cervelat im Kühl -schrank. Mir ist der Appetit gänzlich vergangen.

Ich werde es Morgen wieder versuchen, den Rettich-Käsesalat, den Cervelat, das frische, knackige Brot zu geniessen! Dann, wenn ich diese Bilder, diese Schilderungen wieder verdrängt habe.

Sind wir überhebliche, vollgefressene Ignoranten??