

Christiane bestellt einen Salat

Jürgen Weber ©

Die Kunstfigur und ihr Vorbild

Meg Ryan ist eine hübsche, mittlerweile auch nicht mehr so junge Frau, die als renommierte Schauspielerin vielen Kinogängern ein Begriff ist. Eine ihrer Paradestücke ist die weibliche Hauptrolle in dem amerikanischen Spielfilm „Harry und Sally“, deren unsteten, sprunghaften und diskussionsfreudigen Charakter sie in unnachahmlicher Weise lebendig werden lässt. Ein Wesenszug dieser literarischen Kunstfigur, der dem begeisterten Zuschauer am nachhaltigsten in Erinnerung bleibt, ist ihre besondere Eigenart, in Restaurants ihr Essen zu bestellen. Nachdem der Film mehrmals die außergewöhnliche Ausformung von Sallys Bestellwesen in öffentlichen Lokalen zur Erheiterung des Publikums dargestellt hat, genügt im weiteren Verlaufe des Streifens schon der Blick durch die Glasscheibe ins Lokal hinein, um auch ohne die Wahrnehmung ihrer sprachlichen Äußerungen nur aus ihren Handbewegungen die Differenzierung der Essensbestellung sich vorstellen zu können und so beim Zuschauer für Erheiterung zu sorgen. Es liegt im Wesen von darstellender Kunst, sei sie auf den Brettern des Theaters oder im Filmstudio zelebriert, dass sie durch Übertreibung ins Unnatürliche beim Zuschauer einen besonderen Eindruck erreicht. Der Gedanke, dass der überzeichnet dargestellte Charakter eine Entsprechung im realen Leben haben mag, ist in diesem Zusammenhang eher unwahrscheinlich. Der Zuschauer des genannten Filmes wird es nicht wissen und die berühmte Schauspielerin ahnt es mit Sicherheit nicht, aber Sally in diesem Film hat, zumindest was die beschriebene Eigenschaft betrifft, ein reales Vorbild. Diese Person heißt **Christiane Schulze**.

Die Art und Weise, in der sie beispielsweise einen Salat zu bestellen versteht, ist singulär und wird durch die schauspielerische Leistung der amerikanischen Starschauspielerin lediglich gut imitiert. Dabei erstreckt sich die besondere Eigenart ausschließlich auf den Vorgang der Essensbestellung. Sämtliche Handlungen, welche diesem vorausgehen oder folgen und im Zusammenhang mit dem Lokalbesuch stehen, scheinen durchaus mit dem Attribut „normal“ korrekt bezeichnet. Noch die Auswahl der genauen Örtlichkeit innerhalb des gewählten Lokals erfolgt mit einer erfrischenden und bestimmten Spontaneität, die ich zum Beispiel bei meiner Ehegattin so schmerzlich vermisse, weswegen ich grundsätzlich in einem Gastraum erst dann mich niederlasse, wenn meine Frau ihre ausgiebige Testreihe sämtlicher in Frage kommender Plätze unmissverständlich beendet hat.

Die Bestellung I. Akt

Wie gesagt, Christianes großer Auftritt ist der Moment der Bestellung. Mit geübtem Blick durchforstet sie die Speisekarte und wählt zielsicher dasjenige Gericht aus, das ihr am besten zu munden verspricht. Im Prinzip handele es sich dabei um ein perfektes Gericht, lediglich kleinere Veränderungen seien an der Speisezusammenstellung nötig, wie sie fachkundig der Tischbedienung mitteilt. Und dann beginnt sie mit ihrer Bestellung: „In dem Salat sind doch nicht etwa rote Paprikaschoten“ fragt sie beiläufig, was die Serviceperson allerdings bestätigt. Christiane setzt ihr sodann auseinander, dass rote Paprika keinesfalls in ihrem Salat enthalten sein dürften und diese vielmehr durch gelbe, im gerade noch zu tolerierenden Fall auch durch grüne zu ersetzen seien, letzteres allerdings nur, wenn diese nicht aus der Türkei stammten. Das hart gekochte Ei, welches üblicherweise in Scheiben geschnitten über den Salat verteilt werde und diesem einen für das Auge durchaus angenehmen Farbtupfer zu geben in der Lage sein könnte, sei entbehrlich; dafür möge der Ober doch in der Küche nachfragen, ob nicht stattdessen ein oder zwei Artischockenherzen unter dem Blattsalat versteckt werden könnten. Die Marinade, in der dieses Gemüse zu liegen zu kommen die Aussicht hat, möge man allerdings in jedem Fall

separat reichen, damit die Möhrenrohkost nicht in ihrem eigenen Geschmack beeinträchtigt werde. Dass das Dressing in einer getrennten Karaffe auf den Tisch komme, verstehe sich ja wohl von selbst. Anders als es die Speisekarte vorsieht, wähle sie im übrigen weder das French, noch das Italian oder das amerikanische Dressing, sondern das isländische, das speziell für sie zu bereiten der Küche doch wohl kaum Mühe machen dürfe.

Das Atemholen

Wenn Christiane während des aufwändigen Bestellvorganges gewahrt wird, dass sich der Aufgabenbereich der unserem Tisch zugeteilten Serviceperson auch noch auf andere Besucher des Lokals erstreckt, gelingt es ihr nur schwer, einen Anflug von Gekränktheit zu verbergen und sie setzt mit besonderer Nachdrücklichkeit die Bestellung fort.

Die Bestellung II. Akt

Damit die besonders aparte Kombination von Käse, grünem Salat und geriebenen Nüssen betont werde, rate sie dem Koch, die vorgesehenen Haselnüsse durch einen Hauch von geriebenen Mandeln zu ergänzen, die Maiskörner könnten dagegen gleich weggelassen werden. Tomaten, so sie denn unbedingt sein müssten, seien selbstredend ohne ihre im schlabbrigen Gel umgebenen Kerne dem Salat beizugeben, wie sie überhaupt jegliche Art von kleinen Kernen oder Samen tragenden Früchten ablehne, auch wenn diese in hinterhältiger Weise zunächst unentdeckt im Nachtschiff versteckt würden. Sei also etwa daran gedacht, dem Salat als besondere Note einen fruchtigen Beigeschmack zu verleihen durch die Zugabe von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren oder ähnlichem, so müsse sich das Lokal auf eine emotionale Äußerung schlimmsten Ausmaßes einstellen. Die Erdnusscreme, aufgeschlagen mit Avocadoschaum, sei dagegen derart lecker, wie sie aus einem früheren Besuch der Lokalität sich erinnerte, dass sie doch darum bitte, eine Zusatzportion derselben gereicht zu bekommen, selbstredend in einem eigenen Schälchen. Dafür könne der Koch die langweilige Rotkohl-Rohkost selber essen.

Ansonsten sei die phantasievolle Zusammenstellung des angebotenen Salates durchaus zu loben, wie gesagt, wenn man die genannten kleinen Veränderungen mit berücksichtigt.

Die Folgen

Es liegt in der Natur der Sache, dass die Befriedigung der unterschiedlichen Sonderwünsche des Gastes ein mehrmaliges Nachfragen seitens der servierenden Betreuungsperson notwendig macht, weswegen das am Ende der kulinarischen Sitzung durchaus großzügig dem offiziellen Essenspreis zugeschlagene Extrageld in diesem Fall eher die Bezeichnung Kilometergeld statt Trinkgeld verdiente.

Es entbehrt keineswegs der Ironie des gesamten Vorganges, dass ein Teil des bestellten Salates auf Abwege gerät und Opfer des Raubzuges gieriger Tischgenossen wird. Auch ein noch so differenziert zusammengestelltes Mahl macht nicht eine aufmerksame Verteidigung desselben entbehrlich. Doch auch nach erfolgten Übergriffen und mehr oder weniger ungestörter Essensaufnahme der Eigentümerin bleibt ein Rest übrig. Dieser wird auf Christianes Anregung hin transportfähig eingepackt, um in späteren Notlagen als Nahrung zu dienen. Die individuell zusammengestellte Komposition eignet sich ohnehin für nichts anderes mehr.

Nun glaube man nicht, dass den Tischgenossen diese Art der Essensbestellung unangenehm oder gar peinlich wäre, im Gegenteil: sie hat den unschätzbaren Vorteil, die Aufmerksamkeit der

Freunde auf ebendiesen Vorgang zu lenken und ist geeignet, für einen nicht zu unterschätzenden Zeitraum eine von der Mehrheit gefürchtete Diskussion über grundsätzliche Fragen der Steuerpolitik, des Gesundheitswesens oder gar des Afghanistaneinsatzes der Bundeswehr zu vermeiden. Diese hinausgezögert zu haben, kann als ein großes Verdienst Christianes angesehen werden. Die Wirkung verpufft allerdings spätestens dann, wenn die Bedienung kommt mit den Worten:

„Da haben Sie den Salat!“