

KAREN KÖHLER

MIROLOI

ROMAN

HANSER

HANSER

ROMAN

SIEBTE STROPHE

(Der Tanz)

Die Küche ist mein liebster Raum im Bethaus. Hier bin ich nur ich, und hier bin ich glücklich. Sie ist das Herzstück, von hier kommen die Liebe, die Wärme und der Duft ins ganze Haus. Hier wird zusammengefügt und gesäubert, hier entsteht Neues, Nährendes, Gutes. Das ist wie Zaubern.

In der Küche ist der Ofen, ist der große Tisch, hängen die getrockneten Kräuter. Alles hat einen Namen. Alles ist an seinem Platz. Die Küchenseite vom Haus liegt mittags schon im Bergschatten, das haben sie gut gebaut, so wie es ist.

Am Vormittag habe ich Blattkräuter geschnitten. Ich seihe sie ab und tupfe sie trocken. In einer Tonschale vermenge ich Mehl, Eier und Öl mit Salz und Pfeffer und knete einen geschmeidigen Teig daraus. Für mich ist das ein Wunder: Dass aus den einzelnen Zutaten am Ende so etwas Gutes wie eine Kräuterpastete werden kann. Ich lege Äste auf die Glutreste im Ofen und lasse ihn Luft ziehen, bis das Feuer Holz frisst, dann schnüre ich ihm fast die Luft ab und wuchte die große, schwere Pfanne auf den Ofen, gieße vom Olivenöl hinein, lasse es heiß werden, aber nicht zu heiß, jetzt die Zwiebeln, dann der Knoblauch und zum Schluss die Blattkräuter. Es zischt und brutzelt und duftet und dampft. Etwas Salz dazu, wir bekommen es aus der Siedelei. Jeden Vollmond bringt ein Betschüler nachts einen Sack und stellt ihn beim Bethaus ab. Der Bethaus-Vater verteilt das Salz nach jeder Pujachatt an die Dorfbewohner.

Ich zerstoße Pfefferkörner im Mörser, wo wächst der eigentlich? Hier auf der Insel jedenfalls nicht. Würzen, umrühren, bis alles Grüne weich geworden ist, die Pfanne vom Feuer und alle Flüssigkeit abschöpfen, jetzt den Käse hineinbröseln. Es ist der erste Käse des Jahres, er ist ganz weich und körnig. Wieder umrühren. Während die Füllung abkühlt, mehle ich die Steinplatte ein, schneide den Teig in fünf gleiche Stücke, die ich zu Kugeln forme. Mit dem Nudelholz rolle ich aus der ersten eine hauchdünne Teigschicht, nehme das runde

Blech, öle es ein und hebe mit beiden Händen den dünnen Teig hinein. Jetzt kommt eine Schicht Füllung darauf, dann die nächste dünne Teigschicht darüber. Das wiederhole ich, bis Teig und Kräutermischung aufgebraucht sind.

Ich koche beim Kochen. Wenn alles seine Reihenfolge hat, bleibt kein Augenblick frei, ist jede Bewegung da, wo sie sein soll. Dann fließt du wie bei einem Tanz durch die Zeit, und am Ende kommt eine Kräuterpastete heraus. Ab in den Ofen damit.

Minki sitzt neben mir auf dem Küchenboden und nervt.

ACHTE STROPHE

(Das Knäuel)

Im Dorf leben fast genauso viele Katzen wie Menschen. Die Katzen sind frei und können gehen, wohin sie wollen. Sie bleiben aber, so wie wir. Damit sie uns nicht über die Köpfe wachsen, macht der Arzt die neuen Kätzchen einmal im Jahr unfruchtbar. Damit man erkennt, welche er schon hatte, macht er ihnen einen Schlitz ins Ohr. Die Katzen haben alle möglichen Farben, sie sind wild gemischt, gestreift, getigert, gefleckt ... Aber keine ist so wie Minki.

Sie hat langes Fell, das so wunderbar durcheinander ist, dass du manchmal die Augen nicht findest, wenn sie schläft. Sie sagen, bei der ist alles Mögliche mit drin, ein Nichtsnutz noch dazu, was soll die denn bitteschön fangen, lahm wie sie ist, mit ihren dreieinhalb Beinen, sagen sie. Aber gerade deswegen liebe ich sie so sehr. Minki ist mein Trostmoment.

Als ich sie fand, war sie ein Baby, ich hörte ihr Maunzen und Schreien aus dem Hof des Kaminbauers. Es war Abend, ich kam von Mariah und wollte zurück ins Bethaus. Ich blieb stehen, mir zersprang fast das Herz vom Geschrei, da musste ich einfach nachsehen. Das Katzenbaby lag im Hof am Boden, blutend, das rechte Bein steckte in einer Drahtschlinge und war in der Mitte fast vollständig abgetrennt. Aus dem Haus rief jemand: Ich erschlag das Viech! Ich ersauf es! Da habe ich das Kätzchen in meine Schürzentasche gehoben, mitsamt dem Draht, dem Blut und dem halben Bein, und bin, so schnell ich konnte, mit schreiender Schürze nach Hause.

Habe das Kätzchen auf den Küchentisch gelegt, es war schon ganz schwach, habe die Drahtschlinge entfernt, der Lauf hing nur noch an einem Stück Fell, habe das Beil genommen, habe mit der einen Hand das Tier, mit der anderen das Beil gehalten und den Lauf endgültig abgetrennt. Es ging ganz leicht. Habe die abgetrennte Beinhälfte weggeschmissen, das halbe Bein verbunden und dem Kätzchen in meinem Bett ein Nest gebaut. *Minki*. Auf einmal war der Name da. Ob auch mein Name irgendwann einfach da sein wird? Warum dauert es so

lange, bis einer ihn findet. Nach drei Wochen war der Stumpf fast verheilt.

NEUNTE STROPHE

(Die Mutter)

Sie war ein Esel, war eine Hure. Sie war von drüben und sehr hässlich.
Sagen sie.

Oder sie war die schönste Frau, die jemals gelebt hat. Leider hatte sie
kein Zuhause, kein Feld und keinen Garten, um mich zu ernähren.
Deswegen. Oder sie war ein Paradiesvogel und ich bin aus ihrem Ei
geschlüpft. Oder sie musste zu dem Fußballturnier. Ganz dringend.
Oder zu dem Krieg. Oder sie war ganz krank und ist gestorben. Oder
sie ist die Frau aus dem Mond. Oder sie ist eine von den Tausendaugen.