

# FAMILIEN- SONNTAG

~  
NACH ART DER MALLORQUINER



RIECHEN SIE DEN BRATEN? ES GIBT ZICKLEIN MIT GARTENSALATEN

DIES IST DIE GESCHICHTE EINER KLEINEN, VERSCHWORENEN GE-  
MEINSCHAFT, DIE SICH ZUR AUFLAGE GEMACHT HAT, JEDEN SONNTAG ZUSAMMEN ZU  
KOCHEN. UND EINMAL IM MONAT LADEN DIE DREI GESCHWISTER IHRE FREUNDE ZUM  
GROSSEN ESSEN EIN — SO WIE ES FRÜHER FAST ÜBERALL AUF DER INSEL TRADITION WAR.



SCHNUPPERN SIE LANDLUFT? FRANCISCO AUF DEM HOF UND MARGALIDA (RECHTS) IN DER KÜCHE

## VON MICHAEL DIETRICH UND GÜNTER BEER (FOTOS)

**D**er natürliche Feind der mallorquinischen Bergschnecke heißt Francisco. Francisco ist 62 Jahre alt, trägt eine rote Baseballkappe, verwaschene Jeans und ein hellblaues, etwas zu eng geschnittenes Hemd über einem strammen Bäuchlein. Achtung: Francisco wird schnell handgreiflich – mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger. Seine Beute steckt er für gewöhnlich in ein weißes Getreidesamensäckchen.

Es ist sechs Uhr morgens, schnell noch einen Kaffee an der Bar gestürzt, dann ab in die Dunkelheit. Der Renault klettert hinauf ins Bergland der Tramuntana. Im Schein seiner Lichtkegel kreuzen erste Schnecken die Fahrbahn, kieselsteingroße. »Dürften so um die 25 Stück sein«, schätzt Francisco.

Anhalten?

»Wegen Straßenschnecken anhalten? Bfffhh.« Francisco schüttelt den Kopf und preßt die Lippen zusammen. Schweigeminute. Was soll man darauf schon antworten? Nur soviel: »Bergschnecken duften nach Kräutern, die hier stinken nach Gummi und nach Abgas.«

Schrecklich, allein die Vorstellung, irgend jemand könnte sagen: Die riechen aber komisch. Francisco wäre ein gebrochener Mann. 20 Freunde sollen sich nächste Woche am Sonntag an den Tierchen delektieren. Alles Genießer, die wissen, wie gute Schnecken schmecken. 500 Meter höher in den Bergen holpert der

Renault schließlich rechts ab in einen Feldweg. Zwei-, dreimal kratzt die Stoßstange über Karst, Francisco öffnet das erste Viehgatter, dann das zweite, weiter geht es durch Pfützen bis zu einem alten Johannisbrotbaum. Motor aus. Erstes Dämmerlicht im Osten, Schafsglocken bimmeln. Die Berge strecken sich im Grau des Nebels. Die Erde dampft, und der Rosmarin duftet. Francisco atmet durch und sagt: »Fangen wir an zu suchen.«

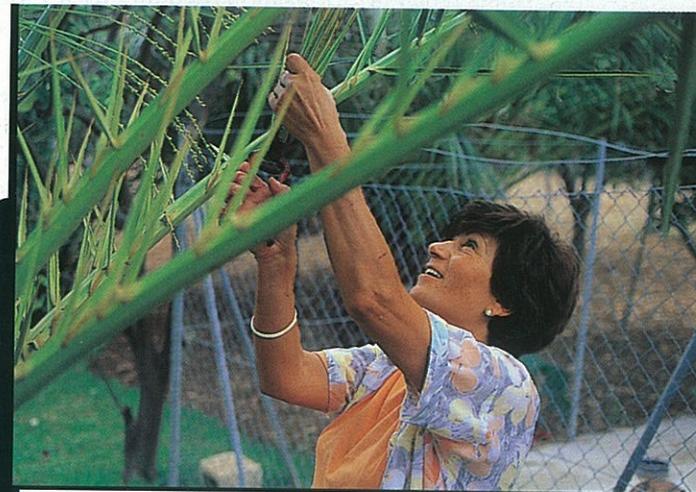
Unglaublich, dieser Mann. Zack, über mannshohen Maschendraht, schwupp, den Felsen hinab, dann wieder langsam, Schritt für Schritt. Schauen, fokussieren und abpflücken, dort, an diesem Busch, wo absolut nichts zu sehen ist. Als die ersten Zikaden anstimmen, sind im Getreidesamensäckchen gut 200 Schnecken versammelt, genug für eine kleine Vorspeise.

Sonntag, halb zwölf. Francisco kommt von seinem Bauernhof. Der Renault, voll mit Töpfen, Brättern, mit Fleisch, Gemüse, Kräutern und mit Obst, knirscht über Kies. Vor der Finca mit den grünen Fensterläden warten Franciscos Bruder und Schwester, Jaume und Margalida. Eine verschworene Gemeinschaft sind die drei, eine kochende Verbindung. Jeden Sonntag kommen sie zusammen und bereiten sich ein mehrgängiges Menü zu. Und einmal im Monat, da werden Freunde dazugeladen, rund 20.

Heute ist so ein Tag. *Coca*, die mallorquinische Variante der italienischen Pizza, soll es geben, dann die Schnecken mit Knob-



MACHT SIE DAS SCHARF? GETROCKNETE ROTE PAPIKA



BLICKEN SIE HIER DURCH? PALMBLÄTTER ALS SCHNECKENSPIESSE, LAUCH FÜR DIE SUPPE

lauchsauce, hernach einen *frito mallorquín*, ein pfannengerührtes Gericht aus Innereien, Tomaten und viel Knoblauch. Als Hauptspeise ist ein Zicklein vorgesehen und zum Abschluß *bunyols*, Krapfen, schließlich Mandelkrokant und Limoneneis.

Ein Riesenaufwand. Und das einmal im Monat. »Wir kochen«, sagt Margalida, »weil das einerseits mallorquinische Tradition ist. Schauen Sie sich sonntags die Städte an. Ausgestorben. Die Leute fahren aufs Land und genießen. Andererseits: Einfach so zusammensitzen, Spaß haben, das tut uns gut und unseren Freunden. Auch wenn es altmodisch klingt, geben wie nehmen, beides macht Freude.« Margalida, so resolut wie herzlich, ist die Chefin im Trio. Sie lädt ein. Sie gibt Anweisungen für die Vorbereitungen. Sie bittet Francisco, in die Schnecken zu gehen. Sie erinnert ihren Bruder Jaume, den Sibirskaya-Wodka mitzubringen, mit dem seine russischen Gäste neulich im Hotel bezahlt haben.

Gaaanz vorsichtig: Zuerst die vorbereiteten Schnecken aus dem Renault heben. Die hat (nach einer kleinen Fastenkur) Francisco fünf-, sechsmal gewaschen und anschließend in einem Kräutersud geköchelt. Sellerie war mit im Topf, Pfefferminze, Thymian, Petersilie, kleinblättriges Basilikum, Salbei, Zitronenmelisse und viel wilder Fenchel. (Die Sauce, in der die Schnecken baden, hat Margalida am Samstag zubereitet. Erstaunlich, fast ein kleines Geheimnis: Die Basis ist ein reduzierter Entenfond.)

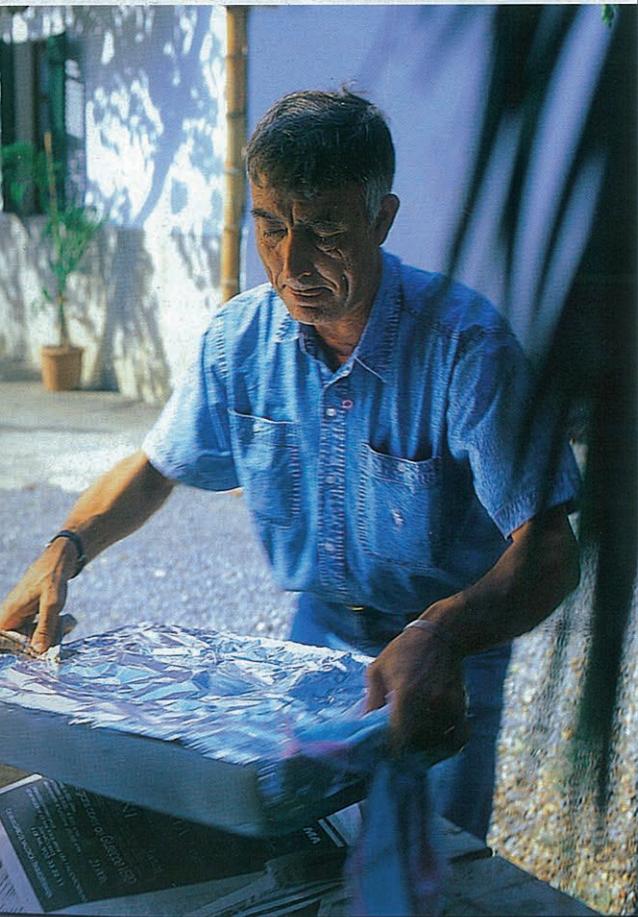
Jaume packt den großen Bräter mit dem zerteilten Zicklein, gießt eine Flasche Bier an und wuchtet ihn in den gemauerten Backofen zur Glut der Olivenholzscheite. Das Essen soll unter der

Pergola stattfinden, wo sich armdicke Weinreben und Bougainvilleen zum Blätterdach auswachsen. Darunter der Tisch, vier Meter lang. Im Garten stehen Dattelpalmen, Oliven- und Feigenbäume auf grünem Rasen. Die Sonne scheint, und die Luft ist lau. Nach und nach kommen die Gäste. Neben Franciscos Renault stehen jetzt zehn Autos und zwei Mopeds.

**R**eicht denn der Wein? Komisch. Alle haben sie heute Sekt mitgebracht. Joan, ein Mann von enormer Körperfülle, klappt die grünen Sonnengläser vor seiner Brille nach oben und zählt durch: »Zwölf Sekt, fünf Wein. Einen Moment.« Der Moment dauert fünf Minuten, dann steht Joan erneut vor der Flaschenbatterie – mit einem Karton unter dem Arm: »Plus sechs, macht elf Flaschen Roten. Das sollte genügen.«

Die Männer sind für die Getränke und fürs Fleisch verantwortlich. Treffpunkt ist der gemauerte Backofen rechts neben der Finca. Dort stehen sie mit verschränkten Armen. Francisco erzählt von der Suche nach den Schnecken, vom letzten Sommer ohne Regen und daß es oben in den Bergen, »dort, wo sich vor 30 Jahren die beiden Düsenjäger in den Fels gebohrt haben und zu Pulver wurden«, kaum Tiere gebe. »Ganz schöne Plackerei war das.« Die Männer nicken.

Mallorquiner sind leidenschaftliche Sammler. Und immer wenn sie vom Sammeln kommen, dann stöhnen sie. Und sie übertreiben gern auch ein bißchen. »Normalerweise«, sagt Francisco nach einer kleinen Pause, »hast du sechs, sieben Kilo in zwei Stunden.« Worauf sich die Stirnen runzeln. »Fünf Kilo ja, aber



LASSEN SIE DIE FINGER DAVON: DER HEISSE BRÄTER WIRD MIT EINER ASTGABEL IN DEN OFEN GESCHOBEN

sieben?« – »Wir hatten auch schon mal acht«, entgegnet Francisco. Jaume öffnet die Backfentür, es duftet nach Zwiebeln und nach Braten. Raus mit dem Bräter, die beiden Brüder wenden die Zickleinstücke, geben noch gedünstete Karotten und Zwiebeln dazu. Die gastierenden Männer mit den verschränkten Armen schauen zu. Man einigt sich, daß altes Olivenholz für einen Zickleinbraten allererste Qualität ist. Auch das Schmoren mit Bier, »phänomenal«, vorausgesetzt, man nimmt kein bitteres, sondern »San Miguel«. Zurück in den Ofen mit dem Bräter, einen Schluck Roten, die Füße unter den verschränkten Armen wippen. Die Runde guckt sich an. Einer sagt: »War das nicht ein großartiges Spiel gestern, Mallorca gegen Atlético Madrid, vier zu null?«

**B**este Stimmung in der Küche. Geräumig ist es im Reich der Frauen. Fünfplammiger Herd, großer Holztisch, Speisekammer. Es schließen sich an: ein kleineres Wohnzimmer und das Schlafzimmer, beide mit mallorquinischen Antiquitäten eingerichtet. Alle Frauen arbeiten jetzt zusammen. Wie vor dem Backofen gehört auch in der Küche die *copa*, das Gläschen, dazu, und Margalida sagt: »Wirklich, Kochen ist keine Kunst, vorausgesetzt, man trinkt Wein dazu, aber einen guten.« 20 Hände schälen Kartoffeln, schnippeln Frühlingszwiebeln, kneten Teig, rühren Saucen. Die Vinaigrette für den Salat ist fertig. Die *aioli* für die Schnecken (aus drei Kartoffeln, fünf Knoblauchzehen, ordentlich Olivenöl, zwei Eiern und Zitronensaft) steht im Kühlschrank. Hübsch, wie Joana die *coca* mit Serrano-Schinken und den Paprikastreifen gitterförmig belegt. Und was nicht alles in den *frito mallorquín* kommt: fast sämtliche Innereien vom Zicklein, das am Freitag geschlachtet wurde, Nieren, Lunge, Herz, Zunge und ein Würfel gestocktes Blut, das sie zuvor zehn Minuten mit Knoblauch, Lorbeer und Salz gekocht haben. Dann duftet da noch der Mandelkrokant. Mit halbierten Limonen drücken sie ihn glatt und brechen ihn.

Halb drei. Zeit zum Essen. Die Vorbereitungen dauerten vier Flaschen Wein und zwei Flaschen Sekt. Guter Durchschnitt. Schön, unter der Pergola. Die Sonne blinzelt durch die Bougainvilleen, und die Welt ist so was von in Ordnung. Probleme? Keine. Selbst wenn es welche gäbe, beim Essen spricht man nicht darüber. Auf Mallorca niemals. Man plaudert über die letzte Reise zum Lago di Constanza, wie Spanier den Bodensee nennen, wo die Natur so grün und alles so sauber ist. Über das Dorffest, zu dem der Bürgermeister in vollem Ornat erschienen sei und auf dem die Deutschen »20, 25 Bier tranken, ohne Übertreibung«. Ungläubiges Staunen. »Doch, wirklich, aus so großen Krügen.«

Und natürlich wird über das Essen geredet. Über das vom vergangenen Wochenende und den Sonntagen davor und über das von heute.

Die *coca*, ein Gedicht. Die Schnecken mit der *aioli*, stehende Ovationen für Francisco und Margalida (schrecklich, die Vorstellung, einer hätte gesagt: Die schmecken aber komisch!). Francisco erhebt und verbeugt sich, Margalida schaut nach rechts und nach links und lächelt. Herzhaft und pikant, der *frito mallorquín*.



HABEN SIE LUST AUF ETWAS SÜSSES? ZUM NACHTISCH GIBT ES BUNYOLS, MANDELKROKANT UND EIS

Jetzt das Zicklein, die Messer fahren wie durch Butter. Wieder Beifall, diesmal für Jaume. Bei den *bunyols* kennt der füllige Joan kein Halten mehr. Der Mann ißt und ißt und ißt. Wieviel Stück? »Zwei«, sagt er, und sein Nachbar ergänzt: »Zwei Dutzend. Mengenangaben bei Joan immer im Dutzend.«

Joan schwelgt im Genuß, von Geburt an. Sein Gürtel schließt nach dem ersten Ring unter der Brust, sein Körper füllt den Stuhl zum Dreieck. Joan bewegt sich kaum, nur zwei-, dreimal wehrt er eine Mücke ab. Ansonsten sitzt er da und bedient mit geschmeidiger Routine Messer und Gabel. »Im Restaurant kriegst du so etwas nicht, nicht im besten Restaurant, dort serviert dir heutzutage so ein blasierter Kellner ein drapiertes Tellerchen«, und seine Daumen- und Zeigefingerstöpsel schließen sich zu einem lächerlichen Kreislein. »Pahh! Und das soll dann originell sein.«

»Neulich«, erzählt er dann weiter, habe er an der Küste ein Restaurant besucht, »und ob ihr's glaubt oder nicht, die Schnecken, die wir bestellt haben, sie kamen aus der Dose, ich garantier's euch!« Dann guckt er rüber zu Francisco, dessen linker Nasenflügel zu zittern beginnt. »Unglaublich«, sagt er leise und voll tiefem inneren Abscheu.

Das Fest geht gegen 18 Uhr fröhlich zu Ende. Während des ganzen Nachmittags gab es nur einmal einen Moment, an dem das heitere Lachen und Plaudern am Tisch verstummte. Es war der Moment, als Joan von seinem Erlebnis mit den Dosen-schnecken berichtete. Der aber war kurz. Margalida hatte die Schrecksekunde offenbar kommen sehen. Die Gastgeberin ging in die Küche, und heraus trat sie mit dem Mandelkrokant und einer Schale Limoneneis. Applaus.