

Story`s von der Fleischtheke

> Sachen gibt`s! Teil1. < „...oder, wenn der Mund nicht mehr zu gehen will.“

Die Weisheiten: „Wer viel herum kommt, der erlebt was!“ oder: „Reise viel, dann erlebst du noch mehr!“, gehören mittlerweile zu meinem Alltag. Ich wollte noch viel erleben, also wählte ich mein heutiges Berufsbild und zwangsläufig erlebe ich Dinge, die dann auch mich so manches Mal erstaunen lassen. Meist sind es die Kleinigkeiten, banale Dinge oder Geschichten und Zusammenhänge, die das Leben schrieb und die dann an Komik nicht mehr zu überbieten sind. Als Situationskomiker geboren, zumal Kinder ja gebohrt werden, bringt die Ernsthaftigkeit meines Berufes natürlich auch die eine oder andere lustige Begebenheit mit sich. Und da ich mir sehr sicher bin, zumal die eine oder andere Begebenheit ja noch in meinem Kopf herum schwebt und ich sicherlich noch viele amüsante Kabinettstücke erleben werde, habe die nun folgende Geschichte gleich als Teil 1. verfasst. Auf Fortsetzungen kann man sich also schon freuen.

Der Beruf des Fleischers veränderte sich in den letzten Jahrzehnten schlagartig und so mancher Fleischer entwickelte sich zu einer Art Fernseh- oder Stakkoch, wenn nicht sogar zum spezialisierten Spezial Spezialisten. Jedem Das Seine, sagt der Volksmund. Dies sollte natürlich in einem freien Land und zudem bei freier Meinung Gebot bleiben. Ich lerne die unterschiedlichsten Betriebe kennen und befasse mich von daher auch gerne mit den unterschiedlichsten Belangen, Bedürfnissen, Nöten und manchmal sogar Zwängen. Berufliche Interessenskreise, Zusammenschlüsse, Austauschbörsen oder Ähnliches gibt es mittlerweile immer mehr. Zusammenschlüsse von gleich gesinnten Kollegen, die dann auf Börsen, bei Treffen und auf Großveranstaltungen zusammen treffen, die dann natürlich auch oft an mich geraten. Ein derartiges Treffen war anberaumt und einer meiner Kooperationspartner machte hierbei eine fachliche Vorführung. Bei der Mehrheit der Teilnehmer handelte es sich um die Weiterentwicklung des Fleischers, also des Metzgerkochs, einer oder der Spezies, die neben Gummistiefeln auch den Hang zur Kochmütze vereint. Wie gesagt: „Jedem das Seine!“ Neueste gastronomische Weiterentwicklungen wurden meisterlich und auch leicht verständlich vorgeführt. Der Reigen ging von Suppen, über Saucen bis hin zu Desserts. Geklonte Metzger, also selbst ernannte Köche bevölkerten eben dieses Seminar. Nicht das nun ein Leser denkt, dass ich etwas gegen Partyservice hätte, auch wenn der Schuster bei seinen Leisten bleiben sollte.. Dem ist nicht so. Deshalb, wenn auch etwas bedenklich oder müßig zu lesen, will ich im Vorfeld meinen Gedanken zu Partyservice und Co. darlegen, bevor es an die Geschichte geht.

Krekels Einstellung zu Partyservice und anderen Auswegen doch noch Geld zu verdienen: (Kann auch übergangen werden)

Aus einem Metzger kann man keinen Koch machen! Schafe kann man klonen!

„Handwerk hat goldenen Boden!“, sagt der Volksmund. Auf der Suche nach Gold verirrt sich jedoch so mancher Fleisch bearbeitende Handwerker und wird zum Goldsucher, wobei der Boden mancherorts sehr schwammig und auch sumpfig zu sein erscheint. Die Schürfrechte besorgt man sich dann in anderen Handwerken. Die Gastronomie, für die der Euro nie hätte kommen dürfen, bietet oft selbst verschuldet, eine wahre Fülle von Gebieten an, wo gewildert oder geschürft werden kann. Doch muss das sein? Recht provokant? Sie müssen ja nicht weiter lesen! Unbequeme Themen anzusprechen, dafür bin ich bekannt, denn das Schönreden

überlasse ich gerne anderen Zeitgenossen. Klar möchte ich eines stellen. Partyservice und Co. sind wahre Gewinnbringer, ein wunderschönes Gebiet, jedoch nur wenn mit Überzeugung betrieben. Leider haben dieses Gebiet auch zunehmend staatliche Institutionen entdeckt. Von Steuergeldern bezahlt, machen immer mehr Altenheime, Krankenhäuser, Amtskantinen und Co. Partyservice, bis hin zu div. privaten Schwarzküchen, manchmal orientalischen Garküchen ähnlich ausgestattet und in Garagen oder Kellergewölben, Partyservice. Viele Wölfe beißen nach dem Aas, was der Euro hinterließ, der Krise zum Trotz. Oft treffe ich auf Kollegen, die ihren Partyservice machen müssen, damit im Laden das Licht aus und an geht. Meist von den Inhabern alleine getragen, an Wochenenden, nach Feierabend und an Feiertagen betrieben, bringt das Geschäft Gastronomie auch großen Frust in so manchen Fleischerhaushalt und lässt so manche Ehe ins Wanken bringen. Hauptsache die Löhne können am Monatsende fließen. Partyservice für den persönlichen Luxus oder für etwaige Annehmlichkeiten, für das Wochenendhaus am Bodensee oder gar die Segelyacht auf Rügen, dafür habe ich absolutes Verständnis und auch keinerlei Problem damit. Wenn Partyservice jedoch dazu da ist, dass am Abend Schnitzel durch die Landschaft gefahren werden, die man am Morgen nicht los wurde, dann läuft etwas gewaltig falsch. Hier sitzt bei vielen meiner Kunden der Ansatzpunkt und es gelang mir dutzende von Malen, diesen Kollegen zu helfen. So sollte ja auch eine Beratung aussehen. Beraten heißt auch handeln. Statt verwalten, schlimmstenfalls bei der Hand nehmen und zum eigenen Glück, was man nicht mehr sah, ggf. zwingen! Der Fleischverkauf, mein Lieblingsthema, soll jedoch hier nicht thematisiert werden. Für mich stellt sich die grundsätzliche Frage, ob man aus einem Metzger einen Koch machen kann. Meiner Meinung nach nicht, denn dann sollte bereits bei den Chromosomen begonnen werden und Genmanipulationen wären nicht ausgeschlossen. Umgekehrt geht es auch nur schwer, was zu der Weisheit führt: „Schuster bleib bei Deinen Leisten!“ Köche und Metzger, zwei Verwandte im Berufsbild, doch unterschiedlich im Geist. In beiden Brüsten schlagen unterschiedlich Herzen und mit ganz unterschiedlichen Arbeitszeiten. Der Versuch diese Berufsbilder zu klonen, führte in die Klemme der Neuzeit. Der gut kochende Metzger, das wäre eine Art Idealbild, zumal die Kochkünste jüngerer Generationen eh ins stocken geraten. Doch schauen wir einmal über den Tellerrand hinaus! Gute Hausmannskost, die Erbsensuppe, der Sauerbraten oder gar die Rinderroulade wird niemals von deutschen Speiseplänen verschwinden. Das ist Fakt! Fakt ist jedoch auch, dass die Kandidaten, die derartige Dinge kochen können, meiner inklusive, in spätestens 25 Jahren die Altenheime bevölkern. Hier ist ein Markt zu sehen, der stetig wachsen wird. Gut gekochte Hausmannskost vom Fleischer und zwar als Vollkonserven im Glas, ein Markt der boomt. Wenn wir dann schon kochen und das ist uns doch auch irgendwie mit in die Wiege gelegt, dann kochen wir jedoch in heimischen Wurstküchen oder vielleicht ehem. Partyküchen, statt am Abend noch auf dem ein oder anderen Bankett Parkett herum zu stolpern oder gar am Abend mit den Bierzelt Garnituren durch die Gegend fahren zu müssen. Ein verrückter Artikel der letzten Monate, bei einem Kollegen gesehen, war eine Currywurst im Vakuumbbeutel, fertig gebraten, mit raffinierter Sauce, auch in trendigen Schärfegraden, pasteurisiert, also die Lizenz zum Geld drucken inklusive. Verkauft wurde die Wurst für 2,20/Stück. Man schaue sich an, was der „Curryking“ im Kilo kostet. „Meica macht das Würstchen!“, Sie auch! Die Hersteller fahren jedoch sicherlich auch keine Gulaschsuppen persönlich aus, machen sicherlich am Freitag nach getaner Arbeit Wochenende und überlassen das Front Cooking den Leuten die es gerne machen, wirklich können oder mies gesagt, die es machen müssen, um zu überleben. Viel Spass beim Nachdenken oder in Ihrem „Flying Kitchen“!

Soviel zu meiner Grundeinstellung, die und ich betone nochmals ja nicht übernommen werden muss, doch vielleicht das Nachdenken anregt. Freie Meinung inklusive.

Und nun geht's auf in die dazu gehörende Geschichte:

Die besagte Fachvorführung, die eine bekannte Gewürzmühle in Mainz ausrichtete, ging dem krönenden Höhepunkt eines jeden Koch Events oder der Zielgeraden entgegen. Einige Teilnehmer sahen sich schon der Gottgestalt am Herd, also Herrn Johann Lafer ähnlich, als die Dessertlinie zur Vorführung kam. Ware Kunstwerke der Zuckerbäcker &

Süßwarenzunft sollten an den Tag gebracht und vorgeführt werden Eben die kleinen süßen Verführungen oder die Kalorienbomben, die sich nicht lange in der Blutbahn aufhalten, sondern sich sofort den Weg auf die Fettpolster bahnen. Nebenbei erwähnt, lebe ja auch ich nach dem Grundsatz: Ein Steak, welches leichter ist als 400 Gramm, fällt unter Carpaccio! Metzger mögen bekanntlich und im Allgemeinen sehr gerne Süßes. So war das Interesse, gerade an den Nachspeisen, ausgesprochen groß. Von Grützen, Fruchtsüppchen, Quarkspeisen und Pana Cotta bereits begeistert wurde es schließlich feurig. Früher wurde nach der Schlachtung geflammt, heute sollte flambiert werden. Der Bunsenbrenner, als Arbeitsutensil gezückt, wurde zur Vollendung eines kulinarischen Highlights hinzu gezogen. Nun ging es an eine Creme Brulée. Eben diese Creme, früher hätte man Pudding gesagt, doch aus so mancher Sauce wurde ja auch ein Fond, kam zur Vorführung. Creme Brulée, eines der schwierigsten Unterfangen eines jeden Küchenchefs, sollte fortan von Metzgerhänden und mit Leichtigkeit gezaubert werden können. Der Technik sei Dank und mit ausreichenden Zaubermitteln oder anderen Perfektionszutaten war die Creme bereits nach Minuten fertig. Dank entsprechender Vorbereitung, wie es bei Seminaren auch sein sollte und meist ist, war auch eine vorbereitete Charge bereits erkaltet, als das Küchenfeuerwerk gezündet werden sollte. Metzger und Süßes, Schlachter und Flammenwerfer oder die Faust aufs Auge, hier passte etwas zusammen. Es muss ja auch nicht immer die Molekularküche sein, wo Geschmäcker in die Unkenntlichkeit getrieben werden. Hier zeigte man sich bodenständig und das Feuerwerk nahm seinen Lauf. Nun stelle man sich den Duft von braunem Rohrzucker vor, der durch die Räumlichkeiten zog und den ein oder anderen Nasen-, Geruchsgang oder gar das Lustempfinden erreichte. Die duftend pure Perfektion, die zudem als krönender Abschluss und im Flambier Vorgang die Vollendung fand. Als warte man aufs Christkind, leuchteten die Augen, vom Duft getrieben und mit der Lust auf etwas Süßes. Mit dem durch Gas betriebenen Bunsenbrenner wurden die Steingut Gefäße live flambiert. Optisch eine Augenweide und in Sachen Geruch die wahre Lust erweckend, hingen die pure Faszination und die bloße Begeisterung im Raum. Als ich dann noch, zudem kommentierend meinte, dass bei entsprechendem Mengenaufkommen oder gar Großproduktionen sogar das Dessert im Schlachthaus und zwar mit dem Gas Flammenwerfer für Schweine gearbeitet werden könne, hatte ich die Lacher wieder auf meiner Seite. Begeisterung und Begierde gingen jedoch einen sehr schmalen Grad. Die zuschauende Fleischerschar war vor Begeisterung und Probierlust kaum zu halten. Ein gelungenes Produkt und zudem in absoluter Vollendung wurde vorgeführt und auch gleich genüsslich probiert. Einige Teilnehmer hätten liebend gerne die Rechte auf ganze Schüsseln angemeldet. Das sind nun wirklich seltene Momente, doch diese süße Verführung brachte absolute Ruhe. Genüssliches Schweigen, gesteigerte Vorfreude und dann wahre Begeisterung kam an den Tag. Frei nach dem Motto: „Ob Mousse oder Panhas, dem Kunden zum Wohle!“ Die Begeisterung von eben diesem Spitzenprodukt war derart groß, dass fast alle Teilnehmer sofort dieses Produkt haben wollten und bestellten.

Monate später kam ich nun in einen der teilnehmenden Betriebe. Zu einem ganz normalen Einsatz gerufen, hatte ich das Thema Creme Brulée bereits fast vergessen, als mich die Inhaberin um einen dringenden Rat bat. Sie meinte, dass sie ein Problem hätte, wo ich ihr vielleicht weiter helfen könne. Das Wort Probleme mag ich nicht so sehr, zumal ich lieber nach Lösungen suche. Nach ihrem Problem fragend, antwortete mir die Dame recht schnell. Ihr Problem sei, dass bei der fantastischen Creme Brulée und speziell beim flambieren, die Schälchen schmelzen würden. Nun stelle man sich doch einmal mein Gesicht vor! Sofort begann ich nach der versteckten Kamera zu suchen, als ich nochmals nach dem Problem fragte. Die Kollegin bestätigte mir nochmals, dass ihr beim flambieren die Schalen schmilzen würden. Da sie anscheinend Plastikschalen verwendet hatte war mir das sogar klar. Meine Frage nach dem dann dabei entstehenden Geruch, kam wie gewohnt sehr spontan. Tja, ich bin nun einmal Querdenker. Die Knusprigkeit des Endproduktes konnte ich mir auch gleich vorstellen. Auch dürfte jedem

Leser klar sein, dass davon abriet zu viele dieser Köstlichkeiten und auf diese Art oder gar im Schlachthaus herzustellen. Schließlich und bei entsprechender Rußentwicklung, wären die Folgekosten absehbar gewesen, denn das Streichen einer Raumdecke ist nicht ganz billig. Das entsprechende Bild hatte ich auch gleich parat und Dank meiner hervorragenden Phantasie sekundenschnell vor Augen. Gemessen am dahin schmelzenden Plastik stellte ich mir allerdings auch sofort vor, dass auf diese Art eine sehr feste oder Gummi artige Zuckerkruste zu Stande kommen müsse. Halt eine knusprige Angelegenheit! Creme Brulée mit Gräten. Nun denn, bevor ich mir selber am liebsten ins Knie gebissen hätte, eigentlich den Lachtränen nahe, jedoch mich total zusammen reißend, riet ich der Dame, dass sie doch künftig besser Alu oder Steingutschalen verwenden möge, statt vielleicht Joghurt Becher hierfür zu sammeln. Auf jeden Fall gab ich allerdings zu bedenken, künftig bitte feuerfeste Gefäße zu verwenden, gemessen an den sicherlich 800 Grad, die ein Bunsenbrenner ausstrahlt oder abgeben dürfte. Man stelle sich jedoch den traurigen Anblick vor, was geschehen wäre, wenn und im Rahmen einer Großproduktion, zudem in Plastikschaalen oder Bechern, also im großen Stil und im Schlachthaus produziert worden wäre. Es hätte sicherlich ein eigenartiges Bild abgegeben, bevor die Schlachthausdecke neu gestrichen hätte werden müssen. Ein Bild, als würde ein hyper aktiver Maulwurf unter dem Schlachthausboden sein Unwesen treiben und dann viele braune oder schwarz überzogene kleine Haufen hinterlassen. An die ggf. Reaktionen, der vielleicht installierten Feuermelder, wollte ich erst gar nicht denken und selbst das Thema Löschwasser Sprengel Anlagen ist in Metzgereien nicht oft akut. Wie gesagt, meine Phantasie kennt nun einmal keine Grenzen und ich bin froh über das Talent, dass ich mir jede Situation sofort und auch noch bildhaft vorstellen kann. Da es sich sicherlich um einen Einzelfall gehandelt hatte, sah ich jedoch davon ab, meinen Mainzer Geschäftspartner zu bitten, dass man vielleicht die Rezepturen erweitern oder Warnhinweise verfassen möge.

Manchmal übereilen mich jedoch auch die Situationen oder überfordern sogar die direkten Zusammenhänge. Wieder einmal gerufen, war ich bei einem Kunden angemeldet und ein halber Tag Krekels Ideenschub war anberaumt worden. Wie immer, ohne die Inhaber vorher kennen gelernt zu haben, waren wir früh genug am Einsatzort eingetroffen. In diesem Fall sogar so früh, dass Sascha und ich auch noch zu Mittag essen konnten, zumal mein Kunde noch Mittagspause hatte, also bevor mein Einsatz mit dem Testeinkauf, dem ultimativen Kennen lern Prozess eines jeden Betriebes, beginnen konnte. In einem sehr ansprechenden kleinen Restaurant, mit angeschlossenem Cafe und Kuchentheke, hatten wir bereits zu Mittag gegessen. Wir hatten ja schließlich auch 5 Stunden Anfahrt hinter uns. Nun saßen wir gesättigt und abwartend im Auto und sehnten uns förmlich danach, dass der Kirchturm und in Form des 14:00 Uhr Glockenschlages den Startschuss gab. Wir saßen halt am Straßenrand und vor besagtem Cafe Restaurant im Auto und unterhielten uns über einige Dinge. Eine Dame, die ich nie vorher gesehen hatte, kam plötzlich geradewegs auf unser Auto zu. Zu meiner Verwunderung kam sie an mein Autofenster heran und signalisierte, dass sie mit mir sprechen wolle. Nichts ahnend, jedoch stets hilfsbereit oder neugierig, wie man es nimmt, ließ ich das Autofenster herunter, als mich die wildfremde Frau ansprach. Höflich bot ich ihr also meine Hilfe an und fragte sie also auch, ob ich ihr vielleicht helfen könne. Sie fragte mich, was ich denn für einen Kuchen essen möge? Was sich und angesichts einer solchen Frage in meinem Kopf abspielte, das kann ich schlecht beschreiben. Nie vorher war mir klar, dass meine Ausstrahlung auch bedürftiger Natur sein könnte oder ich gar Mitleid oder Wohlwollen bei fremden Menschen auslösen würde. Etwas überfordert, jedoch auch ziemlich perplex, fragte ich nochmals nach, was sie wohl meinte. Die Dame fragte mich wiederum, was für einen Kuchen ich gerne essen möge. In meinem Kopf spielten sich wahre Szenarien ab. War das hier eine Art Meinungsumfrage, Kontaktbörse oder gar eine Art nicht gekannter Verkauf Strategie des örtlichen Bäckers? Eine versteckte Kamera im eigenen Auto, das schloss ich aus. Ich war mir nicht sicher was hier geschah und konnte auch keinen logischen Zusammenhang erkennen. Selbst

bedingtes Mitleid kam bei mir bereits in Betracht. Meine Ratlosigkeit erkennend, vielleicht sogar meine mentale Überforderung erahnend, meinte die Dame jedoch recht schnell und beim 3. Anlauf, dass wir am Nachmittag in Ihrem Haus zu Gast seien. Ich antwortete nur recht spontan: „Ich habe Sie gerade nicht für ganz dicht gehalten!“ Es war also die Metzgersfrau gewesen, meine heutige Auftraggeberin, welche von einem Seminar her wusste wer ich bin, uns im Auto erkannt hatte und mich deshalb so direkt ansprach. Zumal sie auch anhand unseres hier außergewöhnlichen Autokennzeichens sehen konnte, dass wir fremd am Ort waren. Wie bereits beschrieben, die Komik entsteht in der Situation oder im Unverständnis, denn wer spricht schon einen Fremden, zudem am Straßenrand, auf seine Kuchenwünsche an? Solche Fälle gestalten sich normalerweise halt anders, beschränken sich auf Kleingeld, doch ich hatte ja keinen leeren Plastikbecher vor dem Auto stehen, denn die nimmt man ja neuerdings für Creme Brulée.

Das waren nun Schnellzünder oder eigentlich gespielte Witze, doch so manches Mal tun sich Dinge in der Zeit versetzt und in folgendem Fall erst Monate später auf. Doch dazu sollte ich weiter ausholen. Am Anfang meiner Tätigkeit war es bekanntlich so, dass mich das bereits erwähnte Mainzer Gewürzwerk zu Kunden schickte. Gratis wurde ich dann zur Verfügung gestellt, was auch so manches Mal zur Folge hatte, dass Kunden die Einsätze nicht zu schätzen wussten oder mit meiner doch recht sprichwörtlichen Offenheit nicht umgehen konnten. Ob es sich im nun folgenden Betrieb um ein Geschenk des Himmels handeln sollte oder einen reinfall, dass werde ich lieber selber. Auch wenn man einem geschenkten Gaul nicht ins Maul schauen sollte, meine Zähne sind echt und können sich sehen lassen. Um einen solchen Fall, wo einem Betrieb ein Tag Krekels geschenkt wurde, dreht es sich im nun folgenden Teil der Geschichte.

Der „K“day war also gekommen. Wie immer begann auch dieser Tag mit den obligatorischen und dem Chef abgesprochenen Testeinkäufen. Der Chef selber schien als eine Art Geheimnisträger Nr. 1 zu gelten, denn er hatte seine ihm angetraute Chefin nicht eingewiesen. Hinzu sollte kommen, dass die Testeinkäufe recht schwach ausfielen, also ein Fall für Krekels. Warum lange um den heißen Brei herum reden, dachte ich mir, zumal ich doch meine größten Bedenken hatte, wenn das Verkaufspersonal auf dieser Schiene weiter operieren würde. Ohne auch irgendwelche Zusammenhänge zu erahnen, fiel ich natürlich gleich mit der Tür ins Haus und nahm anscheinend den Türrahmen auch gleich mit. Die Chefin reagierte allerdings sehr eigenartig auf meine Kritik und zog anfänglich den Kopf etwas ein. Typisches Schneckenverhalten dachte ich mit und wich nicht von meinem kritisierenden Weg ab. Der Verkauf, die für mich ultimative Waffe und im Kampf um den Kunden, beschränkte sich hier oder in diesem Unternehmen auf die reine Herausgabe von Waren. Da es sich um erlebte Tatsachen gehandelt hatte, hielt ich es für dringend angebracht meinen Unmut über besagte Testeinkäufe kund zu tun. Damit kann nun einmal nicht jeder Mensch oder Inhaber umgehen. Wenn zudem ein Fremder so etwas sagt. Genau dieser Fall traf bei der Chefin halt ein, die mich nicht einmal selber bedient hatte, jedoch für die Ausbildung von Verkäuferinnen zuständig war. Was wäre mein Job doch schön, wenn man Menschen ansehen könnte, ob sie Kritik vertragen. Hier und heute war es der Chefin nicht anzusehen und ich betrat ohne Rücksicht auf Verluste das Katzenklo oder machte mich recht schnell im nicht erahnten Fettnapf breit. Wie bereits gesagt, war ich noch am Anfang meiner Tätigkeit und sollte oder wollte sicher noch hinzu lernen. Man bilde sich weiter und ich war wohl dabei, doch wusste es noch nicht. Selbst der Mutterinstinkt, sich vor ihr Personal zu stellen, eben dieses Verhalten hatte ich nicht gedeutet, denn ich war halt gewohnt mein Ding durch zuziehen. Ermutigt von der Tatsache, dass der mit am Tisch sitzende Inhaber hinter meiner Meinung zu stehen schien, war ich geradewegs dabei, mit dir Hörner einzurennen und ohne es zu wissen. Leider machten wir zu der Zeit noch keine Videoaufzeichnungen von unseren Einkäufen, denn sonst hätte ich der Dame das Ausmaß des gerade letzten und katastrophalen Einkaufes live vorführen können. Doch sei es drum. Die Dame, die mich

bedient hatte, war zudem eine Auszubildende gewesen. Verkaufen, bedienen oder gar nur Ware raus zu geben sind, für mich bekanntlich 3erlei Dinge. Getreu meiner Grundeinstellung und ohne lange um den heißen Brei herum zu reden zerriss ich das Einkaufserlebnis, was den Mutterinstinkt der Inhaberin weiter schüren sollte, zumal sich die ausbildende Chefin schnell in ihr Schneckenhaus zu verkriechen schien und mich bereits zu ihrem persönlichen Gegner erklärt hatte. Ich ahnte nichts. Nicht bekannt war mir die Tatsache, dass es sich bei besagter Auszubildenden um ein verwöhntes Meister Töchterchen handelte, zudem aus einem ganz anderen Bundesgebiet. Der Vater der jungen Dame war auch ein Kunde des Mainzer Gewürzunternehmens, was ich jedoch erst Monate später erfahren sollte. Auch wenn es sich um eine Auszubildende gehandelt hatte, zumal im 3. Ausbildungsjahr, es gab nicht viel, was die junge Dame hätte falscher machen können. Schlimm war jedoch, dass auch aufgrund ihrer sehr behäbigen Arbeits Geschwindigkeit, ihrer kräftigen Statur und nicht gerade motivierten Art, mein Einkauf länger als 20 Minuten gedauert hatte. Als Kunde gelangweilt, hätte ich ihr sogar im Gehen die Schuhe zubinden können. Das Schuhwerk war jedoch nicht offen, auch wenn sie so ging. Auf ihr gesteigertes Desinteresse, was bei mir als Kunde ankam, will ich jetzt erst gar nicht eingehen. Normalerweise beachten ja gerade junge Verkäuferinnen meinen Mitarbeiter Sascha, laufen dann meist sogar zu Hochform auf, wenn sie einen so attraktiven jungen Mann sehen, doch bei hiesigem Exemplar wirkte anscheinend nichts. Für mich fiel die junge Dame unter die Gattung „Dumme Gans“ Die Inhaberin, die man bereits als eine Art Muttertier hätte ansehen können, wollte jedoch keinerlei Kritik an ihrer Herde zulassen, so dass ich das Thema Einkauf mit dem Satz beendete: „Das Mädchel sollte halt einmal getrimmt werden oder zumindest ihr Fahrwerk bewegen!“

Mehr habe ich nicht gesagt, was ich beschwören kann. Zwischen ausgesprochenen Dingen und weiter gegebenen Andichtungen liegen jedoch Welten. Trimmen und Fahrwerk, mehr hatte ich wirklich nicht gesagt. Die Bezeichnung Fahrwerk war mehr als höflich, denn über körperliche Unförmigkeiten oder Gebrechen, da sollte man sich nicht lustig machen. Den Grundstein zur Körperform, den legt bekanntlich die Genetik. Den Rest hatte im Fall der hiesigen jungen Dame anscheinend „Doktor Ronald Mc. Donald“ erledigt oder ein anderes, nettes, kleines, amerikanisches Spezialitäten Restaurant. Nun sollte ich das Opfer einer Kette von Intrigen und Unterstellungen werden, was sich jedoch erst Monate später heraus stellte. Ich ging meinem Job weiter nach und arbeitete weiter an meinen Idealbildern von Personal. Absolut ahnungslos holte die bereits fast vergessene oder unter Misserfolg abgebuchte Geschichte mich wieder ein.

Wie bereits gesagt, hatte es sich um ein Meistertöchterchen gehandelt, deren Vater dann, zudem hunderte von Kilometern entfernt, für Gesprächsstoff sorgte und eine wahre Welle ins Rollen brachte. Ich hatte von nichts eine Ahnung und der Einsatz war bei mir bereits vergessen oder abgeheftet. Die Geschichte ging wie ein Lauffeuer durch die Vertriebszweige des Gewürz Unternehmens, und die gesamte Republik amüsierte sich bereits über die Zusammenhänge, ohne dass ich etwas davon wusste. Der Vater der jungen Dame, einer etwaigen Chefin in Spe, hatte sich über mich und meine Arbeitsweise aufs übelste beschwert. Man hatte mir sogar angedichtet, angeblich gesagt zu haben, dass das Mädchel, also seine Tochter, den oder ihren fetten Arsch bewegen solle. Die Chefin hatte also die Angelegenheit breit getragen und einen innerbetrieblichen Skandal herauf beschworen. Ich muss schon zugeben, dass ich sehr direkt bin, doch so viel Anstand besitze ich. Von fetten Ärschen war nie die Rede gewesen. Fahrwerk und Arsch sind doch so unterschiedliche Worte, dass ich sie nicht hätte vertauschen können. Irgendwann wurde ich also auch und von Seiten meines Auftraggebers auf die Angelegenheit angesprochen. Mein Auftraggeber, der die Sache allerdings rein gar nicht ernst nahm, zumal meine direkte Art ja eh bekannt war und auch der Schlüssel des Erfolges zu sein scheint, fragte und zwar rein des Interesses halber an. Ich lebe nach dem Grundsatz: „Wenn man über mich redet, dann scheine ich interessant zu sein“.

Schließlich erarbeitet man sich einen schlechten Ruf ja auch. Gut, mit einer vielleicht 1 % beruflichen Durchfall Quote kann ich leben. Der seinerzeitige Einsatz schien also ein Reinfluss oder nur bedingter Erfolg gewesen zu sein. Zumindest schien mein Auftauchen

die Gemüter erhitzt zu haben. Ich erklärte dem Geschäftsführer des Mainzer Unternehmens, dass ich einen derartigen Satz, also fette Ärsche zu bewegen, gar nicht gesagt haben könne. Außerdem hatte ich ja noch einen Zeugen, denn Sascha war ja schließlich dabei gewesen. Ich erklärte dem Geschäftsführer, dass es absolut ausgeschlossen wäre, einen derartigen Satz gesagt zu haben und zwar zu 100%. Er wollte wissen, warum ich mir so sicher sein könnte? Die Antwort kam schnell, natürlich gewohnt spontan, denn ich sagte ihm, dass auch ich so viel Taktgefühl besäße, diesen Satz und gerade in diesem Fall nicht ausgesprochen haben könne. Die Rede war von Fahrwerken gewesen, nicht von Ärschen. Auf die Frage warum es denn absolut ausgeschlossen sei oder ich mir so sicher wäre, antwortet ich nur: „Den dicksten Arsch hatte doch die Chefin selber!“ Womit der Nagel einmal mehr auf dem Kopf getroffen war. Nun sollte man mich jedoch nicht für ungehobelt halten oder mir gar mangelndes Benehmen oder etwaig mangelnde Kinderstube unterstellen. Doch wenn man mir derartige Dinge unterstellt und zwar boshaft oder erlogen, dann sollte ich doch auch böse reagieren können. Ich gebe ja gerne zu, dass ich sehr direkt und auch spontan bin. Die Dame oder Chefin hatte mir zwar etwas gewollt, doch mit dieser Äußerung wollte ich ihr nichts, denn für körperlich bedingte Sonderstellungen, da bin ich nicht zuständig und selber auch nicht der Schlankeste. Da die Geschichte bereits durch Deutschland gegangen war, können Sie sich denken, dass die Fortsetzung oder meine gewohnt direkte Stellungnahme sich auch schnell auf den Weg machte. Der Satz mit den fetten Ärschen machte schnell die Runde, sorgte für Furore und trug außerdem zum Schreckensbild bei, welches mir nachhaltig anhaftet. Ich kann nur betonen, dass ich diesen Satz nie gesagt hatte, auch wenn es so manchen Leser verwundern mag und ich eh einem Charme habe wie meine Biotonne habe.

Liebe Leser!

Mein Job ist meist recht ernst. Umso mehr freuen mich dann doch derartige Begebenheiten, die das Leben lebenswert und die viele Arbeit immer wieder unterhaltsam erscheinen lassen. Eine Denkweise wider den tierischen Ernst kann manchmal auch sehr nützlich sein. Solange man über mich redet, lebe ich auch noch!