

Angespitzt

Von Petra Lawrenz



Formvollendetes Benehmen und Etikette sind ja wieder sehr gefragt. Oder besser gesagt: saumäßig en vogue. Das Internet ist jedenfalls voll von wohlmeinenden Knigge-Ratschlägen und überschlauen Seminaren, in denen 23-jährige angehende Aufsichtsratsvorsitzende lernen, dass man grüßt, wenn man einen Raum betritt. Sowie auch, dass man den Cognac-Schwenker am Bauch anfassen darf, nicht aber die Gastgeberin. Solche Tipps sind natürlich unverzichtbar, will man es im Leben wirklich zu etwas bringen.

Die maßvolle Anwendung von Begriffen wie „Bitte“ und „Danke“ sowie die Wahl des rechten Tons ist ja ohnehin ein kniffliges Unterfangen. Hier darf ich mich nebenbei bemerkt glücklich schätzen, ganz besonders stilsichere, beispielgebende Kollegen zu haben. Aber leider sind nicht alle Menschen so. Neulich: kurzes Telefonat mit einer mir unbekanntem Dame, welche sich anerbot, Informationsmaterial zu schicken. Ihr Job. Ein Ansinnen, mit dem ich mich einverstanden erklärte. Mein Job. Was folgte, war eine Mail, die etwa wie folgt anhub: „Liebe Frau Lawrenz, ganz herzlichen Dank für das überaus freundliche Telefongespräch. Blablabla. Und freue mich sehr, Sie unterstützen zu können. Sabbelsabbel“. Nanu, was soll mir dieses Geflöte sagen? Wird diese arme Frau sonst nur angeblafft und kriegt sich tatsächlich nicht mehr ein vor Dankbarkeit über ein – mit Verlaub – stinknormales Gespräch? Wohl kaum. Es ist viel schlimmer. Sie hat letztes ein teures Kommunikationsseminar besucht, und ich darf's jetzt ausbaden. Dazu zählen auch pseudo-persönliche Jubelarien, die einen leider leicht angeschleimt zurücklassen. Wie wunderbar, Frau Meisenkaiser, auch meinerseits bin ich entzückt wie noch nie in meinem Leben, und danke tausendmal...

Nein, da lobe ich mir doch den erwähnten, absolut stilsicheren Kollegen. Begegnen wir uns morgens im Gang und ich setze zu einem Gruß an, der etwas zu überschwänglich auszufallen droht („Mogäään“), dann hebt er nur kurz die Augenbrauen, an guten Tagen auch den Zeigefinger, und knurrt: „Schnauze“. Ach, wenn der geschätzte Freiherr Adolph Knigge das noch hätte erleben dürfen! Ey, Duke, alter Kratzfuß – das hätte dich aus den Gamaschen gehauen, oder etwa nicht?

✉ p.lawrenz@schwaebische.de

Geburtstagskind der Woche

Gunter Gabriel



Drei Fakten zu Gunter Gabriel:
Geboren: 11. Juni 1942
Lieblingsgetränk: Alkohol
Maxime: „Steh auf, Mann!“

„Komm unter meine Decke...“, der Song ist im Ohr seit der Kindheit und macht einfach gute Laune. Einer der letzten echten Großstadt-Cowboys hat ihn gesungen – doch immer gute Laune hatte der Mann bei Gott nicht. Die Nachrufe liegen längst in der Schublade. Sie erzählen eine tragische Geschichte: vom Tellerwäscher zum Millionär und wieder zurück. Von einem, der Talent, Geld und Gesundheit verzockte. Doch Gunter Gabriel ist noch da. Der 120-Kilo-Kerl geht wieder auf Tour, scheinbar runderneuert, wohlfrisiert und im Sakko. Totgesagte leben eben doch länger!

Ausgezeichnet: Von der Perfektion eines Butterbrots

Der weltmeisterliche Fliegenfischer Hans-Ruedi Hebeisen hat ein preisgekröntes Buch über die größten Tafelfreuden geschrieben

Von Michael Lehner

Es gibt Menschen, die wären nicht besonders, hätten sie nicht jenes gewisse Schillern, das Zeitgenossen ebenso irritiert wie fasziniert. Hans-Ruedi Hebeisen ist so ein Mensch: Fliegenfischer aus Profession, Gourmet-Koch und Buch-Autor aus Passion – und in diesen Disziplinen mit höchsten Ehrungen ausgezeichnet. Nächstes Jahr wird der Schweizer, der auch in Irland und Garmisch-Partenkirchen daheim ist, siebzig Jahre alt.

HRH, wie er in der Fliegenfischer-Szene heißt, ist das, was man einen Selfmade-Man nennt. Das vom Vater übernommene Fischer-Lädli im Zürcher Vorort Seebach hat er zu einer der weltweit feinsten Adressen für die hohe Kunst der Fischerei gemacht. Mit Kaufmannskönnen und eiserner Disziplin: Der Weltmeister-Titel im Weitwurf mit der Fliegenrute (62,73 Meter) ist nicht nur eine gute Reklame, sondern auch das Resultat unermüdlicher Übung. Normalfischer sind schon froh, wenn sie dreißig Meter schaffen, obwohl das Gerät seit dem HRH-Rekord viel leistungsfähiger geworden ist.

Fliegenwerfen ist eine Kunst

Wer mit Fische fangen nichts am Hut hat, braucht hier eine kurze Erklärung: Eigentlich scheint es unmöglich, eine künstliche Fliege zu werfen, weil sie praktisch nichts wiegt und dem Wind ausgeliefert ist wie die Federn, aus denen sie gebunden ist. Aber irgendwie haben sie es über die Jahrhunderte geschafft, die Natur zu überlisten. Fliegenwerfen ist reine Präzision und Taktgefühl. Erst der berühmte Hotelier Charles Ritz begann im vergangenen Jahrhundert die physikalischen Gesetze hinter der Kunst wirklich zu entschlüsseln – die letzten Jahre zusammen mit seinem Freund HRH, der auch zur pedantischen Analyse fähig ist.

Fliegenfischen ist was für Verrückte mit hohem Denkvermögen. Alle amerikanischen Präsidenten und fast alle englischen Könige haben sich daran versucht. In der Neuzeit landeten viele gekrönte und ungekrönte Häupter dabei in Hebeisens Obhut. Als der Schweizer sein Wissen in ein Buch packte, fand sich kein Verlag, der es HRH schön und gut genug machen konnte. Also ließ er auf eigene Rechnung drucken, auf feinstem Aquarellpapier. Und er verkaufte 20 000 Exemplare von „Faszination Fliegenfischen“, Rekordauflage für so ein Nischen-Thema.

Fliegenfischer-Privatunterricht bei Hofe und der Schickeria bleibt nicht ohne Folgen, schon gar nicht für einen Schweizer. Die haben das Genießen in den Genen, geprägt von den Küchen Italiens und Frankreichs, ergänzt durch alemannische Lebensfreude – und irgendwie auch germanisch geerdet. Schon seit Jahrzehnten haben Küche und Keller immer mehr Platz in Hebeisens Kundenzeitschrift, die eigentlich dazu da ist, Angelgeräte anzupreisen.

Peinlich für die Buchbranche

Der HRH kennt, ahnte bald: Da droht das nächste Buch. Und was für eines: dick und großformatig, Seite für Seite illustriert mit Aquarellen der Murнауer Künstlerin Edith Kramer. So was kostet, also war „Faszination Tafelfreuden“ der nächste Fall für den Angler-Selbstverlag. Irgendwie peinlich für die Bücher-Branche: Kaum auf dem Markt kürte die Schweizerische Gastronomiegesellschaft das Hebeisen-Werk zum „Kochbuch des Jahres 2009“, unter 150 Bewerbungen von Verlagen aus dem gesamten deutschsprachigen Raum. Und dazu gab's noch den ersten Preis für das am schönsten illustrierte Kochbuch der Saison.

Leseprobe aus der Laudatio von Simon Birlin, Vorsitzender der „Historia Gastronomica Helvetica“ gehalten im Rathaus zu Basel: „Mit diesem Buch kann man schmelzen, träumen und sich vorstellen, wie man sich und andere auf kulinarische Art verwöhnen könnte. Dabei braucht es keine dicke Geldbörse, sondern Ge-



Hans-Ruedi Hebeisen: Koch aus Passion und Fliegenfischer aus Profession.

FOTO: PRIVAT

füh, Sachverstand, Begeisterung und den siebten Sinn fürs Gute und Schöne. Aufschlagen und durchblättern und es wird klar, dieses ist kein Koch-, kein Rezeptbuch, kein Lexi-

kon der Küche und der Tafel, kein Highlife Guide der Küche und Tafel, nein es ist ein Erlebnisbuch des Genießens und vereint alles soeben Erwähnte in Einem, zudem ist es künst-

lerisch nicht durch Hochglanzfotos, sondern durch Freude bereitende, animierende Aquarelle der Edith Kramer illustriert.“

Wer erlebt hat, wie der Autor



Edith Kramer hat Hebeisens Kochbuch mit Aquarellen kunstvoll illustriert.

FOTO: FASZINATION TAFELFREUDEN

Fragebogen

Was ist für Sie Glück?
Gesund und munter zu sein.

Ihre größte Tugend?
Habe ich eine solche?

Ihre größte Schwäche?
Wollen Sie, dass ich heute Ihr ganzes Blatt fülle?

In wessen Rolle würden Sie gern schlüpfen?
Mir ist sehr wohl in meiner Haut – auch mit 69.

In welcher Zeit hätten Sie gerne gelebt?
Im 19. Jahrhundert

Die größte historische Leistung?
Die Sozialversicherung

Ihr Held in der Gegenwart?
Ernesto Bertarelli, der mit der Alinghi die Schweiz zur Segelnation Nr. 1 machte

Was verabscheuen Sie am meisten?
Geiz und Hochmut

Sie gewinnen eine Million – was nun?
1/3 Steueramt, 1/3 Bedürftige, 1/3 Küche&Keller

Was soll einmal über Sie gesagt werden?
Er war etwas schräg, aber eigentlich doch ein netter Kerl.

oberschwäbische Wirtshäuser ziel-sicher nach sauren Kutteln absucht oder Bodensee-Bauernhöfe nach dem besten aller Birnenbrände, der ahnt, dass im HRH-Kochbuch vor allem auch viel Arbeit steckt. Er preist das Einfache, zum Beispiel eine „währschafte“ Hühnersuppe oder den Hochgenuss, den frisch gebackenes Brot mit nichts weiter als Butter darauf darstellen kann. Und selbst das Teure kommt ohne Schnörkel daher, Jakobsmuscheln zum Beispiel, glasig auf den Punkt gebraten.

Die Schweizer Haubenköchin Rosa Tschudi schrieb nach der Lektüre: „Hansruedi, du bist der Größte“. Das Fachmagazin „Salz und Pfeffer“ urteilt: „Faszination Tafelfreuden ist wohl das beste Kochbuch, das ein Hobbykoch je verfasst hat.“ Freunden serviert der Schweizer trotzdem nach wie vor gern einfach Provokantes. Markknochen zum Beispiel oder Ochsenschwanz. Und er preist voller Sendungsbewusstsein den Genuss der preiswerten Stücke. Dass vom Rind die hohe Rippe mit Liebe und viel Zeit gegart dem teuren Rumpsteak überlegen ist, lässt sich an Hebeisens Tafel leicht nachempfinden und auch die Scheu vor selbst gesammelten Frühjahrsorcheln überwinden.

Als Opa von sechs Enkelkindern ist HRH auch unermüdlich im persönlichen Feldzug gegen Fastfood: „Wenn die Alten sich beim Kochen Mühe geben, essen Kinder fast alles, was gut schmeckt.“ Es gelte nur, nicht zu kapitulieren vor den Geschmacksverstärkern und der eigenen Bequemlichkeit. „Ein, zwei Stunden weniger Fernsehen bringt die Zeit, die gutes Kochen braucht, und schützt obendrein gegen Fettleibigkeit und Verblödung.“

Markige Sprüche sind auch eine Spezialität des notorischen Frühaufstehers. Aber auch nachdenkliche: „Gutes Essen“, schreibt HRH, „gehört zur Kultur, die über Generationen wächst, vom Feuer der Begeisterung getragen. Möge dieser Funken überspringen; nicht leise köchelnd, sondern ausnahmsweise auf voller Flamme“

Hans-Ruedi Hebeisen: „Faszination Tafelfreuden“. 256 Seiten, 59 Euro, ISBN 978-3-9523602-0-0, Verlag HRH Fishing Hebeisen, www.hebeisen.ch