



Eine Prise Illusion

Long time ago there was me, Alexander Weller. Treslong-Hillegom, als Commis war ich zum Säubern vom Silberbesteck, Kerzenständern, Fondue-Geschirr, etc. sowie das Abservieren im Restaurant eingeteilt. Nachdem man im Restaurant eine Schwimmorgie erster Klasse erlebte, erhielt ich von meinem Chef den rang, Herrn van der Vliet, den Auftrag am Tisch 28 zwei Pfeffersteaks zu „zelebrieren“. Obwohl in der Küche gelernt, war mir bei dieser Premiere eher nicht zum zelebrieren zumute. Einerseits eine Ehre, diese – seine – Arbeit machen zu dürfen, andererseits war es mir im übervollen Restaurant doch ziemlich mulmig dabei. Optisch, wie ein erfahrener Restaurantfachmann, werkelte ich mir – vor einem Ehepaar mit zwei Kindern – meinen Auftrag dem Ende entgegen. Beim Flammbieren gelang es mir, die Tischdecke des Serviertisches nicht zu verbrennen und die zwei Steaks pruzelten in der Pfeffersauce. Nur das OK von Herrn van der Vliet fehlte noch. Trotz wohl organisierten Schwimmfestivals, fand er Zeit, mit einem Probierlöffel mein Endprodukt zu goutieren. Die Gäste sahen ihm dabei gespannt zu. Ich traute mich kaum, ihn dabei anzusehen. Herr van der Vliet kostete die Sauce nochmals, machte Stirnfalten und startete voller Interesse die Restaurantdecke an. Zweifelsohne schien er dabei intensiv nachzudenken. Die Spannung am Tisch stieg und ich überlegte, ob dieser Beruf für mich wohl der richtige war. Plötzlich erhellte sich sein Gesicht, griff mit Daumen und Zeigefinger in die Brusttasche seines Service-Sakkos, verfeinerte meine Sauce – 30 Zentimeter über der Pfanne – ganz behutsam mit einer Prise davon, gab sein Sanctus und war auch schon wieder weg. Ich servierte, verfolgte mit Bauchweh aus der Ferne die Reaktionen des Ehepaares und wollte, aus lauter Angst versagt zu haben, eigentlich gar nicht mehr zum Tisch. Um das Abservieren kam ich aber nicht herum, gab mir aber im Nachhinein einen ganzen Rucksack voll mit Selbstvertrauen, denn die Gäste waren äußerst

zufrieden. Hundertfach habe ich seitdem diese Zeremonie mit einer Prise Luft praktiziert und im Laufe der Jahre – inklusive Gesichtsausdruck und Körperbewegungen – perfektioniert: eine Prise Luft aus der Hosentasche wird eher ungerne gesehen. Eine Prise aus der Innentasche des Sakkos kann ein wenig Skepsis hervorrufen. Eine Prise aus der Hemdbrusttasche des Kollegen erzeugt Verwunderung, es sei denn es ist gerade Fasching. Eine Prise aus der Damenhandtasche ist natürlich ein „no go“, weil man da nichts zu suchen hat. Aus der eigenen Hemd-, oder Sakkobrusttasche – je nach was für Dienstkleidung man trägt – ist aber immer ein Erfolg. Im Laufe der Jahre gehörte das beim Zubereiten von Steak Tartar am Tisch sogar zum ganz normalen Standard-Arbeitsablauf und bedeutete das edle Ende des Entertainments. Sommer 1965, im Hotel Excelsior, Montreux, wo wir die Obst-

salate zur Vergnügung der Gäste vor dem Gast zu verarbeiten hatten, kam am Ende zuerst die Prise, noch vor dem Maraschino. Eine Prise zum Cocktail an der Bar hebt die Stimmung und bei Cocktailwettbewerben, sowohl national als auch international, zulässig, weil dies weder als Zutat noch als Füllmenge bewertet werden kann.

Kurz: Eine Prise luftige Illusion ist lustig, kostet nichts, macht Eindruck und kann sich im Leben als erheiternd, hilfreich und sogar zielführend erweisen. Lustiger und vor allem wesentlich ehrlicher als Billigspirituosen in leere Markenflaschen umzufüllen ist es allemal. 🍷

best wishes &

drink about it!

