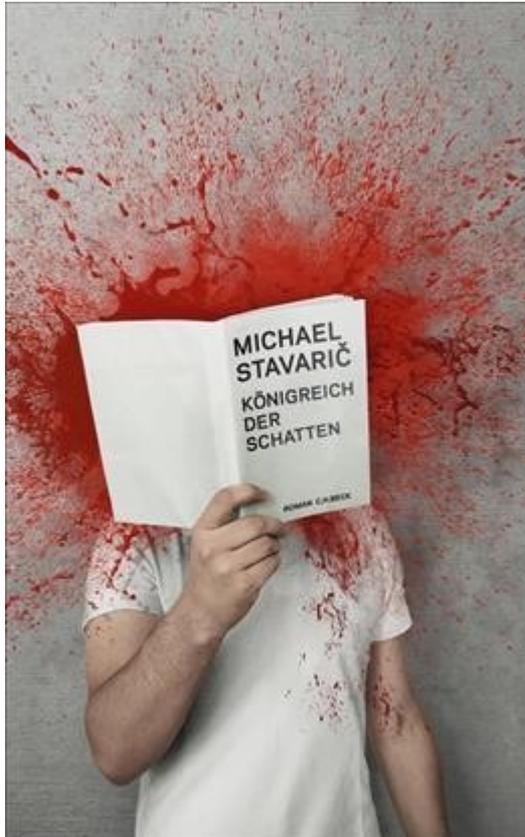


**Michael Stavaric: „Königreich der Schatten“, Roman, C.H.Beck
München, September 2013**

Illustrationen: Mari Otberg

Aus: Kapitel III. – „Die Anbetung des Fleisches“





Vom *Hotel Karamamba* benötigte man gut eine Stunde, um zum Leipziger Messegelände zu gelangen, ganz anders als in Wien, wo man mit der U-Bahn innerhalb von dreißig Minuten praktisch die ganze Stadt durchqueren konnte. Mutter hatte mir stets erzählt, Wien sei im Krieg nur deshalb nicht zerstört worden, weil die Stadt schön und erhaben sei und weil man sie eben innerhalb einer halben Stunde von Nord nach Süd und Ost nach West durchmessen konnte. Inwiefern da ein Zusammenhang bestand, war mir schleierhaft. Hinzu kam noch diese bestechende strategische Lage, behauptete Mutter gern, als befände sich gleich hinter Wien ein Eingang zum Paradies, dabei lag dort nur Bratislava.

Eine Stadt, von der viele Wiener nichts wussten, die sie vergessen hatten und links liegen ließen. Ich selbst war nie in Bratislava gewesen, da mir Mutter einen Ausflug dorthin immer auszureden wusste, da konnte sie richtig überzeugend sein. Bratislava war hässlich und schmutzig und die Menschen unfreundlich und neiderfüllt. Sehenswürdigkeiten gab es praktisch keine, Perspektiven noch weniger, und egal wie lang ich mit Mutter diskutierte, mir fielen keine Argumente ein, die sie zu einer kleinen Reise bewegt hätten. Ich wollte immerzu mit dem Schiff nach Bratislava

fahren, weil es schließlich ein kleines Abenteuer gewesen wäre. Unbekanntes Terrain hätten wir erkunden können, die ewig gleichen Fahrten in die Wachau hingen mir zum Hals heraus. Dabei sei es hier in der Wachau so schön, wusste die Mutter. Sie unterhielt sich mit deutschen Touristen und war voll und ganz in ihrem Element, genehmigte sich bisweilen einen Marillenschnaps und schwärmte von der Landschaft.

Bratislava mache die Menschen depressiv, sagte die Mutter, als wir wieder einmal darüber stritten, wohin sich ein Ausflug lohnen würde. Und ob ich tatsächlich wolle, dass sie weinen müsse, und ob wir es nicht schwer genug hätten. Auf die hämische Frage, warum wir es in Wien, dem Vorhof zum Paradies, schwer haben könnten, erntete ich die einzige Ohrfeige, die mir im Gedächtnis geblieben ist. Es war kein richtiger Schlag gewesen, mehr eine „nachdrückliche Zurechtweisung“, doch war ich verduzt genug, um an jenem Tag keine weiteren Fragen mehr zu stellen. Bratislava war wieder einmal gestorben.

Vom *Hotel Karamamba* aus benötigte man jedenfalls eine gute Stunde, um zum Leipziger Messegelände zu gelangen, man fuhr quer durch die ganze Stadt, hinein ins Zentrum und dann wieder in die Vorstadt. Die Straßenbahn schlängelte sich voran, die Menschen drängelten und rieben sich aneinander, doch es kam zu keinen Unstimmigkeiten oder Wortduellen. Nicht so wie in Wien, wo man nach einem jeden noch so kleinen Zusammenstoß (auf wienerisch „Rempler“) einen giftigen Blick erntete. Wenn man Glück hatte, denn üblicherweise wurde man mit Flüchen belegt: „Bist deppert“ oder „Gschissene“ waren die standardisierten Äußerungen. Nur Mutter hatte ich niemals fluchen gehört, die dachte sich ihren Teil und ließ sich auf keinerlei Geplänkel ein.

In der Straßenbahn zum Messegelände war es relativ ruhig, einige Leute unterhielten sich, man tauschte bereits Visitenkarten oder diskutierte über diverse Skandälchen (auch die fleischverarbeitende Industrie war davon nicht verschont). Andere hatten sich bereits ihre Ausweise und Personalkärtchen angesteckt, man sah ihnen die Müdigkeit an, so eine Messe war kein Honiglecken. Die *Internationale Fleischereifachmesse* gastierte schließlich nur alle paar Jahre in Leipzig, umso intensiver schien das Zusammentreffen zu sein. Ich hatte keinerlei Vorstellung davon, wie so eine Messe ablief, was es zu sehen gab und welche Themen und Neuerungen dort zur Sprache kamen.

(...)

Kaum hatte ich die Messehalle betreten, schlug mir ein Schwall unterschiedlichster Gerüche entgegen. Ich meinte noch, gegen eine unsichtbare Wand gelaufen zu sein, und blieb wie angewurzelt stehen. Es roch nach Schweiß, Bratensaft, Gewürzen, rohem Fleisch (die einzelnen Fleischsorten konnte ich damals noch nicht am Geruch unterscheiden) und frischem Urin. Keine Ahnung, wie alter Urin riechen mochte, darüber wollte ich gar nicht nachdenken. In der gewaltigen Glashalle, die sich wie eine gigantische Kuppel bis zum Horizont zu wölben schien, waren bestimmt tausend Menschen zugange ... Fleischer, Köche, Besucher, Kamerateams und allerlei verkleidete Gestalten. Einige trugen Rüstungen und Uniformen, Säbel und Morgensterne, andere Trachten und bunte Mäntel, wieder andere ahmten Superhelden nach, Batman und Robin, Wolverine und so weiter. Sie schmissen sich in Pose und hatten ihr breitestes Grinsen aufgesetzt.

Bald schon erblickte ich noch seltsamere Gestalten, die ein bizarres Kammerpiel aufzuführen schienen. Sie bevölkerten eine große Bühne, auf der allerlei Fleischbrocken herumlagen, aus Styropor und Pappe, wie beim Theater so üblich. Die Akteure wiederum steckten in opulenten Madenkostümen, sie krochen und tanzten um ihre „Beute“ und bohrten ihre Köpfe in die im Styropor ausgeschnittenen Vertiefungen. „Anbetung des Fleisches“ hieß das Stück, wie auf einem der Plakate zu lesen war, „Anbetung des Fleisches“ von Daniel Gröhlmann. Eine Menge Metzger schaute dem Spektakel interessiert zu, sie tranken Bier und – ja doch – grölten, immer dann, wenn sich eine der Maden zu verpuppen schien.

Auf großen Rolltreppen gelangte man auf eine weitere, höher gelegene Ebene, von dort aus ließ sich die brodelnde Menge gut im Auge behalten. Etwas weiter hinten schleiften ein paar mongolische Fleischer eine panische Kuh in einen Glasquader. Sie banden sie an einem Eisenring fest, wetzten ihre Messer und sangen ein paar volkstümliche Lieder. Die gebannten Zuschauer pressten ihre Nasen an die Glasscheiben, alle hielten einen kurzen Moment den Atem an. Nach einigen Verbeugungen stürzte sich einer der Mongolen auf die Kuh, schnitt ihr mit einem gezackten Messer (es erinnerte an einen indonesischen Kris) die Kehle durch, die Kuh schwankte, brach in den Hinterläufen ein, fiel alsbald vornüber, und das Blut spritzte in alle Richtungen, als hätte jemand einen Gartenschlauch unter ihrem Körper eingeklemmt. Der Todeskampf dauerte etwa eine halbe Stunde – wie gesagt genug Zeit, um in Wien sonst wo hinzufahren.



An den Wänden des Glasquaders hatte das spritzende Blut seltsame Muster hinterlassen, dahinter erkannte man die Gesichter der Menschen, einige von ihnen wirkten so, als hätten sie plötzlich Röteln bekommen. Ich erfuhr schon bald, dass jede an der Fleischereifachmesse teilnehmende Nation Schlachtungen vornahm, um ihre Techniken und Gebräuche zu demonstrieren ... der Einsatz von traditionellem Werkzeug und modernste Schlachtverfahren wechselten einander ab. Ich erblickte einen Mann mit einem Schild, auf dem stand geschrieben: „Mich kann man nicht kündigen. Sklaven werden verkauft!“ Er war nur einer von vielen, die auf der Messe nach einem neuen Job suchten. Die Zeiten waren auch in Deutschland längst nicht mehr rosig.

Auf der höher gelegenen Ebene ging es etwas ruhiger zu, Menschen in Anzügen labten sich an Fleischwaren aus aller Welt, Interviews wurden gegeben, Prospekte verteilt und zahlreiche Hinweisschilder verwiesen auf weitere Hallen, wo Aussteller ihre Waren, Patente und allfällige Innovationen feilboten. Im Kongresszentrum fanden Vorträge und Diskussionen statt (allesamt mit Simultandolmetschern), man wusste gar nicht, wohin man sich zuerst wenden sollte.

Programm

Donnerstag:

9-10 Uhr, Dr. Rüdiger Wolf: „Die richtige Präsentation von Wurstplatten zu ausgewählten Themen wie Hochzeit, Sektempfang oder Geburtstag“

10-11 Uhr, Klara Hetz: „Intelligente und nachhaltige Lösungen für die Schulverpflegung oder Über den Tellerrand hinaus“

11-12 Uhr, Ing. Dodo Knapp: „Lukullische Inspirationen für die Grill & Chill-Area“

(Mittagspause)

13-14 Uhr, Werner Fass: „Die Antirutschmatte – Handschlachtung für Anfänger“

14-15 Uhr, Marika Stumm: „Die Krankheiten der kleinen Wiederkäuer – Schafe und Ziegen“

15-16 Uhr, MA Rosmarie Rabinov: „Neonatalogie und Jungtierkrankheiten bei Schwein und Ferkel – u.a. mit folgenden Schwerpunkten: Azidose beim Neonaten, Therapieverfahren bei Kälbern mit neonataler Depression, Effizienz der unspezifischen Immunabwehr, Eisendefizit beim Kalb, hämorrhagisches Syndrom bei Rindern mit primärer BVD-Infektion, Einfluss der Partussynchronisation auf die Vitalität und Entwicklung des Nutztviehs“

16-17 Uhr, John Simmons: „6-Achsen-Roboter-Einsatz in der industriellen Schweineschlachtung, insbesondere bei den Arbeitsschritten: Vorderbeinkneifung, Schlossknochenabtrennung, Kopfabsetzung, Freischnitt des Rektums“

17-18 Uhr, Balduin Schmatz: „Rundsägen- vs. Bandsägeneinsatz bei der Spaltung des Schlachtviehs“.

18-19 Uhr, Djinovic/Popovic: „Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) in Wood Smoke Used for Production of Traditional Smoked Meat Products in Serbia“

19-20 Uhr, Dr. Georg Hahn: „Vergleichende Untersuchungen zum Wasser-Protein-Verhältnis in Hähnchen- und Putenschenkeln“

Freitag:

9-10 Uhr, Dr. Herbert Seeger: "Pathogene Mikroorganismen in Minisalamiprodukten"

10-11 Uhr, Alexandra Müller-Thon: „Der Vakuumfüller VF-620 – der schnelle Darmwechsel mit Hilfe des revolutionären Revolverknopfes“

11-12 Uhr, Mag. Werner Dreimann: „Zeitreduktion bei der Feinbrätherstellung – das Zusammenspiel von Temperatureintrag, Emulsion und vorgewolfter Schwarte“

(Mittagspause)

13-14 Uhr, Hans Mayer: „Felix – der innovative Würfel- und Streifenschneider. Schneid und Raspelmöglichkeiten im Wandel der Zeit“

14-15 Uhr, Dorothee Lebert: „Geschmacksverstärker in Fleischwaren oder Die Kunst des sensorischen Gesamteindrucks“

15-16 Uhr, Dr. Salomon Schmied: „Kompaktes Front-Cooking und perfekte Frischedemonstration vor den Augen des Kunden“

16-17 Uhr, Mizzi Rubin: „Der Umlufteinsatz in modernen Schlachtbetrieben – Raumbelastung durch Fett, Eiweiß und Blaurauch“

17-18 Uhr, Holger Knopf: „Stopf- und Automatenwölfe mit einer Stundenleistung von bis zu 36.000 Kilogramm“

18-19 Uhr, Ing. Alfons Schneider: „Wurstneuheiten: 1. Trüffel-Salami im eleganten schwarzen Premiumdarm, 2. Haussalami im rustikalen Twister-Look, 3. Die spanische Salami *Iberia* im Naturschimmeldarm“

19-20 Uhr, Prof. DDr. Thorsten Beck: „Kassen- und Warenwirtschaftssysteme – neueste Techniken in den Bereichen Wiegen und Etikettierung“

20-21 Uhr, Jacqueline Stepkovic: „Fleisch dehnen – statt quetschen! Verfahren zur Verringerung von Garzeiten“

Im Übrigen trugen auch hier viele der anwesenden Fleischer weiße Schürzen und Mützen, von ihren Hüften baumelten Messer und Beile, genau so, wie man sich das als Laie erwartete. Ich nahm mir eine Broschüre des Kongresszentrums mit, ein paar Vorträge konnten bestimmt nicht schaden, insbesondere die „Handschlachtung für Anfänger“ könnte sich als nützlich erweisen.

(...)



Weitere Infos unter:

<http://www.chbeck.de/Stavaric-Koenigreich-Schatten/productview.aspx?product=12260849>