



Immer wollen sie Königsberger Klopse. Wir hatten zum Essen geladen, und bis auf eine Person hatten alle zugesagt. Sechs Gedecke habe ich aufgelegt. Mein Vater, gestorben am 10. Juni 1967, wird natürlich vor Kopf sitzen. Zu seiner Linken meine Mutter, die am Rosenmontag 1981 von uns gegangen ist. Neben ihr habe ich meinen besten Freund Robbie platziert, der voriges Jahr tödlich verunglückt ist. Meine liebe Frau Sylvie, die ich vor acht Jahren verloren habe, soll gegenüber meiner Mutter sitzen. Neben ihr meine Schwägerin Anne, die immer zusagt, aber bisher nicht einmal zum Dinner erschienen ist. *[Lesezeit ca. 4 min]*

Natürlich hatte ich nach ihren Essenswünschen gefragt, und alle hatten für Königsberger Klopse gestimmt. Üblicherweise serviere ich meinen speziellen Rote-Bete-Salat als Vorspeise, auch das mögen sie. Wer weiß, wie oft ich diese Klopse schon zubereitet habe! Wenn ich mich recht erinnere, war es das erste Gericht, das ich je selbst gekocht habe. Es wird damals in unserer ersten gemeinsamen Wohnung gewesen sein, kurz nachdem Gila und ich geheiratet hatten. Sie hatte sich gewünscht, dass ich auch mal für sie koche, und ich hatte mich natürlich für Königsberger Klopse entschieden, das einzige Gericht meiner Mutter, das mir schmeckte.

Denn sie war eine fürchterliche Köchin, die grundsätzlich alles mit Margarine briet, weil gute Butter ja höchstens sonntags auf den Frühstückstisch kam. Zwiebelwürfel verwandelte sie in fast schwarze, bittere Bröckchen. Ihr Mehlschwitzen, auf der alle ihre Soßen basierten, schmeckten vor allem nach Mehl. Gewürze außer Salz und weißem Pfeffer kannte sie nicht. Aber ihre Königsberger Klopse, die waren okay.

Wenn ich dieses Essen also erstmals im Jahr 1973 zubereitet habe und ich es vermutlich

jedes Jahr mindestens sechs oder sieben Mal gekocht habe, dann werde ich wohl mehr als dreihundertmal Königsberger Klopse auf den Tisch gebracht haben. Wobei das Gericht nie exakt gleich schmeckte. Denn ich habe über die Jahre meinen Ehrgeiz in die stetige Verbesserung der Rezeptur investiert.

Mein Vater hat meine Königsberger Klopse nie probiert, dafür ist er zu früh gestorben. Als ich meine Mutter in ihrem letzten Lebensjahr gepflegt und bekocht habe, habe ich ihr auch mein Leibgericht serviert. Sie war verblüfft und sagte: Die sind ja viel leckerer als meine. Kein Wunder, hatte ich doch gewolfte Kalbfleisch verwendet, diese feinen, französischen Kapern aus dem Glas, und die Sauce mit Sahne abgebunden. Das hatte ich von Anne gelernt, meiner Schwägerin, von der ich mein gesamtes Kochwissen habe. Erst als sie meine Königsberger Klopse zum ersten Mal gelobt hat, wusste ich, dass ich kochen kann.

Der wilde Robbie, der ungezähmte Zocker, Trinker und Weiberheld, war vernarrt in meine Königsberger Klopse. Jedes Mal, wenn er unangekündigt auftauchte, verlangte er nach diesem Gericht: Aber ohne Kapern, dass das klar ist. Wie hätte ich meinem besten Freund widersprechen können? Und weil ich natürlich nicht jedes Mal einlaufen wollte, um seinen spontanen Wunsch zu erfüllen, habe ich seitdem immer vier, fünf Portionen eingefroren im Tiefkühlschrank.

Auch meine Frau Sylvie mag, beziehungsweise mochte keine Kapern. Nicht den Geschmack an sich, aber sie hasste es, auf eine der kleinen Knospen zu beißen. Also fischte sie jede einzelne Kaper aus der Soße und legte sie mir auf den Teller. Das wird sie auch heute tun – wenn sie überhaupt etwas isst. Dass mein Vater essen wird, ist sicher. Für ihn habe ich die Menge der Klopse vergrößert; sein Rekord steht bei zwölf Fleischbällchen. Da kann nicht einmal Robbie mithalten.

Meine Güte, wie viele Rezepte aus meiner Kochbuchbibliothek habe ich für dieses Gericht schon ausprobiert! Und meistens verworfen. Seit ungefähr 1978 halte ich mich an das Rezept meiner Schwägerin Anne, es dient bis heute als Grundlage. Und über alle die Jahre habe ich es schrittweise optimiert. Genau wie sie verzichte ich auf Hering. Den hat meine Mutter ganz

im Stil ihrer ostpreußischen Heimat der Fleischmasse beigemengt. Jedenfalls anfangs, denn weil ich keinen Fisch vertrage, hat sie ihn später weggelassen.

Wie gesagt: Anne nahm Kalbfleisch und in Milch eingeweichtes, entrindetes Weißbrot. Die Zwiebeln schwitzte sie zuvor in Butter an. Und auch ein wenig gehackte Petersilie gehörte für sie in den Fleischteig, den sie mit Salz und frisch gemahlenem, weißen Pfeffer würzte. Gegart hat sie die Klopse in einer, natürlich selbst gezogenen Rinderbrühe. Dann bereitete sie eine Béchamel mit der Kochflüssigkeit, die mit Sahne verfeinert wurde. Das habe ich bei ihr gelernt in der Küche des Gasthofs, den sie damals mit ihrem Mann betrieb, in einer richtigen Restaurantküche mit allem, was professionelle Köche brauchen. Sie hat mir die Schneidetechniken beigebracht, mich stundenlang Julienne und Brunoise schnippeln lassen.

Viel habe ich nicht geändert. Selbstverständlich wolfe ich das Fleisch selbst: drei Teile Kalb, ein Teil Schwein für die Saftigkeit. Die feinen Zwiebelwürfel für die Sauce lösche ich mit ein wenig Weißwein ab, bevor ich ganz wenig Mehl in der Butter anröste und mit Milch zur Béchamel rühre. Erst ganz zum Schluss kommen die Kapern mit ein bisschen Flüssigkeit aus dem Glas dazu. Außerdem gebe ich einen Hauch Majoran in den Fleischteig. Statt normalem Weißbrot verwende ich meine selbstgemachten Brioches. Ist die Sauce fertig, müssen die Klopse darin noch einmal für mindestens eine Viertelstunde bei geringer Hitze ziehen. Und meinen Rote-Bete-Salat habe ich selbst entwickelt. Als einzige Beilage gibt es bei mir immer Salzkartoffeln, gekocht in der Brühe mit einem Lorbeerblatt.

Anne ist tatsächlich gekommen und hat Bayrisch Creme mit Früchten als Dessert mitgebracht. Wir haben uns lange nicht gesehen, aber mir scheint, je älter sie wird, desto schöner wird sie. Eine Frau in ihren Achtzigern, die sich aufrecht hält und immer noch dieses spöttische Lächeln auf dem Gesicht trägt. Nein, zur Begrüßung umarmt zu werden, mag sie nicht. Sie sieht den Tisch und fragt: Wer kommt denn noch? Ich zeige auf jeden einzelnen Platz und sage die Namen. Sie nimmt das kommentarlos hin. Was möchtest du trinken? frage ich und weiß, sie wird sich für einen Riesling entscheiden. Den habe ich da.

Wir essen schweigend. Sie nickt anerkennend beim Rote-Bete-Salat. Dann die Königsberger

Klopse. Ich kann nicht essen, ich muss sie beobachten, wie sie einen Klops vorsichtig mit der Gabel teilt und das Innere mustert. Dann tunkt sie ein Stück in der Sauce und probiert. Ein Lächeln huscht über ihr Gesicht. Jetzt kann auch ich essen. Habe ich lange nicht mehr gekocht, sagt sie und prostet mir zu. Würde bei mir wohl auch nicht so gut schmecken, fügt sie hinzu. Ich spüre, wie ich rot werde, aufstehe und schnell abräume. Ob es den anderen auch geschmeckt hat? Ich weiß es nicht, denn ich habe mich an diesem Abend ganz auf Anne konzentriert.

Natürlich lobe ich den mitgebrachten Nachtisch. Zusammen räumen wir die Küche auf, wie damals im kleinen Gasthaus, in dem ich von Anne das Kochen gelernt habe. Wie damals reden wir dabei kaum. Und wie damals trinken wir den Wein dazu.