

## Knilschbrömen und Tarnkappenstör

»Kochen ist Alchimie – und Alchimie ist Kochen«, sagte Eißpin, als er damit begann, Echo das Essen aufzutragen. »Vertraute Dinge zu vermischen und daraus etwas vollständig Neues schaffen, das ist das Wesen der Kochkunst wie das der Alchimie. In beiden Disziplinen spielen Topf und Flamme eine wichtige Rolle, es geht um das Aufeinanderabstimmen exakt bemessener Zutaten, das Reduzieren von Substanzen, das Kombinieren von Altvertrautem und bahnbrechend Neuem. Winzige Mengen der Zutaten und Sekunden der Garzeit können über Gelingen oder Misslingen entscheiden. Ein gutes Essen zu kochen, das finde ich so wichtig, wie eine Medizin zu erfinden. Jede Mahlzeit ist eine Maßnahme gegen den Tod, nicht wahr? Und ist nicht eine ordentliche Hühnersuppe die beste Medizin gegen so manche Krankheit?«

Eißpin hatte den restlichen Teil des Abends in seine Küche verlagert. Sie befand sich in einem tieferen Stockwerk und erschien Echo wie der Gegenentwurf zu dem chaotischen und unheimlichen Laboratorium. Hier war alles blitzblank, wohlgeordnet, hell und freundlich. Hier gab es keine unheimlichen Tierpräparate, keine mysteriösen Gerätschaften, keine verschimmelnden Bücher und Schmerzenskerzen. Ein großer schwarzer Gusseisenherd im Zentrum mit polierten Kupferkesseln, Pfannen und Töpfen darauf, ein riesenhafter Esstisch mit vielen Stühlen drumherum und appetitlich sauberem weißen Leinen, gedeckt mit Tellern, silbernem Besteck, Wein- und Wassergläsern, als werde baldigst eine große Tischgesellschaft erwartet.

Weitere Pfannen und Töpfe sowie Küchengeräte aller Art, Schneebesen, Kochlöffel, Hackmesser, Schaumkellen, Siebe, Teigrollen und vieles mehr hingen an Haken an den Wänden oder von der Decke herab. In schönen dunklen Holzregalen stapelte sich Geschirr in allen möglichen Formen und Farben. Ein schneeweißes Spülbecken stand voll mit frisch gespülten Tellern. Ein großer offener Küchenschrank enthielt zahlreiche Gläser mit getrockneten Kräutern, dazwischen lagerten Weinflaschen und Kochbücher. Ein anderer Schrank bestand aus kleinen Schubladen mit handschriftlich beschriebenen Etiketten, auf denen »Mehl«, »Zucker«, »Kakao«, »Vanille«, »Zimpinelle« oder irgendein anderer appetitlicher Lebensmittelname stand.

In diesem Raum hatten die Möbel und Gegenstände keinerlei bösertige oder gefährliche Absichten, sondern dienten einzig und allein der Zubereitung von Essen.

Essen – was für ein nichtssagendes, fast beleidigend nüchternes Wort für das, was Eißpin Echo im Verlauf des Abends kredenzte. Sicher, bei der alten Frau war es dem Krätzchen nicht übel ergangen, aber zu essen gab es dort immer das Gleiche: reichlich Milch und manchmal einen Fisch oder ein Stück Huhn. Weshalb Echo bisher der Meinung gewesen war, dass die Schüssel Gebratener Mäuseblasen, die sie ihm einmal zubereitet hatte, der Gipfel aller kulinarischen Genüsse wäre. Er hatte ja keine Ahnung gehabt, dass man die Kocherei in den Bereich der Hochkunst überführen konnte, wie ihm Eißpin nun bewies.

Der Schreckenmeister servierte als Erstes einen kleinen, geradezu winzigen Kloß, der in einer durchsichtigen rotgoldenen Brühe schwamm. Echo, der zwanglos auf dem Tisch hockte, beugte sich neugierig darüber, als ihm der Teller zugeschoben wurde.

»Safranisierte Tomatenessenz«, raunte Eißpin. »Man gewinnt sie, indem man nur die feinsten sonnengereiften Tomaten enthäutet und in ein Tuch gibt, das über einen Topf gespannt ist. Lediglich die Erdanziehung sorgt in den nächsten drei Tagen dafür, dass das Fruchtfleisch seine Flüssigkeit, säuberlich gefiltert durch das frische Linnen, Tropfen für Tropfen an den Topf abgibt. So gewinnt man ihren puren Geschmack – ihre Tomatenseele! Dann etwas Salz und wirklich nur einige wenige Zuckerkristalle sowie zwölf – unbedingt zwölf! – Safranfäden hinzugeben und einen Tag lang bei sanftester Hitze – es darf nie kochen, sonst verlässt die Seele der Tomate die Flüssigkeit, und sie schmeckt nach gar nichts mehr! – auf kleinster Flamme simmern lassen. Anders ist diese rotgoldene Färbung nicht zu erzeugen.«

Echo staunte, welche Geduld und Mühe Eißpin allein für eine Brühe aufgebracht hatte. Sie duftete wunderbar.

»Nun der Kloß! Sein Fleisch stammt von jenen Lachsen, die nur in den klarsten Bächen von Zamonien, denen von Vielwasser, leben. Ihr Wasser ist das gefährlichste des Kontinents – so klar, dass man es oft nicht sieht, bis man hineingefallen ist und darin ertrinkt. Die Lachse gelten als derart glücklich, dass man sie angeblich in Vollmondnächten lachen hören kann, wenn sie die Stromschnellen hinaufspringen, um zum Mond zu gelangen. Sie ernähren sich ausschließlich von kleinen Flusskrebse, die wiederum selbst als Delikatesse gelten und, wenn sie Saison haben, fast mit Gold aufgewogen werden. Die Krebse schmecken fruchtig, fast süß, und sie besitzen das Aroma von Aprikosen.«

Eißpin schmatzte leise, schloss die Augen und schien in Gedanken dem Geschmack der Krebse nachzuschmecken.

»Aus dem Lachsfleisch bereite ich eine Farce«, fuhr er fort, »die mit ein wenig Salz und ein paar Kräutern abgeschmeckt und mit winzigsten glasierten Zwiebelwürfelchen in einem Reisblatt – so dünn wie der Atemhauch auf einer Glasscheibe – zum Kloß geformt wird. Diesen Kloß hänge ich an einen Faden über einen Topf mit delikatem blauen Tee, der sanft vor sich hin dampft. In diesem zartblauen Dampf hängt der Lachsfarceklops genau siebentausend Herzschläge lang – dann ist er auf den Punkt pochiert. Ich befreie ihn aus dem Reisblatt, gebe ihn in die Tomatenessenz – und fertig! Probier doch mal!«

Als Echo zärtlich in den wohlriechenden Kloß biss, geschah etwas wirklich Verblüffendes. Die ganze Welt um ihn herum verschwand, das Laboratorium samt Eißpin hatte sich – nein, nicht in Luft, sondern *in Wasser aufgelöst!* Er spürte es am ganzen Leib, sah Luftblasen vor seinen Augen aufsteigen, dicke graue Bachkiesel unter sich und große fette Lachse, die neben ihm schwammen. Und das Wasser war nicht nur um ihn herum, sondern sogar *in ihm selbst*, in seinem Mund, seinem Hals – er atmete es regelrecht. Und dann wusste er mit einem Mal, dass er ein Lachs war. Die Erkenntnis war so lebensecht und überraschend, dass er einen Laut der Verblüffung von sich gab, der dicke Luftblasen aus seinem Maul aufsteigen ließ, die ihm die Sicht versperrten. Und dann, genauso plötzlich, wie es verschwunden war, war alles mit einem Schlag wieder da: die vertraute Welt, die Küche und der Schreckenmeister. Echo war so verdattert, dass er vom Teller zurückwich und versuchte, sich das Wasser aus dem Fell zu schütteln. Aber da war kein Wasser. Er war so trocken wie ein Kaminscheit.

»Du warst für ein paar Momente ein Fisch, stimmt's?«, fragte Eißpin und wartete die Antwort gar nicht erst ab. »Nicht irgendein Fisch – du warst ein Lachs! Du hast das Wasser in deinen Kiemen gespürt, nicht wahr? Obwohl du gar keine Kiemen besitzt.«

»Allerdings«, antwortete Echo, immer noch verblüfft. »Ich war so sehr Fisch, wie man es nur sein kann. Ich habe das Wasser *geatmet.*« Er wollte mit der Tatze einen Tropfen aus seinem rechten Ohr holen, aber es war so trocken wie sein übriges Fell.

»Dann habe ich das Rezept richtig befolgt. Es stammt vom größten Lachskoch von Vielwasser. Er hat sich sein ganzes Leben lang geweigert, etwas anderes zuzubereiten als Lachs, und das hier war sein Lieblingsrezept. Bedien dich!«

Echo zögerte nur kurz und genehmigte sich den restlichen Kloß – und war sogleich wieder unter Wasser! Für eine Kratze ist das nicht der angenehm-

ste Zustand, aber da er jetzt wusste, dass es nur eine Illusion war, konnte er den kulinarischen Zaubertrick diesmal sogar genießen. Er geriet in eine Stromschnelle, wurde von einem wilden Wirbel aus Süßwasser und Luftblasen abwärtsgerissen, tauchte kurz mit dem Kopf aus dem Fluss auf, sah einen blauen und sonnigen Himmel – und saß plötzlich wieder auf Eißpins Küchentisch.

»Das war toll!«, rief er begeistert und schüttelte sich erneut. »Dass man so etwas mit Klößen erreichen kann, ist allerhand.« Er machte sich daran, die köstliche Tomatenessenz aus dem Teller zu schlabbern.

»Es handelt sich um eine sogenannte Metamorphose Mahlzeit«, erklärte Eißpin, »ein alchimistischer Ableger der Kochkunst, der schon in der Frühzeit der Alchimie gepflegt wurde. Heute ist das vom nattifftoffischen Gesundheitsamt verboten – ich hoffe, du zeigst mich nicht bei den Behörden an.« Der Meister grinste. »Die halluzinogene Wirkung kommt zum Teil von einer sehr seltenen Sorte blauen Tees, der nur an den Rändern der Süßen Wüste wächst. Und von diversen Kräutern in der Lachsfarce, die heute nur noch Alchimisten züchten können – Schlafwurz, Phantasilie und Hypnian zum Beispiel. Würde ich den Tee und die Kräuter höher dosieren, könntest du dich stundenlang wie ein Fisch fühlen.«

»Tatsächlich?«

»Kein Problem. Aber das wäre ja nicht der Sinn der Sache, wenn du dich hier stundenlang auf dem Tisch rumwälzt und glaubst, du seist ein Lachs. Es ist immer eine Frage der Dosierung. So wie man eine Suppe auch versalzen kann.«

»Verstehe«, nickte Echo. »Geht das nur mit Lachs?«

»Oh nein! Jede Sorte Fisch. Jede Tierart. Es geht sogar mit Pflanzen. Ein Huhn. Ein Kaninchen. Ein Wildschwein. Alles, was man essen kann! Ich kann dich in einen Steinpilz verwandeln, wenn du willst.«

»Ich bin beeindruckt«, sagte Echo. »Du hast viel versprochen, aber das übertrifft all meine Erwartungen.«

»Das ist noch gar nichts, Kleiner«, winkte Eißpin ab. »Das ist erst der Anfang. Eine Vorspeise. Eine von vielen.«

Er räumte den abgeleckten Teller weg und stellte einen neuen hin. Echo wunderte sich, dass von ihm ein unwiderstehlicher Geruch aufstieg, obwohl er leer war.

»Unsichtbarer Kaviar«, erläuterte Eißpin. »Vom Tarnkappen-Stör. Der teuerste und seltenste Kaviar überhaupt. Versuch mal einen unsichtbaren Fisch zu

fangen – mit der Hand, denn nur so ist es erlaubt, den Tarnkappen-Stör zu jagen. Ich habe nur ein einziges winziges Kaviar-Ei davon ergattern können, und ich kann dir sagen, dass ich dafür meine fragwürdigsten Beziehungen in die Unterwelt von Sledwaya spielen lassen musste. An diesem Ei klebt Blut!«

Echo wich vom Teller zurück.

»Nicht *direkt* an dem Ei«, sagte Eißpin. »Im übertragenen Sinne. Es war eigentlich für den Zaan von Florinth reserviert. Mir wurde mitgeteilt, dass florinthische Glasdolche zum Einsatz kamen und einige Hilfsköche in Suppe ertränkt wurden, um den Chefkoch des Zaans letztendlich davon zu überzeugen, seinen Herrn um das Ei zu prellen. Er überlistete ihn, indem er ihm ein herkömmliches Kaviar-Ei servierte, das er mit verbundenen Augen essen musste, weil es dann angeblich noch intensiver schmeckt. Mit dem Zaan von Florinth kann man so was machen, seitdem ihm in seinem Palast der Stuck auf den Kopf gefallen ist.«

Derartig abenteuerlich organisierter Kaviar machte Echo wieder neugierig, und er fahndete mit seiner Zunge auf dem Teller nach dem unsichtbaren Ei. Plötzlich ereignete sich auf seinem Gaumen eine kleine Geschmacksexplosion, die ihn wohligh erschauern ließ.

»Hmmm ...«, machte Echo. So schmeckte also Kaviar vom Tarnkappen-Stör. Himmlisch.

»Und jetzt sieh dir mal deine Zunge an«, befahl Eißpin und legte dem Krätzchen einen silbernen Löffel hin, damit es sich darin betrachten konnte. Echo beugte sich darüber, sah belustigt sein von der Löffelwölbung verzerrtes Gesicht, öffnete das Maul – und erschrak fürchterlich. Denn er hatte keine Zunge mehr.

»Nein«, grinste Eißpin. »Die ist nicht weg. Sie ist nur vorübergehend unsichtbar. Sie erscheint wieder, wenn der Geschmack des Kaviars verschwunden ist.«

Echo blickte mit aufgerissenem Schlund auf den Löffel, starr vor Entsetzen. Was war, wenn Eißpin sich irrte? Ein Kratzenleben ohne Zunge war so undenkbar wie eines ohne Schweif. Aber tatsächlich: Je mehr sich der Geschmack verflüchtigte, desto deutlicher war seine Zunge zu erkennen, bis sie wieder ganz zu sehen war. Echo atmete auf.

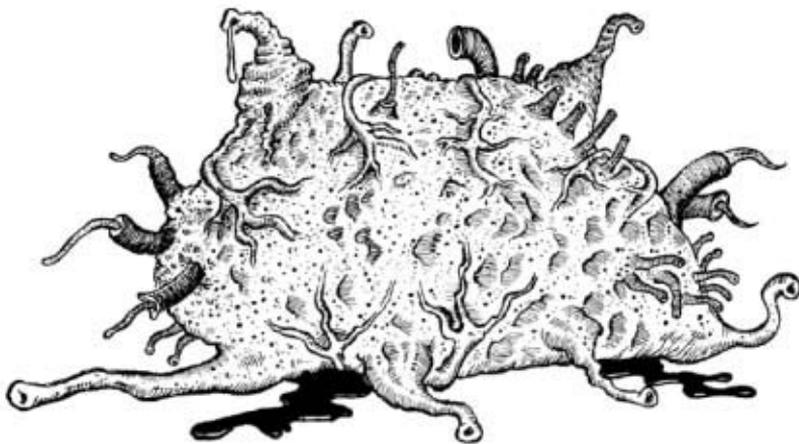
»Wahrer Genuss sollte gelegentlich mit einem gewissen Nervenkitzel einhergehen«, sagte Eißpin, der bereits wieder eine neue Speise in einer gusseisernen Pfanne zubereitete. »Was wäre der Verzehr eines Bienenbrottes ohne die Gefahr, dabei eine nichtentstachelte Dämonenbiene zu erwischen? Was wäre

ein gedämpfter Runkelfisch, wenn man nicht aufpassen müsste, sich an seinen tödlich giftigen Gräten zu verletzen? Spürst du die beglückende Erleichterung, deine Zunge wiederzuhaben? Auch das ist Genuss. Unbezahlbar.«

Eißpin stellte Echo einen neuen Teller hin.

»Keine Angst, davon fallen dir nicht die Haare aus, und es wächst dir auch kein Horn auf dem Kopf. Das ist der gebratene Brömen eines Knilschs.«

Echo betrachtete den neuen Gang misstrauisch. »Was ist bitte ein Brömen? Und was ist ein Knilsch?«



»Ein Knilsch ist ein Tier, das ausschließlich in Kanalisationen vorkommt und sich von Dingen ernährt, die ich bei Tisch lieber unerwähnt lasse – ebenso wie sein Aussehen. Wegen seiner dramatischen Lebensumstände besitzt der Knilsch ein Organ, das zugleich verdaut wie ein Magen, entgiftet wie eine Leber und filtert wie eine Niere: der Brömen. Und nicht nur das: Stell dir vor – der Knilsch *denkt* auch noch mit seinem Brömen! Ein Superorgan, das in der gesamten zamonischen Biologie keine Entsprechung hat. Der frische Knilschbrömen ist eine Delikatesse, für die sich die Chefköche auf den Wochenmärkten schon mal mit Filetirmessern duellieren.«

Echo musste aufstoßen, und er verspürte ein vages Unwohlsein. Er versuchte sich einen Knilsch vorzustellen, aber als vor seinem inneren Auge eine Kreatur aus filzigen Haaren und rosafleischigen Rüsseln Gestalt annahm, ließ er es doch lieber bleiben.

»Warum gelten den Feinschmeckern gerade Dinge, die einen natürlichen Widerwillen erzeugen, als höchste Delikatesse?«, fragte Eißpin. »Lebende Austern, kranke Lebern von gestopften Gänsen, die Gehirne von kindlichen Kälbern? Die ungeborenen Kinder von Fischen? Der Brömen eines Knilschs?«

Er gab gleich selber die Antwort. »Es ist der Reiz der Überwindung. Und die Überwindung von Normen ist die größte Antriebskraft der Alchimie. Nicht nur das Kochen, auch das Essen ist der Alchimie verwandt. Iss diesen Knilschbrömen, analysiere mit Zunge und Gaumen seine Geschmacksbestandteile, und du bist bereits dabei, ein Lehrling der Alchimie zu werden! Schließ die Augen!«

Echo gehorchte, biss in das seltsame Organ und kaute andächtig. Da war kein Geschmack, den er identifizieren konnte. Nichts, was ihn an irgendeine Mahlzeit erinnerte. Es war, als würde er eine Speise zu sich nehmen, die man auf einem anderen Planeten zubereitet hatte.

»Ich schmecke nichts, was ich bereits kenne. Es riecht fremd. Es schmeckt fremd. Alles ist ungewöhnlich. Aber es ist interessant.«

Echo schluckte den restlichen Bissen hinunter.

Eißpin zeigte mit ausgestrecktem Finger auf die Kratze und triumphierte: »Dann bist du ein Feinschmecker! Ein geborener Gourmet *und* ein Alchimist!«

»Bin ich das?«

»Kein Zweifel! Ein kulinarischer Ignorant hätte den Brömen eines Knilschs sofort ausgespuckt. Kaum etwas anderes schmeckt so außergewöhnlich. Solche Leute suchen nach vertrauten Genüssen – sie würden am liebsten immer das Gleiche essen. Ein Gourmet aber würde von einer gebratenen Parkbank probieren, nur um zu wissen, wie sie schmeckt. Und das ist das Wesen des Alchimisten: Nichts Fremdes, nichts Neues, nichts Überraschendes kann ihn schrecken. Im Gegenteil – er sucht danach. Bist du bereit für den nächsten Gang?«

Und so ging es den ganzen Abend weiter: Nudeln mit Blattgold überbacken, Katzenwels mit Garnelenbutter, Knurrhahn mit zwölf Soßen, Seespinne mit Paprika-Cassonade, Glatzbutt mit Zucchini-Schuppen, Sautierter Hummer im Auberginen-Schiffchen, Moorschneehuhn-Nierchen mit Morchel-Essenz, Täubchen-Chartreuse mit Mangoldwickel, Midgardkaninchenzunge in Lavendelsauce, Gefüllter Sumpfschweinschwanz auf Blauem Blumenkohl, Gabelbeinfleisch in Melissengelee, Geeiste Seegurkensuppe mit gehobelten Längschwänzen – immer in winzigsten Portionen, oft ein Bissen nur, damit die Lust auf mehr nach jedem Gang erhalten blieb. Und dann erst die Desserts!

Eißpin kredenzte eine abenteuerliche Köstlichkeit nach der anderen und mit ihnen jedes Mal eine erhellende Information, eine spannende Geschichte oder irgendeine verrückte Legende. Echo hatte sich noch nie derart gut unterhalten und gleichzeitig hervorragend verköstigt gefühlt. Er folgte dem Hantieren des Schreckenmeisters am Herd genauso gebannt wie seinen Ausführungen, während er die einzelnen Gänge verschlang. Der Tyrann von Sledwaya zeigte ihm völlig neue Seiten seiner Persönlichkeit: die des perfekten Gastgebers und des charmanten Plauderers und Alleswissers, der nebenher mit leichter Hand eine kulinarische Sensation nach der anderen zubereitete, um sie dann mit den vollkommenen Manieren eines Oberkellners der Spitzengastronomie zu servieren. Alles war auf den Punkt gegart, perfekt gewürzt, von der einzig richtigen Temperatur und so harmonisch auf dem Teller arrangiert wie ein florinthisches Blumengesteck auf dem Frühlingmarkt. Echo war bezaubert. Die Gedanken an Vollmond, Kratzenfett und baldiges Ableben waren völlig verflogen. Und noch tief in der Nacht tischte Eißpin Gang um Gang auf, bis Echo ihn schließlich um Gnade anflehen musste.

Zum guten Schluss trug der Meisterkoch das schon halb ohnmächtige Krätzchen, welches nun doppelt so viel wog wie noch vor Stunden, in ein anderes Zimmer, in dem ein großer Ofen stand und wohlige Wärme verströmte. Er richtete ihm ein wundervolles, mit dicken Kissen gepolstertes Schlafkörbchen, in dem Echo leise schnurrend entschlummerte.

