

Sarah Satt

Miss en Place

Roman



CSV

Für Mama und Christoph



*Jede Geschichte hat ihren Soundtrack.
Viel Vergnügen mit der Playlist zum Buch:
www.sarabsatt.com/miss-en-place-playlist*

„MISE EN PLACE“ IS FRENCH FOR
„GET YOUR SHIT TOGETHER“.

— *Anthony LeDonne*

WHEN MUSIC WRITERS GROW UP,
THEY BECOME FOOD WRITERS.

— *Drew Tewksbury*

1

Sachen, die mich in den letzten drei Jahren zum Weinen gebracht haben (in beliebiger Reihenfolge, ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

- Der Tod von Chris Cornell (*Nearly Forgot My Broken Heart* – der Songtitel ein leeres Versprechen –, jedes einzelne seiner Lieder ist und bleibt eine schmerzliche Erinnerung).
- Das Ziehen meines Weisheitszahns rechts unten (hartnäckiger Bastard!).
- Patrick nach seinem Autounfall regungslos im Krankenhausbett liegen zu sehen.
- Das Ende von *Extrem laut und unglaublich nah*.
- Mit Grippe das Bett zu hüten, während HIM ihr Abschiedskonzert gaben.
- Als ich das erste Mal Julien Bakers *Turn Out The Lights* gehört habe (bei Minute 2:22 ging's los).
- Schokokekse mit Zuckergusssternen ...

Gibt es einen traurigeren Ort als einen 24-Stunden-Supermarkt nach elf Uhr nachts? Ein sonst lebendiger und geschäftiger Mikrokosmos, der so tut, als wäre alles ganz normal, obwohl sich in seinen Gängen gerade eine Zombie-Apokalypse abspielt. Die betrunkenen, wahrscheinlich eingerauchten Halbstarcken, die sich am Snackregal zu schaffen machen, um ihren Heißhunger

auf etwas zu stillen, das noch besser funktioniert als Chips und Wasabinüsse. Die blutleeren Workaholics, die mechanisch Smoothies, Fertigsalate und Rohkostriegel hamstern, in Gedanken schon bei der Nachtschicht, mit der sie morgen vor ihren Kollegen prahlen werden, das eigene Schlafdefizit wie einen Mitarbeiter-des-Monats-Orden stolz zur Schau gestellt. Dazwischen die Stadtstreicher, die ziellos zwischen Schildern mit *Backwaren*, *Zahnpflege* und *Spirituosen* umherstreifen.

Gilt man eigentlich auch als obdachlos, wenn man zwar einen Wohnsitz, zu diesem aber gerade keinen Zugang hat? Bescheuerte Sicherheitstür! Und das ausgerechnet heute. Es ist ja nicht so, dass ich mich das erste Mal in meinem Leben irgendwo ausgesperrt hätte – aber doch nicht mitten in der Nacht und ohne Handy! Das liegt jetzt in trauter Zweisamkeit mit meinem Schlüsselbund am Küchentisch.

Wäre ich MacGyver, hätte ich aus dem Inhalt meines Portemonnaies, das Gott sei Dank noch in der Jackentasche steckte, und den vor sich hin gammelnden Resten im Müllsack, den ich nur schnell nach unten bringen wollte, bestimmt eine improvisierte Vorrichtung zum Schlossknacken basteln können. Vorausgesetzt natürlich, ich wäre nicht vorher vom Gestank der zwei Wochen alten Asianudelreste ohnmächtig geworden.

Dass Patrick und ich gegenseitig unsere Ersatzschlüssel verwahren, hat sich schon öfters bezahlt gemacht. Da seine Schicht aber mindestens bis drei Uhr morgens geht, sich der Ersatzschlüssel für seine Wohnung in meiner befindet und ich als Millennial zwar schockierenderweise alle Strophen aus *NSYNCS *Bye, Bye, Bye*, aber gerade mal drei Telefonnummern auswendig weiß (von Polizei, Feuerwehr und Rettung), erschien mir die Redak-

tion als beste Zufluchtsoption. Das gesamte Gebäude war vor zwei Jahren auf ein Schlüsselkartensystem umgestellt worden, weshalb sich der Schlüssel dazu jetzt in meinem Portemonnaie und nicht am Schlüsselbund in meiner Wohnung befindet. In einer Nachtschicht vor ein paar Wochen hatten Foto-Konstantin und ich noch gewitzelt, dass es angesichts der unzähligen Stunden, die wir in der Redaktion verbrachten, doch einfacher wäre, sie zwischen Arbeitsschluss und -beginn gar nicht erst zu verlassen. Morgen früh steht zweifellos eine Premiere ins Haus: Ich werde die Erste im Büro sein. Auf halbem Weg zu meinem Schlaf-, pardon, Arbeitsplatz ist mir aufgefallen, dass ich seit den zwei Brötchen auf dieser alpträumhaften Weinverkostung nichts mehr gegessen habe. Einer der Vorteile in einer Großstadt: Falls du die Nacht statt mit Partymachen lieber mit Shopping oder U-Bahn-Fahren zum Tag machen willst, kein Problem. Auf den Supermarkt beim Franz-Josefs-Bahnhof ist Verlass.

Im zahnrzthell ausgeleuchteten Inneren untermalt muntere Hintergrundbeschallung das triste Treiben. Willkommen im Fahrstuhl zum Weltuntergang! Und es kommt noch besser: *Italienwochen!* verkündet ein Werbebanner mit dynamisch wehender Grün-Weiß-Rot-Flagge. Schon habe ich Horvath wieder vor Augen, wie sie ihre Haare zu einem losen Knoten zusammenbindet und dabei eine perfekt gezupfte Augenbraue über der schwarzen Brille nach oben zieht: „Außerdem bist du doch Italienerin! Ist Essen nicht so was wie eure zweite Muttersprache?“

Nur weil ihr Urgroßvater Ungar war, geh ich doch auch nicht davon aus, dass mir meine Chefredakteurin ein Zahnimplantat zu einem unschlagbaren Preis einsetzen kann! Ich habe das Ge-

fühl, keinen Deut italienischer zu sein als die über meinem Kopf ausgelobten Angebotswochen.

Den Großteil meiner Kindheit war Italien in unserem Zuhause ungefähr so präsent wie Autotune in einem Song von Freddie Mercury. Meine Mutter, eine Kalabresin aus der Kleinstadt Rossano, war dermaßen unermüdlich damit beschäftigt, alles echt Wienerische zu verinnerlichen, dass man hätte meinen können, mein Vater wäre in der Familie der mit den italienischen Wurzeln. Nach jahrelangem Perfektionieren und Hinterherhufen hinter ihrem Leo war es ihr sogar gelungen, das L, das ihm im zwölften Wiener Bezirk in die Wiege gelegt worden war, meidlingerischer auszusprechen als er. Hätte meine Großmutter mütterlicherseits nicht dermaßen unermüdlich dagegen gewettert, würde mein Name nicht Sofia Sabato, sondern Sofia Brunner lauten. Was mich nicht nur um eine klangschöne Alliteration, sondern auch um die dreiminütige Galgenfrist bei der alphabetischen Anwesenheitsüberprüfung im Klassenbuch gebracht hätte. Während in den Freundschaftsbüchern jede zweite meiner Volksschulfreundinnen unter Lieblingspeise „Spaghetti“ oder „Pizza“ anführte, war bei mir feinsäuberlich „Schinkenfleckerl“ zu lesen. Ein Rezept, das Mama aus einem dicken Wälzer namens *Die gute Küche* hatte, der stets auf ihrem Nachtkästchen lag, wenn er nicht gerade in der Küche gebraucht wurde. Nach den Sommerferien schwärmte die halbe Klasse vom Strand in Grado, dem Luna Park in Jesolo oder den *Sale Giochi* in Lignano. Ich erzählte vom Strandbad Gänsehäufel und dem Wurstelprater.

Nur einmal im Jahr kam die Südländerin in meiner Mama durch. Anfang November, wenn die Sonne den Anschein machte, sich morgens ähnlich aufs Firmament quälen zu müs-

sen wie unsereins aus dem Bett, hielten leuchtende Zitronen und Orangen Einzug in unsere kleine Wohnung. Zum ersten Advent war jede freie Fläche mit Kartons voller duftender Tarocco Blut-orangen, Mandarinen, Cedri und Einmachgläsern verstellt, sodass man bei der Suche nach einem Platz zum Zeitunglesen oder Hausaufgabenmachen kreativ werden und ausweichen musste – ins Schlafzimmer oder, wie ich bevorzugte, in die Badewanne. Am besten gelaunt war Mama aber im Jänner, wenn sie Bergamotten aus Kalabrien geschickt bekam. Mir machten die Blut-orangen wesentlich mehr Spaß, vor allem, weil ich meinen Klassenkameraden absurde Horrorgeschichten über die Provenienz des namensgebenden Blutes auftischte. Wenn ich am Ende meiner Ausführungen beherzt in mein Kipferl mit Blutorange-marmelade biss, hoben selbst die coolen Jungs aus der letzten Reihe anerkennend die Augenbrauen.

Der Einkaufsroutenplaner hat seine Arbeit gut gemacht. Der Weg zur Sandwichvitrine führt geradewegs durch Italien. Durch ein Spalier von apulischem Olivenöl, Aceto Balsamico aus Modena, Salami aus der Emilia Romagna. Vorbei an Stapeln von Antipasti und Gläsern mit Sugo, flankiert von Teigwaren für alle geometrischen Neigungen und einem Wall aus Rotweinflaschen. Beim Gedanken an den Wein von heute Vormittag oder vielmehr die damit verbundene Serie an Fettnäpfchen, in die ich gleich beim ersten Termin in meiner neuen Position beherzt gesprungen bin, macht mein leerer Magen einen Salto. Gespräche mit ein paar Winzerinnen und Winzern führen, ihre Statements zum aktuellen Jahrgang einholen und mir die überzeugendsten Tropfen notieren – ein Kinderspiel, hatte ich mir beim Hinaufsteigen der Treppe zur Jahrgangspräsentati-

on in der Hofburg gesagt. Keine zehn Minuten später war meine Zuversicht auf „Wenigstens ist der Spucknapf halb voll“ zurückgeschrumpft.

Drei Dinge, die du auf einer Weinverkostung unterlassen solltest:

1. Dort mit einem Coffee-to-go-Becher in der Hand aufkreuzen – Kaffee macht deine Geschmacksnerven offenbar schwerhörig und dich als Banausin kenntlich.
2. Mit einer Deo-Wolke kaschieren, dass du verschlafen und deshalb nicht geduscht hast – Noten von Katzenpisse können im Bukett eines Sauvignon Blanc durchaus erwünscht sein, Anklänge von Rexona sind es nicht.
3. Dein Glas ohne Übung mit vollem Enthusiasmus schwenken – das Farbspiel lässt sich zwar am besten vor weißem Hintergrund betrachten, aber nicht unbedingt auf der Tischdecke des Präsentationstisches.

Heute Abend also lieber kein Wein. Bleibt mehr für die Zombie-Jugend. Die drei Jungs, dem Oberlippen-Bartflaum nach alleamt um die sechzehn, haben es geschafft, sich von Chips und Co loszureißen, und schlendern mit ihrer salzigen Beute und einer Dopplerflasche Richtung Kassa. Einer von ihnen bleibt neben mir kurz stehen und mustert mich. „He Baby, hast an Tschick für mich?“ Kein Baby. Keine Zigarette. Keine Lust zu antworten. Nach einem zweiten, lauterem „He!“ lässt er es gut sein und versucht, seine Kumpels an der Kassa einzuholen. Ich habe es fast bis zu den Sandwiches geschafft, da schiebt sich eine vertraute dunkelbraune Packung in mein Blickfeld und wirft mich 24 Jahre zurück.

Der Sommer 1994 war ein ganz besonderer. Ich durfte ihn erstmals nicht im überhitzten Wien, sondern bei meiner Nonna Elisa in Rossano verbringen. Meine Eltern waren neben der Arbeit mit dem Umzug in eine größere Wohnung beschäftigt und dachten wohl, sie könnten auf meine Hilfe genauso gut verzichten wie ich auf Ferien zwischen Siedlungskartons. Von den Geschichten und Urlaubsfotos meiner Klassenkameraden beflügelt, sah ich mich bereits unter blau-gelben Sonnenschirmen Eis schlecken und mit anderen Kindern spektakuläre Wasserrutschen hinuntersausen. Nach meiner Ankunft stellte ich fest, dass es in Rossano zwar keine Strandpromenade, dafür aber Kirchen wie Sand am Meer gab. Die Tatsache, dass das Provinzstädtchen einmal eine der bedeutendsten Städte im Byzantinischen Reich war, lässt eine Achtjährige nicht gerade in Freudengeschrei ausbrechen. Angesichts der Cattedrale im Centro Storico, der Chiesa Panaghia, der Chiesa San Marco, der Chiesa San Nilo, der Chiesa Bernardino und der Kapellen wie der des San Francesco, des San Giacomo und San Domenico könnten die Bewohner gut und gerne jeden Tag der Woche ein anderes Gotteshaus aufsuchen. Glücklicherweise beließ es Nonna meist bei der Sonntagsmesse und einem sporadischen Gottesdienst unter der Woche, zu dem ich sie nur deshalb ohne Widerworte begleitete, weil wir am Heimweg im Caffè Tagliaferri einkehrten. Während sie ihren *caffè al banco* trank, bekam ich eine gefüllte Schoko-Cremerolle oder eine dieser aus Hunderten knusprigen Teigblättern bestehenden Vanille-Taschen serviert – meine zweitliebste Süßigkeit während dieses Sommers. Die wahre Delikatesse bewahrte Nonna in der obersten Lade ihres Nachtkästchens auf. Jeden Morgen, wenn es meiner kindlichen inneren Uhr zufolge

höchste Zeit zum Aufstehen war, kam ich zu ihr ins knarrende Bett gekrochen, um sie dann bei ihrem Morgenritual zu beobachten. Nachdem ihre Finger vom Kreuz ausgehend die einzelnen Perlen ihres zartrosa Rosenkranzes abgewandert waren, griffen sie hinüber zur Nachtkästchenlade und förderten eine dunkelbraune Packung mit fein säuberlich eingerolltem oberem Ende und der weißen Aufschrift *Pan di Stelle* zutage. Mit fast zeremonieller Andacht und einem verschwörerischen Lächeln nahm sie einen Keks für sich und einen für mich heraus, wohlwissend, dass meine Mutter so eine Nascherei vor dem Frühstück nicht erlauben würde. Statt meinen Anteil sofort zu verschlingen, zählte ich zunächst gewissenhaft die weißen Zuckergusssterne ab, die den Schokoladenkeks zierten. Es waren immer exakt elf Stück.

„Wenn einer fehlt, ist er als Sternschnuppe vom Himmel gefallen. *Significa: puoi esprimere un desiderio*“ – dann darfst du dir etwas wünschen, hatte mir Nonna bei meiner ersten Begegnung mit der fremden Nascherei erklärt. Sternschnuppen waren selten und ich hatte noch nie eine mit eigenen Augen gesehen, weshalb es mich nicht weiter verwunderte, dass wir weder in dieser noch in einer der folgenden Packungen ein Exemplar mit zehn Sternen vorfinden sollten. Noch Jahre später brachte mir Nonna, wenn sie uns einen ihrer seltenen Besuche in Wien abstattete, *Pan di Stelle* mit und betonte in Mamas Hörweite: „*Ma solo a fine pasto!*“ – aber erst nach dem Essen, wobei sie mir heimlich zuzwinkerte.

Als sie vor vier Jahren gestorben war, fuhren Mama und Papa allein zur Beerdigung nach Rossano. Ich war gerade in Helsinki, um eine Reportage über Tuska, ein mehrtägiges Metal-Festival, zu schreiben. Der finnische Name der Veranstaltung in einem ehemaligen Stromkraftwerk bedeutet so viel wie „Schmerz“ –

eine unbarmherzige Pointe, die mir erst nach meiner Rückkehr bewusst wurde. Für die Reportage waren eine Doppelseite in der Printausgabe und ein erweitertes Online-Feature eingeplant. Ich hatte seit meiner Ankunft noch nicht mit dem Veranstalter gesprochen, noch keinen Hauptact gesehen und erst zwei der fünf Bands auf meiner Liste interviewt. Ich hatte meinen Job zu erledigen. Was hätte es auch geändert, wenn ich die Zelte frühzeitig abgebrochen hätte (buchstäblich, denn damals erschien mir ein Einmannzelt noch als passable Schlafgelegenheit) und nach Kalabrien geflogen wäre? Nonna war nicht mehr da. Und ich war inzwischen zu alt, um alle Kekspackungen der Welt nach einem fehlenden Zuckergussstern zu durchsuchen, um mir dann wünschen zu dürfen, dass sie es noch wäre.

Meine Augen brennen. Meine Hand, die Finger fest um die Packung *Pan di Stelle* geschlossen, zittert. Mühsam unterdrücke ich ein Schluchzen. Dann kommen die Tränen, sie schießen mir unkontrolliert in die Augen und laufen, vermischt mit Mascara, über meine Wangen. Ich bemühe mich mit den Ärmeln meiner Jeansjacke um Schadensbegrenzung. Schwarz wie die meisten meiner Sachen verschlucken sie die Mascaraflücken. Könnte sich bitte ein Loch im Boden auftun und dasselbe mit mir machen? Im Vorbeigehen schnappe ich das erstbeste Sandwich aus der Vitrine, das ich zu fassen bekomme, und lasse es neben die Kekse aufs Kassaband fallen. Die Kassiererin meint es gut mit mir, sie erspart mir Blickkontakt und jeglichen Small Talk. Vielleicht ist sie solche mitternächtlichen Gefühlsausbrüche gewohnt. Ohne eine Miene zu verziehen, überreicht sie mir mein Rückgeld. „Wiederschaun!“

Die Schlüsselkarte erfüllt sowohl am Haupttor in der Porzellan-gasse als auch im vierten Stock ihren Zweck und gewährt mir Einlass in das, was unter uns Mitarbeitern nur „die Brücke“ heißt. Im offenen Altbaubüro laufen alle Ressorts zusammen. Von hier aus werden große und kleine Geschichten navigiert. So wie in *Star Trek*, nur mit dem Unterschied, dass unser Lift alles andere als „turbo“ ist und das größte Fenster nicht in den Welt-raum, sondern auf den alten Jüdischen Friedhof hinausgeht, der sich auf 2000 Quadratmetern im Innenhof erstreckt. Dass der einzige Zugang zum Friedhof über das gegenüberliegende Pen-sionistenheim führt, ist Horvaths liebste Pointe, wenn sie Partner und Gäste durch die Redaktion führt.

Wie friedlich die Brücke wirkt, in dieser absoluten Stille und beinahe völliger Dunkelheit. Das schwache Mondlicht spiegelt sich in Horvaths Glaskubus. An den in Sechsergruppen angeordneten Schreibtischen künden grüne Standby-Lichter von der ständigen Einsatzbereitschaft der Bildschirme. Mein Ziel liegt am anderen Ende des Raumes, aber ich denke nicht daran, das Licht einzuschalten. Mitten in der Nacht hier zu sein, ist schon schlimm genug, ich muss meine Misere nicht auch noch aus-leuchten. Außerdem würde ich mich selbst mit Augenbinde und Kopfhörern auf der Brücke zurechtfinden. Im Besprechungs-zimmer stehen bereits Wasserflaschen und Gläser für die mor-gige Redaktionssitzung bereit. Die Neue vom Empfang muss sie vorsorglich hinübergetragen habe, bevor sie gegangen ist. Direkt dahinter befindet sich der Think-Tank – ein mit Whiteboards getäfelter fensterloser Raum mit zwei großen Sofas und drei ver-nachlässigten Gymnastikbällen für ergonomisches Sitzen. Ur-sprünglich wurde der Raum als IT-Kämmerchen genutzt. Nach-

dem die wachsende Abteilung in den oberen Stock übersiedelt war, standen plötzlich die Sofas drin und der Raum sollte zum Brainstormen und für Yoga genutzt werden – wie unvereinbar die beiden Aktivitäten sind, war der Geschäftsführung wohl ent-gangen. Ich schlage mein Lager auf dem größeren Sofa auf und begutachte mein in Plastik eingeschweißtes Sandwich. Tofu und Gemüse. War ja klar! Ich hätte mir einfach eine Käsekrainer am Würstelstand holen sollen, denke ich, während ich die Keks-packung aufreiß. Die Schokokekse verfehlen ihre tröstliche Wir-kung und drücken erneut auf meine Tränendrüse. Sie schme-cken wie früher. Ich mümmle und krümle mich durch die halbe Packung. Sternschnuppe hin oder her, ich wünschte, ich wäre zum Begräbnis nach Italien gefahren. Ich wünschte, alles wäre wieder wie vor einer Woche. Ich wünschte, Horvath würde ein-sehen, dass sie einen großen Fehler macht.

Marmellata di Arance Rosse

Diese fruchtige Marmelade aus Tarocco Orangen, die sich Mama jeden Winter direkt aus Kalabrien liefern lässt, zaubert in den grauen Wintermonaten das leuchtende Abendrot des Südens aufs Butterbrot, ins Kipferl – oder auch in die Biskuitroulade.

(Ergibt 5 Gläser à 250 Milliliter)

10–12 unbehandelte Blutorangen 1–2 Zitronen (für ca. 50 ml Saft)
(ungeschält ca. 1,8 kg, geschält ca. 1 kg) 350 g Gelierzucker 2:1

1. Zwei Blutorangen mit heißem Wasser abwaschen, gründlich abtrocknen und mit einem Sparschäler die Schale in feinen Streifen entfernen (ergibt ca. 30 Gramm Schale). Falls auf der Innenseite der Schalen noch weiße Haut (Albedo) zu sehen ist, mit einem Teelöffel abschaben, damit die Marmelade nicht zu bitter wird. Die Schalen blanchieren und in feine Streifen schneiden.

2. Alle Orangen sorgfältig schälen und die Schalen entsorgen. Die Orangen in Scheiben schneiden und alle Kerne entfernen. Die Zitronen auspressen. Die Orangenscheiben in einen Topf geben, mit dem Pürierstab pürieren und anschließend aufkochen.

3. Den Gelierzucker in das warme Orangenpüree einrieseln lassen – das verhindert, dass der Zucker karamellisiert und so den Geschmack verfälscht. Gut umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Die Orangenschalenstreifen hinzufügen. Die Masse 6 bis 8 Minuten unter Rühren köcheln lassen, den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Kurz vor Ende der Kochzeit den Saft der Zitronen hinzufügen.

4. Eine Gelierprobe durchführen. Die Marmelade vor dem Abfüllen 5 Minuten stehen lassen, damit sich die Schalen gleichmäßig darin verteilen. Mit einem Krug oder mithilfe eines Trichters in sterile Gläser abfüllen. Die Gläser verschließen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.

Tipp: Falls die Marmelade eine besonders feine Textur haben soll, das aufgekochte Orangenpüree vor der Zuckerzugabe durch ein Haarsieb passieren. Wer auf die Schalenstücke in der Marmelade lieber verzichtet, püriert die blanchierte Schale mit den Orangenscheiben. In diesem Fall verringert sich die Einkochzeit auf etwa 3 Minuten.