

Alles Matschiato

Selbstverteidigung im Straßenkaffee und das Glück des Kleinmeisterfeiertags

Auf der Gass' hocken und Latte Macchiato trinken gehört längst zum traditionellen badischen Brauchtum. In ihrem Herkunftsland wird die milchige Nährlösung zwar gerne Kleinkindern verabreicht, die noch keinen richtigen Cafè vertragen, als Plantagentränk der Selbstdarsteller konnte sich Latte Macchiato dennoch international etablieren. Zum Milchschaum schlabbern gehört natürlich die passende Sonnenbrille, die Gläser sollten abweisend dunkel und gewölbt sein, das gibt den distanzierten Touch, auf den der urbane Draußenhocker ungern verzichtet.

Kurzweilige Effekte lassen sich erzielen, wenn man wieder besseres Aussprachewissen bei einer dieser eigentlich-wäre-ich-lieber-Aktionskünstlerin Bedienungen eine „Ladde Matschiado“ bestellt. Ersatzweise funktioniert auch „Gnotschi“ oder „Karpazio“. Die Damen ringen dann immer so schön mit der Fassung. Manche wiederholen pronounciert die korrekte Aussprache, wie in der VHS gelernt. Schön, wenn sich der Service so um den Gast bemüht. Wer den Dialog weiterführen möchte, kann sich am spanischen Philosophen Baltasar Gracià y Morales (1601-1658) orientieren: „Dem Klugen nützen seine Feinde mehr als dem Dummen seine Freunde.“

In gewissen Lokalen scheint die Mineralwasserkarte neuerdings sorgfältiger zusammengestellt als das Weinangebot. Angesichts der Transportwege ist es da nur konsequent, wenn Wasserpreise das Niveau eines heimischen Fassweins hinter sich lassen. Kurioserweise schätzen auch eingeschworene Globalisierungskritiker das so allgegenwärtige wie heilige Pellegrino aus dem Hause Nestlé. Und mancher Sommelier brilliert ungefragt mit seiner Zusatzausbildung zum Wassermeister. Immerhin kann der Gast nicht bestellte Belehrungen zu Mineralstoffgehalt und Perlage mit einer unkonventionellen Variante der Selbstverteidigung kontern, die auch der Sozialgeschichtler Max Goldt empfiehlt: „Bringen Sie einfach das billigste.“ Nach ein, zwei Schrecksekunden gilt man beim Service jedenfalls nicht mehr als vertrottetes Lifestyleopfer, das sich wehrlos ausplündern lässt.

Die lustvolle Vermeidung von Zeiterscheinungen gehört ohnehin zu den immerwährenden Freudenquellen, gerade in der Gastronomie. Schier unerschöpfliches Material bietet hier die Vermeidung mediterraner Irrtümer, die sich nördlich der Alpen wie Staudenknöterich festgesetzt haben. Zudem soll es noch immer Gäste geben, die einen Sommerabend ohne draußen sitzen überleben. Die lange vor den Eisheiligen anhebende Massenbewegung in Richtung Wackeltisch, Latte und Prosecco, lässt sich mit einem entspannten Abend im gedeckten Gastraum unterlaufen. Bei weit geöffnetem Fenster, mild hereinstreichender Luft, ordentlich temperiertem Wein. Ohne freien Blick auf Knoblauch dünstendes Ciabatta.

Mittlere Angestellte verzehren mittelmäßige Tagesteller, zum Spülen steht Apfelsaftschorle bereit, zwischendurch etwas SMS-Dating und zu schlechter letzt noch ein Eimer Cappuccino obendrauf. Das Zeitlimit von 60 Minuten ist einzuhalten. Die Veranstaltung nennt sich Business-Lunch, führt aber letztlich zu Schuppen und grauer Haut. Als noch niemand von Produktmanagern redete, gab es den sogenannten „Kleinmeisterfeiertag“. Zu begehen als Mahlzeit mit Gleichgesinnten in einem sorgfältig gewählten Gasthaus am Freitagmittag. Durch Rede, beredtes Schweigen, geschickte Bestellregie und virtuosen Einsatz von digestiven Hilfsmitteln glitt die Veranstaltung unmerklich in den Nachmittag hinüber, damit wurde der Tag zum Feiertag. Ein, zwei Termine waren in Gefahr, was in der Endabrechnung aber keine Rolle spielt. Im Gegenteil. Wer zur Unterfütterung solcher Glücksfälle etwas Überbau benötigt, wird wiederum bei Gracià y Morales fündig: „Der Zeit nachgeben heißt, sie überflügeln.“