

Unter Druck

Das erste Mal begegnete er mir in jungen Jahren, als ich noch unbehelligt von Autonomiesehsüchten zu Hause wohnte. Das Ding war groß. Schließlich musste es für 6 Personen Essbares kochen. Mein Respekt vor dem zischenden Verschluss hielt sich hartnäckig bis zum Erwerb und Gebrauch eines eigenen. Seit ich selbst das Zischen und Pfeifen überwache, fühle ich mich sicher vor dem wahr Werden von Geschichten, die zu meiner Kinderzeit die Runde machten. Von explodierenden Töpfen war da die Rede, die die Kraft eines mittelschweren Sprengsatzes haben konnten und tatsächlich fand ich bei meinen Recherchen (denn schließlich will man ja nicht bloß in den Kochdunst schreiben) einen Bericht, der diese Geschichten im Nachhinein bestätigt: „Mit seinem Design hinderte Prof. Slany in den 60er Jahren den Druckkochtopf am Explodieren. Davor gab es regelmäßig schlimme Unfälle, da Hausfrauen versuchten, den Topf unter Druck zu öffnen.“ Heldinnen der modernen Haushaltsführung, die unter Einsatz ihres Lebens (und das ihrer Kinder!) den Fortschritt vorantrieben. Vorsicht ist die Mutter der Deckelhebung und ich danke meiner, dass sie ihr und mein Leben nicht dem Fortschritt geopfert hat!

Nun ja – trotz aller Entwarnungen der Experten –, solcherlei Geschichten im Kopf muss man schon einen sehr guten Grund haben, um sich an den Kauf eines Druckkochtopfs zu wagen. Meiner ergab sich eher zufällig, als ich eines freien Nachmittags durch eine belebte Einkaufsstrasse schlenderte und an einem jener Kaufhäuser vorbei kam, die geschlossen werden sollten, da das Konzept veraltet schien, alle Waren unter einem Dach anzubieten – so wurde es zumindest kolportiert. Ich betrat also ein solches Kaufhaus, um zu sehen, was nach dem großen Ausverkauf an Waren noch übrig geblieben war. Der Anblick, der sich mir bot, sprach von Endgültigkeit. Es war, als sähe man in die offenen Wunden eines zum Abriss freigegebenen Hauses. Die Regale waren leer, das zur Darbietung der Ware aufgestellte Mobiliar größtenteils abgebaut. Die letzten, kläglichen Reste von Töpfen und Geschirr waren in der Mitte des Raumes auf Schachteln zusammen gestellt. Die Verkäuferinnen bemühten sich, die beste Miene zu diesem schauerlichen Spiel aufzusetzen. Sie verzogen keine. Ich fühlte mich, als wäre ich in ein Begräbnis geplatzt, ohne den Verstorbenen gekannt zu haben. Was nun von mir verlangt wurde, war, zumindest ein wenig Interesse an den sterblichen Überresten zu zeigen. So reihte ich mich ein in die kleine Gruppe von Besuchern, die die Überbleibsel streng prüfend umrundeten.

Ich wusste, dass ich ohne Gabe an die „Trauernden“ den Ort nicht wieder verlassen würde und so sah ich mich denn ernsthaft nach etwas um, das ich *tatsächlich* brauchen konnte. Mein Blick fiel auf ihn. Er war groß. Sein edelstählerner Körper glänzte aufreizend und das Erstaunlichste – sein Verschluss war anders als ich ihn kannte, kein Schrauben mehr, die Verschlusskappe suggerierte trotz der gleichen alarmroten Farbe Sicherheit. Ich kaufte ihn, meinen ersten eigenen Druckkochtopf. (Ich war bereits jenseits der 35.) Auf dem Nachhauseweg – teils wegen seines enormen Gewichts, teils wegen des Umstands, dass der Druckkochtopf für sechs Personen gebaut war und ich alleine wohnte – kamen mir erste Zweifel. Ich schob sie beiseite mit Argumenten wie „... so günstig kriege ich nie wieder einen“ oder „... da kann ich endlich schnell Kartoffeln kochen“. Gerne hätte ich noch mehr Argumente ins Rennen geschickt, unglücklicherweise waren das die einzigen, die mir einfielen. Zuhause angekommen hievte ich ihn zunächst auf ein Regal, dem einzigen freien Platz, denn Platz ist Mangelware in einer 2,5 m² kleinen Küche. Am nächsten Tag ging ich daran, meine ersten Kartoffeln darin zu kochen. Zunächst schien alles perfekt. Von meiner Mutter wusste ich, dass man nur soviel Wasser einfüllte, dass

der Einsatz, den man extra dazu bekam, nicht heraus schaute. Dann legte ich die Kartoffeln hinein, schloss den Deckel und setzte den Topf auf eine Flamme höchster Stufe. Ich blieb vor dem Herd stehen, denn ich wollte mit eigenen Augen sehen, mit eigenen Ohren hören, dass die Kinderseele schrecklich verzerrte und übertrieb. Als ich so stand und meine Gedanken sich auf den noch verbleibenden Tag verteilten, zog ein stechender Geruch in meine Nase. Ich erkannte diesen Geruch sofort, es roch nach verbranntem Plastik. Die Griffe des Druckkochtopfs hatten zu schmoren begonnen und waren an der Unterseite schon ganz angeschwärzt. Schnell drehte ich die Flamme kleiner und besah den Schaden genauer. Ich beschloss, weiter zu machen, getrübt von dem Gefühl, dass etwas Neues bereits beim ersten Gebrauch ziemlich alt aussah. Ich wartete eine Viertelstunde, zwanzig Minuten, eine halbe Stunde. Nichts geschah. Es kam kein Zischen, nicht das leiseste Geräusch war zu hören, der Druckkochtopf blieb einfach still. Gut, ich hatte die Flamme etwas reduziert, aber sie brannte und das mittlerweile seit beinahe einer Stunde. Ich war enttäuscht. Sollte das die neueste Entwicklung sein, die ich verpasst hatte? Ein Druckkochtopf ohne Druck? Ein ganz gewöhnlicher Kochtopf also? Ich nahm ihn vom Feuer, entfernte den Deckel mit dem ihm gebührenden Respekt (man kann ja nie wissen) und untersuchte ihn. An der Innenseite hatte der Deckel ein kleines Loch, das nicht bis zur Außenseite, sondern in einen Hohlraum zwischen Außenseite und Innenseite führte. Im Telefonbuch fand ich eine kompetente Adresse, sozusagen die autorisierte Werkstatt für Druckkochtöpfe. Ich schnappte den Deckel und fuhr hin. Im Laden warteten bereits einige Hilfesuchende auf kompetente Beratung. Man sah Modelle verschiedenen Alters, darunter auch jenen, den meine Mutter mit Bravour bedient hatte. Als ich an die Reihe kam, war das Problem schon gelöst, bevor ich noch zu Ende gesprochen hatte. Mit Expertenblick war das Loch als Ursache allen Übels erkannt worden und mir wurde eine passende Dichtung in die Hand gedrückt. Wieder zu Hause machte ich einen zweiten Versuch, der auch äußerst zufrieden stellend ausfiel – was das Zischen betraf. Die Kartoffeln waren nicht ganz durch und mussten noch extra gekocht werden.

Seither thront mein Druckkochtopf für sechs Personen vom Regal über mein kleines Küchenreich und jedes Mal, wenn ich Kartoffeln koche, halte ich einen Moment inne und erinnere mich an ihn. Ich denke an sein Gewicht, ich denke an seine Sperrigkeit beim Abwaschen, ich denke an die halbrohen Kartoffeln und – greife zu einem kleinen Einsatz, der sich wie ein Fächer der Größe jedes beliebigen Kochtopfes spielend anpasst und die Kartoffeln schnell, schonend und unter Dampf kocht, darüber hinaus kann man jederzeit mit einer Gabel prüfen, ob sie schon fertig gegart sind.

Dennoch – ich bin froh über meinen eigenen Druckkochtopf (ich könnte zum Beispiel auch Gulasch in ihm kochen, wenn ich nur wollte). Und manchmal, wenn ich mich stark genug fühle, hebe ich ihn von seinem Thron und koche mit ihm – Kartoffeln, was sonst.