

Hamburger

China-Notizen

- Von einem nächtlichen Schreibtisch -

NF 697

1. Juli 2012



Von den Freuden des Müßiggangs V

Binahe jeder, der nach Rügen will, muß den Weg über die alte Hansestadt Stralsund nehmen. Die lohnt mehrere stundenlange Spaziergänge, und über die Jahrzehnte hinweg entdeckte der Berichterstatter dort Interessantes und Neues. Diesmal bemerkte er erfreut auf dem Neuen Markt, daß ein altes Gebäude, das nach der „Wende“ allmählich verfiel, jetzt eingerüstet ist, also offenbar erneuert werden soll. Hoffentlich verschwindet dann nicht die allmählich verblaßte Aufschrift „Milchbar“. Als diese zu Beginn der 1950er Jahre eingerichtet wurde, galt sie als Ausdruck sozialistischer Lebenserneuerung und DDRüblichen „Weltniveaus“: Milch und Softeis statt Bier und Schnaps!

Auf einer steinernen Bank vor der mächtigen gotischen Marienkirche verweilend, konnte er dann einen Eindruck ganz anderer Art gewinnen. Dort startete nämlich ein sich auf Gummirädern fortbewegendes Bähnchen, das als „Hanse-Express“ 45minütige Stadtrundfahrten anbietet. Von Montag bis Donnerstag fährt es ziemlich regelmäßig, am Freitag und Sonnabend eingeschränkt, am Sonntag gar nicht. Das mag einem Außenstehenden als widersinnig erschei-

nen, denn an den Wochenendtagen dürften die Interessenten für solche Rundfahrten nun einmal zahlreicher sein als an den ersten Wochentagen. Aber ein genauerer Blick auf die Betriebszeiten dieses Bähnchens lehrte dann: 38 bis 40 Stunden in der Woche, also genau die Arbeitszeit eines Angestellten, der natürlich am Wochenende der Erholung bedarf. – Auch auf Rügen muß sich der Besucher daran gewöhnen, daß oft die Interessen der Dienstleistungsanbieter, nicht die der Gäste, die Angebote bestimmen, auch bei deren Terminierungen.

In Sellin führt neben einer steilen Treppe vom Hochufer der Wilhelmstraße zur Seebrücke mit ihrem Pavillon-Café/Restaurant auch ein Fahrstuhl. Für ältere Menschen und für ganze junge, Paare mit Kindern nämlich, erleichtert der einen Strand-, Brücken- und Cafébesuch gewaltig. Das Café, sonst eine Touristenattraktion, ist nach einem witterungsbedingten Schaden noch lange nicht wieder geöffnet, obwohl die Renovierung schon Ende Mai abgeschlossen sein sollte. Auch da waren wieder nicht die Gäste maßgeblich, sondern rügen'sche Bequemlichkeiten. Und wer dächte wohl Arges, wenn am Fahrstuhl am Sonntag ein kleiner Hinweis „Außer Betrieb“ erklärt, obwohl er am Sonnabend bis Betriebsende mustergültig funktionierte? Da wollte wohl ein für einen Störfall Zuständiger in Rufbereitschaft einen ruhigen Sonntag andersorts genießen.

Erfreulich war der Wiederaufbau dieser Seebrücke nach der „Wende“ natürlich, und erfreulich ist auch, daß die Inselgastronomie allmählich dazu übergehen, hier und da auch inseltypische Gerichte anzubieten. Mehrmals sah der Berichterstatter sich ein solches Gericht an – „Pfefferhering“ – und einmal bestellte er es. Das sind Heringsfilets, die mehrere Tage lang mariniert werden – und dann zergehen sie auf der Zunge! Matjes und eingelegte Heringe, auch gebratene, sind nichts dagegen. Aber was für ein Graus waren diese „neuen“ Pfefferhierings, wie sie auf Plattdeutsch heißen! Die Marinade war einfalllos, die Reifezeit des Fisches darin viel zu kurz bemessen. Wenn solche Köche oder Produzenten anderer Art eine Zubereitung schon nicht beherrschen – ein paar alte Frauen leben gewiß noch auf Rügen. Deren Marinaden unterschieden sich natürlich, auch nach Verfügbarkeit von Ingredienzien, aber sie wußten und wissen untrüglich, welche Konsistenz ein reifer Pfefferhering aufweisen muß und daß die Marinade nicht nur aus Essig, Zwiebeln und ein paar Pfefferkörnern bestehen sollte. Nur fragen müßten solche Köche diese alten Weibsen einmal und dann nicht zu bequem sein, ein bescheidenes und doch wohlschmeckendes Gericht auf angemessene Weise herzurichten.