

Als Kaffeeköchin im Bumslokal.

Wenn ich irgendwo gedankenlos Zigarettenasche auf eine Untertasse streife, muß ich daran denken, wie scheußlich Asche und Wasser riecht, und wieviel Kummer ich deshalb beim Spülen hatte.

Einmal, als ich absolut nichts anderes fand, nahm ich Arbeit in einem kleinen Lokal in Hamburg an. Ich hatte mir Grog- und Kaffeebrauen ganz erträglich vorgestellt. Für diese Arbeit und für Geschirrwaschen war ich von 5 Uhr nachmittags bis 2 Uhr nachts angestellt. Alles war finster. Zuerst die Straße, auf der Tag und Nacht Damen auf und ab wandelten. Noch finsterer war das alte Haus, und dann das Lokal selbst. Am finstersten aber war mein Reich, die Küche. Das war eigentlich nur ein baufälliger Keller, dessen Einrichtung an einen Unterstand erinnerte. In einer Ecke stand ein eiserner Ofen, kein Herd. Alte Korbmöbel und ein Kleiderständer sollten diese Höhle anscheinend wohnlich machen. Und dann bestand die eigentliche Küche aus einem Regal mit keineswegs blitzenden Töpfen, einem Küchenschrank mit Geschirr und einem großen Tisch. Das einzig Moderne in diesem konservativen Betrieb war ein Gasofen mit vier Flammen, zwei davon waren dauernd in Gang. Darauf standen zwei kleine Wasserkessel für die „Heißwasserversorgung“. Alle paar Minuten wurde der kleinere Kessel aus dem größeren nachgefüllt, und dann mußte man den größeren nachfüllen. Noch etwas Modernes war da: ein Aufzug, der nebenbei als Sprachrohr diente.

In diesem antiken Betrieb war ich ganz allein, und was war ich da nicht alles! Wenn ich nachmittags kam, mußte ich erst einkaufen. Alles — und in winzigen Mengen. Diese Aufträge entgegennehmen und das Abrechnen danach waren mir greulich, weil es im Lokal geschah, und all die Damen, die immer dort saßen, sich vor Stumpfsinn für die Ein-

käufe und mich interessierten. Es ist eben schwer, sich von Vorurteilen freizumachen, und nur als das gelten zu wollen, was man im Augenblick ist. Man sollte sich maskieren dürfen.

Nach der Einkauferei ging die Hetze los, die bis 2—2½ Uhr nachts dauerte. Kaum war ich wieder in der Küche, hieß es: aufräumen (meine schönste Ordnung war stets zerstört). Dann: kochen; alle zwei Tage Sauerkraut als Zugabe zu den unvermeidlichen Würstchen. Die Leute waren Bayern und kochten bayrisch. Ich habe jahrelang in Bayern gelebt und war nicht immer entzückt von der Küche, aber diese Leute wollten scheinbar alles zeigen, was die bayrische Küche nicht kann. Um diese Zeit war ich noch ruhig. Kochen, Kaffeetabletts zurechtmachen, Geschirr spülen, Kaffee machen, Grogwasser schicken wechselten ab.

Wenn der Chef mit seiner Frau hinter dem mehr gekochten als gebratenen Schweinefleisch und dem furchtbar mit Nelken durchsetzten Rotkohl saß, konnte ich etwas ruhiger arbeiten. Aber kaum waren sie fertig, dann schienen die Gäste auch hungrig zu werden. Das Geschirr rasselte herunter, und die Klingel ging: viermal Kaffee, zweimal Würste mit Kraut, dreimal „Heiß-Heiß“. Das war Grogwasser, jedes Glas mußte des weiten Transports wegen erst heiß geschwenkt werden. Inzwischen wurden die Kaffeebeutel voll, die Würste drohten zu platzen. Um diese Zeit wurde man das erstemal verrückt. Geschirr stand in Haufen da, das Wasser ging mir aus, die Kaffeebeutel lagen in Haufen zum Aufbrühen da, Gläser und Tabletts sollten gewaschen werden. Meist dauerte dieser Koller bis 9 Uhr. Es war genau zu berechnen, wann die Kundinnen losgingen und mit Begleitung zurückkamen. Um 9 gingen sie wieder los. Schnell wieder Ordnung machen, Kaffeebeutel brühen, Tassen und Gläser spülen und in