

Goethe und sein Verhältnis zu Fischen: Wir berichteten davon. Durch seinen Rauswurf hatte sich eine natürliche Zäsur ergeben, und -die essende Welt war ihm dankbar-: Fische, egal welche, benutzte er tatsächlich nicht mehr als Würzmittel.

Doch Fisch als Fisch, der Fisch als Gericht – dieses Thema ließ auch den Dichter nicht mehr los. Wir haben ein Fragment aus Ur-Faust 3, als Hephaistos versucht, dem mehr als verdutzten Poseidon eine Einbauküche aufzuschwatzen, und zwar mit Mikrowelle (Zitat: „1000 Watt, verstehste? 1000 Watt!“ Zitat-Ende). Poseidon hilft sich aus der reichlich kniffligen Situation, indem er -scheinbar teilnahmslos- Hinweise zitiert zur Zubereitung von Fischgerichten. Doch, Kenner wissen das, natürlich spricht hier nicht Poseidon in echt, sondern Goethe selbst:

Brat-Forellen werden feiner,  
macht man sie im Mixer kleiner.  
Dadurch kriegt man 1, 2, 3  
leckeren Forellenbrei.

Schollen schmecken gut garniert,  
wenn man sie mit Schnaps verziert.

See-Hecht schmeichelt dann dem Gaumen,  
wälzt man ihn mit Mus von Pflaumen.

Flundern schmecken dann am besten,  
füllt man sie mit Frühstücksresten.

Die Languste schmeckt noch schöner,  
kocht man sie mit Lamm-Fleisch-Döner.

Zander macht dem Gast erst Durst,  
spickt man ihn mit Curry-Wurst.

Besser tut man zu Makrelen  
Reste vom Kartoffel-Schälen.

Tintenfisch auf Hackfleisch-Pizza  
braucht von Senf nur einen Spritzer.

Seelachs aus Alaska ist  
ohne Tütensuppe Mist.

Hering macht die Zunge lecken,  
fein verquirlt mit Weinberg-Schnecken.

Und Garnelen sollst du baden  
in dem Sud aus Rindsrouladen.

Tunfisch aus dem fernen Östen  
soll am Blitzableiter rösten.

Literarisch hatte dieser Trick Erfolg: Hephaistos nahm sprachlos seine Küche unter den Arm und verschwand. Wie aber kochte Goethe? Blieb er deshalb unverheiratet?