

Die große Grillplatte

„Als sie nun an Land stiegen, sahen sie ein Kohlenfeuer und Fische darauf und Brot. Spricht Jesus zu ihnen: Bringt von den Fischen, die ihr gefangen habt! Simon Petrus stieg hinein und zog das Netz an Land, voll großer Fische, hundertdreißig.“ (Joh 21,9-11)

In Nora war es heiß. Obwohl die kleine römische Ausgrabung direkt am Meer liegt. Unten in Sardinien. Denn dort waren die Römer natürlich auch. Vier Säulen, bunte Mosaiken, ein kleines Amphitheater. Durst hatten wir mittlerweile. Hunger natürlich auch. Denn man konnte Amphoren in der Erde erkennen. Dort hatten die Römer ihre Oliven und Fische frisch gehalten. Aber im nahe gelegenen Städtchen Pula hatten die Pizzerien um die Mittagszeit alle geschlossen. Wozu auch Pizza? Am Meer stand eigentlich anderes auf der Speisekarte. Ein Blick über einen schattigen Parkplatz: Dort hinten ein kleines Restaurant, Plastikstühle, aber dafür cremefarbene Stoffservietten. Das sollte es sein.

Nein, kein Englisch, kein Deutsch. Jetzt musste der Chef selbst aus der Küche kommen. Er zeigte immer auf seine Augen. Ob wir sehen wollten, was auf Eis an Fischen in seiner Küche lag. Wir glaubten ihm auch so: Also, die große Fischplatte für zwei? Ja, in Ordnung. Auf gut Glück.

Gebracht hat sie uns schließlich nicht der Herr des Hauses selbst, sondern sein Sohn. Selten habe ich so einen strahlenden jungen Mann gesehen. Er hielt die kostbare Platte vor sich ausgestreckt wie einen Schatz aus der Tiefe. Verliebt in ihren kunstvollen Aufbau. Glücklicherweise vor knisterndem, duftendem Glück. Um unserem Tisch, an dem wir staunend saßen, ging er zwei Mal herum. Zeigte uns alles von allen Seiten: Scampi in rot, Tintenfische blau-weiß, ein dicker roter Fisch mit Zähnchen in der Mitte, drei flache braune, paniert, an den Außenkanten, dazwischen zwei gekräuselte kleine Aale. Zitronen wie Sterne geschnitten, Tomaten als plastische Regenschirme auf Zahnstocher aufgespannt, grüner Salat als Garnitur, die den Rest des silbrigen Untergrunds geschmackvoll bedeckte. Ein Meisterwerk. Wenn irgendjemand auf der Welt auf irgendetwas stolz war, dann dieser junge Mann. Auf Sardinien. Und sein Meer. Auf die Küche und die Kochkunst seines Vaters. Und dabei irgendwie auch auf sich selbst.

So ein Gesicht, dachte ich plötzlich, muss auch Petrus gehabt haben. Der Grill am Strand ist schon angefacht. Vermutlich vom Herrn über Wind und Wellen persönlich. Duftendes Röstbrot ist schon da. Eine erste Lage Fisch brutzelt auf dem Grill. Noch nicht genug. So steigt der Meisterschüler Petrus noch einmal ins Fangboot und zieht und zieht. Ein Ruck, dann noch einen, schließlich liegt ein Netz voll zappelnder Silberlinge am Ufer, am Land. Jetzt zählt Petrus. Er zählt noch einmal nach: Hundertdreißig! Das gab's noch nie. Und nun stelle man sich die Augen Simons vor, Simon Petrus', des Fischers. Sein unbeschreiblicher Stolz auf das, was er gefangen hat. Auf das, was er persönlich nun beitragen kann zum

Lebensgenuss mit seinem Herrn, zum gemeinschaftlichen Grillparty am Seeufer. Ein Lob auf alle vollen Netze. Und jetzt ran an das Grillgut.

Ach, könnten wir doch auch einmal solch' stolze Petrifischer sein. Solche Fischzüge erleben wir auch in unserm Leben. Bei der Arbeit, in Beziehungen – immer wieder gehen uns dicke Fische ins Netz. Und jetzt ein Traum: Dass wir nicht nur verschämt zwei verlorene Sardellen anzubieten haben, weil wir den Menschen am westlichen Gesellschaftsstrand scheinbar nichts mehr zu geben haben. Stattdessen dieser Traum: Dass wir auf die Menschen zugingen, die am Grill des Lebens stehen, und ihnen freundlich und einladend und - warum denn nicht? - auch ein bisschen stolz sagen: Schaut mal, was wir euch vorbereitet und anzubieten haben: Fisch und Brot und Wein des Lebens. Dann sähen wir nämlich alle genau so aus wie der junge Kellner in Pula auf Sardinien.