

**Kulinarischer Wildwest-Schundroman  
mit einem bibliographischen Vorspruch und  
lauter Anmerkungen in 7' Punkt**

**HEYNE <**





**Harry Rowohlt**

**JOHN ROCK  
ODER DER TEUFEL**

**illustriert von  
Peter Gut**

**WILLHELM HEYNE VERLAG  
MÜNCHEN**

Meinem väterlichen Freund und saddle pal  
**Werner J. »Billy« Egli,**  
fastest typewriter this side of the  
Vierwaldstätter See, herzlich zugeeignet



**I**n der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung erscheint neuerdings unter dem Titel »Mein Leibgericht« in lockerer Folge etwas, was mit »Promis beschreiben ihr Leibgericht« ganz treffend beschrieben ist. Den Reigen eröffnete Uli Wickert mit einem sehr schönen Text. Meine Lieblingsstelle in diesem sehr schönen Text handelt davon, wie ihm einmal etwas nicht schmeckte und er ungeheuer beiläufig in einem Nebensatz sagte, es habe so ähnlich geschmeckt »wie Leopard«. Daraufhin bekam er viele böse Briefe von Tierschützern, und ich habe gesagt: »Die sollen sich bloß nicht so haben, die Tierschützer. Als hätten sie beim Italiener noch nie Kaninchenragout gegessen; das ist doch auch Katze.«

Von mir dagegen wurde, weil ich belletristischer Übersetzer bin, »etwas Literarisches« verlangt, und weil ich immer schon mal gern einen Western geschrieben hätte, habe ich die literarische Form des Western gewählt. Dabei half mit der allererste Western, den ich heimlich als Kind gelesen hatte. Es war dies ein nicht zurückgegebenes

Leihbüchereibuch mit dem Titel »**Mann gegen Mann**«, den Autor weiß ich nicht, weil ich damals, als ich noch Verleger werden sollte, auf derlei Nebensächlichkeiten nicht achtete, aber den Anfang und den Schluß kann ich heute noch auswendig.

Der Anfang: »»**John Rock oder der Teufel.**« **Das sagten sie alle.**«

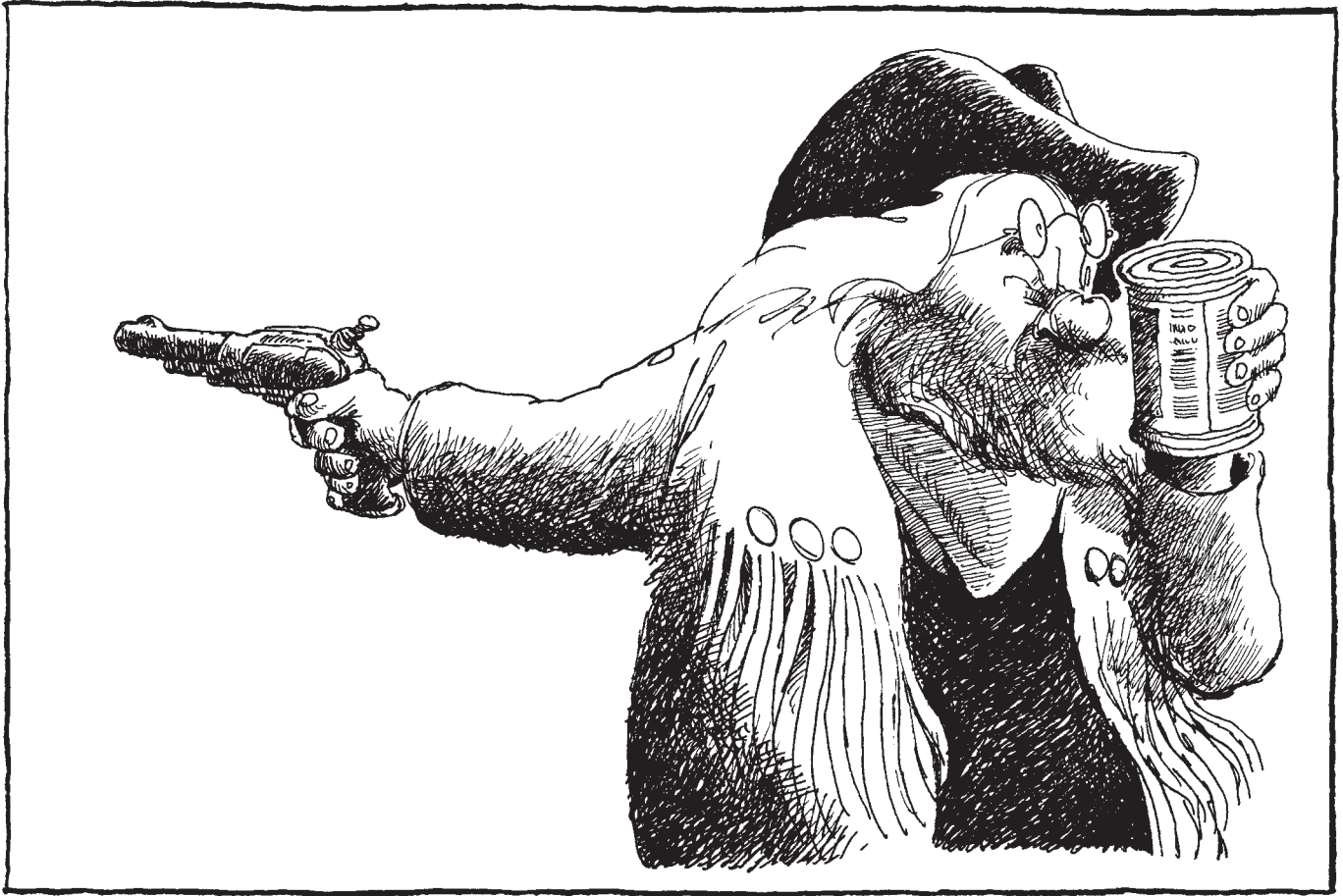
Der Schluß: »»**Sterne**«, murmelte er sinnlos. »**Millionen und Abermillionen von Sternen.**« **Dann wurde es schwarz.**«

Und auch das, was dazwischen kommt, ist schnell erzählt.

» **E**s sollte doch mit dem Teufel zugehen«, dachte John Rock, »wenn sich in dieser vermaledeiten Blockhütte trotz Sperrfeuer von der Hügelkuppe nichts zu futtern auftreiben ließe.«

**I**mmer wieder gab er einen Schuß in Richtung des nur noch vereinzelt aufflackernden Mündungsfeuers ab und unterzog die Pantry einer eingehenden Prüfung.



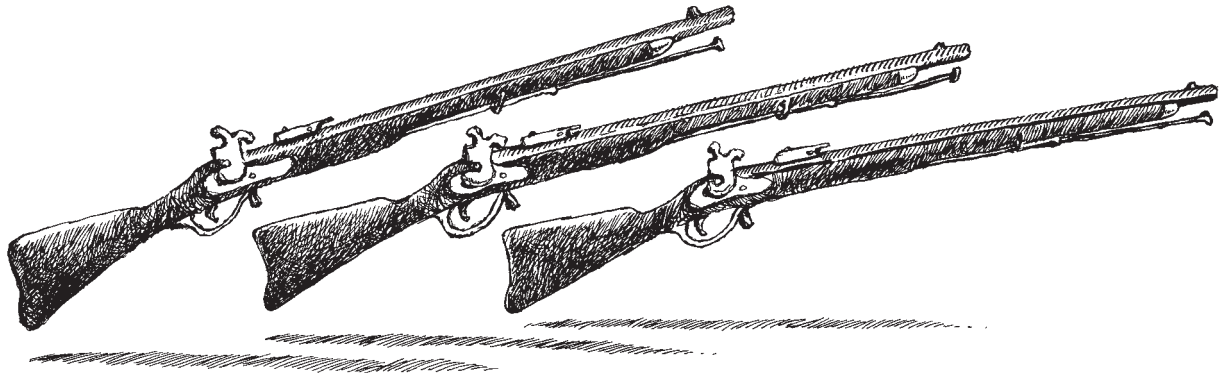




»Damn it«, stieß er zwischen zusammengebissenen Zähnen hervor, »nur haltbare Billiglebensmittel, die sich noch dazu mit geringem Aufwand zu einer schmackhaften pièce de résistance verarbeiten lassen!«

**M**

it seinen von einer lückenlosen Hornhaut überzogenen Rauhreiterfingerspitzen überprüfte er die Vorräte in der von einem modrigen Halbdunkel erfüllten Speisekammer, als ihn das hungrige Belfern dreier '42er Enfields aufhorchen ließ.



**S**oso, die Enfield-Drillinge haben sich dem sauberen Haufen beigesellt«, spottete er mit grimmigem Grinsen und feuerte einmal knapp in Richtung des Belferns.  
»Sollte mich nicht wundern, wenn es jetzt nur noch Zwillinge wären«, schmunzelte er, daß sich sein Kinngrübchen verfinsterte.



**M**

it dem Daumennagel riß er ein Streichholz an, dessen Flackern ein mit einem rohen Zimmermannsnagel an der Bohlenwand angebrachtes aus der El paso Sun & Bugle ausgerissenes Kochrezept notdürftig beleuchtete.

# EL PASO & SUN & BUGLE

## NOTICE

SUMMA  
SUMMARY  
SUMMARY

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..



... ..

... ..

... ..

... ..

... ..

... ..



**S**chlichtglibber ›Shaolin‹?« rätselte er. »Sollten die chinesischen Gleisarbeiter außer der Santa Fé & Western RR auch noch einen kulinarischen Beitrag zum Weltkulturerbe, wie es sich westlich des Pecos manifestiert, hinterlassen haben?«



**I**nzwischen schienen die Belagerer Verstärkung von herumstreunenden Apatschen bekommen zu haben, denn die ersten Brandpfeile zischten über die reetgedeckte Blockhütte<sup>1</sup>. Es war also keine Zeit zu verlieren.

1 Ist natürlich Quatsch, ein Reetdach in einem Western, aber weil Blockhütten in solchen Zusammenhängen früher oder später immer in Flammen aufgehen, habe ich diese Blockhütte noch zusätzlich reetgedeckt, damit es 2 bis 3 Seiten schneller geht.

**P**

»ffffschsch!« machte das zweite Streichholz am gekerbten Daumennagel.

»Zutaten Doppelpunkt«, entzifferte er.

»Bamboo Garden«-Glasnudeln; grüne Currypaste von Mae Ploy; Wakame-Seetang; Idioten-Curry aus der Tüte; 2 bis 3 Knoblauchzehen; 1 Beutel geheime Zutat<sup>2</sup>. Nach Gutdünken Maggi, Essig, Sesam- oder Olivenöl, Kardamom<sup>3</sup>, Liebstöckel und / oder Frühlingszwiebeln drauf- und drüberhauen.«

<sup>2</sup> Nie werden die Leser der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung erfahren, um welche geheime Zutat es sich handelt, weil Sie aber die sortimentspreisgebundenen circa € 12.80 bzw. SFr 19.90 abgedrückt haben, sollen Sie auch alles erfahren. Bei der geheimen Zutat handelt es sich um nichts anderes als (im Flüsterton weiter:) eine Tüte »Chinesische Gemüsesuppe« von Maggi. Ohne die funktioniert das ganze Gericht nicht.

<sup>3</sup> Kardamom gehört da gar nicht rein. Ich habe das nur hingeschrieben, damit die Leute glauben, ich wüßte, was das ist.

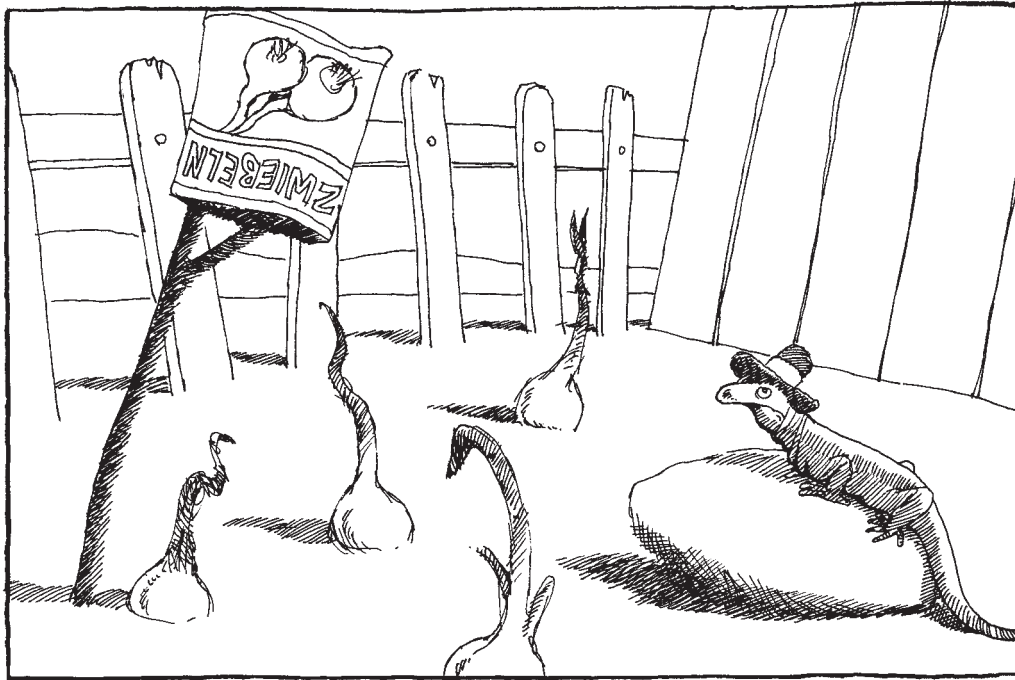




**J**ohn Rock grübelte: »Maggi? Maggi?« konnte er doch nicht ahnen, daß die Maggi GmbH erst 1897 in Singen am Hohentwiel gegründet werden sollte.



**D**ann nehme ich eben mehr Liebstöckel und Salz«, entschied er hellstichtig, robbte auf dem Fußboden zu einem der Fenster, deren Rahmen längst zersplitterfasert waren, schoß wie absichtslos in die Luft und gab damit einem der Brandpfeile einen unerwarteten Effet. Wutgeheul von der Hügelkuppe dankte es ihm.



**I**m Zurückrobben versetzte er der halb verborgenen Luke einer total verborgenen Abseite einen Tritt. Die Luke sprang auf und gab den Blick auf einen verwahrlosten Küchengarten frei, in dem außer Knoblauch, Kardamom, Liebstöckel und Frühlingszwiebeln nur indischer Hanf bis zum Abwinken gedieh.