

HILDE E. GERARD

# Heinrich Oooh

UND DIE GEMÜSE-VAMPIRE


---


Mit Illustrationen  
von Eric Bouwens


Aus dem Niederländischen  
von Eva Schweikart

THIENEMANN

# Inhalt

Kapitel 1 —————  **7**  
Ohne Fleisch geht's auch ... oder?


**23**  ————— Kapitel 2  
Die Flucht nach vorn

Kapitel 3 —————  **35**  
Doktor Abraham van Helsing  
tritt auf

**49**  ————— Kapitel 4  
Simon Spindel eilt zu Hilfe

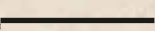
Kapitel 5 —————  **59**  
Der Kunde ist König

**69**  ————— Kapitel 6  
Spät ins Bett und spät heraus ...

Kapitel 7 —————  **77**  
Ein volles Haus

**89**  ————— Kapitel 8  
Guter Rat ist teuer

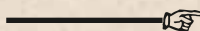
97



Kapitel 9

Blut und sonst nichts

Kapitel 10



Verstärkung rückt an

107

119



Kapitel 11

Gefahr im Verzug

Kapitel 12



Heute kein Gulasch!

131

137



Kapitel 13

Juckpulver und Zuckerwatte

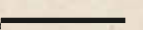
Kapitel 14



Zu viel des Süßen

145

159



Kapitel 15

Hatschi!

Kapitel 16



Taxiservice Spindel

169





---

Ohne Fleisch  
geht's auch ... oder?



» **G**lutheiße Hölle! Was fällt diesem dämlichen Schreiberling ein! Wenn ich den erwische ...« Meine Finger schließen sich wie Klauen um einen imaginären Hals und drücken zu.

»Aber Heinrich, was hast du denn?« Stirnrunzelnd dreht Hannelore sich vom Herd weg. Der Rührlöffel in ihrer Hand ist drohend auf mich gerichtet. Giftgrüne Soße tropft auf die hellen Bodenfliesen.

Ein paar Spritzer treffen meinen Turnschuh. Ich hole mein Taschentuch hervor, bücke mich und wische die Gummikappe sauber. Sicherheitshalber gehe ich ein paar Schritte rückwärts – bis ich mir die Hüfte an der Tischkante stoße.

»Hast du das gelesen?«, frage ich und wedle mit der Zeitung. Neugierig kommt Hannelore näher.

»Vorsicht!« Ich schiebe ihre Hand mit dem Rührlöffel weg. Sie hält ihn an den Mund und leckt genüsslich die grüne Soße ab. »Das ist unhygienisch, Hannelore!«, tadle ich.

Sie aber zuckt lediglich mit den Schultern und wirft den Löffel ins Spülbecken. Dann setzt sie sich auf einen Stuhl und nimmt sich den Zeitungsartikel vor, auf den ich deute.

*Unhaltbare Zustände im Familienhotel Ooooh!*, lautet die Überschrift.

Hannelore wirft mir einen fragenden Blick zu.

»Lies weiter«, sage ich und setze mich neben sie an den Küchentisch.

»... Kinder mehrerer Gäste verschwunden ...«, murmelt sie, während ihr Finger über die Zeilen gleitet. »... Essen, das jeden normalen Menschen krank macht ...« Wütend stößt sie die Zeitung weg. Diese rutscht über den Tischrand und landet auf dem Boden. So sind wenigstens die grünen Spritzer verdeckt.

»Ein Skandal!«, sagt sie und verschränkt die Arme. »Wer schreibt so was?«

»Ernst M. Ollich«, erwidere ich. »Unser Herr Dorfjournalist, der auch auf der Urlaubsmesse sein wird. Apropos Messe ...« Ich breche ab und sehe Hannelore bedrückt an. »Ist dir klar, dass wir noch kaum etwas vorbereitet haben?«

Als ich mich nach der Zeitung bücke, steht Hannelore auf und eilt zum Herd.

»Bitte sehr!« Sie stellt einen dampfenden Teller vor mich hin. »Vergiss jetzt mal diesen Ernst Dings und iss! Jede Wette, du hast heute nicht mal gefrühstückt.« Ein missbilligender Blick trifft mich.

»Was hast du da gekocht?« Ich schnuppere argwöhnisch.

»Gulasch. Ein neues Rezept. Probier mal!« Sie bleibt neben mir



stehen und wartet gespannt auf mein Urteil. Als stellvertretender Geschäftsführer bin ich für sämtliche Hotelangelegenheiten zuständig. Auch für die Speisen, die Hannelore kocht. Da wir derzeit keine Gäste haben, muss ich – Verzeihung, darf ich – als Versuchskaninchen herhalten. Und genau das fehlt in Hannelores Gulasch. Kaninchen. Oder besser gesagt, Fleisch. Ich probiere vorsichtig und mache ein langes Gesicht.

»Mit Croutons schmeckt es *noch* besser.« Hannelore stellt ein orangefarbenes Schälchen vor mich hin. Als ich mich nicht sofort bediene, streut sie kurzerhand einen Löffel voll über die grüne Pampe. Fehlt nur noch, dass sie das Ganze umrührt.

»Ich habe altbackenes Brot in Würfel geschnitten und sie in Olivenöl ausgebacken. Und dann mit Thymian gewürzt«, erklärt sie.

Zwischen meinen Zähnen ist etwas hängen geblieben.

»Was ist das?«, frage ich, als ich ein faseriges Etwas zwischen Daumen und Zeigefinger halte.

»Sellerie.« Sie legt den Kopf schräg. »Oder Porree. Wahrscheinlich hab ich das Gulasch nicht fein genug püriert.«

»Mir fehlt Fleisch«, sage ich.

»**Ooooh**, Heinrich!« Sie stampft mit dem Fuß auf.

Ich drohe ihr mit dem Finger. Denn es muss Heinrich Ooooh heißen – nicht Ooooh, Heinrich. So lautet mein Name: Heinrich Ooooh, stellvertretender Geschäftsführer des Familienhotels Geister & Gulasch. Das erste G steht für unsere illustren Gäste. Und für das zweite G zeichnet Hannelore als Köchin verantwortlich. Sie ist meine Zwillingsschwester. Wobei zu beachten ist, dass ich fünf Minuten älter bin als sie. Das merkt man, und zwar in vielerlei



Hinsicht. Ich will ja nicht behaupten, Kochen sei meine größte Stärke, aber selbst ich weiß, dass man Gemüse klein schneiden und für die Zubereitung einer Soße nach dem Kochen auf höchster Stufe pürieren muss.

»Findest du nicht auch?«, fragt Hannelore. Sie hat sich vor mir in Positur gestellt: Die Hände in die Hüften gestemmt, den Kopf schräg gelegt, das Kinn vorgereckt und die Augen zu Schlitzen gekniffen, wartet sie auf eine Antwort.

»Tut mir leid«, sage ich und grinse verlegen.  
»Ich war in Gedanken ganz woanders ... Was hast du gesagt?«

Ihr Mund wird ein schmaler Strich und sie kneift die Augen noch mehr zusammen. »Die internationale Urlaubsmesse. Touristen von überallher. Fremde Länder, fremde Geschmäcker«, sagt sie im Telegrammstil. »Deshalb kein Fleisch, sondern ...«

Mit einer ausladenden Armbewegung und einer theatralischen Verbeugung nennt sie den Namen ihrer neuesten Kreation: »Veppie-Gulasch! Oder kurz: VG.«

Einen Moment lang verharret sie so, dann fährt sie fort: »Ohne Fleisch, Bruderherz, damit möglichst viele Gäste kommen.« Sie stützt die Hand auf den Tisch, direkt neben meinem Teller. »Und zwar normale Leute, hörst du!«

Ich nicke. »Soll ich das neue Rezept am Stand präsentieren?«

»Nein, mein Lieber.« Sie schüttelt den Kopf und fixiert mich mit einem Blick so scharf wie ein Messer. »Das Gulasch selber sollst du mitnehmen und die Standbesucher kosten lassen. Kalt schmeckt es nämlich auch sehr gut.«

Ich rutsche unbehaglich auf meinem Stuhl herum. »Hast du denn noch mehr von dem Fraß?«

Ups, falsche Wortwahl! Ich könnte mir die Zunge abbeißen.

»Und ob. Ich hab noch jede Menge VG.« Mit dem Kinn deutet sie zum Herd. Jetzt erst bemerke ich den riesigen Kochtopf, unter dessen Deckel Dampf hervorquillt.

»W-w-wow!« Ich muss schlucken. »Da hast du dich aber verausgabt.« Und nach einer kurzen Pause sage ich: »Du hattest doch versprochen, dass ...«

»Was hatte ich versprochen?« Sie kraust die Stirn und stemmt schon wieder die Hände in die Hüften.

»Nichts«, sage ich schnell.

»Hallo, ihr Lieben!« Mama kommt in die Küche getänzelt. »Was riecht denn hier so lecker?« Ohne die Antwort abzuwarten, steuert sie auf den Herd zu, hebt den Deckel vom Topf und schnuppert. »Kann ich auch eine Portion haben?«

Hannelore bedenkt mich mit einem triumphierenden Blick und holt einen Suppenteller. »Das ist Veppie, Mama, wie Veggie nur mit P wie in Porree.«

Mama nickt ein wenig abwesend und setzt sich an den Tisch.

Kurz darauf löffelt sie eifrig ihr VG, das ich in Gedanken »verdorbene Grütze« getauft habe.

»Delikat«, murmelt sie. »Endlich mal ein Gericht ohne Fleisch.«  
Hannelore streckt mir heimlich die Zunge heraus.

Ich ziehe die Augenbrauen hoch und stehe auf. »Ich muss mich an die Arbeit machen«, behaupte ich.

»Arbeit?« Mama mustert mich verdutzt. »Was für Arbeit? Es sind doch überhaupt keine Gäste da.«

»Stimmt, weil wir die nächsten Tage noch geschlossen haben«, sage ich.

»Wegen Urlaub?« Mama schenkt mir ein strahlendes Lächeln, dessen Wirkung jedoch durch ein Stückchen Porree zwischen den Zähnen beeinträchtigt wird. »Ein paar freie Tage werden dir guttun, Heinrich. Du siehst ganz blass aus. Iss doch noch einen Teller von Hannelores köstlichem Veppie.«

Ich unterdrücke ein Schaudern.

»Es gibt Essen? Was denn?« Paps kommt in die Küche gestürmt. »Das riecht ja herrlich!« Erwartungsvoll reibt er sich die Hände.

»Hannelore hat ein vegetarisches Gulasch gekocht«, sagt Mama mit vollem Mund. »Und dazu gibt es knusprige Croutons.«

»Mmm!« Paps reckt den Hals in Richtung Herd.

Hannelore beeilt sich, ihm einen Teller VG zu bringen.

»So ein Zufall«, sagt Paps, als er nach dem Löffel greift.

»Was?«, frage ich.

Paps probiert und verdreht entzückt die Augen. »Die Croutons sind wirklich erstklassig, Hannelore«, lobt er.

»Was ist ein Zufall?«, hake ich nach.

Erst sieht Paps mich verständnislos an. »Ach so, die Farbe«, sagt er dann und macht sich gierig über das Gulasch her.

# Rezept Hannelores Veppie-Gulasch

Zutaten für vier Portionen:

- 3 Kartoffeln
- 1 Stange Porree
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- Pfeffer und Salz
- etwas Olivenöl
- ein paar Scheiben (altbackenes) Weißbrot
- Thymian

Vorbereitung:

Kartoffeln, Zwiebel, Porree und Sellerie schälen bzw. putzen.

Zubereitung:

Kartoffeln und Gemüse in gleichmäßig große Stücke schneiden und unter fließendem Wasser waschen. Danach in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel fein würfeln. Olivenöl im Kochtopf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Anschließend Sellerie-, Porree- und Kartoffelstücke dazugeben. Gut umrühren und mit 1 Liter Wasser ablöschen. Nach Zugabe des Brühwürfels das Ganze auf niedriger Stufe köcheln lassen und dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach den Topf vom Herd nehmen und das Ganze pürieren. (An dieser Stelle hat Hannelore – ganz untypischerweise – versagt. ☺ Ihr fehlt einfach die Geduld.)

Zu dem Veppie-Gulasch reicht man mit Thymian gewürzte Croutons. Dazu das (altbackene) Weißbrot in Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in Olivenöl braten. Den Thymian erst ganz am Ende dazugeben, wenn man die Pfanne vom Herd genommen hat.

Mama hat ihren Teller bereits leer gegessen und lehnt sich zufrieden zurück.

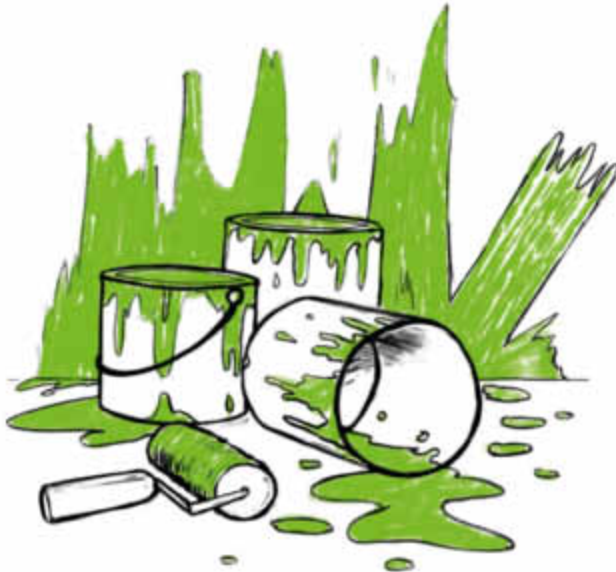
»Die Farbe?«, wiederhole ich und greife Halt suchend nach einer Stuhllehne. »Was für eine Farbe? Und wo?«

Paps legt den Löffel beiseite und hält mir seine Hände hin. Sie sind voller grüner Sprenkel.

»Was hast du gemacht?« Ich lasse die Stuhllehne los und beuge mich ein wenig vor.

»Gestrichen«, sagt Paps, nachdem er sich den letzten Rest VG einverleibt hat. »Unser Hotel ist ein paar Tage geschlossen, da habe ich hier und da ein bisschen renoviert.« Er sieht Mama, Hannelore und mich Beifall heischend an.

Ich mache den Mund auf, um etwas zu sagen, doch Mama kommt mir zuvor. »Das war eine hervorragende Idee von dir, Hans!« Sie lächelt, jetzt ohne Porreegarnierung. »Der Speiseraum sieht prachttoll aus.« Paps bekommt einen dicken Schmatz.



Er strahlt, dann starrt er mich an und lacht los. »Du guckst wie ein Fisch auf dem Trockenen, Heinrich! Mach den Mund zu!«

Automatisch schließe ich den Mund und renne aus der Küche.

»Himmel, Obst und Zimt!«, rufe ich aus, als ich die Tür zum Speiseraum öffne. Auf dem Parkettboden sehe ich mehrere Farbtöpfe in grünen Pfützen, an den Wänden trockene Streifen grünen Lacks und der lange Esstisch sieht aus wie ein Zebra mit Grünspan.

»Ach du grüne Neune!« Meine Schwester ist mir gefolgt und packt mich erschrocken am Arm. Fassungslos stehen wir da.

»Was ist bloß in Paps gefahren?«, sagt Hannelore schließlich.

Ich reibe mir die Stirn, weil ich pochende Kopfschmerzen aufziehen fühle.

»Lässt sich das wieder in Ordnung bringen?«

Ich schüttele den Kopf. »Wann denn? Morgen bin ich den ganzen Tag auf der Messe. Und zwei Tage später ist das Hotel wieder geöffnet«, sage ich.

»Wenigstens passt die Farbe gut zu meinem neuen Gulasch«, meint Hannelore. Mit vorsichtigen Trippelschritten geht sie über den mit Farbspritzern gesprenkelten Boden zum anderen Ende des Raums. Sie legt den Kopf schräg und kratzt sich mit zwei Fingern am Kinn.

»So übel ist es gar nicht«, stellt sie dann fest. »Komm doch mal hierher, Heinrich.«

Widerwillig gehe ich im Zickzack zwischen Töpfen, Pinseln, Rollen und Farbklecksen hindurch.

»Das G&G im neuen Look: grün und gemütlich.« Hannelore klingt jetzt fast begeistert.

Ich verdrehe die Augen. »Je nachdem, was man unter gemütlich versteht«, brumme ich und bekomme prompt einen Rippenstoß.

»Sei nicht so miesepetrig!« Noch einmal nimmt Hannelore den Raum in Augenschein, sieht Dinge, die sich meinem praktischen Blick entziehen.

»Grün und gut!« Ihre Augen glänzen. Fehlt nur noch, dass sie einen Freudentanz aufführt.

»Grün und gesund!!« Jetzt kommt der Tanz tatsächlich, auch wenn es eher ein Luftsprung ist. Ich weiche ein paar Schritte zurück. Meine Zehen sind mir lieb.

»Begreifst du denn nicht?« Sie packt meine Schultern und rüttelt mich. »Das ist unser neuer Slogan für die Messe! Dieser Journalist wird sich wundern!« Ihre Hände wringen einen nicht vorhandenen Putzlappen aus. »Mit meinem gesunden Veppie-Gulasch und ein paar Fotos von unserem gemütlichen grünen Speiseraum sprechen wir ein ganz neues Publikum an.«

»Irgendwie schade«, sage ich. »Ich mag unsere Geister, Gespenster und Skelette ganz gern. Sie werden mir fehlen.«

»Mir auch.« Hannelore hakt sich bei mir unter. »Aber du selber hast neulich gesagt, wir müssten uns wegen der Krise etwas ausdenken. Wir brauchen einen neuen Kundenkreis für das Hotel, bis es unseren Stammgästen finanziell wieder besser geht. Ich bin mir übrigens sicher, dass ...«, wieder legt sie den Kopf schräg, jetzt zur anderen Seite hin, »... dass es Gertrude Geistreich bei ihrem nächsten Aufenthalt hier supergut gefallen wird. Sie als Künstlerin weiß ein stilvolles Ambiente zu schätzen.«

»Frau Geistreich ist Modeschöpferin, nicht Innenarchitektin.«





»Kommt doch aufs Gleiche raus.« Hannelore macht eine wegwerfende Handbewegung. »Mode, Malerei, Innenarchitektur, Kochen ... Kunst ist eine Frage der Sichtweise.« Sie lässt meinen Arm los.

»Eins noch!«

»Ja?« Schon auf dem Weg zur Tür, dreht sie sich um.

»Auf unserer Website ist weder der neue Slogan zu finden, noch haben wir aktuelle Fotos.«

»**Ooooh**, Heinrich! Das ist doch wohl kein Problem! Die Fotos machst du jetzt gleich und stellst sie dann zusammen mit dem Slogan und einem peppigen Werbetext ein. Außerdem ...« Sie schnippt mit den Fingern. »Ein neues Logo wäre auch gut. Denk dir was aus, der Tag ist noch lang.«

Ich will protestieren, aber da ist sie schon fort und ich stehe allein in der grünen Speiseraum-Landschaft. Die Sonne scheint durch die Fenster und lässt die knallgrünen Streifen an den Wänden aufleuchten. Ich blinzle ein paarmal. Ja, so betrachtet, hat der Raum ein ganz eigenes Flair. Seufzend mache ich mich daran, die Malerutensilien einzusammeln.

## Website Hotel G&G Ooooh

G&G steht jetzt für:  
grün & gemütlich  
grün & gesund  
grün & gut

Die traditionelle Ausrichtung des G&G Ooooh wurde vor Kurzem grundlegend geändert. Das Hotel präsentiert sich jetzt grüner, gesünder und gemütlicher denn je.

Besuchen Sie uns und überzeugen Sie sich selbst.

Hannelores Veppie-Gulasch wird Ihnen großartig munden.

Dazu reichen wir im grünen Speiseraum gesunde Gemüsecocktails.

Sie haben eine Schwäche für Geschichte und Kultur? Dann wird Sie ein geführter Rundgang durch das malerische Dorf begeistern.

Heinrich Ooooh, der stellvertretende Geschäftsführer, garantiert für Ihr persönliches Wohl.

Haustiere sind im Hotel G&G Ooooh willkommen.

Unser Hund Hotdog freut sich über die Gesellschaft anderer Hunde (oder Katzen und Hamster).

Hinweis: Im Hinblick auf unser Motto »grün & gesund« servieren wir grundsätzlich kein fettiges Fastfood. Sollte es Sie nach einem Hotdog gelüsten (wohlgemerkt, nicht unser Hund, sondern der bekannte Imbiss, bestehend aus einer Wurst im Brötchen mit Kraut Salat und Röstzwiebeln), müssen Sie leider außer Haus speisen.





---

Die Flucht nach vorn



» **S**ehrrr schön, 'einrisch, das neue Logo.« Monsieur Léon Gourmet kommt in Kochkleidung aus seinem originalgetreu gestalteten Mini-Restaurant schräg gegenüber auf mich zu. Vor dem Computerbildschirm bleibt er stehen. »Du 'ast es selbähr entworfen?«

»*Oui, Monsieur Léon.*« Zufrieden betrachte ich die zwei grünen Äpfel, auf denen jeweils ein großes G prangt. Nicht nur Hannelore hat Talent.

Anscheinend habe ich den letzten Satz laut gesagt, denn Monsieur Léon macht eine strenge Miene und droht mir mit dem fleischigen Zeigefinger.

»*N'oublie-pas ta mère, 'einrisch!* Du darfst nischt vergessen deine Frau Muttähr. Ihre Stimme! 'immlisch!«

Als würde er jeden Moment eine feindliche Invasion erwarten, blickt der französische Meisterkoch die noch leeren Gänge der Messehalle entlang und wendet dabei den Kopf von links nach

rechts. Etwas zu ruckartig: Seine hohe Kochmütze neigt sich gefährlich zur Seite. Er rückt sie wieder gerade und betritt – über eine nicht existierende Schwelle hinweg – meinen Stand.

»*Bien fait*, 'einrisch, gut gemacht«, lobt er. »Frische Farben, sehr einladend.« Er sieht sich in meinem auf sechzehn Quadratmetern nachgestellten Hotel um.

Vorn steht ein schmaler Empfangstresen mit Hotelprospekten in einer Halterung. Auf dem Tresen habe ich den Laptop aufgestellt und dahinter stehen zwei blütenweiß bezogene Betten mit einem grünen Apfel auf jedem Kissenbezug. Ein Stück weiter habe ich einen Tisch mit vier Stühlen platziert. Auf den gewebten grünen Sets sind Porzellanteller, Silberbesteck und gebügelte weiße Servietten arrangiert. Alles ist stimmig, bis ins Detail.

»*Très comfortable*.« Monsieur Léon nickt anerkennend. »Sehr geschickt 'ast du es gemacht, 'einrisch! Diesähr grässliche Journalist wird staunen, diesähr Ollisch ...« Als er den Namen ausspricht, verzieht er angeekelt das Gesicht. »Er ruiniert euer 'otel, ein 'immelschreiender Skandal!« Monsieur Léon tritt ein wenig zurück und zwirbelt die Enden seines schwarzen Schnurrbarts. »*Et bien*, 'einrisch, die Besuchähr kommen. Isch muss misch präparieren für meine Schaukochen. *Bonne chance*, viel Ährfolg!« Er verschränkt die Hände vor seinem Schmerbauch und wackelt davon.

Nach einem letzten Blick auf unser neues Logo lasse ich das Computerprogramm laufen. Alle zehn Sekunden erscheint nun ein neues Foto auf dem Bildschirm. Hannelore am Herd, wie sie in einem Topf rührt. Mama und Paps, die im Spiegelsaal einen Tango aufs Parkett legen. Ich im Speiseraum, wie ich mir mit genießeri-



scher Miene einen Teller von Hannelores VG einverleibe (dieses Foto – mit Selbstauslöser – ist übrigens erst nach dem fünften Versuch geglückt; mein schauspielerisches Talent ist noch ausbaufähig). Paps bestand auf einem Bild von sich, wie er lang ausgestreckt in einem Sarg mit integriertem iPod liegt, doch das habe ich wieder gelöscht. Zum Glück, denke ich, als ich Ernst M. Ollich auf meinen Stand zusteuern sehe, das Mikrofon wie eine Waffe im Anschlag.

»Sieh an! Heinrich Ooooh von Geister & Gulasch! Machst du Werbung für euer Hotel?«

Seine schrille hohe Stimme schmerzt in meinen Gehörgängen. Unwillkürlich fasse ich mir an die Ohren und wische dabei dezent ein paar Spucketröpfchen von meiner Wange – der Herr Journalist hat eine ziemlich feuchte Aussprache.

Dann lächle ich charmant und beuge mich zum Mikrofon vor. »Grün, gesund und gemütlich – das ist unser neues Konzept«, sage ich dezidiert und mache eine Art Diener, aber nicht zu tief und nicht zu lange.

»Euer Hotel scheint sich ja gemausert zu haben.« Ernst M. Ollich hat sich vor den Laptop gestellt und kneift die Schweinsäuglein hinter den dicken viereckigen Brillengläsern zu Schlitzeln zusammen. Ich frage mich, ob er so überhaupt etwas sehen kann.

»Gibt es dafür einen besonderen Anlass?«, will er wissen und kratzt sich die Glatze. Unwillkürlich juckt es auch mich am Kopf.

»Wir wollen neue Kunden gewinnen und setzen jetzt auf Gesundheit und Gemütlichkeit«, sage ich lächelnd. »Unsere Gäste sollen sich rundherum wohlfühlen. Darf ich Ihnen vielleicht eine Suppe anbieten?«

Ich greife zur Schöpfkelle und fülle mit großartiger Geste eine Portion von Hannelores VG in einen Plastikbecher.

»Das Zeug ist kalt«, stellt er fest, als er den Becher in der Hand hält. Er rümpft die Nase, dabei rutscht die schwarz gefasste Brille ein wenig höher.

»Das ist Gazpacho«, improvisiere ich, »eine spanische Suppe, die man üblicherweise kalt isst.«

»Was Gazpacho ist, weiß ich selber.« Er hält seine Knollennase über den Becher. »Ohne Fleisch?«

»Streng vegetarisch.« Ich ziehe die Schüssel mit den Croutons heran, häufe einen Löffel voll und halte ihn über den Becher. »Darf ich?«

Er nickt stumm.

Wie ein versierter Kellner lasse ich die Croutons in die Suppe gleiten.

»Bitte sehr!« Ich reiche ihm einen Plastiklöffel. »Guten Appetit, Herr Ollich.«

»Köstlich«, murmelt er nach dem ersten Löffel Suppe mit feuchten Lippen. »Euer Hotel geht also völlig neue Wege?« Er spricht mit vollem Mund und deshalb weniger misstönend als sonst.

Ich nicke und lächle verbindlich.

»Und was bietet ihr sonst noch? Außer gesunden Gerichten, meine ich?« Er nimmt einen großen Schluck aus dem Becher. Die Croutons zerkauend, fixiert er mich.

»Sport natürlich, Herr Ollich.« Ich deute auf den Bildschirm. »Unsere Gäste beginnen den Tag mit Gymnastik im Spiegelsaal.«

»Das tanzende Paar, das sind doch deine Eltern, oder?«, fragt er



und kratzt mit dem Plastiklöffel den letzten Rest Suppe aus dem Becher. Dann wischt er sich mit dem Handrücken über den Mund und die Hand danach am Hosenbein ab.

»Richtig, das sind meine Eltern. Bei der Geburtstagsparty eines Hotelgasts.« Und weil gerade das nächste Foto erscheint, lege ich gleich nach: »Im Sommer wird die Gymnastikstunde natürlich im Freien abgehalten.« Das Bild zeigt den Rasen hinter dem Hotel. Ich habe es so aufgenommen, dass der angrenzende Friedhof nicht zu sehen ist. »Nichts geht über eine Stunde Tai-Chi am Morgen.« Ich stelle mich breitbeinig hin, halte die Hände so vor die Brust, als befände sich ein Ball dazwischen, und breite langsam die Arme aus.

Ernst M. Ollich wirkt beeindruckt. »Klingt gut, auch wenn ich selber lieber Yoga mache«, sagt er.

»Noch etwas Suppe?«, frage ich, als er mir den leeren Becher reicht.

Er nickt so begierig, dass seine dicken Wangen schwabbeln.

»Am Nachmittag stehen dann geführte Rundgänge auf dem Programm, schließlich hat unser Dorf einiges zu bieten«, erzähle ich, während ich den Becher fülle und ihm gebe.

Wieder nickt er und nimmt sich reichlich von den Croutons.

»Die Kirche aus dem Mittelalter, den Park mit den modernen Skulpturen, die ...«

»Das Abendprogramm, was ist damit?«, unterbricht er mich.

»Nun, wie Sie schon bemerkt haben, verwöhnen wir unsere Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten.« Ich zeige auf den bereits wieder leeren Plastikbecher und sehe Ernst M. Ollich fragend an.

»Nein danke«, sagt er. »Ich möchte noch an anderen Ständen probieren.« Er deutet zu Monsieur Léon schräg gegenüber.

»Themenabende wird es auch geben«, ergänze ich rasch. »Karaoke, Unterricht in Standardtänzen wie Walzer und so weiter.«

»Hört sich sehr interessant an«, sagt er. »Wer weiß, vielleicht schreibe ich einen Artikel über euer Hotel.« Er zerdrückt den Becher mit seinen Wurstfingern und wirft ihn in den Abfalleimer.

»Am besten mit Fotos.« Er nimmt mich scharf ins Visier.

Ich schlucke, dann raffte ich mich auf: »Darf ich Sie zu einem kostenlosen Aufenthalt einladen? Mit allen Schikanen?«

»Zwei Nächte?«

»Es soll mir eine Ehre sein.« Ich dienere.

## Website Hotel G&G Ooooh

### Im Dienst Ihrer Gesundheit: Tai-Chi

Im Hotel G&G Ooooh schlafen Sie garantiert wie ein Murmeltier.  
Am Morgen erwartet Sie dann ein gesundes Frühstück.  
Anschließend ist Bewegung angesagt, und zwar Tai-Chi.  
Nach einer halben Stunde unter der kompetenten Anleitung von  
Heinrich Ooooh fühlen Sie sich wie neugeboren.

### Was ist Tai-Chi?

Tai-Chi ist eine chinesische Bewegungslehre und eignet sich für Jung und Alt. Die Übungen stärken nicht nur Körper und Geist, sondern trainieren auch das Gleichgewicht. Verletzen können Sie sich dabei nicht, es sei denn, Sie beugen sich zu weit vor und fallen um.

Sollte dies passieren, bringen wir Sie ohne Zusatzkosten ins nächstgelegene Krankenhaus.

### Was trägt man beim Tai-Chi?

Wir empfehlen eine Jogginghose, ein weites T-Shirt und Turnschuhe mit Gummisohlen.

Chinesischkenntnisse sind nicht erforderlich (wobei anzumerken ist, dass Heinrich Ooooh diese Sprache recht gut beherrscht).



»Also, ich komme übermorgen«, sagt er mit seiner schrillen Stimme. »Da ist die Messe vorbei und ich habe mich von der Hektik erholt.«

»Einverstanden.« Ich schüttle ihm die Hand. »Dann also bis übermorgen, Herr Ollich.«

»Bis bald, Heinrich Ooooh.« Er lacht, klopft mir auf die Schulter und verlässt mit eiligen Schritten meinen Stand.

Völlig erledigt sinke ich auf einen Stuhl. Mein Atem geht keuchend und das Herz hämmert gegen die Rippen.

Glutheiße Hölle! Was habe ich mir da bloß eingebrockt?