



Zweimal gemischter Braten zum Überleben langer Winterabende

Mit Herz, Hirn und Lebendmasse

Kapielski & Klink, zwei virtuose Gaben zur Lebenskunst

Wenn alterskluge weiße Männer ihre Erfahrungen, Erfolge und Enttäuschungen ausbreiten, muß das nicht zwingend gelingen. Die beiden neuen Bücher von Thomas Kapielski (Berlin, biertrinkender Artist) und Vincent Klink (Wielandshöhe, Stuttgart, weintrinkender Artist) habe ich aber von Anfang bis Ende mit höchstem Vergnügen verschlungen. Was auch daran liegen mag, daß beide Autoren ihren Lebensweg als Verpflichtung zum Studium generale verstehen und dabei bis zum jüngsten Tag keine Scheu vor dem Schwelbalken zeigen. Theoretisch, lebenspraktisch und überhaupt.

THOMAS KAPIELSKI, geboren 1951 in Berlin und dort bis heute tapfer ausharrend, vertieft anlässlich seiner acht autobiographisch angelegten „längeren Unterredungen“ die Kunst der Selbstbefragung. Also stellt er sich genau jene Fragen, die er schon immer einmal gerne beantwortet hätte. Oder auch nicht. Auch für das mehrfache Insistieren bei unbefriedigenden Antworten sorgt Kapielski prakti-

scherweise selbst. Für einen Autor seiner Flughöhe ist das sicher keine schlechte Methode.

Kapielski schreibt, malt, musiziert und performt seit er Bier trinken kann. Ebenso lang meidet er als Abkömmling einer längst untergegangenen standesbewußten Arbeiterklasse die windigen Distinktionsrituale der Champagnerlinken. Seine biographischen Erinnerungen und sein Assoziationsgewitter kann man auch als heiter bis wechselnd bewölkten, zotenreich gewürzten Schelmenroman über den Kulturbetrieb lesen. Unter besonderer Berücksichtigung der Westberliner Kneipenkultur, nebst kritischen Anmerkungen zum bundesdeutschen Galerie-, Verlags- und Universitätsgewese vergangener Jahrzehnte.

Bei vielen Autoren würde ein derart spektraler Ansatz entweder zur graubraunen Matsche oder zum schrillen Gegockle werden. Bei allem Sarkasmus ist Kapielskis Lebendmasse aber vor allem eins: die Antwort eines lebensklugen Rappers auf den blutarmen Förderantrags-Kulturbetrieb seiner Epoche. Zwei Dinge noch: Das Buch rettet jedes verregnete Novemberwochenende. Der Genuß des Fragen- und Antworten-Pingongs mit Ballwechsel zwischen einer Zeile und mehreren Seiten, kann durch angemessenes Begleitgetränk nochmals erheblich vertieft werden, was sicher auch im Sinne des Autors wäre.

VINCENT KLINK hat eine lektorierte Auswahl seiner Online-Tagebucheinträge der letzten sechs Jahre als bibliophil gestaltetes Kompendium der Lebenskunst veröffentlicht. Fadengebundene Broschur, klasse Aufschlagverhalten, Prädikat haptisch besonders wertvoll. Ein Buch zum Anfassen, Abbeissen, Nachkochen und im Hirn zergehen lassen, was auf bald jeder der 318 Seiten möglich wäre. Auch bei Klink wechseln kurze und lange Reflexionen in bunter, aber nicht zufälliger Reihe. Ein wenig erinnert mich Klinks „Herz und Hirn“ an die nicht enden wollende Speisenfolge eines dieser Sonntagsmenüs im Piemont – man kann nicht alles auf einmal essen, aber Weglassen wäre auch keine Lösung. Außerdem gefällt mir, daß Klink in seiner hauseigenen Edition freier von der Leber weg schreibt, als in seinen Erfolgsbüchern, die durch kulinarisch abgegraste Reviere führen (Paris, Venedig, Wien). Klink gehört zu den zweikommaacht gestandenen Köchen, die schreiben, sowie brilliant loben und fluchen können. Und zu den sehr wenigen, die Gastronomie als Königsdisziplin der Sozialwissenschaften verstehen. Das muß für heute als Lob genügen.

Es ist schon etwas her, da wurde das Honorar für die Autoren von Klinks leider entschlafener Hauspostille „Häuptling eigener Herd“ in Form eines All-inklusive-Tafelgutscheins für die Wielandshöhe übersandt. Ich habe noch ein paar solcher Einladungen in meiner Schreibtischschublade. Langsam wird es Zeit. Ein Menü lang nur genießen und schweigen, auch das geht erst ab einem gewissen Alter.

Veranstaltungshinweis: „KULTOUREN UND BÜCHERNARREN“ – ein Tischgespräch mit und zwischen Manfred Hammes & Wolfgang Abel. Dienstag, 21. Nov. 2023, Beginn 19 Uhr. Info und Anmeldung: Buchladen in der Rainhofscheune, Kirchzarten.