

Was war da los, Herr Breach?

Michael Breach, 29, Barkeeper in New York, über doppelten Genuss: „Um mein Leben als Gitarrist zu finanzieren, habe ich viele Jahre lang als Barkeeper in Manhattan gearbeitet. Während meine Kollegen in den Pausen auf ihrem Smartphone herumtippeten, nahm ich einen Zahnstocher und begann, Bilder vom Display meines Handys in den Kaffee zu malen. Für Stars wie John Lennon oder Madonna brauche ich etwa sechs Minuten. Es ist wichtig, dass der Milchschaum heiß genug ist, so dass die Zeichnungen möglichst lange bestehen bleiben, auch seine Konsistenz spielt eine Rolle. Der beste Milchschaum entsteht mit Halbfettmilch. Am Anfang habe ich meine Tassen mit den Bildern in die Lobby des Hotels gestellt und getan, als hätte ich nichts damit zu tun. Ich war still und habe beobachtet, wie sehr die Leute sich über eine Tasse Kaffee freuten. Heute kann ich mit den Bildern Geld verdienen.“



Breach beim Malen eines John-Lennon-Porträts

Was bedeutet Ihnen das Osterlamm, Herr Lafer?

Johann Lafer, 56, ist Fernsehkoch und Sachbuchautor aus Österreich. Er führt das Sternrestaurant Le Val d'Or auf der Stromburg im Hunsrück.

SPIEGEL: Herr Lafer, erinnern Sie sich an Ihr bestes Osterlamm?

Lafer: O ja, ich war mal eingeladen in Griechenland, zu einem orthodoxen Osterfest. Da wurde ein Loch gegraben, Holzkohle reingelegt, ein alter Drehmotor mit einer Holzstange daneben gestellt, und darauf wurde ein ganzes Lamm gespießt. Das wurde dann über dem Erdloch gegrillt. Die Spezialität waren natürlich die Innereien. Lamm zu Ostern ist ja sensationell, das ist für mich eines der besten Fleischstücke überhaupt.

SPIEGEL: Hat denn für Sie das Lamm außerhalb der Küche überhaupt noch eine Bedeutung?

Lafer: Natürlich! Da bin ich konservativ, ich liebe die Kirche, ich war acht Jahre Ministrant. Das geschlachtete Osterlamm ist natürlich das große Symbol für den Tod Jesu. Schon im Johannesevangelium steht: „Siehe das Lamm Gottes, das die Sünden der Welt wegnimmt.“

SPIEGEL: Warum gerade das Lamm?

Lafer: Na, Schafe sind uralte Wegbegleiter des Menschen, das Schaf ist das klassische Opfertier der Bibel. Schon Abel, der Bruder Kains, war Schafhirte. Die Juden schlachten Lämmer zum Pessachfest, als Erinnerung an den Auszug aus Ägypten. Und natürlich bietet sich das Lamm um diese Jahreszeit einfach an, als Festtagsbraten, im Frühjahr kommen doch die Jungen zur Welt: wunderbar zartes, saftiges Fleisch. Ich erinnere mich an meine Kindheit in der Steiermark, da gab es den Brauch der Fleischweihe. Darauf habe ich mich schon während der ganzen Fastenzeit gefreut.



ACHENBACH & PACINI / VISUM

SPIEGEL: Fleischweihe?

Lafer: Wir legten ein Stück Fleisch in einen Weidenkorb, brachten es am Ostersonntag zur Kirche vor den Altar, dort segnete es der Priester. Danach haben wir es wieder nach Hause getragen, dünn geschnitten und gegessen, mit eingelegten Gurken. Mein Job war es, wilden Meerrettich auszugraben, zum Würzen. Es war das erste Stück Fleisch seit Tagen, und dann auch noch das geweihte Fleisch aus der Kirche. Ein Festessen! Erstaunlicherweise kein Lammfleisch, sondern Schwein. Schafffleisch war als Kriegsgessen noch komplett verpönt.

SPIEGEL: Wie sollte man ein Osterlamm zubereiten, falls man keinen Drehmotor und kein Loch im Garten zur Verfügung hat?

Lafer: Sie kaufen sich ein junges Lamm, schmoren es richtig schön, mit viel Zwiebeln, dazu leckeren Weiß- oder Rotwein, mit Thymian, Rosmarin bestreuen. Dazu schönes Kartoffelpüree, jetzt gibt es auch frischen Spargel. Ah! Einfach nur herrlich, das ist unvorstellbar lecker!