

EINE MELDUNG UND IHRE GESCHICHTE

## Der Zauber der Fritteuse

Wie eine 102-Jährige ihr Leben mit Fish 'n' Chips verbrachte

Von Westen weht eine Brise durch die Main Street, salzig ist die Luft, und die Touristen mit ihren Brustbeuteln und Schirmmützen schlendern an den bunten Häuschen vorbei. Während Connie Brown ihren weißen Kittel überstreift und beschließt, dass es ein Tag zum Frittieren ist, kein Tag zum Sterben.

Sie hat gefrühstückt, Cornflakes mit Milch, wie jeden Tag. Sie hat sich das weiße Haar in feinen Wellen zu-rechtgelegt, sie hat den kleinen Orden, den sie von der Queen zum 99. Geburtstag bekam, an ihr Revers gesteckt. Nun steigt sie die 23 Stufen von ihrer Wohnung im ersten Stock hinab, macht sich bereit für die große Aufgabe ihres Lebens, die darin besteht, nicht aufzuhören. Natürlich hat sie eine gewisse Routine: Connie Brown, 102 Jahre alt, liebenswert, lustig, ein Mensch, den man nicht mehr vergisst, wenn man ihn mal kennengelernt hat.

Pembroke ist ein hübscher Ort, rund 7000 Einwohner, an der Küste von Wales. Eine normannische Burg gibt es, aus Kalkstein erbaut, ein paar Pubs, den Strand – aber dann und vor allem gibt es Connie Brown, knapp 1,60 groß, Rock mit Blümchen und Pünktchen, eine Bluse, deren Perlmutterknöpfe sie zugeknöpft hat bis zum Hals, die Berühmtheit von Pembroke, Connie, die ihr Leben der einen großen Aufgabe widmete – die besten Fish 'n' Chips der Stadt zu bereiten, mit Essig. Oder sind es die besten der Welt?

Oh dear, sie lacht, die besten Fish 'n' Chips der Welt, nein, ich halte das für übertrieben.

Sind Sie glücklich, Mrs. Brown? Absolut, sagt sie.

Im Leben der Constance Brown, geboren im Jahr 1907, Tochter eines Hafenarbeiters, aufgewachsen in einem kleinen rötlichen Haus, gab es zwei entscheidende Dinge:

Erstens, sie traf ihren Ehemann, Sidney Brown. Zweitens, sie hatten eine Leidenschaft, die beide verband, eine Leidenschaft, die den Fischen galt – *Gadus morhua*, Kabeljau, um genau zu sein –, den Kartoffeln und dem blubbernden Erdnussöl. Es war eine Zeit,

als es für die kleinen Leute noch nicht selbstverständlich war, dass sie genug zu essen hatten, dass alle satt wurden, sie und ihre Kinder. Eine billige, ordentliche Mahlzeit anzubieten, Protein und Kohlehydrate, fett und würzig zugleich – das war die Mission der Browns.

Im Jahr 1928 eröffneten sie Brown's Café, in der Main Street 51. Spezialität:



Brown

**Connie Brown, 101, britische Imbissbudenbetreiberin, arbeitet trotz ihres hohen Alters immer noch täglich in ihrem Fish 'n' Chips Laden. Seit 81 Jahren.**

Aus der „Süddeutschen Zeitung“

Fish 'n' Chips mit Essig. Bis zur Weltwirtschaftskrise war es noch ein Jahr hin.

Connie Brown war damals 21, sie nahm zum ersten Mal ihre Kelle zur Hand, tauchte sie in das Erdnussöl, das so wundervoll zischte und brodelte, und holte einen köstlichen frittierten Fisch heraus: mit festem Fleisch, gleichzeitig zart, die Panade knusprig und salzig, der Essig, den sie darübergab, sauer und

süß. Sie trug ihre welligen braunen Haare in einem Bob.

Die Krise, die Große Depression, ein schlimmer Weltkrieg, Churchill, dann der Frieden, von nun an wickelte sie täglich Dutzende Fische in Zeitungspapier und verkaufte sie. Sie wickelte den Fisch in die Zeitung, die von der Mondlandung berichtete, vom Kalten Krieg, vom Mauerfall, vom Irak-Krieg. Die Nachrichten, die Druckerschwärze, mit der sie gedruckt waren, vermischten sich mit dem Öl und gaben ihren frittierten Kartoffeln und ihrem Kabeljau diesen einmaligen, unschlagbaren Geschmack.

Zwei Kinder bekam Connie Brown. Als ihre Tochter starb, wurde ihr Haar grau, schlagartig, in einer Nacht. Auch ihr Mann starb, das war Mitte der Fünfziger. Connie Brown machte weiter, sie wusch, sie panierte, frittierte, so vergingen die Jahre, verging das Jahrhundert, sie bekam Enkel, Urenkel, wusch, panierte, frittierte – sie wollte nie etwas anderes.

Rund 270 Millionen Portionen Fish 'n' Chips konsumieren die Briten pro Jahr. Jede zehnte Kartoffel im Land wird zu Chips verarbeitet, rund 600 000 Tonnen pro Jahr.

Es ist wirklich sehr wichtig für uns, sagt Connie Brown.

Es ist jetzt halb zwölf Uhr vormittags, sie steht hinter ihrer Theke im Café in der Main Street. Ein typischer Arbeitstag beginnt so: Sie geht in das kleine weißgekachelte Geschäft, nimmt den Fisch aus, entgrätet, wäscht ihn, aber die Haut lässt sie dran. Sie rührt die Panade an, Mehl, Salz, Wasser. Dann geht sie wieder hoch, in ihre kleine Wohnung mit dem Plastikkamin und den grünen Ziertellern an der Wand, und setzt sich für eine Stunde in ihren Fernsehsessel. Um halb zwölf öffnet sie den Shop. Sie frittiert mit zwei großen silbernen Kellen, sie arbeitet mit schlafwandlerischen Bewegungen bis zum Nachmittag. Dann macht sie sauber. Ein einfaches Abendessen, etwas fernsehen. Sie geht früh schlafen.

Sechs Tage die Woche arbeitet Connie Brown, von morgens bis nachmittags, seit 81 Jahren – die Welt hat sich verändert, aber in Pembroke bei Brown's, so scheint es, ist sie stehengeblieben, unverändert wie die Rezeptur von Mrs. Brown.

Ich mache Menschen glücklich, sagt sie, ich kann nicht aufhören.

DIALIKA KRAHE