

## **Genau SO ist es – auch bei mir! (Einleitung)**

Tacheles! Haben Sie nicht auch schon ins köstliche Tiramisu geheult, weil Sie grad verlassen wurden? Und konnten nicht aufhören mit Schluchzen & Schlemmen, dann mussten Sie plötzlich laut lachen, weil das Ganze ja auch irgendwie sehr komisch ist? Also von aussen gesehen: Sie, das Tiramisu, die Tränen, der Riesenlöffel, der sich trotz Gemütsstief tiief in die köstliche Schoggikafischnaps-Pampe bohrt, dann vollbeladen in Ihren Mund schwebt. Meine Spezialität ist übrigens das Putzen & Schluchzen. Nie bin ich so effizient, wie wenn ich verzweifelt bin. Dann glänzt das Parkett, die Duschglaswand ist tadellos entkalkt, im Ofen brutzelt eine Lasagne, im Eisschrank wartet das Tiramisu, Haushündin Iretli ist frisch frisiert. Und wenn das Date ein Disaster, der Sex schlecht war, der Mann nicht mehr anrief, mich plötzlich verliess und ich dachte: Oj, wie kann ich nur so blöd gewesen sein!? – Ja, dann war immerhin mein Haushalt piccobello, hier kann mir KEINER was vormachen. Nicht alles in der Liebe endet ja mit einer richtigen Erklärung, im besten Sinne des Wortes. Manchmal muss man sie zähneknirschend mausbeinalleine finden. Im besten Fall weiss man dann: Das Unhappy End, auch wenn es weh tat, erwies sich als hoffnungsvollere, ja glücklichere Lösung. Oft habe ich das erst beim Nieder-Schreiben meiner eigenen Liebesgeschichte(n) gemerkt. Schon deshalb ist diese Kollektion meiner besten Kolumnen & Essays über die Liebe und ihre Triebe, über Männer & Frauen nicht nur ein Geschenk an Sie, sondern auch an mich selbst. Ich kann versichern, dass ALLES , was Sie hier lesen werden, in Echtzeit durchlebt, durchliebt, durchheult, durchlacht und genauso aufgeschrieben wurde!

Einige dieser Kolumnen, die unter meinem Kolumnen-Titel »Weissbergs Weissheiten« erschienen und es bei Drucklegung dieses Buchs noch tun (hoffentlich noch lange!!), haben hier Einzug gehalten: liebevollst erweitert, aktualisiert, verschärft, oft kommentiert mit einem gehaltvollen PS. Im besten Sinne literarisches Upcycling, damit ja nichts verkommt! Und natürlich habe ich kräftig mit nagelneuen Stories aufgepeppt. Ich hoffe, Sie lesen mich wie einen (fast) chronologischen Buch-Blog, atemlos, verblüfft, amüsiert, denken: Genau so ist es auch bei mir, oder – die spinnt jetzt aber! Finde ich selbst ja auch. Einige werden einiges total daneben finden (finde ich selbst ja auch), das muss mir egal sein, es gibt nichts Dümmeres, als sich anzupassen, weil man Schiss hat vor dem Urteil (verklemmter) Leute und dem, was man WIR KLICH denkt und sagen möchte. Ja, ich gebe zu, ich bin auch nicht ganz dagegen gefeit. Gegen Verklemmtheit und Anpassungs-Sucht. Doch *Sie* sind nicht so, Sie haben Witz, Esprit und ein Faible für das Zaftige, Sie sind neugierig und also bei mir und auf diesen Seiten richtig und wichtig und finden garantiert auch für *Sie* passende Eitzes, also Weis(s)heiten fürs Leben und die Liebe.

## Tränen ins Tiramisu! (Seite 181)

(mit Rezept)

Manchmal gibt es richtig beschissene Wochenenden. Das kommt bei mir davon, dass ich durch die Woche rase, vergesse mein Wochenende zu planen und dann am Samstag bloss noch auf dem Sofa vor dem Fernseh auflaufe. Was die Sache noch schlimmer macht, ist, dass es ja momentan so ab drei Uhr nachmittags eindunkelt. Und man kann ja nicht schon um sächsi ins Bett gehen. Die letzten zwei Wochen hatte ich mich auch noch über einige Schmocks geärgert, die es jedoch kaum zu kümmern schien, dass ich mich über sie ärgerte. Will heissen, sie waren auf die Insel der verlorenen Männer verweist. Also gut, ich hab vielleicht auch ein wenig dazu beigetragen, ich bin ja nicht die Zenmeisterin der Langmut. So quälte ich mich also ins Wochenende und war zunehmend desperat. Wie das so ist, sind ja dann ausgerechnet die liebsten Freunde und Freundinnen wahnsinnig beschäftigt, wenn man anruft und jammert, wie schlimm einem das Leben mitspielt. Im Film ist es ja so, dass die dann sagen: Schmeiss die Zahnbürste ins Köfferli und komm vorbei/ich schmeiss die Zahnbürste ins Köfferli und steh in zehn Minuten bei dir vor der Türe. Nebbich, alle hatten sehr schöne Sachen vor. Hartherzige Idioten.

Kurzfristig überlegte

ich sogar, die Dargebotene Hand anzurufen. Ehrlich, das habe ich noch nie gemacht. Stattdessen öffnete ich die Flasche für alle Notfälle, die mir mein bester schwuler Freund Harry mal dagelassen hatte. FÜR EIN SCHÖNES DATE! Nun denn, man darf ja Wein auch mal verdünnen mit Tränen.

Dann war Montag, alle erschienen wieder auf der Matte, virtuell und auch so, und ich dachte, das Leben geht weiter. Im Film wäre das jetzt die Katharsis gewesen, also der Wendepunkt, leider ist das Leben eben echt.

Und nächstes Wochenende wird genauso grauenvoll sein. Moment, am Samstag ist ja der WIZO-Basar, nein Sie wollen nicht wissen, was das ist, und da esse ich einfach so viele Gefilte Fische, bis mir schlecht wird, dann kann ich am Sonntag im Bett bleiben. Und dann ist schon wieder Montag. Und da läuft wieder der xte Rerun von *Sex and the City* und dazu esse ich eine ganze Schüssel meines homemade Tiramisus. Jemand meinte übrigens, dann hätte ich einen Zuckerschock. Kann man daran sterben? Also ich stelle mir das schön vor. Erst die Tränen ins Tiramisu, dann ich tot wegen zu viel Tiramisu.

Und an meiner Beerdigung wird dann aus meinem Roman, betitelt *Tiramisu und Tränen* gelesen. Moment, den habe ich noch gar nicht angefangen. Sterben wird also verschoben, auf überüberübernächstes Wochenende.

*Das Rezept fürs tränenreiche Tiramisu:*

Kaufen Sie ein: 2 Eimerchen Mascarpone, 6 frische Bio-Eier, eine Packung Löffelbiscuits, eine Buddel Rum, brauner Zucker, starkes Kaffeepulver, Schoggipulver. Motto: Von allem möglichst viel, dann gibt's auch möglichst viel.

Bereiten Sie zu: Eine rechteckige Glasform mit einer Lage Löffelbiscuits auslegen. Jetzt machen Sie eine grosse Tasse extrastarken Kaffee, giessen einen ordentlichen Schuss Rum rein (es kann auch jeder andere Schnaps oder Likör sein, nehmen Sie einfach das, was Sie sowieso gerne in sich träufeln) und beträufeln die erste Lage sehr tüchtig, es muss richtig süffig aussehen. Nun Mascarpone mit den separierten Eigelbern (4 bis 6, je nach Eigrosse), ein paar Löffel Zucker, man kann auch noch etwas Vanillezucker begeben und ordentlich Rum sämig rühren. Zum Schluss die sehr steif geschlagenen Eiweisse drunterheben. Probieren Sie fleissig, wenn es super schmeckt, ist die Mischung richtig. Notfalls mehr Rum dazugeben. Auch in den Mund. Jetzt von dieser köstlichen Masse über die schön eingeweichten Biscuits streichen. Nochmals mit einer Lage belegen, die man wieder schön einweicht. Und so weiter, bis alles gut versorgt ist. Mit einer dicken Schicht Schoggipulver bestreuen. Achtung: Wenn Sie sich nicht beherrschen können und jetzt schon den Finger reinstecken, kann man das schlecht cachieren. Kühl stellen. Abends alleine davon essen, um Mitternacht wieder hervorholen und gleich aus der Form schlemmen. So lange, bis man sich selber hasst und denkt: Darf man sich so gehenlassen? – Jawoll, ich erlaube es Ihnen!

*Mehr von Marianne Weissbergs „Tränen ins Tiramisu“ gibt's im gleichnamigen Buch!*  
[www.vollreif.ch](http://www.vollreif.ch)

