

— DER — BARMANN — DES RITZ —

R O M A N

I N S E L

PHILIPPE COLLIN

Philippe Collin
DER BARMANN
DES RITZ

Roman

Aus dem Französischen
von Amelie Thoma

Insel Verlag

Für Blanche Auzello, die alleinige Königin des Ritz.

»Wenn ich von einem Leben im Paradies träume,
dann spielt es sich immer im Ritz in Paris ab.«

Ernest Hemingway

Vom 14. Juni 1940 bis zum 25. August 1944 war Paris von den Deutschen besetzt. 1533 Nächte. 1533 Nächte, in denen das Ritz zu einem merkwürdigen, einmaligen und komplexen Universum inmitten eines vom Krieg zerrissenen Europa wurde. Man kann diese Geschichte auf tausendundeine Weise erzählen. *Der Barman des Ritz* ist ein auf realen Ereignissen und Personen basierender Roman. Er ist eine Lesart dieser finsternen Jahre der französischen Geschichte. Um gewisse Aspekte davon zu beleuchten, hat der Autor sich der Mittel der Fiktion bedient, die das Arsenal eines Schriftstellers sind und ein Vorgehen erlauben, das dem Historiker verwehrt bleibt. Bei diesem Versuch, das Leben in Paris unter der Okkupation zu rekonstruieren, geht es weniger um Wahrheit als darum, ein wahrhaftiges Bild zu vermitteln und die zwiespältigen und widerstreitenden Gefühle begreiflich zu machen, die Frank Meier vermutlich umtrieben. Was hätten Sie an seiner Stelle getan? Das ist es, was der Roman bieten möchte. Im Übrigen ist Frank Meiers Leben voller Grauzonen, die der Autor ausgelotet hat, um eine sehr persönliche Version davon zu liefern, am Schnittpunkt von romanhafter Wahrheit und romantischer Lüge, wie René Girard sie schätzte. Der Frank Meier des Romans ist also zugleich real und vollkommen ausgedacht. Ebenso ist Luciano eine frei erfundene Figur, während Fersen an Persönlichkeiten angelehnt

ist, die Frank Meier in jenen Jahren umgaben. Auch die Auszüge aus seinem Tagebuch entspringen der Fantasie des Autors, als Hommage an dieses außergewöhnliche Leben.

PROLOG

Der Abend vor der Schlacht

13. Juni 1940

Morgen werden die deutschen Truppen in Paris einmarschieren. Frankreich hat sich aufgelöst wie ein Stück Zucker in einem Glas Absinth.

Vor gerade mal einem Monat hat der Westfeldzug begonnen. Guderians Panzer haben die Ardennen überrollt. In Rouen wird gekämpft. In Senlis wird gekämpft. Die Marne wurde überschritten. Seit dem Vorabend schwärzt bedrohlicher Rauch den Himmel, die Hauptstadt hat bereits kapituliert. Sie wurde zur »offenen Stadt« erklärt. Die Pariser haben die Flucht ergriffen. Im Zug, im Auto, mit dem Karren oder zu Fuß haben sie mitgenommen, was sie konnten, und den Rest zurückgelassen. Kaum fünftausend Seelen bleiben in ihren Häusern verbarrikadiert, und außer den Gerüchten kommt alles zum Erliegen.

Die Regierung der Republik ist vorgestern geflohen, um in Tours Schutz zu suchen. Es gibt keine Verwaltung mehr, keine Taxis, keine Polizei, keine Post, keine öffentlichen Einrichtungen. Panik greift um sich wie ein Lauffeuer. Im Hof der Ministerien wurden Akten verbrannt. Und seit zwei Tagen plündern Diebesbanden nach Herzenslust. Die Straßen sind leer, die Läden haben ihre Rollgitter heruntergelassen. Paris versinkt in Stille, Einsamkeit und Tod.

An der Place Vendôme jedoch bleibt das Grand Hotel Ritz geöffnet. Kaum zu glauben, dass Winston Churchill vor nicht

mal zwei Wochen noch dort war. Die Stammgäste haben das Weite gesucht. Gabrielle Chanel hat sich nach Biarritz abgesetzt. Der Herzog von Windsor und seine Gattin Wallis sind in Spanien gelandet. Barbara Hutton, die amerikanische Woolworth-Erbin, zögert noch, packt in ihrer Suite in der ersten Etage die Koffer ein und wieder aus.

In der Galerie der Wunder, diesem Schlauch, der die beiden Flügel des Hotels verbindet, scheinen die Vitрины der Luxusmarken bereits einer untergegangenen Welt anzugehören. Die Cambon Bar hat vorgestern zugemacht. Nur die Petit Bar ist noch in Betrieb. Sie hat um achtzehn Uhr ihre Türen geöffnet, wie jeden Abend. Der glänzende Tresen, die Mahagonivertäfelung, die Lampenschirme aus Leder, der blassgrüne Samt der Louis-XV-Sessel: die Einrichtung hat sich seit ihrer Gründung nicht verändert. Die Flaschen mit Spirituosen sind aufgereiht wie Bücher in einer Bibliothek. Das ist die Hochburg von Frank Meier, dem Barmann des Ritz. Der gebürtige Österreicher, berühmt für seine Cocktailkünste und verehrt von den stilvollsten Trinkern Europas und Amerikas, ist eine Legende in der kleinen Welt des Luxus. Sein feiner Schnurrbart, seine präzisen Gesten und der muntere Blick sind mindestens ebenso bekannt wie seine Getränke. Am Vorabend der deutschen Invasion ist er auf seinem Posten, mit weißem Jackett und schwarzer Krawatte. In der Blüte seiner fünfzig Jahre, weder dick noch dünn, seit zwanzig Jahren im Haus, ist er hier der Chef. Meier hat diese Bar 1921 aus der Taufe gehoben, und ihr bleibt er treu, koste es, was es wolle, daran können auch die Deutschen und der französische Zusammenbruch nichts ändern. Er möchte gelassen wirken, doch heute Abend ist der Barmann des Ritz arbeitslos. Haltlos. Hinter seiner beflissenen Miene scheinen Spuren von

Angst und Müdigkeit auf. Bisher hat er stets sorgfältig eine Herkunft verborgen, die niemanden interessierte.

Die Leute hier sehen nur einen kunstfertigen Cocktailmixer, einen Virtuosen an der Bar. Als wäre ich immer hier gewesen, als wäre ich hinter meinem Tresen geboren.

Freiwilliger Exilant eines Lebens, das er nicht haben wollte, verbirgt Frank Meier ein Geheimnis: Er ist Jude.

Sein einziger Gast an diesem Abend, Otto von Habsburg, entthronter Erbe der österreichisch-ungarischen Monarchie, ertränkt seine Angst im Gin. Die Nazis haben ein Kopfgeld auf ihn ausgesetzt, er muss fliehen. Schnell. Heute Nacht. Am Ende des Tresens sitzend, grübelt er ein letztes Mal über die vergangenen Wochen, kippt dann in einem Zug seinen Gordon's herunter. Der königliche Prinz von Böhmen erhebt sich und schließt diesen Barmann, der sein Vater sein könnte, in die schwächtigen Arme. Frank erstarrt. Diese Umarmung hat etwas Endgültiges. Otto von Habsburg sagt Europa Lebewohl: In ein paar Tagen wird er in Washington sein. Der Barmann des Ritz sieht ihn verschwinden, seinen letzten Kunden aus der Welt davor.

ERSTER TEIL

Stellungskrieg
Juni – Juli 1940

I

14. Juni 1940

Da sitze ich nun in der Höhle der Boches.

Halb sieben Uhr abends, und die Deutschen lassen noch immer auf sich warten.

Heute Morgen sind sie über die Avenue Foch marschiert.

Jetzt sind sie hier, innerhalb der Mauern, unter dem Dach des Ritz.

Die deutsche Armee hat sämtliche Pariser Luxushotels besetzt, um dort ihre Verwaltung einzurichten; das Ritz soll gut hundert ranghohe Offiziere aufnehmen – die Crème de la Crème der Wehrmacht – und künftig die »Residenz des Militärgouverneurs in Frankreich« sein. Würde dieser Titel nicht an die grausame Demütigung erinnern, die die französische Armee soeben erlitten hat, könnte er beinahe etwas hermachen.

Die Place Vendôme hat einen Sonderstatus. Bis auf Weiteres darf das Ritz seine Stammgäste wie gehabt empfangen. Und die Bar bleibt natürlich geöffnet. Um sie zu betreiben, stehen Frank Meier nur noch sein alter Waffenbruder Georges Scheuer und ein junger italienischer Auszubildender Namens Luciano zur Seite.

Der Barmann hat die ganze Nacht kein Auge zugetan und angespannt in die Stille gelauscht, die in seinem Wohnhaus an der Rue Henri-Rochefort herrscht, seit die meisten Nachbarn aus Paris geflohen sind.

Feiglinge.

Während er wach lag, hat er an Jean-Jacques gedacht, seinen Sohn. Es ist ihm nie wirklich gelungen, dieses einzige, 1921 geborene Kind aus der unglücklichen Ehe mit Maria zu lieben. Ein Abgrund trennt sie. Er hat seit Ewigkeiten nichts von ihm gehört, seit der junge Mann im Casino von Nizza eingestellt wurde. Fünf Jahre ist das nun schon her ...

Wo ist er? Wurde er eingezogen?

Müsste ich mich in Sicherheit bringen? Zu ihm nach Nizza gehen?

Kommt nicht infrage, dass ich meine Bar den Fritzen überlasse ...

In seinem weißen Jackett, die Schultern gestrafft, bereitet sich Frank Meier auf die Ankunft der neuen Kundschaft vor. Gerade hat er sein Spiegelbild in dem Shaker von Christoffle gesehen: Augenringe, so tief wie noch nie, der Blick starr vor Sorge. Von seinem Magen ganz zu schweigen. Er hat sich in die Hand gehaucht, sein Atem riecht faulig. Die Ankunft der Deutschen und die Erinnerung an die Schützengräben, die sie wachruft, schnürt ihm die Eingeweide zusammen.

Zum hundertsten Mal schaut der Barmann auf die Wanduhr. Zwanzig vor sieben.

Alles ist fertig: Zitrusfrüchte, Minzblätter, Beeren und brauner Zucker für den Royal. Reichliche Mengen von Perrier-Jouët sind kalt gestellt. Die Sieger werden was zu feiern haben.

Doch bisher nichts. Nach wie vor nichts.

Von seinem Platz hinter dem massiven, dunklen Holztresen aus kann Frank die Gäste nicht kommen sehen, da der Flur, der zu seiner Bar führt, außerhalb seines Blickfeldes liegt. Und das ist in diesen Zeiten mehr als ärgerlich. Er möchte wissen, was auf ihn zukommt. Daher hat er seinen Lehrling im Türrahmen als Späher abgestellt.

Wo stecken sie, diese verflixten Boches?

Die bleierne Ruhe vor dem Sturm. Georges spielt mit den Himbeeren.

»Hör auf, du zerdrückst sie noch.«

»Ich bin nervös, Frank.«

Wir sind alle nervös, mein Lieber!

»Dann reib den Tresen sauber, da sind noch Fingerspuren.«

Seltsamer Krieg, wirklich.

Ah, da kommt jemand. Sind sie das ...?

Nein, nur ein französischer Gast, dessen Anblick ihm eine verächtliche Grimasse entlocken würde, wenn er sich nicht so gut im Griff hätte. Der unsägliche Monsieur Bedaux.

Einen Augenblick lang stellt Frank sich vor, wie er ihn höflich, aber entschieden hinauskomplimentiert. Doch Bedaux gehört zu den neuen Herren, man wird sich an ihn gewöhnen müssen. Und so sieht er also den ersten Gast der Welt danach eintreten.

Erstaunliche Person, dieser Charles Bedaux. Hohe Stirn, feine Züge, Franks Alter: gut erhaltene Fünfzig. Auch er ist als sehr junger Mann mit leeren Taschen in Amerika gelandet. Ihre Schicksale haben sich oft gekreuzt. In New York hat Meier gelernt, zu bedienen, Bedaux, anzustoßen. Beide wurden rasch Experten auf ihrem Gebiet: Frank als Barmann, Bedaux im Geschäftemachen. In nicht einmal zehn Jahren hat Bedaux zwei amerikanische Erbinnen geheiratet und sich zum Vorreiter der »wissenschaftlichen Arbeitsstrukturierung« aufgeschwungen – er hat ein Buch darüber geschrieben, von dem er gerne spricht, ebenso wie von seinen Fabriken so ziemlich überall, seiner frischen amerikanischen Staatsbürgerschaft und der nach ihm benannten Maßeinheit »B«. Aber über nichts spricht er so gern wie über seine Bewunderung für Nazideutschland.

Frank bemerkt sein Siegerlächeln. Unerschütterlich fragt der Barmann: »Ein Glas Pol Roger, wie üblich, Monsieur?«

»Heute nicht, Frank. Mixen Sie mir lieber Ihren Royal Highball, einen doppelten. Wir müssen die Wiedergeburt Frankreichs feiern, das endlich von Dekadenz und Verweichlichung befreit wurde! Ich habe es immer gesagt: Während in der Natur das Chaos herrscht, kann einzig und allein die Ordnung den Menschen retten. Nicht wahr?«

So sehr es beim Cocktailmixen auf Strenge und Maß ankommt, so entscheidend ist beim Führen einer Bar die Unordnung: das Leben überschäumen lassen, mit den Grenzen spielen, zuweilen auch hinnehmen, dass sie überschritten werden, das ist das Geheimnis von Frank Meiers Erfolg, vermutlich mehr noch als seine berühmten Drinks. Darin liegt auch sein Widerspruch. Ein disziplinierter Geist, der sich vom Antikonformismus angezogen fühlt. Doch das hat Charles Bedaux nie begriffen. Bei ihm schäumt nichts über, außer der Sorge um seine persönlichen Interessen. Kunst, Menschen, Politik, alles ist für ihn nur Einsatz, Investition, Wertsteigerung. Im Grunde gibt es nur einen Punkt, in dem Frank und Bedaux sich einig sind: Frankreich braucht Philippe Pétain. Der Großunternehmer findet dies, weil es seinen Geschäften nützt, der Barmann, weil er während des Großen Krieges unter dem Maréchal gedient hat.

Niemals würde Frank es diesem Verräter Charles Bedaux anvertrauen, doch an der Front, unter dem Befehl des großen Heerführers mit dem weißen Schnurrbart, wurde Feldwebel Meier zum Patrioten.

Der Geschäftsmann nippt an seinem Glas, stellt es dann auf den Tresen. Er will sich gerade in einen neuen Monolog stürzen, da durchbrechen laute Stimmen und Gelächter die Stille der Bar.

Das sind sie ...

Es ist so weit. Frank richtet seinen Kragen, legt Georges eine Hand auf die Schulter. Er selbst wird sie empfangen. Das Lachen nähert sich durch den Flur. Kasernenlachen. Für einen Moment ist Frank wieder in Verdun. Er strafft die Schultern, doch Schweiß läuft ihm den Rücken hinab. Das Hemd unter seinem Jackett ist nass, er friert bis auf die Knochen.

Die feindliche Front rückt näher.

»Guten Abend, meine Herren. Willkommen in der Bar des Ritz.«

Frank Meiers Tagebuch

Ich bin Proletarier. Ein jüdischer Proletarier obendrein. Als Kind schon wollte ich immer davonlaufen.

Mein Leben ist eine Flucht.

Ich wurde am 3. April 1884 als Sohn eines emigrierten polnischen Arbeiters im österreichischen Tirol geboren. Für meinen Vater war Disziplin die Mutter aller Tugenden. Die Erziehung, die er mir angedeihen ließ, lehrte mich nichts als Gehorsam.

Zu Befehl, Meister! Ein geistiges Gefängnis. Jawohl, Meister! Das Gefühl, jeden Tag ein wenig zu sterben. Ich habe schnell begriffen, dass seine Art zu leben, nie etwas infrage zu stellen, im Grunde eine Form der Dummheit war. Menschen voller Gewissheiten habe ich immer misstraut.

Mein Vater hat die Judenpogrome in Lodz erlebt. Er sah, wie die seinen von blonden Horden gejagt oder sogar erhängt wurden. Schließlich ließ er alles zurück und emigrierte in die Berge Tirols. Er gab mir einen österreichischen Vornamen, sehr zum Kummer meiner Mutter, der Tochter eines kleinen Rabbiners aus Budapest. Ich wurde weder beschnitten noch ins Standesregister der Synagoge eingetragen: Mein Vater hatte beschlossen, dass keiner seiner Nachkommen mehr jüdisch sein sollte. Er ging sogar so weit, mich am Tag nach meiner Geburt vom Priester des Dorfes taufen zu lassen. Katholisch. Die Familie zog nach Wien, ins Favoriten-Viertel, in dem sich ganz Mitteleuropa unterschiedslos mischte. Ich erinnere mich noch daran, wie er meine Mutter anschrie, wenn sie Passah feiern wollte oder wenn ihr drei Worte auf Jiddisch herausrutschten.

Bevor wir nach Wien zogen, lebten wir in Kufstein, einem kleinen Tiroler Marktflecken, wo meine Eltern gerade so über die Runden kamen. Mein Vater arbeitete damals bei einem angesehenen Schuhmacher mit guter Kundschaft. Obwohl er schlecht bezahlt wurde, strebte er danach, sein eigenes Geschäft zu eröffnen, und legte die Trinkgelder beiseite, die ihm die alten Schachteln zu-steckten. Wir hausten zu dritt unterm Dach, über dem Laden. So sparten wir die Miete. Ein Glücksfall. Ich sah meinen Vater von morgens bis abends mit seiner großen Schürze aus Kalbsleder, in der Ahlen, Messer und ein Hammer steckten. Es beeindruckte mich, wie er zugleich kraftvoll und akribisch mit seinem Werkzeug han-tierte. Als ich ein kleiner Junge war, dort in Tirol, war er für mich ein Held. Vielleicht habe ich ein Leben lang hinter meiner Bar seine gewissenhaften Gesten imitiert.

Ich liebte meine Mutter, ihre Zärtlichkeit, ihr Lächeln, ihre wei-che Haut und ihren Duft nach sauberer Wäsche. Vor der Welt be-hütet, wuchs ich zwischen ihren Rockschoßen auf. Aus diesen Jahren sind mir wohl einige leichte und heitere Erinnerungen geblieben. Erst danach ging es bergab. Viele Landbewohner sind in die industriellen Zentren abgewandert. Der Ortskern und die Umgebung von Kuf-stein entvölkerten sich innerhalb weniger Monate, und die Schuh-macherwerkstatt Gruber ging ein. Im Januar 1888 verlor mein Va-ter seine Stelle. Er musste handeln, und zwar schnell. Da kam ihm die Idee, sein Glück in Wien zu versuchen und in der Hauptstadt der großen Donaumonarchie endlich sein eigenes Geschäft zu eröff-nen. Von Kunden hatte er gehört, dass die Wiener Fabrikbesitzer weibliche Arbeitskräfte suchten, da diese weniger Lohn bekamen. Die industrielle Revolution hatte die Webmaschinen mechanisiert, sodass man nur noch Hebel betätigen musste, eine leichte Aufgabe für Arbeiterinnen. Meine Mutter würde rasch eine Anstellung fin-

den, und er auch. Sie würden sparen und dann ein Ladenlokal mieten. Handel, der Weg nach oben für die kleinen Leute.

Und so mischten sich meine Eltern unter die Massen von Tiroler Bauern, die für ein paar Groschen zum Arbeiten in die Stadt zogen. In der Hoffnung auf ein besseres Leben gab man die alte Welt auf. Ein weiterer Exodus. Meine Mutter ergatterte schnell einen Platz in einer Fabrik mit den allerneuesten Werkzeugmaschinen. Ihr Lohn war dürftig, die mageren Ersparnisse meiner Eltern schmolzen dahin wie Schnee in der Sonne. Meinem Vater blieb keine andere Wahl, als einen Facharbeiterposten in einer Stiefelmanufaktur für Offiziere der österreich-ungarischen Armee anzunehmen.

Die Armut klebte an uns wie Pech, mein Alter rutschte ab. Ausgelaugt vor Erschöpfung, trübsinnig, reizbar, zog er sich in sich selbst zurück. Ein innerer Zusammenbruch. Er nahm es meiner Mutter übel, dass sie nicht genug verdiente, begann zu trinken, wurde gewalttätig. Schweren Herzens gab er den Traum von seinem Laden auf und grübelte nun von früh bis spät, erfüllt von dumpfem Zorn, außerstande, dieses Scheitern zu akzeptieren, nachdem seine engstirnigen Gewissheiten immer gegen ihn gespielt hatten. Ich wuchs derweil heran, so gut ich konnte. Und dann, eines Tages, hatte ich das seltsame Gefühl, dass meine Jugend ihn wütend machte. Er war neidisch auf diese unversehrte Zukunft, die noch vor mir lag.

Mit zwölf Jahren arbeitete ich zehn Stunden täglich in einer Wiener Wollkämmerei. Die Kinder, denen ich morgens auf dem Weg in die Fabrik begegnete, faszinierten mich. Sie waren vornehm, fesch und respektlos mit ihren gestärkten weißen Hemden und ihren Rosinenbrötchen. Ich wollte so leben wie sie. Das Leben der Armen hinter mir lassen. Die Wärme eines bürgerlichen Hauses kennenlernen. Dieser Wunsch beherrschte mich ganz und gar. Ich betrog meine Eltern. Zwei Jahre lang zwackte ich heimlich, ohne ihnen

etwas zu sagen, einen Teil meines Lohnes ab und kratzte so ein hübsches Sümmchen zusammen. Ich träumte vom Schlaraffenland: Amerika. Alle Welt sprach darüber. Sein Glück versuchen. Ein Vermögen machen. Mein Alter war fuchsteufelswild, meine Mutter weinte sehr, ich brach dennoch auf, an einem Herbsttag im Morgen-grauen. Ich sprang zuerst auf einen alten Güterzug, reiste drei Tage in einem Viehwaggon von Wien nach München, dann von München nach Brüssel und erreichte schließlich Antwerpen in Flandern, wo mir heftiges Fieber eine lange Quarantäne eintrug und ich schon fürchtete, an Land zurückzubleiben. Wieder genesen, gelang es mir, eine Passage in der dritten Klasse zu erstehen, auf dem Zwischen-deck eines Überseedampfers der Red Star Line, einem prachtvollen Ozeanriesen, dem Versprechen zukünftigen Überflusses. Nichts konnte mich beirren, ich ging dem Leben entgegen.

14. Juni 1940

»Noch mal dasselbe, bitte!«

»Jawohl, Herr Hauptmann.«

Es sind gut zwanzig, gewienerte Stiefel, kurz geschnittene Haare. Goldene Knöpfe und tadellose Uniformen. Frank bleibt hinter seiner Bar. Ein Stellungskrieg beginnt. Bedaux hat versucht, ein Gespräch anzufangen, doch die Militärs haben ihn kaum beachtet, er musste wieder abrücken. Die deutschen Offiziere wissen noch nicht, wer Charles Bedaux ist, und scheren sich nicht um ihn. Sie sind die strahlenden Sieger, sie sind hier zu Haus.

Lärmend drängen sie sich an der Bar und bestellen ausschließlich Bier. Man könnte meinen, man wäre in einer Münchner Brauerei.

Plötzlich kommt Bewegung in die Gruppe, die Offiziere gehen zur Seite, um einen Mann mit stolzer Haltung und verschiedenem Schritt vorbeizulassen.

»Guten Abend, Monsieur Meier«, grüßt er, und seine Aussprache sitzt ebenso einwandfrei wie seine Tressen. »Ich freue mich, Sie wiederzusehen.«

Woher kennt mich dieser hochdekorierte Fritz?

»Guten Abend, Oberst ...«

Der Offizier lächelt nachsichtig.

»Sie können mich nicht zuordnen, nicht wahr?«

»Also ...«

Dieser Vogelkopf, wer zum Teufel ist das ...?

»Hans Speidel. Ich arbeitete vor ein paar Jahren für den Militärattaché der deutschen Botschaft in Paris. Ich kam manchmal abends hierher ...«

»Herr Speidel! Verzeihen Sie, wie unangenehm.«

»Ach was! Das ist bestimmt die Uniform.«

»Was darf ich Ihnen anbieten? Nein, warten Sie, ich weiß! Einen Golden Clipper.«

Oberst Speidel lächelt strahlend.

»Frank Meier, der Barmann, der das Lieblingsgetränk jedes Pariser Diplomaten kennt! Sie haben sich Ihren Ruf wahrhaft verdient. Ich habe nirgends einen besseren Clipper getrunken als hier.«

»Georges, holst du mir den Bacardí und das Pfirsichpüree?«

Jetzt fällt ihm alles wieder ein. Ein charmanter Typ, dieser Speidel, umgänglich und kultiviert. Sein Haar ist lichter geworden, er trägt eine Brille, doch er ist es, eindeutig.

»Bei Ihnen hat sich nichts geändert, Herr Meier«, stellt der Oberst mit einem Blick in die Runde fest. »Man fühlt sich noch genauso zu Hause.«

Wer hätte gedacht, dass er vier Jahre später in einer graugrünen Uniform wieder hier aufkreuzt?

Zu Franks Verblüffung zieht Speidel aus seiner medaillen-behängten Uniformjacke ein Buch mit korkfarbenem Einband, das der Barmann sofort erkennt. *The Artistry of Mixing Drinks*. Sein Buch. Der Anblick versetzt ihn in eine Zeit, die gar nicht so weit zurückliegt, aber vom schmerzlichen Eindruck der Niederlage ausgelöscht wurde. Der goldbraune Umschlag, Verheißung fröhlicher Feste, eleganter Kleider, angeregter Gespräche,

erscheint ihm plötzlich wie eine Reliquie, eine Antiquität. Amerika, Scott, die verflorenen wilden Jahre ...

»Ich habe es in Stuttgart gefunden und einem verlebten alten Baron ein Vermögen dafür bezahlt. Allerdings habe ich niemals gewagt, Ihre Rezepte nachzuahmen, zum großen Bedauern meiner Gattin ... Seit einem Monat trage ich es nun in meinem Feldgepäck mit mir herum. Würden Sie es mir signieren?«

Alle Blicke sind auf Frank und Speidel gerichtet.

Der erste Abend unter Boches, und ich gebe Autogramme ...

»Ich spendiere eine Runde Royal Highball für alle. Auf das Wohl des Führers.«

Die Wanduhr aus weißem Onyx neben dem Klavier zeigt zwanzig Uhr.

»Herr Meier«, sagt Speidel, sobald die Hochrufe verklungen sind, »ich kann leider nicht länger bleiben. General von Bock erwartet mich zum Abendessen.«

»Selbstverständlich, Oberst.«

»Empfehlen Sie mich bitte der schönen Madame Auzello.«

Will er mich testen, oder weiß er es wirklich nicht?

Frank zögert, ehe er antwortet: »Madame Auzello ist in Nizza, sie ist ihrem Mann bei der Mobilmachung gefolgt.«

Speidel richtet sich wieder auf, mit breitem Lächeln.

»Danke für alles, Frank. Sie werden mich bald wiedersehen, ich möchte alles über das Pariser Leben erfahren. Passen Sie gut auf meine Männer auf!«

»Sie können sich auf mich verlassen, Herr Oberst.«

Speidel wendet sich zum Gehen.

Frank sieht ihm hinterher, während er wortlos die Gruppe der Offiziere durchquert.

Wer bist du, Hans Speidel? Wer bist du, und was willst du?

Er, der dachte, er könnte einen Menschen beim ersten Glas beurteilen, ist sich nun gar nichts mehr gewiss.

Frank Meiers Tagebuch

Ich verließ Europa am 28. November 1898, mit vor Aufregung und Angst zugeschnürter Kehle. Ich brach aus. Nach New York, in die Stadt der Freiheit. Das Schiff war zum Bersten voll. Die Passagiere sangen und tanzten, vereint in der Euphorie des Neubeginns.

Als die Besatzung die Leinen losmachte und die Schiffs sirene ertönte, überkam mich beim Gedanken an meine Mutter plötzlich grenzenlose Traurigkeit. Sie ist der Preis, den jeder zahlt, der seinen Verhältnissen entkommen möchte. Ich war bei einer Gruppe ukrainischer Juden einquartiert. Wir schliefen im untersten Deck, genau über der Ladung, man hätte beinahe mit ausgestreckter Hand das Meer berühren können.

Im Lauf der Überfahrt, von den Wellen geschaukelt, gewann ich allmählich dieses berauschte Freiheitsgefühl zurück. Sich selbst verwirklichen, es zu etwas bringen, das erschien zwar noch immer unerreichbar, doch ich wusste, dass mein Leben als Erwachsener zugleich mit diesem neuen Jahrhundert begann, und es versprach heiter, fortschrittlich und lukrativ zu werden. Niemand rechnete zu diesem Zeitpunkt mit zwei Weltkriegen und Millionen von Toten. Und dennoch hätte ich sie spüren müssen, diese im Schatten des Rampenlichts kauernde Gewalt. Mitten auf dem Ozean ging ich ab und zu mit meinen Kameraden aus Odessa hinauf an Deck, um etwas zu essen zu ergattern. Wenn wir Glück hatten, warfen uns die reichen Passagiere aus den Luxuskabinen Speisen hin, die wir gierig in unseren Laderaum brachten. Die Bonzen sahen verächtlich auf uns herab, in ihren Augen waren wir ausgehungerte Tiere.

Als ich in New York von Bord ging, ließ ich mein altes Leben hinter mir.

Von Aushilfsjob zu Aushilfsjob lernte ich die Elendsquartiere und Spelunken der Lower East Side kennen, ehe ich an die Türen des Hoffman House, Ecke Broadway und 25. Straße, klopfte. Dieses Hotel war damals eine der angesagtesten Adressen der Stadt, geführt von einem Meister der Saloon- und Cocktail-Kultur: Charles S. Mahoney. Dieser große, magere Kerl hat den Lauf meines Schicksals verändert. Er hat mich zum Weihnachtsfest 1902 als Hotelboy-Lehrling eingestellt. Das war mein Startschuss, und ich begann, die Stufen jener großbürgerlichen Welt zu erklimmen, von der ich so lange gemeint hatte, sie wäre tabu für mich.

In New York wehte ein Wind der Freiheit, das Hoffman House gab rauschende Feste, Künstler verkehrten dort mit Industriellen, Börsenvertretern und Goldsuchern. Um ehrlich zu sein, habe ich mich nicht blindlings in diese vornehme Gesellschaft gestürzt. Ich beobachtete erst einmal ihre Regeln und Gebräuche, ich hielt mich zurück und vermied es, mich jeden Abend zu betrinken, wie die meisten meiner Kollegen, die allzu begierig waren, an dem endlosen Fest teilzuhaben.

Es dauerte nicht lang, bis Mahoney mich bemerkte und unter seine Fittiche nahm. Der erfahrene Barmann weihte mich in die Geheimnisse des Handwerks ein, den Sinn fürs Detail, die Kunst guten Bewirtens: ein passendes Wort für jeden, Aufmerksamkeit für alle. Dann die Zutatenbeschaffung, der Geschmack der verschiedenen Spirituosen – und schließlich der Clou: die Fertigkeit, sie zu mischen. Monatelang beobachtete ich, wie die einzelnen Zutaten sich im Kontakt mit anderen verwandelten und zu einmaligen Cocktails entfalteten. Dann begann ich, ihre Wirkung auf die Gäste zu studieren, welcher Alkohol anregt, welcher beruhigt, welcher aus-

gleich. Sehr schnell begriff ich, dass jeder Mensch auf seine ganz persönliche Weise trinkt, dass Rausch für jeden etwas anderes bedeutet und dass der richtige Alkohol im richtigen Moment einen etwas zu erregten Gast beschwichtigen kann.

Manche meiner Kreationen gefielen Charley Mahoney so gut, dass er sie auf die Karte des Hoffman setzte. Der Pompadour ... ein Name, den meine Mutter sich gern auf der Zunge zergehen ließ: Rum, Pineau des Charentes und Zitronensaft, nur drei Zutaten, aber ein unvergleichliches Aroma. Nach und nach wurde ich selbst zum Puppenspieler zügelloser Abende. Ich erinnere mich noch an das Silvesterfest 1904, eines der tollsten, die je in New York gefeiert wurden. Der Perrier-Jouët floss die ganze Nacht in Strömen, und ein paar Minuten vor zwölf ließ Mahoney auf dem Dach des Hotels, unter den trunkenen Blicken der Pelzträgerinnen und Erben, ein sagenhaftes Feuerwerk entzünden. Welch eine Schar von Reichen und Schönen. In meiner makellosen Barjacke fühlte ich mich den ganzen Abend so schwindelerregend lebendig und gewiss, auf dem Weg nach oben zu sein. Mitten in der Nacht habe ich sogar Sofia geküsst, eine junge, bildhübsche Immigrantin aus Italien. Noch eine verbannte Seele. Blond wie toskanischer Weizen. Umwerfendes Lächeln, eine wahre Schönheit, die ich nie vergessen konnte.

Doch 1907 beschloss die Hoteldirektion, das Gebäude abreißen und ein größeres, prächtigeres, moderneres Hoffman House bauen zu lassen. Bis dahin musste Mahoneys Bar schließen, und ich wurde gefeuert. Ich durfte noch einmal ganz von vorn anfangen.

»Du solltest wieder nach Europa gehen, Kleiner«, riet mir eines Abends der große Bill Cody. »Da würdest du ein Vermögen machen!«

Buffalo Bill kehrte gerade von einer triumphalen Frankreich-Tournee mit seiner Wild-West-Show zurück. Der alte Cowboy

erzählte mir, wie schön Paris sei und dass die Europäer einen unstillbaren Hunger nach allem hätten, was von jenseits des Atlantiks kam.

Mein Entschluss stand fest: New York hatte mir alles gegeben, ich war ein vollendeter Barmann, ich musste nur meine Koffer packen und den Ozean in entgegengesetzter Richtung noch einmal überqueren. Nein, das war kein Schritt zurück, sondern eine Flucht nach vorn vor dem Untergang, so wie ich es mein ganzes Leben lang getan hatte. Und Bill Cody sollte recht behalten. In Paris hatte alles eine neue Dimension angenommen. Europa entdeckte gerade erst die Cocktails und fand sofort Geschmack daran. Die Liste der Zutaten schien endlos, die Suche nach Raffinement war ein Spiel. Ich kannte schon alle Geheimnisse dieses Getränks, und was die Geheimnisse der gehobenen europäischen Gesellschaft betraf, so waren sie nicht sonderlich schwer zu ergründen für einen, der im österreich-ungarischen Kaiserreich aufgewachsen war, wenn auch am unteren Ende der Leiter. Auf Anraten Henry Tépés, eines nach Frankreich ausgewanderten Schülers von Mahoney, eröffnete ich im Juni 1907 meine erste Bar, das Brunswick, ganz in der Nähe der Oper, in der Rue des Capucines, mitten im Geschäftsviertel, in dem auch die meisten Amerikaner von Paris wohnten. Es gab dort etwa fünftausend Seelen aus der Neuen Welt.

Nach ein paar Monaten hatte meine Bar sich bereits einen Ruf erworben, und der junge Direktor des Hotel Claridge, ein gewisser Claude Auzello, schickte mir jeden Abend seine amerikanischen Gäste, die sich das Ritz noch nicht leisten konnten. Das Geschäft florierte, als der erste Krieg gegen die Boches ausbrach. Angestachelt von Claude Auzellos Patriotismus, der mich überzeugte, dass nichts wertvoller sei als auf dem Schlachtfeld erworbener Ruhm, meldete ich mich im August 1914 zur Fremdenlegion. Ein kleiner österrei-

chischer Fußsoldat im Dienste Frankreichs, seiner Wahlheimat. Der Große Krieg als wildes, überschwängliches Abenteuer, eine echte Männersache, so dachte ich. Stattdessen machte ich die Schützengräben durch, den Granat-Hagel, den Gestank des Todes, die Boches und ihre Pickelhauben. Die Angst in den Eingeweiden, die Scheißerei, die zerfetzten Visagen, den Durchbruch bei Vimy mit General Pétain, die Schlacht bei Verdun, die Rotation der Männer an der Front, dann das Überleben im Schlamm und die Fanfare für die Gefallenen – vor der chaotischen Rückkehr ins Leben.

Und nach dem ersehnten Waffenstillstand, was erwartete mich da?

Wieder die Angst vor dem Absturz. Zurück zum Anfang. Stillstand. Dann, im Dezember 1919, traf ich Maria bei einem Bankett des Soldatenbundes. Maria Hutting, eine strenge Belgierin, weder hässlich noch schön, eine Frau, bei der man Zuflucht finden konnte. Sie wurde schwanger, wir haben geheiratet, und unser Sohn Jean-Jacques kam 1921 zur Welt. Ich musste schnell wieder Arbeit finden, doch in diesem Jahr meinte es das Schicksal gut mit mir: Im März wurde ich Franzose, im April beim Ritz eingestellt mit dem Auftrag, eine Cocktailbar für eine reiche kosmopolitische Klientel zu eröffnen. Das Vaterland zeigte sich dem kleinen Soldaten erkenntlich.

Als Veteran setzte ich nun auf dem Admiralsschiff der Pariser Opulenz meinen Aufstieg fort. Ich stand an der Schwelle zum Ritz. Am 6. April 1921 betrat ich es zum ersten Mal, ich war siebenund-dreißig Jahre alt. Ich sollte der Barmann des Allerheiligsten werden.

3

15. Juni 1940

»Jetzt stehen wir wieder den Boches gegenüber«, sagt Georges.
»Aber diesmal ist die Gefahr, dass wir dabei draufgehen, nicht ganz so groß.«

Mitternacht ist vorbei, und Frank hat üble Kopfschmerzen.

Was für ein merkwürdiger Abend!

Die deutschen Offiziere haben weitergesoffen wie die Löcher, nachdem ihr Oberst gegangen war – klare Schnäpse vor allem, auf ex und ohne jedes Maß.

Und auch ohne zu bezahlen, natürlich. Das ist der Preis für die Niederlage.

Es kommt ihm vor, als wären nicht nur ein paar Stunden, sondern mehrere Leben vergangen.

»Geh schlafen, Frank«, sagt Georges, mit dem Scheuertuch in der Hand.

Sein Blick ist resigniert.

»Wir werden lernen müssen, mit ihnen zu leben.«

Frank zündet sich eine Zigarette an und reicht seinem alten Kameraden auch eine.

Die beiden lassen sich aufs Chesterfield fallen. Franks Blick verliert sich in einem Rauchkringel, der zur geschnitzten, vom Tabak geschwärzten Holzdecke emporsteigt.

So sitzen sie eine Weile schweigend, als versuchten sie, die düsteren Gedanken mit dem Rauch ihrer Zigaretten zu vertrei-

ben. Georges drückt den Stummel im Messingaschenbecher aus und schält sich aus dem Sofa.

»Weißt du was«, sagt er, »als ich vorhin diese ganzen Dreckskerle in die Bar kommen sah, dachte ich an unsere Kameraden. An alle, die in Péronne gestorben sind, mit den Eingeweiden in der Hand. Wofür das Ganze? Damit die Boches heute Abend wieder hier hereinspazieren? Ich könnt' heulen, Frank.«

Seit zwanzig Jahren leben Frank und Georges wie ein paar Millionen andere Arm in Arm mit ihren Albträumen von Schützengräben und Hinterhalten. Ihre Wunden sind nie wirklich verheilt. Heute Abend haben die Boches Essig hineingegossen. Das brennt.

Frank hat seine Ledertasche aus dem Spind im Keller geholt. Er grüßt den Portier und tritt hinaus auf die menschenleere Rue Cambon. Ab zwanzig Uhr wurde eine Ausgangssperre verhängt, aber die Deutschen haben ihm schon einen speziellen *Ausweis* beschafft. Frank durchquert die Stadt allein mit seinen Gespenstern.

Gegen zwei Uhr früh erreicht er sein Wohnhaus in der Rue Henri-Rochefort. Als er sich aufs Bett fallen lässt, versucht er, sich glücklichere Momente ins Gedächtnis zu rufen. New York, Arletty, Hemingway: alles, was ihn an ein schöneres Leben erinnert. Ein halbes Maß Nostalgie, ein Drittel Wehmut, ein Tropfen Verlorenheit und zwei Spritzer Hoffnung, das ist der Cocktail des Abends.

Frank Meiers Tagebuch

Fitzgerald war es, der mich auf die Idee brachte. Am Heiligen Abend 1934.

»Schreiben Sie ein Buch, Frank. Es würde ein Bombenerfolg werden!«

»Ein Buch, ich?! Worüber denn?«

»Über Sie, mein Freund, offenbaren Sie Ihre Geheimnisse!«

Fitzgerald, der mit seinem Dry Martini am Tresen lehnte, ließ nicht locker. Ein Buch schreiben, das sei, als würde man eine Spur hinterlassen, sich unsterblich machen.

Scott war überzeugt, dass mein Ruf ausreichte, um eine Sammlung meiner Rezepte und Kniffe eines Barkeepers zu veröffentlichen. Die Verleger würden sich darum reißen, mich unter Vertrag zu nehmen.

»Werden Sie der Chronist Ihres eigenen Aufstiegs in die Bourgeoisie«, fügte er hinzu, »lassen Sie Ihre Herkunft endgültig hinter sich, seien Sie ein Ausreißer, ein wahrer, heben Sie ab!«

Zwei Jahre später hatte ich seine Worte noch im Ohr: auf der Soiree, die das Ritz gab, um das Erscheinen meines Buches zu feiern. *The Artistry of Mixing Drinks*, ein Vademekum auf Englisch für den Mann von Welt. Tausend Exemplare und keines mehr. Begehren wecken, indem man einen Seltenheitswert schafft. Fünfzehn Jahre nach meinem Eintritt ins Ritz war ich aus dem Stammbuch der Luxuswelt nicht mehr wegzudenken. Meine Bar hatte sich in ein Schmuckkästchen des gehobenen Bürgertums verwandelt. Ich war der gefürchtetste Mann der feinen Pariser Gesellschaft. Ich

pflegte eine selektive Gastfreundschaft, unbarmherzig in meiner Auswahl, nur die Crème de la Crème, und im Herbst 1936 hatte keine andere Bar auf der Welt eine so erlesene Klientel wie meine. Sie war die Hochburg der Nachtschwärmer, der Pariser Dandys, der New Yorker Schriftsteller, der unbeschwerten reichen Erben und der aufgeschlossenen Diplomaten. Das war mein Werk: der Herzog von Windsor, Josephine Baker, Georges Mandel, Gabrielle Chanel, Noël Coward, Sacha Guitry, Jean Cocteau, Winston Churchill, Serge Lifar, Cole Porter, Arletty, Hemingway oder Kermit Roosevelt, der Sohn des Präsidenten, jeder bekam sein nummeriertes, gewidmetes Exemplar. Dieser Premierenabend war ein Gipfel der Eleganz und des Raffinements. Die Hochzeit von Aristokratie und Bohème. Die oberste Weihung. Am Nachmittag hatte Maison Christofle mir eine vollständige Ausstattung an Shakern, Sieben, Strainern und langen Löffeln aus Silber bringen lassen. Der Hoflieferant zu Diensten des kleinen Tiroler Barmanns.

Hinter meinem Tresen kreierte, strahlte und wirbelte ich. Georges, mein treuer Leutnant, war wie aus dem Ei gepellt, Bedienung ersten Ranges. Liebenswert und mit leisem Spott. Im Grunde war dies auch sein Abend, es war der Abend aller Barmänner. Der Fotograf Roger Schall kam mit seiner Rolleiflex, Hemingway schrieb mir ein Sonett in Alexandrinern, und Arletty nannte mich »Frank, mon chéri«. Ich sehe sie noch vor mir: Sie trug ein weiß-gelbes, tailliertes Kostüm, mausgraue lange Handschuhe, ein schwarzes Hütchen, das halsbrecherisch kess auf ihrer Stirn balancierte, eine ziselierte Kette aus Roségold, der Star hatte sich nur für mein Buch und mich herausgeputzt. Zu der Zeit fuhr ich schon einen Bentley, speiste hin und wieder im La Tour d'Argent, leistete mir die schicksten Anzüge, und nun hatte sich auch noch die Pariser Prominenz zu Ehren von Frank Meier in Schale geworfen.

Dann kam sie, um halb neun. Mit ihren funkelnden Augen und ihrer Melancholie, kostümiert als Zigeuerkönigin, verzauberte Blanche Auzello die Gäste sofort, allen voran Hemingway und Fitzgerald. In ihrem Bleistiftkleid aus schwarzem und auberginefarbenem Samt, Netzstrümpfen, hochhackigen Lackschuhen, langer Halskette mit Libelle und Aquamarin war die amerikanische Gattin des Hoteldirektors eine Erscheinung.

Ich stammelte ein »Guten Abend, Madame ...«.

Blanche Auzello antwortete mir mit ausgesuchter Höflichkeit und diesem New Yorker Akzent, den ich noch immer liebe. Betört ließ ich für einen Moment die Zügel schleifen. Arletty, die einen Manhattan bestellt hatte, verlor, ganz Diva, die Geduld:

»Sag mal, chéri, kommt mein Cocktail mit der Fähre?«

Ich lächelte. Arletty mochte ich schon immer furchtbar gern. Das beruht anscheinend auf Gegenseitigkeit. Eine Frage der Herkunft vielleicht.

Wie bei Claude Auzello. Wir haben uns von Anfang an sehr geschätzt, weil jeder den Preis kannte, den der andere für seinen Weg bezahlt hatte. Augenzwinkernd schenkte mir der Direktor des Ritz an diesem Abend einen Untersetzer mit dem Signet des Brunswick, den er aufbewahrt hatte. Das entlockte mir eine Träne. Claude tätschelte mir tröstend die Schulter. Wortlos. Ich liebe die Würde dieses Mannes. Der Abend war märchenhaft. Der Alkohol floss in Strömen, gratis, alles auf meine Rechnung. Mit dem Ruhm darf man niemals knausrig sein. Während ich einen Cocktail nach dem anderen mixte, dachte ich an diesen österreichischen Bengel, eingezwängt zwischen Kühen in einem eisigen Viehwaggon auf dem Weg nach München. Ich dachte an Charley Mahoney, an Sofia, an die Kameraden, die in Verdun gefallen waren, dieser Hölle, bei der mir bis heute unbegreiflich ist, warum ich ihr mit heiler Haut

entronnen bin. Ich erinnere mich auch noch genau, dass Maria an jenem Abend nicht kam. Das hier war nicht ihre Welt, schlimmer noch, meine Frau verachtete diese Welt. »Deine Kosmopoliten«, sagte sie, »saugen unserem Land das Blut aus.«

Ich hätte begreifen müssen, dass sie mich schon bald verlassen würde. Besser so. Am nächsten Tag trat Maria der rechtsnationalen Action française bei, und sechs Monate später waren wir geschieden. Sei's drum, dieser Abend war der Gipfel meines Ruhms. Scott hatte recht, das Buch würde Frank Meiers bleibende Spur in der Welt danach sein. Der Beweis seiner Existenz.