

Notizen eines unerfahrenen Chilitesters, der seinen Urlaub in Texas verbrachte

„Kürzlich wurde mir die Ehre zuteil als Ersatzpunktrichter bei einem Chili-Kochwettbewerb zu fungieren. Der ursprüngliche Punktrichter war kurzfristig erkrankt und ich stand gerade in der Nähe des Punktrichterisches herum und erkundigte mich nach dem Bierstand, als die Nachricht über seine Erkrankung eintraf.

Die beiden anderen Punktrichter (beide gebürtige Texaner) versicherten mir, dass die zu testenden Chilis nicht allzu scharf sein würden. Außerdem versprachen sie mir Freibier während des ganzen Wettbewerbs und ich dachte mir: PRIMA, LOS GEHTS!“

Hier sind die Bewertungskarten des Wettbewerbs:

Chili Nr. 1: Mike's Maniac Mobster Monster Chili

Richter 1: Etwas zu Tomatenbetont; amüsanter Kick
 Richter 2: Angenehmes, geschmeidiges Tomatearoma. Sehr mild.
 Edgar: Ach du Scheiße! Was ist das für Zeug!? Damit kann man getrocknete Farbe von der Autobahn lösen!! Brauchte zwei Bier, um die Flammen zu löschen; ich hoffe, das war das Übelste. Diese Texaner sind echt bescheuert!

Chili Nr. 2: Arthur's Nachbrenner Chili

Richter 1: Rauchig, mit einer Note von Speck. Leichte Peperonibetonung.
 Richter 2: Aufregendes Grillaroma, braucht mehr Peperoni, um ernst genommen zu werden.
 Edgar: Schließt dieses Zeug vor den Kindern weg! Ich weiß nicht, was ich außer Schmerzen hier noch schmecken könnte. Zwei Leute wollten mir erste Hilfe leisten und schleppten Bier ran, als sie meinen Gesichtsausdruck sahen.

Chili Nr. 3: Fred's berühmtes „Brennt die Hütte nieder“ Chili

Richter 1: Exzellentes Feuerwehrchili! Mordkick! Brauchte mehr Bohnen.
 Richter 2: Ein bohnenloses Chili; ein wenig salzig, gute Dosierung roter Pfefferschoten.
 Edgar: Ruft den Katastrophenschutz! Ich habe ein Uranleck gefunden. Meine Nase fühlt sich an, als hätte ich Rohrfrei geschmeißt. Inzwischen weiß jeder was zu tun ist: bringt mir mehr Bier, bevor ich zünde!! Die Barfrau hat mir auf den Rücken geklopft; jetzt hängt mein Rückgrat vorne am Bauch. Langsam krieg' ich eine Gesichtslähmung von dem ganzen Bier.

Chili Nr. 4: Bubba's Black Magic

Richter 1: Chili mit schwarzen Bohnen und fast ungewürzt. Enttäuschend.
 Richter 2: Ein Touch von Limonen in den schwarzen Bohnen. Gute Beilage zu Fisch und anderen milden Gerichten. Eigentlich kein richtiges Chili.
 Edgar: Irgendetwas ist über meine Zunge gekratzt, aber ich konnte nichts schmecken. Ist es möglich einen Tester auszubrennen? Sally, die Barfrau, stand hinter mir mit Bier nachschub; die hässliche Schlampe fängt langsam an HEIß auszusehen; genau, wie dieser radioaktive Müll, den ich hier esse. Kann Chili ein Aphrodisiakum sein?

Chili Nr. 5: Linda's legaler Lippenentferner

Richter 1: Fleischiges, starkes Chili. Frisch gemahlener Cayennepfeffer fügt einen bemerkenswerten Kick hinzu. Sehr eindrucksvoll.
 Richter 2: Hackfleischchili; könnte mehr Tomaten vertragen. Ich muss zugeben, dass der Cayennepfeffer einen bemerkenswerten Eindruck hinterlässt.
 Edgar: Meine Ohren klingeln. Schweiß läuft in Bächen meine Stim hinab und ich kann nicht mehr klar sehen. Musste furzen und vier Leute hinter mir mussten vom Sanitärer behandelt werden. Die Köchin schien beleidigt zu sein, als ich ihr erklärte, dass ich von dem Zeug einen Hirnschaden erlitten habe. Sally goss Bier direkt aus dem Pitcher auf meine Zunge und stoppte so die Blutung. Ich frage mich, ob meine Lippen abgebrannt sind.

Chili Nr. 6: Vera's sehr vegetarisches Chili

Richter 1: Dünnes, aber dennoch kräftiges Chili. Gute Balance zwischen Chilis und anderen Gewürzen.
 Richter 2: Das beste bis jetzt! Aggressiver Einsatz von Chilischoten, Zwiebeln und Knoblauch. Superbill!
 Edgar: Meine Därme sind nun ein gerades Rohr voller gasiger, schwefeliger Flammen. Ich habe mich vollgeschissen, als ich furzen musste und ich fürchte, es wird sich durch Hose und Stuhl fressen. Niemand traut sich mehr hinter mir zu stehen. Kann meine Lippen nicht mehr fühlen. Ich habe das dringende Bedürfnis mir den Hintern mit einem großen Schneeball abzuwischen.

Chili Nr. 7: Susanna's „Schreiende-Sensation“ Chili

Richter 1: Ein moderates Chili mit zu großer Betonung auf Dosenpeperoni.
 Richter 2: Ahem, schmeckt, als hätte der Koch tatsächlich im letzten Moment eine Dose Peperoni reingeworfen. Ich mache mir Sorgen um Richter Nr. 3. Er scheint sich ein wenig unwohl zu fühlen und flucht völlig unkontrolliert.
 Edgar: Ihr könnt eine Granate in meinen Mund stecken und den Bolzen ziehen; ich würde nicht einen Mucks fühlen. Auf einem Auge sehe ich gar nichts mehr und die Welt hört sich wie ein großer rauschender Wasserfall an. Mein Hemd ist voll Chili, das mir unbemerkt aus dem Mund getropft ist und meine Hose ist voll mit lavaartigem Schiss und passt damit hervorragend zu meinem Hemd. Wenigstens werde sie bei der Autopsie schnell erfahren, was mich getötet hat. Habe beschlossen das Atmen einzustellen, es ist einfach zu schmerzvoll. Was soll's, ich bekomme eh keinen Sauerstoff mehr. Wenn ich Luft brauche, werde ich sie einfach durch dieses große Loch in meinem Bauch einsaugen.

Chili Nr. 8: Helena's Mount Saint Chili

Richter 1: Ein perfekter Ausklang; ein ausgewogenes Chili, pikant und für jeden geeignet. Nicht zu wuchtig, aber würzig genug, um auf seine Existenz hinzuweisen.
 Richter 2: Dieser letzte Bewerber ist ein gut balanciertes Chili, weder zu mild noch zu scharf. Bedauerlich nur, dass das meiste davon verloren ging, als Richter Nr. 3 ohnmächtig vom Stuhl fiel und dabei den Topf über sich ausleerte. Bin mir nicht sicher, ob er durchkommt. Armer Kerl; ich frage mich, wie er auf ein richtig scharfes Chili reagiert hätte.

