

Adolf Holl

LEIBESVISITATIONEN

holl books

INHALT

7	DIESES BUCH SCHREIBE ICH
9	LEICHTE STIRNSEITIGE KOPFSCHMERZEN
18	KÖCHIN ODER KOCH
20	AUCH DIE HÖHEREN MÄCHTE
23	GEBURT, TOD UND VERSCHWINDEN GOTTES
27	DIGITAL VERMITTELT
29	DIE FRAGE, OB KATZEN BETEN KÖNNEN
34	WIE TIEF DIE ZUNEIGUNG
39	OHNE ANGST UND OHNE ANDACHT
42	DIE FRAGE, OB ENGEL LACHEN KÖNNEN
45	DIE GIER AUF RÜHREIER
47	UNTER UNS PRIMATEN
49	DER LEIBHAFTIGE
53	DIE REINHEIT DES BLUTS
57	GOTTGEFÄLLIGE MAGERSUCHT
64	DIE SORGE UM MEIN AUGENLICHT
66	DAS MARTYRIUM
70	OHNE WINTERSPORT
73	DER TOTEN WIEDERKEHR

Adolf Holl
Leibesvisitationen

Band 1 der Schriftenreihe
der Adolf Holl Gesellschaft

Herausgegeben von Walter Famler
Nachwort: Peter Strasser
Foto Adolf Holl: ÖhnerKraller
Gestaltung: Leo Gürtler / bahoe books

© 2021 Walter Famler

ISBN 978-3-903290-87-7

adolf-holl.at

76	IN FLUGZEUGEN BIN ICH
78	MEIN PARADIES HABE ICH
80	DIE KENNZEICHNUNG DURCH DIE WUNDEN
82	IM ZEITALTER DER EUROPÄISCHEN REVOLUTION
83	STARK WACHSENDER KONSUM AN DROGEN
84	DIE ENTDECKUNG DES UNBEWUSSTEN
85	DIE HERSTELLUNG VON BROT UND WEIN
87	ZU MARSCHIEREN HATTE ICH GELEGENHEIT
89	ANMERKUNGEN
93	NACHGESANDT
100	LETZTE SEITEN, LETZTE NOTIZEN

*Während des Abendessens
in der Nacht vor seiner Verhaftung
nahm Jesus das Brot,
hob die Augen zum Himmel,
brach es in Stücke
und gab es seinen Jüngern
mit den Worten
nehmet, esset, das ist mein Leib.*

Römisches Missale

Richtigstellung vieler Dummheiten, die mir im Umgang mit meiner Leibhaftigkeit passiert sind. Hinweise auf Rabelais und Evelina Krieger.

DIESES BUCH SCHREIBE ICH als Richtigstellung vieler Dummheiten, die mir im Umgang mit meiner Leibhaftigkeit passiert sind. Dabei denke ich an einen längst verstorbenen Gesinnungsgenossen, den katholischen Priester, Arzt und Schriftsteller François Rabelais aus dem 16. Jahrhundert, der in vier ausschweifenden Büchern dem Ordinären Ausdruck verlieh, das er auf Jahrmärkten und Handelsmessen in Frankreich den Schaubudenbesitzern, Scharlatanen, Quacksalbern, Taschenspielern, Seiltänzern abgelauscht hatte. Das Leibhaftige erscheint bei Rabelais als Aufzählung von schmackhaften Speisen, von Kraftausdrücken für das Manneswerkzeug in guter und schlechter Verfassung, mundartlichen Varianten für die Benennung der Verdauungstätigkeit und Harnabsonderung, Termini aus den Bereichen der Folter und öffentlichen Auspeitschung, Verzeichnissen von Waffengattungen, durchwirkt mit witzigen Verweisen auf die medizinische Fachliteratur.

Immer noch ist mir die Reaktion auf meinen ersten Orgasmus in Erinnerung, als ich alsbald zum Telefon eilte, um meinem Seelenführer und Beichtvater den Vorfall zu berichten. Der Geist ist willig, aber das Fleisch ist schwach.

Dieser Spruch steht in den Evangelien nach Matthäus und Markus. Er soll hier nicht widerlegt, sondern richtigge-

stellt werden. Widerlegungen geraten unweigerlich in das endlose Palaver der Gedankenproduzenten seit Erfindung der Philosophie. Deshalb habe ich mir in einem meiner Bücher den Satz erlaubt: Durch Gedanken werden keine Probleme gelöst, am wenigsten das des Todes.

Dabei dachte ich an die Autorin des Essays *Abgrund und Gründe* (1966), die ich persönlich kannte. In ihren Briefen an mich war von Leere die Rede, von Fieberfantasien, von Todesangst. Mit einer grauenhaften Gottessehnsucht in Palermo. Er ist so weit, so weit, so weit von unserem Leben weg. Glauben Sie, dass er wenigstens mit mir zufrieden ist? Dann wäre die Leere zu ertragen. Aus Rom: Ich habe heute wieder eine Nacht der Todesangst verbracht, dann bin ich in die Küche gegangen und habe Wein gesoffen, dann konnte ich schlafen. Ich bin nämlich schon zerstört, und in der Nacht taucht mir der Teufel auf als der größere Gott. Bei Tag weiß ich nur, dass ich verloren bin, aber ich bin noch nicht in der Hölle. Wenn nur die Trümmer der Tempel wären, und die Eidechsen und die Sonne und die Götter und das Meer, das wäre schön.

So viele Gedanken sind schon gedacht worden von denen, die im Herstellen von neuen Gedanken geübt waren. In ihrer Gedankenwelt hätte doch wenigstens einer sein können, der die Probleme von Evelina Krieger zu lösen imstande war. Deshalb bin ich so frei, vorerst einmal von der Zubereitung bekömmlicher Suppen zu berichten.

Über die Zubereitung schmackhafter Suppen.

LEICHTE STIRNSEITIGE KOPFSCHMERZEN, wie sie gelegentlich das morgendliche Aufwachen beeinträchtigen, lassen sich bei gutem Willen auch ohne Aspirin ertragen. Aber störend wirken sie doch. Wenn dann, an einem guten Tag, in der Tiefe des Leibes etwas erwacht, das im Gehirn als Suppenhunger registriert wird, und die Kopfschmerzen nach Einnahme des Süppchens verschwinden, hat sich das Leben zum Besseren verändert.

Öfter als einmal tut der Mensch fortan, auch wenn der Kopf klar ist, in der Frühe einen Löffel Butter ins Geschirr, lässt langsam zerschleichen, fügt Mehl bei, rührt um, gießt nach erfolgter Bräunung der Schwitze mit Wasser auf, salzt und hat nach einigen Minuten des Köchelns eine Einbrennsuppe bereitet, wie man in Wien dazu sagt.

Katharina Prato (*Die süddeutsche Küche*, dreißigste Auflage, Graz: Styria 1901, 99) nimmt Schmalz vom Rind und Kümmel zur Einbrennsuppe, seht sie vor dem Servieren und gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch. Eine halbe Stunde Kochzeit erscheint der Prato angemessen, und sie legt Wert auf den Hinweis, dass die dunkelbraune Schwitze mit siedendem Wasser aufgegossen wird. Gegen die Legierung mit einem Dotter hat die Prato nichts einzuwenden.

Kümmel und Eidotter sind bereits Luxus. Wer zu Knoblauch neigt, darf ihn sparsam verwenden, und eine Prise Pfeffer kann, besonders nach kurzer Nacht, keineswegs schaden.

Ein befreundeter Historiker, durchaus kompetent im Suppenkochen, hat sich mit seiner Gewohnheit, zum Frühstück einen Teller Rindsuppe zu nehmen, eine böse Gicht eingehandelt. Also Vorsicht mit Fleischbrühen auf nüchternen Magen. Weitaus bekömmlicher, falls die Einbrennsuppe das eine oder andere Mal keine rechte Freude mehr machen sollte, ist die Verwendung von Milch oder saurer Sahne für die erste Mahlzeit des Tages.

Kochende Milch, über Brotschnitten gegossen, erinnert den Menschen an seine bäuerlichen Ahnen, ans Krähen der Hähne und das Muhen der Kühe im Stall. Saure Sahne, mit Mehl verschlagen und in kochendes Wasser gerührt, bringt die feinere Variante ins Spiel. Marie Dorninger (*Bürgerliches Wiener Kochbuch*, vierte Auflage, Wien: Josef Deubler 1913, 44) empfiehlt einen Schuss Essig. Ohne Kümmel kann man die Rahmsuppe vergessen. Kümmel ist außerdem gut gegen Blähungen.

Der Trend zur Suppe am Morgen setzt eine gesellschaftliche Entwicklung voraus, die bereits mit Händen zu greifen ist. Die Zahl der Einpersonenhaushalte ist im Zunehmen begriffen. Der oder die Single frühstückt in der Regel allein, und braucht somit keinen Einspruch zu fürchten, wenn er oder sie den Tag mit einer Suppe beginnt. Das Gefühl, von der Norm abzuweichen, mag für Alleinstehende sogar angenehm werden, wenn es mit dem Löffeln wohlschmeckender Wärme verbunden ist, ja sich darin ausdrückt. So übt der Mensch den Widerspruch zum Bestehenden, ohne sauerträuflich zu werden.

Mögen andere zur frühen Stunde Wurst und Eier ver-

schlingen, Marmelade aufs Brötchen streichen, Müsli schlucken, Käse verzehren und dazu eiskalte Fruchtsäfte trinken. Nie werden sie das samtige Gefühl einer Einbrennsuppe auf der Zunge verspüren. Die Barbarei zwanghaften Essens gleich nach dem Erwachen trifft ihre Mägen wie ein täglicher Keulenschlag, und für ein Gabelfrühstück bleibt wenig Appetit.

Wer hingegen in der Frühe nur zum Löffel gegriffen hat, wird am Vormittag gern und sozusagen verdienstermaßen die Gabel benutzen, für festere Bissen. Vorausgesetzt, dass die Morgensuppe bescheiden und eher mager war, rasch zubereitet, ohne besonderen Aufwand.

Das anspruchsvolle Suppenfrühstück hingegen braucht etwas umfänglichere Vorbereitungen und wird dann zur ersten richtigen Mahlzeit des Tages, einzunehmen nach einiger Tätigkeit beispielsweise im Haushalt, nicht vor neun und sicherlich nicht im Büro. Ins Büro wird in absehbarer Zeit ohnehin fast niemand mehr gehen, weil die Arbeit von den Computern erledigt wird.

Eine grobe Einteilung der Suppen wird nützlich sein. Die Entscheidung, ob eine klare oder eine gebundene Suppe auf den Tisch kommt, wird nicht nur von der Tagesform bestimmt. Sie ist so fundamental, dass die Liebhaber der einen oder der anderen Form einander wie zwei Charaktertypen gegenüberstehen, als Puristen und Gemäßigte. Die Gemäßigten tun sich insofern leichter, als sie auch nach verhältnismäßig kurzer Kochzeit den Teller voll haben, während die Klarsuppenfreunde geduldiger sein müssen.

Eine Minestrone zum Beispiel wünscht sich mindestens eine Stunde, ein Borschtsch die doppelte Zeit, abgesehen von der Bereitung des Saftes der eingesäuerten roten Rüben, der eine Woche lang stehen muss. (Tongefäß verwenden!)

Borschtsch kann man immer essen, sagte Simon Wiesenthal. Ein Tag ohne Suppe war ihm unangenehm, weil sein Leben im Konzentrationslager Mauthausen von der täglichen Wassersuppe abhing.

Die kräftigste klare Suppe auf Erden wurde Ogljo (auch: Olio, Oille) genannt, als es sie noch gab. Ursprünglich war sie wohl eine Verwertung verschiedener Reste von Gebratenem, die man mit Gemüse und einem frischen Stück Rindfleisch ins Wasser gab und stundenlang köcheln ließ. In der kaiserlichen und königlichen Hofküche zu Wien wurde sie nur einmal im Jahr zubereitet und den zweitausend Gästen des Kaisers gegen Ende der offiziellen Ballnacht in kleinen Schalen serviert. Ihre Rezeptur (hier nach Eva Bakos, *Wiener Spezialitäten*, Wien: Kremayr & Scheriau 1971, 32f.) verlangte 20 Pfund Rindfleisch, 6 Pfund Ochsenleber, 24 Pfund Kalbfleisch, 16 Kalbshaxen, 20 Pfund Schweinefleisch, 16 Pfund Lämmernes, 20 Pfund geräuchertes Schweinefleisch, 6 Pfund Wildbret, 5 Enten, 5 Wildgänse, 3 Mastgänse, 8 Rebhühner, 8 Tauben, 10 Hühner, 10 Bund Petersilie, 10 Mohrrüben, 15 Stangen Lauch, 10 Zuckerrüben, 12 Knollen Sellerie, 16 Pfund weiße Zwiebeln, 6 Pfund in Zucker glasierte Kastanien sowie Pfeffer (weißer und roter), Ingwer, Muskatnuss, Muskatblüte und Gewürznelken. Außer dem Rindfleisch, der Leber und dem Geräucherten wurde alles Fleisch zuerst angebraten und hernach in großen Kesseln

mit insgesamt 550 Litern Wasser acht Stunden lang gesotten, samt den Gemüsen und Gewürzen, bis die Essenz von 200 Litern fertig war, selbstverständlich filtriert und entfettet.

Nach meiner Erfahrung mit Lamnbratenresten und weiteren Überbleibseln aus dem Bratrohr, die ihre Stunde im Tiefkühlfach erwarteten, gibt es einen Zeitpunkt während des Kochens, an dem die Suppe ihre maximale Klarheit erreicht hat. Wird dieser Augenblick versäumt, verkommt der Ogljo zur trübseligen Brühe.

Als Katerfrühstück dürfte der Ogljo unübertroffen sein. Wenn keiner zur Hand ist, kann auch eine Tasse Beef-Tea helfen, der durch Einkochen von frischem Rinderhackfleisch und geschlagenem Eiklar in eine bereits fertige Bouillon gewonnen wird.

Im Grund ist der Ogljo ein Heilmittel, ein Antidepressivum sozusagen, bestimmt für besonders blaue Morgenstunden, ein *pharmakon* im Sinne der alten Griechen, die ihre kräftigenden Brühen in einem irdenen Gefäß kochten, das sie *olla* nannten und von dem der Ogljo seinen Namen herleitet. Im Spanischen hat sich die Olla bis heute als Suppenbezeichnung erhalten und beweist so das hohe Alter einer Kunst, die aus dem Rohen bekömmliche Genussmittel gewinnt, in flüssiger Form.

Die Suppe in ihrer klarsten, geradezu essenziellen Erscheinung, als reiner Extrakt der gebrauchten Substanzen, verkörpert das hohe Ideal platonischen Denkens, dieses beständigen Nachsinnens über das Verhältnis zwischen der Vielfalt des Seienden und der Einheit des Seins. Der

langsame Prozess der Verwandlung verschiedener Zutaten aus ihrem grobstofflichen Dasein in eine verfeinerte Einheit ihrer wesentlichen Bestandteile kann dem Kochenden subtile Augenblicke philosophischer Erleuchtung beschern. Selbstverständlich reicht die Zeit zwischen Hahnenschrei und Morgensuppe nicht hin, um sich der höheren Alchemie der Suppenbereitung zu widmen. Niemand soll uns tadeln, wenn wir den Topf vom Vorabend aufs Feuer setzen. Ganz im Gegenteil. Über Nacht (ja nicht im Kühlschrank) hat sich der Geist der Suppe gesammelt, und entfaltet beim neuerlichen Erhitzen erst seine reife Gestalt.

Das gilt besonders für gebundene Suppen, zu denen Brot oder Kartoffeln verwendet wurden. (Dass die gekochte Kartoffel nach einigen Stunden giftig wird, ist ein Irrtum.) Eine anständige Panade beispielsweise, aus altbackenem Weißbrot und Rindsuppe, mit etwas Knoblauch, gewinnt über Nacht. Das Legieren mit Dotter und Sahne sollte dann erst nach dem neuerlichen Aufkochen geschehen. Die Familie der Kartoffelsuppen, ob mit Lauch oder mit getrockneten Pilzen, freut sich ebenfalls über eine Ruhepause vor dem Servieren. Man wird bemerken, dass derlei Veranstaltungen allmählich den Rhythmus des Lebens verändern. Es kann dann vorkommen, dass der Einfall, einmal eine russische Suppe zu bereiten, wichtiger wird als der Besuch eines Vortrags über die Postmoderne. Ich selber habe unlängst einen halben Tag mit dieser Suppe verlebt. Zunächst wurde ein Schweinsfuß, ein halbes Suppenhuhn, geräuchertes Schweinerippchen, Kalbsknochen, ein Stück Rindfleisch (eher fett) mit Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Liebstöckel,

Piment, Koriander zugesetzt und langsam zum Sieden gebracht. Nach einer Dreiviertelstunde musste das Schweinerippchen heraus, nach einer weiteren guten halben Stunde das Rindfleisch. Eine Portion Kraut hatte ich bereits (mit Milch) vorgedünstet. Ein halber Kohlkopf wurde nudelig geschnitten und mit der durchgeseihten Suppe und dem Kraut abermals aufs Feuer getan, wo das eher zähe Huhn dann anderthalb Stunden Gelegenheit hatte, mürb zu werden. Zuletzt durfte eine Kochwurst in der Suppe ziehen. Die Wurst wurde dann mit der ersten Portion Suppe verspeist (es war bereits hoher Mittag geworden). Da der nächste Tag ein Sonntag war, legte es sich nahe, Freunde zum Suppen-Brunch einzuladen und das mitgekochte Fleisch, weitere Kochwürste und das Huhn als *bollito misto* zur Suppe zu reichen.

Das sind dann Mahlzeiten, die eine tiefe Dankbarkeit für das unverdiente Glück aufkeimen lassen, in einer Suppenkultur leben zu dürfen. Sie ist überall dort zu finden, wo das «bäuerliche Universum», wie Pasolini es genannt hat, zehntausend Jahre lang die Felder bestellte. Der Topf am Herdrand, in dem Tag und Nacht allerlei Nahrhaftes ganz langsam seine Verwandlung in den suppigen Zustand durchköchelte, als selbstverständliches Zentrum weiblicher Kompetenzen, wirkt wie ein Friedenszeichen. Es fehlt bei den aus Not aggressiveren Nomadenvölkern. Die Suppenarmut der Küche in den islamischen Ländern der Levante mag so gesehen auf die Essgewohnheiten des Propheten und seiner arabischen Heimat zurückgehen, wo das Wasser selten ist und eher zur Teezubereitung gebraucht wird.

Im bäuerlichen Asien hingegen, beispielsweise in Thailand, kann man auch heute noch die Menschen beim Löffeln einer Morgensuppe antreffen. Auch die indische Murgi Schurwa, bekannter als Mulligatawny, eine mit Ingwer und rotem Pfeffer gewürzte Hühnerbrühe, verweist auf eine etablierte Suppentradition. Die Chinesen, ohnehin die besten Köche auf der Welt, nehmen ebenfalls gern eine Suppe, manchmal erst nach dem Mahl, zur Besänftigung der inneren Organe. Da wird dann das Gerippe der Ente, nach deren Verspeisung, zur Grundlage einer freundlichen Tasse zum Schluss.

Aber auch die Viehzüchter und Hirten haben ihren Beitrag zur Suppen-Internationale geleistet, mit dem Gulyas-Kessel der Ungarn. Gulyas ist eine scharfe Suppe, die außer dem nötigen Fleisch einige Zwiebeln, etwas Speck und wenig Paprika braucht, eventuell auch Kartoffeln. Die «Paprikatunke», die der Brockhaus vermerkt, wird in Ungarn als Pörkölt serviert. Wie aus dem Gulyas ein Gulasch wurde, weiß niemand genau. Eva Bakos schreibt die Verwandlung dem biedermeierlichen Wien zu, dessen Köchinnen auf den Gedanken verfielen, für ein Rindsgulasch gleich viel Zwiebeln wie Fleisch zu nehmen. Die Konsistenz, die dabei herauskommt, unterscheidet das Gulasch vom Gulyas. Nur Letzteres kann zum Frühstück empfohlen werden, in Ausnahmefällen, nach einer Liebesnacht beispielsweise, also einmal im Leben.

Dennoch bleibt die hintersinnige Weisheit des Spruches «Wer lang suppt, lebt lang» in Geltung. Dabei sollte ein Grundsatz, so selbstverständlich wie unausgesprochen, im

Auge behalten werden: Je schlichter (und daher billiger) die Zutaten, desto besser die Suppe.

Eine Muschelsuppe wird nur dort köstlich schmecken, wo die Tiere frisch und preiswert in der Frühe auf den Markt kommen. Kräutersuppen aus dem Tiefkühlfach befinden sich im Nachteil gegenüber der Verwendung der frischen Produkte, die bald nach Sonnenaufgang im Frühling gesammelt wurden, Kerbel zum Beispiel. Edles Fleisch macht keine gute Suppe, und der Ehrgeiz, in Tauberbischofsheim eine Bouillabaisse kochen zu wollen, ist einer besseren Sache würdig.

Falsch wäre es auch, aus dem Suppenfrühstück eine feste Gewohnheit, gar ein Prinzip machen zu wollen. Es kann Morgenstunden geben, die nach Kamillentee verlangen, oder nach ungarischer Salami, einer reifen Avocado, nach Joghurt mit Honig, Schwarzbrot mit Butter, einem pocherten Ei. Was das Ei anlangt, so lasse ich es mitunter in meine Einbrennsuppe gleiten und bei gelegentlichem sanften Rütteln so lange ziehen, bis es gestockt ist.

Ja, und dann löfle ich sie aus, meine Suppe am Morgen, und wenn eine Träne meinem Auge entquillt, dann fällt sie in den Teller hinein.

LETZTE SEITEN, LETZTE NOTIZEN

Als Adolf Holl am 23. Jänner 2020 in Wien-Döbling im Haus seiner Lebensgefährtin, der Journalistin und langjährigen Spiegel-Korrespondentin Inge Santner, verstarb, hinterließ er am Schreibtisch in seiner Arbeitswohnung in der Hardtgasse 34 das Manuskript für sein 33. Buch. Überschieden mit «Leibesvisitationen» umfasst es dreiundsiebzig auf seiner mechanischen Schreibmaschine geschriebene und eigenhändig noch korrigierte Seiten.

Begonnen mit der Niederschrift seines letzten Buches hat Holl im Dezember 2014. Bereits 2009 signalisiert er in einem Interview die Beschäftigung mit dem Thema: «Mich interessiert in letzter Zeit besonders der Umstand, dass wir im gesamten Abendland, im ganzen griechisch-römischen Philosophieren, keinerlei Tradition für eine eingehende und freundliche Auseinandersetzung mit unserer Endlichkeit und Körperlichkeit haben.»

Mit Überlegungen für den Titel seines letzten Buches beschäftigte sich Holl ab Juni 2014. In einer im Herbst 2014 angelegten Materialmappe mit einer offensichtlich gegen Ende der Niederschrift per Hand vorgenommenen Umschlagbeschriftung «Leibesvisitationen» findet sich ein oben mit 13.6.2014 und unten mit 18.6.2014 datiertes A4-Blatt, auf dem mit schwarzem und rotem Filzstift folgende Titelvarianten notiert sind: *Leibhaftig. Der Körper der Jenseitigen. Körperbar. Körperkultur. Körperlos? Die Leibhaftigkeit der Jenseitigen. Körperscham. Ewige Körper. Die Leibhaftig-*

keit der Jenseitigen. Auf einem zweiten A4-Blatt finden sich mit Schreibmaschine getippte weitere Titelvarianten. Rot durchgestrichen: *Adolf Holl Mit Leib und Seele Eine Richtigstellung* (mit handschriftlicher Korrektur: *Leibhaftig! Einige Richtigstellungen*). Sodann: *Körperlos? Eine Richtigstellung* (August 2014). Es folgt handgeschrieben, datiert mit September 2014: *Leibhaftig. Eine Richtigstellung*. Dies wird wieder maschinschriftlich und mit jeweils Oktober 2014 datiert geändert in: *Meine Leibhaftigkeit. Eine Richtigstellung* und *Das ist mein Leib. Theologische Kostproben*. Der handschriftliche Vermerk «? Strasser» verweist auf eine telefonische Konsultation Peter Strassers zwecks Titelerentscheidung, die auch durch eine Notizkarte belegt ist. Zum Ende des Blattes finden sich die mit November 2014 datierten Titelvarianten: *Zur* (handschriftlich gestrichen und korrigiert: *Die*) *Leibhaftigkeit Gottes* und: **DAS IST MEIN LEIB. KÖRPERBE-TRACHTUNGEN.**

In der Materialmappe finden sich zudem mehrere Ausrisse von Artikeln und Interviews hauptsächlich aus dem Magazin *Der Spiegel*, teilweise versehen mit Anmerkungen. Beispielfhaft erwähnt seien hier ein Bericht über den russischen Performancekünstler Pjotr Pawlenski (*Spiegel* 35/2014), ein Interview mit dem Neuropsychologen Thomas Elbert (*Spiegel* 15/2015) und ein Porträt des Philosophen Matthew Crawford (*Spiegel* 46/2016). Als von Holl für themenrelevant befunden wurden weiters ein Artikel von Wilfried Seipel über Mumienporträts (erschieden 2014 in *im Kinsky*) sowie eine Besprechung von Robert Jüttes *Leib und Leben im Judentum* (*Illustrierte Neue Welt* 1/2017).

Im Konvolut der Materialmappe sind 86 Notizzettel enthalten, die auf Lektüren und Befindlichkeiten während der Arbeit am Manuskript sowie spontane Einfälle und verworfene Gedankengänge verweisen. Häufig bestehen diese Notizen aus wenigen Worten, oft nur aus einem: Leibesübungen / Leibwächter / Hochwohlgeboren / Durchfall! / Vergesslichkeit! / Ohne Glückshormone / Der eigene Leib als Fremdkörper / Selbstentleibung – Heimdrehen / Maschinenschaden / Erasmus: Sieg der Seele über den Leib.

Von den längeren Notizen seien hier wiedergegeben:

«Die Verunglimpfung unserer Leiblichkeit durch die Rederei über den Tod geht mir schon lange auf die Nerven.»

«Auch die Überirdischen machen sich gerne leibhaftig bemerkbar. Der hebräische Jahve, der griechische Hermes, der indische Schiwa. Ausgerechnet der christliche Teufel wird im Deutschen als der Leibhaftige bezeichnet.»

«Ob der Zeitpfeil einer Beschleunigung unterliegt, bleibt fraglich. Eher: Zunahme der Informationen über nachhaltige Errungenschaften.»

Die von Holl selbst in einem Gespräch als vorletztes Kapitel der *Leibesvisitationen* (Seite 84) bezeichneten Zeilen wurden im Herbst 2017 verfasst. Laut eigener Aussage, zitiert im Vorwort von Harald Klauhs' Holl-Biographie, arbeitete er daran über drei Wochen. Das letzte Kapitel entstand im Winter 2018. Der in dieser Ausgabe auf Seite 87 abgedruckte Textteil befand sich beim Manuskript, wurde aber in das diesem beiliegende Inhaltsverzeichnis von Holl nicht mehr aufgenommen und deshalb hier nach einer Leerseite abgedruckt.

Das Originalmanuskript wurde im November 2020 mit dem Nachlass von Adolf Holl an die Wienbibliothek übergeben, die Materialmappe nach Drucklegung der *Leibesvisitationen* dorthin nachgereicht.

Die *Leibesvisitationen* sind am 13. Mai 2021 in einer Auflage von 399 Exemplaren erschienen, 333 davon nummeriert. Letztere sind zum Preis von 33 Euro inkl. Porto und Versand über adolf-holl.at lieferbar. Eine Auswahl von Texten aus den *Leibesvisitationen* wird auch in Band 12 der ab September 2021 im Residenz Verlag erscheinenden Adolf Holl Werkausgabe publiziert (Frühjahr 2023).

Walter Famler



Dr. theol. et phil. ADOLF HOLL, geb. am 13. Mai 1930 in Wien, verstorben ebendort am 23. Jänner 2020. Katholischer Priester, Theologe, Religionslehrer, Universitätsdozent, Schriftsteller und Publizist. Veröffentlichte zu Lebzeiten 32 Bücher und kündigte bei Erscheinen seines 30. Buches an, 33 Bücher veröffentlichen zu wollen: eines für jedes Lebensjahr Jesus.

Adolf Holls 33. Buch *Leibesvisitationen* erschien am 13. Mai 2021 in einer limitierten Auflage von 399 Stück, 333 davon nummeriert. Bestellung und Versand: adolf-holl.at