



Marilyn Monroe

1926 – 1962

Den 4. August 1962 verbringt Marilyn Monroe zumeist im Bett ihres Hauses in Brentwood, Los Angeles. Seit mehreren Jahren leidet die Hollywood-Diva bereits unter schweren Depressionen. Ein wenig Ablenkung von den düsteren Gedanken, die sie gefangen halten, bereitet ihr am Nachmittag die Lektüre des Buches »Captain Newman«. Das schmale Bändchen beinhaltet einen fiktiven Bericht von Marilyn's Psychoanalytiker Dr. Ralph Greenson über dessen Erfahrungen im Zweiten Weltkrieg. Greenson ist einer der wenigen Menschen, die Marilyn im Sommer 1962 noch an sich heran lässt. Wie bereits zuvor ihre so unterschiedlichen Ehemänner Joe DiMaggio und Arthur Miller muss der Psychoanalytiker dem fragilen Star immer wieder versichern, dass sie eine gut aussehende, begehrenswerte Frau ist. Greenson weiß, dass Marilyn unter starken Minderwertigkeitskomplexen leidet. Ihr Hang zu starken, meist älteren Männern, von denen sie Schutz und Zuwendung erhofft, ist unübersehbar. Doch mit Greensons professioneller Hilfe will sie endlich ihren eigenen Weg durchs Leben finden. Der Psychoanalytiker soll sie dabei unterstützen, ihr öffentliches Image vom naiven Dummchen loszuwerden und den beruflichen Wechsel ins ernste Charakterfach zu schaffen. Ingeheim träumt Marilyn von einer zukünftigen Karriere als Shakespeare-Tragödin. Doch am Nachmittag des 4. August 1962 ist diese Karriere von Marilyn so weit entfernt wie der Mond von der Erde. Marilyn zweifelt mal wieder an ihren schauspielerischen Fähigkeiten und fühlt sich von allen Menschen, die ihr etwas bedeu-

ten, verlassen. Zu diesen Menschen gehören vor allem die Brüder Robert und John F. Kennedy, denen in den Klatschspalten ein Verhältnis mit der Fleisch gewordenen Sexbombe nachgesagt wird. Am Vormittag hat Marilyn ihr Kommen zu einer abendlichen Dinner-Party beim Schwager der Kennedys, Peter Lawford, abgesagt. Dafür greift sie gegen 16 Uhr 30 zum Telefonhörer und zitiert ihren Seelendoktor Ralph Greenson zu sich nach Brentwood.

Greenson gehorcht, doch er kann nicht lange bleiben, weil er mit seiner Frau bei Freunden eingeladen ist. Marylins aufgewühlter, emotional verwirrter Zustand bleibt ihm an diesem Nachmittag nicht verborgen. Er verabreicht der Schauspielerin ein Beruhigungsmittel und bittet ihre Haushälterin Eunice Murray, zur Sicherheit die Nacht in Marylins Haus zu verbringen. Als er wenig später das Haus verlässt, glaubt er alles in seiner Macht stehende für seine prominente Patientin getan zu haben.

Kurz darauf klingelt in einem kleinen mexikanischen Restaurant von Brentwood das Telefon. Am anderen Ende der Leitung meldet sich eine schläfrige Frauenstimme. Sie bestellt gefüllte Champignons, gewürzte Hackfleischbällchen und Guacamole. Alles soll an die Adresse von Marilyn Monroe geliefert werden. Doch als der Kurierfahrer das Menü ausliefern will, bleibt die Tür der Hollywood-Diva auch nach mehrfachem Klingeln geschlossen. Der Fahrer stellt das Essenspaket auf die Treppenstufe des Hauses und kehrt wieder um.

Wenig später ist die Dinner-Party bei Peter Lawford bereits in vollem Gange. Der Schauspielerkollege will sich mit Marylins vormittäglicher Absage nicht abfinden. Er greift zum Telefon und ruft bei ihr in Brentwood an. Als sie abhebt, fragt er, ob sie es sich nicht doch noch einmal überlegt habe und herkommen wolle. Doch Marilyn lehnt müde ab. Ihre Stimme klingt schwer und stockend. Peter Lawford glaubt, dass sie wieder ein wenig zuviel ihres Lieblingschampagners der Marke »Dom Perignon« getrunken hat. Erst als sie den Anruf mit den Worten beendet »Sag Pat auf Wie-

dersehen. Sag Jack auf Wiedersehen. Und ich sage dir auf Wiedersehen, weil du so ein netter Kerl bist«, ahnt Lawford, dass Marilyn's Körper nicht allein mit »Dom Perignon« vollgepumpt ist. Nachdem sie aufgelegt hat, versucht er hektisch, erneut bei ihr anzurufen. Doch Marilyn nimmt den Hörer nicht mehr ab. Panisch wählt Lawford daraufhin die Nummer ihres Anwaltes Milton »Mickey« Rudin und schildert ihm die Situation. Rudin verspricht, sich um die Sache zu kümmern. Gegen 21 Uhr 30 ruft er bei Marilyn an. Auf dem zweiten Apparat des Hauses meldet sich ihre Haushälterin Eunice Murray. Sie beruhigt Rudin. Es sei alles in bester Ordnung, berichtet sie dem Anwalt, Marilyn sei in ihrem Zimmer und ruhe sich aus. In Wahrheit ist Marilyn Monroe zu diesem Zeitpunkt bereits tot oder sie ringt mit dem Tod.

Erst gegen 3 Uhr morgens macht sich die Haushälterin auf, um nach Marilyn zu sehen. Als auf ihr Klopfen an der verschlossenen Schlafzimmertür keine Reaktion erfolgt, wirft sich Eunice einen Bademantel über und geht in den Garten. Sie greift durch das geöffnete Schlafzimmerfenster und schiebt die zugezogenen Vorhänge beiseite. Marilyn Monroe liegt nackt auf ihrem Bett. Ihr Kopf hängt leicht seitlich herunter, ein Arm ist ausgestreckt, ihre Hand ruht auf dem Telefon. Bei der Obduktion ihrer Leiche wird später eine Überdosis Schlaf- und Beruhigungsmittel als Todesursache festgestellt. Eines der Beruhigungsmittel wurde ihr vermutlich mittels eines Klistiers verabreicht. Ob es ein Unfall war, ob Selbstmord oder ob andere Personen an ihrem Tod beteiligt waren, wird sich vermutlich nie klären lassen.

Mexikanischer Imbiss »Some Like It Hot«

Hackfleischbällchen

Zutaten: 1 kg gemischtes Hackfleisch, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 2 EL Semmelbrösel, 3 EL Quark, 2 EL Senf, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung: Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in heißem Öl glasig dünsten. Das Hackfleisch mit dem Quark und den Semmelbröseln vermischen. Salz, Pfeffer, Senf und die gedünstete Zwiebel-Knoblauch-Masse dazu geben. Anschließend kleine Bällchen formen. Die Bällchen in heißem Öl auf großer Flamme anbraten. Danach auf mittlerer Flamme unter mehrmaligem Wenden ca. 6 Minuten zu Ende schmoren.

Gefüllte Champignons

Zutaten: 500 g große Champignons, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 40 g Butter, 100 g Gouda, 80 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Chilipulver, Petersilie, 1 Eigelb

Zubereitung: Die Petersilie waschen und klein hacken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und gleichfalls klein hacken. Danach die Champignons waschen und putzen. Die Stiele abtrennen und klein hacken. Danach die Zwiebel, den Knoblauch, die Petersilie und die gehackten Pilzstiele in etwas Butter andünsten.

Den Gouda fein reiben. Drei Esslöffel des geriebenen Käses zusammen mit dem Eigelb und der Crème fraîche unter die abgekühlte Pilz-Zwiebel-Masse rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer

fer würzen. Die Champignon-Köpfe mit der Masse füllen, auf ein eingefettetes Blech geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 10–15 Minuten überbacken.

Guacamole

Zutaten: 200 g Avocados, 1 Tomate, $\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung: Die Avocados mit einem scharfen Messer aufschneiden und von den Kernen befreien. Anschließend das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. Die Avocados mit einer Gabel zerdrücken und das Fruchtfleisch mit Pfeffer, Salz, Cayennepfeffer und einer ausgedrückten Knoblauchzehe würzen. Danach eine Tomate vierteln und die Kerne entfernen. Das Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und unter die Avocadomasse mischen.

Die fertige Guacamole zusammen mit den Hackbällchen und den gefüllten Champignons servieren.

Dazu eine Flasche »Dom Perignon«.