Au Backe

Wenn sich die Zunge fühlend schlängelt
vorsichtig entlang der Zähne Reihen
und sie dabei nichts bemängelt,
liegt kein Grund vor, sich zu kasteien.

Dann gönn dir ein Steak, am besten medium,
und beiß hinein, nach Herzenslust.
Tu so, als wärst du im Elysium,
und nimm dir auch ein Bier zur Brust.

Ach Leut, ich wollt, ich könnte das,
doch schwärm ich nur davon.
Ich kann es nicht, das ist kein Spaß,
zu hart für mich ist ein Bonbon.

Da kau ich ahnungslos an einer Dattel,
neulich, so süß, das Blut wollt mir gerinnen.
Sie zog die Plombe jäh aus ihrem Sattel,
und übrig blieb ein Torso, ähnlich den drei Zinnen.

Naturgemäß geschieht das im Advent,
der stillen Zeit, ansonsten nie.
Für so was hab ich ein Talent,
jetzt führt der Zahnarzt dort Regie.

Norbert Johannes Prenner

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen | Inventarnummer: 26036

Vor der Kondi

Es streuselt der Kuchen
Es sachert der Würfel
Es punscht der Krapfen
Es mohnt der Strudel
Es gugelt der Hupf
Es schaumt die Rolle
Es vanillen die Kipferl
Es hafern die Kekse
Es topft die Golatsche
Es kärntnert der Reindling
Es geburtstagt die Torte
Mit Wasser im Mund stehe ich unentschlossen vor der Pforte

Wilfried Ledolter

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen | Inventarnummer: 25222

(F)Eiernockerln mit grünem Salat

Jedes Jahr gibt es im April einen bestimmten Tag, an dem mir feierlich zumute ist und dem ich aus diesem Grund kulinarisch besonders huldige – mit Eiernockerln und grünem Salat.
So war es auch heuer wieder.
Ich besorgte beste Zutaten: Eier von den Hühnern meiner lieben Nachbarin, Mehl und Milch aus dem Bioladen und Butter von der Käserei meines Vertrauens. Ich scheute keine Kosten.
Dann machte ich mich an die mühevolle Zubereitung des Teiges.

Zwar gilt das Erschaffen eines Teiges nicht unbedingt als die Königsdisziplin der kulinarischen Betätigung, doch für mich ist sie zumindest nahe dran.

Dennoch hat das Kneten des Teiges eine kontemplative Seite, für mich wenigstens.
Als ich das glatte Mehl Typ 480 in die Schüssel leerte und aufmerksam beobachtete, wie die digitale Anzeige der Küchenwaage unfehlbar immer mehr Gewicht angab, dachte ich an den Mann, zu dessen Ehren ich an diesem Tag kochte, und schon ersparte ich mir ein Gramm Salz. Er war ein Held gewesen, der unbeirrbar seinen Weg gegangen ist, bis zum bitteren Ende und ohne Rücksicht auf Verluste.
Ich wischte die Tränen weg, denn ich wollte die Speise nicht versalzen, und zwang mich, an etwas anderes zu denken.
Das gelang mir, als ich die Eier in die Schüssel schlug.

Als die Eiklar und die Dotter sich langsam mit dem Mehl vermischten, kam mir der Staat in den Sinn.
Das Mehl hatte für mich etwas Standhaftes, wahrscheinlich weil ich es vor den Eiern in die Schüssel gegeben hatte. Es war der von der hohen Schüsselwand beschützte Berg, der kräftigen Winden standhalten konnte, ohne Schaden zu nehmen. Die Dotter und Eiklar jedoch, die ihn langsam, zähflüssig und unerbittlich einkreisten, seinem Fundament die Luft nahmen, erinnerten mich an die Bedrohung, welcher der Berg ausgesetzt war. Die Eiklar zerrannen zu einer schleimigen Masse, die allerdings nicht für sich selbst stehen respektive rinnen konnte, denn da gab es noch die Dotter. Diese waren heil geblieben und thronten gleichsam auf den Eiklar, wie der Turm eines Unterseebootes.

Erst als ich die Dotter anstach und sie zerflossen, vereinten sie sich mit den Klar zu einer Einheit. Das erinnerte mich an die vielen kleinen und großen Skandale und Verbrechen, welche die Menschen oben mit jenen unten wieder gleich machten, denn plötzlich waren aus Lichtgestalten und Helden Schattenwesen und Gauner geworden.

Ich gab eine Prise Salz hinzu und würzte mit Muskatnuss. Ich hatte ein großes Päckchen Muskatnüsse in einem indischen Supermarkt gekauft. Ich kaufe dieses Würzmittel immer dort ein, denn so kann ich mir einbilden, einen kleinen Beitrag zur Wiedergutmachung zu leisten für die Verbrechen, die Europäer in den Anbaugebieten des Muskatnussbaumes verübt haben.
Ein verstorbener Spitzenkoch, mit welchem ich mich einige Male unterhalten durfte, hatte mich eines bierseligen Abends mit der Begeisterung für das Würzen mit Muskatnuss angesteckt, und seitdem setze ich sie gerne ein. Dieser Mann war es auch, der mir bei einem zufälligen Treffen auf einem bekannten Markt das Rezept für eine herrliche Cranberry-Orangen-Sauce verriet. Danke, Reinhard.

Ich salzte und begann den Teig zu kneten.
Wieder dachte ich an den Mann, zu dessen Gedenken ich die Eiernockerln zubereitete, und wieder stiegen mir Tränen in die Augen. Wie weit hätte er es bringen können? Wie viel Gutes hätte er noch bewirken können? Ich hatte ihn nie persönlich kennenlernen dürfen, er war lange vor meiner Zeit gestorben. Dennoch sah ich ihn vor mir, wie er das Land, das ihm bis in alle Ewigkeit zu gehören schien, formte, oft auch mit Druck, so wie ich meinen Teig.
Ich brachte Salzwasser zum Kochen und kochte darin den Teig mithilfe eines Nockerlsiebes und einer Teigkarte ein. Mit einem Kochlöffel rührte ich im Topf, um Klumpenbildung zu verhindern, und schon waren die Nockerln fertig.

In einer Pfanne schmolz ich Butter, schwenkte darin die Nockerln, salzte sie und schlug drei Eier hinein. Schon war das Mahl gerichtet.
Ich bereitete noch einen grünen Salat zu, mit bestem Kürbiskernöl, und war stolz auf meine kulinarische Leistung.
Eiernockerln mit grünem Salat war nämlich die Lieblingsspeise des Mannes, dessen Andenken ich an diesem Tag im April hochhalten wollte.
Ich wollte mich an den Tisch setzen und mit dem Verzehr der

Köstlichkeit beginnen, als mein Telefon läutete. Nachdem das Gespräch geendet hatte, warf ich zufällig einen Blick auf das Display meines Mobiltelefons und erschrak.

Ich begann zu weinen und konnte das Gericht nicht anrühren. Ich nahm den Teller, lief nach draußen zum Zaun der Nachbarin und leerte die Nockerln in den für diese Zwecke bestimmten Teil des Hühnerauslaufes. Den Salat leerte ich auf unseren Komposthaufen.
Dann setzte ich mich wieder an den Tisch, aß ein Stück Brot und weinte abermals.
Ich hatte die Eiernockerln mit grünem Salat am zwanzigsten April zubereitet. Doch mein lieber Erbonkel Anselm, auf dessen Bauernhof ich heute lebe und dessen Leibspeise eben diese Nockerln waren, hat erst am einundzwanzigsten April Namenstag.

Michael Timoschek

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen |Inventarnummer: 25069

Himmlische Pistazien

Das Licht und damit den Himmel durch möglichst große Fenster hereinlassen wie in der Gotik? Hier nicht nötig, der Himmel ist bereits zugegen. Pistazienfarbene Stuckschnörkel erklimmen die Wände, Säulen, Gemälde, ranken sich empor bis zur Decke, bis in den Himmel, der den Abschluss bildet, der hereinschaut, herabschaut, mit all seinen frohlockenden Geschöpfen, deren Präsenz gegenwärtig, raumgreifend, barock. Kyrie und O du fröhliche tönt es vom Chor. Vor der Messe noch rasch ein Kerzerl angezündet, beschütze uns weiterhin, ein Euro in den Opferstock. Ein Euro fürs Seelenheil und für den Erhalt jahrhundertealter Kulturschätze. Der Euro aus der

Manteltasche, vom Wechselgeld stammend: Zuvor, in einer Parallelwelt, gab’s am Adventmarkt vor dem Dom Dubai-Schokolade mit Pistazienfülle um vierzehn Euro.

Michaela Swoboda

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen | Inventarnummer: 25044

Essenszeiten

Wenn der Hahn kräht
stücke ich Früh

Wenn die Mittagsglocken läuten
mahle ich Mittag

Wenn sich am späten Nachmittag
der Hunger meldet
esse ich Abend

Guten Appetit!

Wilfried Ledolter

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen | Inventarnummer: 24199

Das Bücherwurm-Buch

Der Bücherwurm ist sehr belesen.
Kein Wunder,
er frisst sich ja durch alle Bücher durch.
Und dabei merkt er sich
jedes Wort, jeden Buchstaben.
Er sieht sie sich nämlich genau an,
bevor er sie verschlingt.

Nun hat er davon schon so viele im Kopf,
dass er seine Ideen in Sprache fassen kann.
Also schreibt er sein eigenes Buch.
„Das ist sehr gut geworden“,
sagen dazu seine Bücherwurm-Freunde.
Er freut sich, und er ist zufrieden.

Nur leider passt er dann zu wenig auf
und isst sein Buch dann am Schluss selbst auf.



Bücher hinter dem Fenster

Johannes Tosin
(Text und Foto)

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen | Inventarnummer: 25025

Hunger

Knackt
die Heuschrecke

im dünnflüssigen Teig
Unter den unwissenden Zähnen
der hungrigen Masse.

Annamaria Bortoletto
https://laltraidea.wordpress.com

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen | Inventarnummer: 24076

Toffee für Katharina

Mir fällt noch einmal die Zeit ein, damals, als Gastschüler in einem südeuropäischen Land. Am Anfang war alles aufregend und da war das erste Erblicken von Katharina, der Schwester meines Schulkollegen, das in mir Gefallen auslöste. Am Anfang konnte ich meine Gefühle gar noch nicht so recht einordnen.

Am ersten Tag traf ich sie mit der Familie vor dem Fernseher, als sie mir ein Eis anbot.

Als wir an einem anderen Tag einen Spaziergang unternahmen, war sie wieder dabei. Sie ging natürlich an letzter Stelle hinter den Männern. Wonach wir suchten, weiß ich nicht mehr. Wir bogen in eine Seitenstraße ein und ich erinnere mich noch an den Moment, an dem ich einen alten, roten Kleinwagen am Straßenrand sah. Mein Blick blieb für ein paar Sekunden an dem Fahrzeug hängen, doch dann drehte ich mich um und sah die junge Frau hinter mir.

Ich nahm wahr, dass sie ein gemustertes Top, in das ihre Sonnenbrille geklemmt war, trug, dazu eine schöne rote Jeanshose. In diesem Moment bekam ich eine Gänsehaut. Danach drehte ich mich wieder um und alles war wieder beim Alten.

An zwei weitere Erlebnisse mit ihr erinnere ich mich: Als sie sich neben mich setzte und mit mir die Scheiben einer Wassermelone genüsslich aufaß. An einem anderen Tag am Ende des Aufenthalts feierte sie ihren 20. Geburtstag und bekam eine Halskette mit einem Herz geschenkt. Ich erinnere mich auch an ihren angenehm festen Händedruck.

Natürlich sind diese Erinnerungen wenig, und was hätte ich gegen mein Verlangen tun können, dieser jungen Frau zumindest etwas Freundliches entgegenzubringen. Rückblickend hätte ich ihr ein kleines Geschenk gekauft: ein Andenken, ein Buch, eine Süßigkeit. Wenigstens etwas.

Natürlich hätte ich niemandem verraten können, was ich in diesem Moment erlebt hatte. Damals war ich natürlich auch noch zu jung, um mich ihr nähern zu können. Und jede weitere Kontaktaufnahme konnte durch Verwandte vereitelt werden.

Jahre vergingen und ich wusste nichts mehr von ihr, außer, dass ich mich gelegentlich an sie erinnerte.

Auch dachte ich an die Süßigkeit, die ich Katharina schenken hätte wollen.

Viele Jahre danach fand ich eine gleichnamige Person im Internet, der ich den an sie adressierten Brief schickte. Wenn es schon nicht die Katharina von damals war, so doch eine andere Person und immerhin hat mein Sehnen etwas in Bewegung gesetzt. Aber ich konnte die versprochenen Süßigkeiten natürlich nicht verschicken.
Nach kurzer Überlegung baute ich eine Flaschenpost, in der ich die Süßigkeiten verstaute und auf eine weite Reise schickte.

Einige Monate erreichte mich tatsächlich eine Antwort. Darin stand, dass meine Flaschenpost bei einer unbekannten Person angelangt sei. Sie wisse natürlich nicht, warum ich die Flaschenpost verschickt hatte, war aber dennoch glücklich über das Geschenk.

Michael Bauer

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen | Inventarnummer: 23171

Marmelade

Mögen Sie Marmelade? Ich schon, ich esse gerne ein Marmeladebrot zum Frühstück, oft auch nachmittags zum Kaffee. Und eine Biskuitroulade mit pikanter Marmelade ist einfach was Gutes. Betonung auf „pikant“, denn nur süße Masse ohne ausgeprägten Fruchtgeschmack mag ich nicht. Mein Schatzerl auch nicht.

Also was ist Marmelade? Im Wesentlichen sind das entkernte Früchte, mit Zucker und Geliermittel verkocht. Siehe auch *Konfitürenverordnung* vom 26.10.1982 der EU-Behörden! Wenn noch Fruchtstückchen darin sind, nennt man es oft Konfitüre, wenn es nur verdickter Saft ist, nennt man es Gelee. Undefinierte, bröckelige Konsistenz wird oft als „Fruchtaufstrich“ verkauft. Wie auch immer, Marmelade ist süß, färbig und schmeckt. Zumeist. Und wenn man nicht „haglich“ (heikel) ist.

Na ja, ich bin zwar nicht „haglich“, aber mir schmeckt nicht alles, wo Marmelade oder Jam draufsteht. Insbesondere diese „billigen“ Sorten, wo vermutlich mehr chemisch verdickter, gesüßter Rübensaft mit Aromen und Farbstoff drin ist als die am Etikett angegebenen Früchte. Schlimm ist ja auch, dass ich als älterer Jahrgang noch den „Originalgeschmack“ von selbst gepflückten Heidel-, Stachel-, Him- und Brombeeren und Ribiseln kenne; auch die Fruchtsäure der baumreifen Marillen „Ungarische Beste“ sowie die heimtückische Süße der gestohlenen grünen „Kriecherln“. Heimtückisch, weil stark verdauungsfördernd! Der Heimweg sollte besser kurz sein! Im

Starkl-Gartenkatalog nennt man sie „Kirschpflaumen“.

Dafür mag ich heute noch den karamelligen Powidl. Unsere alte Gartennachbarin meiner Jugendjahre, die Frau Stipics, kochte zur Zwetschkenzeit oft nächtelang in dicken Steinguthäfen diesen schwarzen Klebstoff, der immer wieder umgerührt werden musste, um nicht anzubrennen. Sie schliefe ohnehin schon so schlecht, erzählte sie meiner Mutter, dass sie allemal nach ein, zwei Stunden aufwache und dann halt an den Herd gehe. Ihre jährlichen drei großen Gläser Powidl gehörten meinem Vater und mir allein, denn weder Mutter noch Schwester mochten ihn. Dafür habe ich ihr immer den Rasen gemäht.

Seit man in den Geschäften Gelierzucker und preiswerte Marmeladegläser mit gut schließenden Blechdeckeln bekommt, ist Marmelademachen viel leichter geworden. Marillen einkochen kann jedes Schulkind. Abgewogene Menge entkernter Früchte in den Topf, etwas Wasser am Boden, und wenn es weich wird, den entsprechenden Gelierzucker dazu, fertig.

Das Entkernen von Beerenfrüchten artet in Arbeit aus. Die gute alte „Flotte Lotte“, das händische Passiergerät mit gelochtem Einsatz, lange zu drehen und immer wieder das Sieb zu reinigen, ist zeitraubend. Der Passier-Aufsatz am Kenwood (Küchenmaschine zum Teigrühren) zahlt sich nur bei größeren Mengen aus – und wenn man nicht aufpasst, schwimmt die Küche im roten Saft. Was soll’s, Einkochen ist ohnehin nur einmal im Jahr. Und wenn man im Winter ein Glas „Beerenmix“ (Himbeeren, Stachel-, Johannis- und Josta-Beeren mit 1:3 Zucker) öffnet, steigt der Geruch des Gartensommers in die Nase. Und erst der pikant-säuerlich-süße Geschmack! Das ist die ideale Marmelade auf die Linzertorte. Oder ein Ersatz der Preiselbeeren zu Rindsbraten, oder ein guter Löffel ins Joghurt gerührt.

Ein einziges Mal haben mein Schatzerl und ich uns über die Schlehen-Marmelade getraut. Weil wir zufällig beim Winterspaziergang an einen voll tragenden Strauch gekommen sind. „Da wäre doch schade drum“, dachten wir und holten von

zu Hause zwei Plastikkübel. Gute sechs Kilo haben wir – mit erfrorenen, blutig gekratzten Händen – nach Hause gebracht. Weil Schlehen Frost brauchen, um ihre Herbheit zu verlieren, wurden sie zuerst eine Woche tiefgekühlt, dann gekocht und passiert. Hier mein Geheimtipp zur Arbeitserleichterung: Man nehme eine alte (stabile) Grammel- oder Erdäpfelpresse zur Hand, fülle den heißen Fruchtbrei ein und presse über einem hohen Stahlreindl. Was rausrinnt, ist Marmelade, was in der Presse bleibt, kommt in den Kompost. So waren die Schlehen in wenigen Minuten entkernt. Dann mit 1:2 Gelierzucker verkocht, etwas Vanillezucker dazu und eingefüllt. Für die Zunge von Blaufränkisch-Trinkern ein himmlischer Genuss.

Aber unsere liebste Marmelade ist die von gelben „Kriecherln“! Sie ist – bei Mischung mit 1:3-Zucker – von einer satten Süße des Fruchtfleisches, die sich mit der feinen Säure der Schalen auf der Zunge vereinigt.

Robert Müller

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen | Inventarnummer: 23151

Eiszeit im Sommer

Von der Stirne heiß rinnt mir der Schweiß
Die schwüle Hitze macht mir zu schaffen
Klimawandel und Erderwärmung geistern in meinen Gedanken
Ich muss handeln – jetzt sofort!

Wo ist der nächste Eissalon?
Gott sei gedankt, nicht weit von hier

Ich stürme hin und stell mich an
Nur zwei Damen vor mir
Zwei Kugeln werde ich mir gönnen
Nein, drei bin ich mir schuldig!

Ich komme dran!
Welche Sorten soll ich nehmen?
Am besten alle!
Geht nicht, zu teuer!
Ich bestelle Erdbeere und Pistazie
Die dritte Kugel macht mich unschlüssig:
Soll ich Vanille oder Karamell nehmen?

Ein schwerer Entschluss, die Hitze ist drückend!
Vanille, stöhne ich, bezahle –, und auf einem Bankerl gleich nebenan
ist ein Plätzchen frei!
Ich setze mich und lasse meine Zunge fast zärtlich über den Spalt
zwischen der Kugel Vanille und der Kugel Erdbeere gleiten
Eine noch nie erlebte Kühle himmlischen Geschmacks durchrieselt meinen
Körper

Die Vorfreude auf die Pistazienkugel macht mich fast verrückt!
Niemals zuvor hat mir ein Eis so geschmeckt!
Das muss wohl an der Erderwärmung liegen
Diese köstliche Eiszeit mitten im Sommer!



Copyright: Wilfried Ledolter

Wilfried Ledolter (Text und Foto)

www.verdichtet.at | Kategorie: Lesebissen | Inventarnummer: 23150