

Dagmar Dusil



Blick zurück
durchs
Küchenfenster

Dagmar Dusil, Blick zurück
durchs Küchenfenster.
Erinnerungen und Rezepte aus
Siebenbürgen
© BuchVerlag für die Frau 2014

Blick zurück durchs Küchenfenster von Dagmar Dusil

9. Auflage 2011

© Johannis Reeg Verlag, Heilbronn 2007. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlags.

Wir haben uns bemüht, die Inhaber der Rechte aller Abbildungen ausfindig zu machen. Leider ist uns dies nicht in allen Fällen gelungen. Wir bitten die Inhaber solcher Rechte daher, sich gegebenenfalls mit uns in Verbindung zu setzen.

ISBN 978-3-937320-00-7

Einband: Grafiken von Willy Dusil

Druck: HONTERUS Druckerei GmbH, Sibiu / Hermannstadt
Printed in Romania

Diesmal stromabwärts

Mohács ist ein kleines veträumtes Nest im Südosten Europas. Durch Zufall befinden wir uns eines Tages im August dort. Ich erinnere mich, daß Mohács wiederholt in den Geschichtsstunden erwähnt wurde, und nachdem ich mich konzentriere, fällt mir auch wieder ein, daß hier die Türken (1526) die Ungarn blutig niedergeschlagen haben. Danach kam Ungarn unter türkische Herrschaft. Komisch, was einem so einfällt nach all den Jahren.

Es ist ein lauer Abend, und Mohács liegt wie von einer unsichtbaren Hand verloren am Ufer der Donau. Die Donau selbst ist hier sehr breit, und unendlich träge fließt das Wasser gegen Osten. Wir sitzen in einem Fischrestaurant am Ufer der Donau, die Dämmerung wirft riesige Schleier um sich, die Lichter eines Dampfers verschwimmen nach und nach, die Klänge ungarischer Musik vermischen sich mit denen österreichischer Weisen.

Ich bestelle ausgebackenen Zander. Das schneeweiße Fleisch schmeckt köstlich. Ich bin aber nur physisch anwesend. Meine Gedanken schweifen ab. Wie oft stand ich nicht an der Mündung der Donau und träumte von solch einem Augenblick. Wie oft bin ich nicht in Gedanken gegen den Strom geschwommen, wie oft hat dieser Strom mich nicht in die weite Welt geführt? Meine ganze Kindheit und Jugend hindurch war die Donau mein Begleiter. Ich höre die Stimme meines Vaters, der mir von der alten k. u. k. Monarchie erzählt, zu deren Zeit die Städte an der Donau eine so wichtige Rolle gespielt haben, ich sitze in der Erdkundestunde und sehe mich in Wien spazieren gehen, ich fahre auf einem Dampfer durch das Donaudelta, bücke mich weit über die Reling, meine Sonnenbrille fällt hinunter, ein Fisch schnappt danach, und ich muß die Dinge nun in einem grellen Licht betrachten. Ich sehe mich als junge Lehrerin vor der Klasse stehen und über die Donau erzählen, vierundzwanzig junge Herzen machen mit mir die Reise vom Schwarzwald bis zum Donaudelta mit.

Einen Augenblick lang verstummt die Musik. Es wird mir bewußt, daß dieses hier das erste Mal ist, daß meine Träume die Donau stromabwärts hinuntergleiten und nicht umgekehrt. Die Träume gibt es noch immer. Die Hoffnungen und Illusionen sind auf der Strecke geblieben. Irgendwo vom Wasser der Donau weggespült, irgendwo verlorengelassen. Hoffnungen und Illusionen, die von den nächsten Generationen eingefangen werden können, umgesetzt oder aber auch links liegengelassen werden können.

Der Kellner, korrekt von Kopf bis Fuß, serviert meinem Mann **Rahmkalbsbeuschel**. Und wieder macht es klick, und ich blicke durch das Küchenfenster meiner Großmutter, mein Großvater betritt die Küche, schnuppert zwei-, dreimal und sagt dann: „Peischel“, was soviel wie „Beuschel“ bedeutete. Warum wohl damals in Hermannstadt die ältere Generation die stimmhaften Konsonanten stimmlos aussprach? Ich konnte mir als Kind nichts unter „Peischel“ vorstellen und war dann sehr enttäuscht, als ich eines Tages erfuhr, daß es nichts anderes als Lunge ist.

Rahmkalbsbeuschel

750 g Kalbsbeuschel mit genügend Wasser, Salz, Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, einigen Pfefferkörnern, Thymian und einem Stück Zitronenschale 1/2 Stunde kochen lassen.

100 g Mehl und 1 feingehackte Zwiebel in 100 g Butter hellbraun rösten.

2 Essiggurken, etwas Zitronenschale und Petersilienlaub feinhacken, dazugeben und weiterrösten, dann mit dem Beuschel zu einer Sauce aufgießen.

Etwas Senf und Zitronensaft (nach Geschmack) dazugeben und 1/4 Stunde kochen lassen.

Danach gibt man das inzwischen nudelig geschnittene Beuschel dazu und sprudelt zum Schluß 1/4 l Rahm hinein.

Das Beuschel kann mit Knödeln oder Kartoffeln serviert werden.

„Jeder Ratschlag ist ein Schlag“, folglich sollten keine erteilt werden. Ich habe nie die Ratschläge meiner Mutter befolgt, habe dieses ganz bewußt nicht getan, sehr zum Leidwesen meiner Mutter, was sich allerdings aus dem vielleicht zeitlebens bestehenden gespannten Verhältnis erklären läßt. Und trotzdem gebe ich heute offen und ehrlich zu, daß sich in der verborgenen

Schachtel meines Unterbewußtseins manch ein Ratschlag meiner Mutter versteckt hat und heute in unbeobachteten Momenten hervorgekramt wird.

Müßte ich meinen Weg zum Küchenherd beschreiben, so würde ich dies folgendermaßen tun: Vor mir liegen zwei Wege, der eine, eine gepflasterte Straße mit einer Menge Verkehrsschilder davor, der andere ein holpriger Weg mit vielen Pfützen, mit dornigen Sträuchern am Wegrand, die bis in die Mitte des Weges ragen, ein mühseliger Weg. Ich habe den zweiten gewählt. Mein ganzes Leben bin ich pragmatisch vorgegangen, auch beim Kochen. Ob ich nochmals diesen Weg wählen würde? Heute weiß ich es nicht. Ich möchte auch keine Ratschläge geben. Die Rezepte aus diesem Buch sollen eher als roter Faden betrachtet werden, sie können ergänzt und abgewandelt, verbessert oder reduziert werden. Eines habe ich gelernt: Alles ist möglich, alles kann gelernt werden, ob in der Jugend oder später. Die besten Zutaten machen aber noch lange kein schmackhaftes Essen aus, wenn man eine kleine Zutat vergißt: die Liebe. Eine kräftige Prise davon – und wird sie für noch so einfache Zutaten verwendet – gibt jedem Essen einen pikant-einmaligen Geschmack.