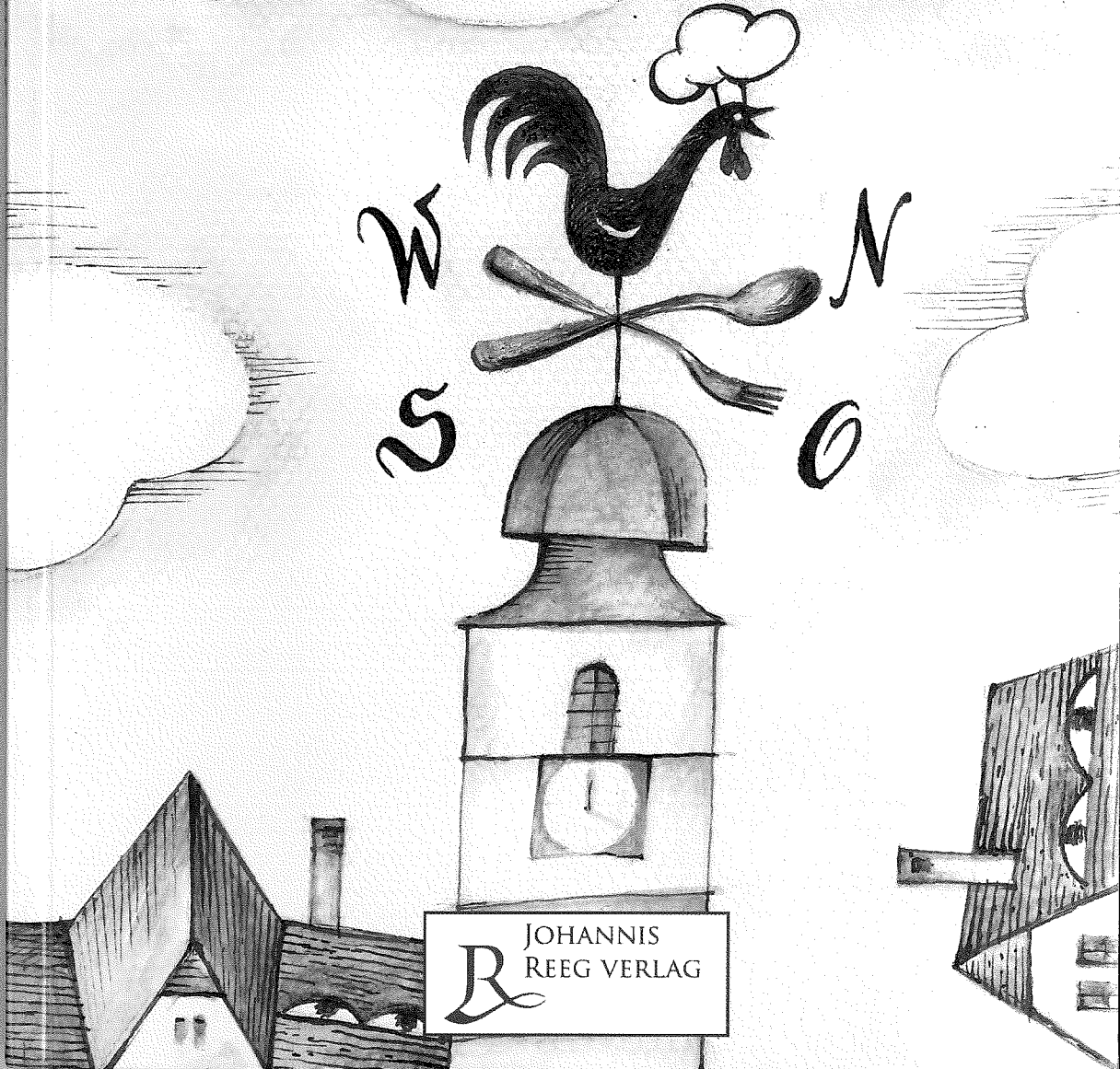


Dagmar Dusil

Kulinarisches Heim- und Fernweh



R

JOHANNIS
REEG VERLAG

Dagmar Dusil
Kulinarisches Heim- und Fernweh

Bildnachweis:

Dietfried Zink, Günther Stenzel (Seite 201), Roland Zink (Seite 114).

Die Deutsche Bibliothek – CIP – Einheitsaufnahme
Ein Titelsatz für diese Publikation ist bei der Deutschen Bibliothek
erhältlich.

© Johannis Reeg Verlag, Heilbronn 2006. Das Werk und seine Teile sind
urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung in anderen als den gesetz-
lich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung
des Verlags. Dies gilt ausdrücklich auch für die Einspeicherung und Ver-
arbeitung in elektronischen Systemen jeder Art und von jedem Betreiber.

Herstellung: Tipografia Honterus, Sibiu/Hermannstadt
ISBN 3-937320-02-4
ISBN 978-3-937320-02-1 (ab 1.1.2007)

Einband: Willy Dusil

Printed in Romania

Vorspeise z
Italien – du
Bulgarien –
Ungarn – d
Rußland –
Norwegen
Dänemark
Jugoslawien
Ägypten –
Frankreich
Bali – Über
Tibet – Wü
Nepal – Da
Kanada – d
Korfu – He
Thailand –
Türkei – K
Kreta – Gö
Österreich
Spanien – F
Sri Lanka –
Siebenbürg
Alphabetisc

Kanada – das Donaudelta und rien ne va plus

Es war ein siebenbürgischer Herbstabend und eine seltsame Unruhe lag in der Luft. Das Schweigen und die unausgesprochenen Worte schwebten über dem Küchentisch. Die Stricknadeln meiner Mutter klapperten: zwei links, zwei rechts, mein Vater lag auf der Couch im Zimmer. Keine Musik erklang aus dem Radio, keine Schallplatte wurde aufgelegt. Ich war neun Jahre alt. Ich wagte nicht, etwas zu sagen. Aber ich mußte doch etwas tun. „Lieber Gott, so hilf mir doch“, flehte ich wie so oft vergeblich. Der Christus am Kreuz hatte den Blick gesenkt und erhörte auch nicht meine Bitten. Ich setzte mich ans Klavier und spielte aus der „Verkauften Braut“. Dies mußte meinen Vater erfreuen. Sein Blick traf meine Augen. Es war ein trauriger, gehetzter, unruhiger Blick, ein Blick, der etwas vorausahnen ließ. Ein winzigkleines Lächeln umspielte seine Mundwinkel. „Bitte nicht“, sagte er, und da wußte ich, daß das Bedrohliche unabwendbar war. Ich nahm mein Zeichenheft und setzte mich an den Küchentisch. Es entstand ein dichter Wald mit einem Pfad, auf dem zwei Jäger gingen. Sie hatten Gewehre in der Hand und schienen jemanden zu suchen. Ich malte ihre Röcke in einem anderen Grün als die Bäume, die Tannenbäume waren. Mit meinen beiden Jägern war ich sehr zufrieden. Nun mußten sie nur noch finden, was sie suchten. Ein Tier vielleicht. Einen Hasen könnte ich zeichnen. Ich war gerade dabei, mir den Platz für den Hasen zu suchen und überlegte, daß man den Hasen nicht sehen konnte, wenn er hinter den Baum war. Oder sollte nur eine Pfote hervorsehen? Als es an der Türe klopfte, war ich mit meinen Überlegungen noch nicht am Ende. Zwei in schwarzes Leder gekleidete Männer standen in der Küche. Sie sahen sich suchend um, meine Mutter stand unschlüssig da, mein Vater kam aus dem Zimmer. „Ja?“, sagte er fragend. Einer der Männer verlangte ein Glas Wasser von mir. In dem Augenblick war ich der fester Überzeugung, mit einem vorbildlichen Benehmen, was ganz selten bei mir vorkam, meinen Vater retten zu können. Ich nahm den Küchenstuhl und trug ihn bis zur Küchenkreuz, stieg hinauf und holte ein Wasserglas. Dann ging ich zur Wasserleitung, füllte es mit Wasser und reichte es dem durstigen Mann. Nein, sie werden uns nichts Böses tun. Ich versuchte mit meinen neun Jahren, mich zu konzentrieren, damit nur das

Gute gesch
müssen m
schien ihn
Mutter un
nur für ein
erwischte
nicht leber
blitzschne
Wange. „V
schloß sich
gesproche
sich nicht
stamm her
und truge
kam mit e

Nu

Teig
halb
Wa
Wa
2 E
lan
geh
aus
sch
Au
alle
Str
Cr
4 L
Mu
ne
Ma
un
Di

Gute geschehe. Der Mann stellte das leere Wasserglas auf den Tisch. „Sie müssen mit uns mitkommen“, sagte der eine Mann zu meinem Vater. Es schien ihnen beiden nicht ganz wohl in ihrer Haut zu sein. „Lu“, sagte meine Mutter und es schien mir, als wolle sie in Tränen ausbrechen. Doch es schien nur für einen kurzen Augenblick so. Mein Vater nahm mich in die Arme, ich erwischte seine beiden Ohren und dachte, ohne meinen Vater kann ich doch nicht leben. „Kopf hoch, Schepsi“, sagte er „wer wird weinen?“ Ich steckte blitzschnell meine Zunge aus dem Mund und leckte alle Tränen von meiner Wange. „Wir müssen gehen“, sagten die Männer. Die Türe öffnete sich und schloß sich wieder, und dann war sie wieder da, diese Stille, voll der unausgesprochenen Worte. Ich malte dann doch noch einen Hasen. Er versteckte sich nicht hinter den Baum, seine Pfote lugte auch nicht hinter dem Baumstamm hervor. Die beiden Jäger hatten ihn einfach erwischt, am Schlafittchen, und trugen ihn mit sich fort. Meine Mutter ging in die Speisekammer und kam mit einem Stückchen Torte zurück, das sie wortlos vor mich stellte.

Nuß-Baby-Torte

Teig: 6 Eigelb werden mit 150 g Puderzucker schaumig verrührt. Eine halbe Stunde stehen lassen. Dann fügt man 150 g fein gemahlene Walnüsse hinzu und zwei Rippen Kochschokolade, die vorher in einem Wasserbad geschmolzen wurden. Dann fügt man 1 EL Semmelbrösel, 2 EL Mehl und 1 EL Rum hinzu. Diese Masse rührt man 5 Minuten lang. Aus den 6 Eiklar wird Schnee geschlagen und unter die Masse gehoben. Ein Backblech wird mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl ausgestaubt. Bei mittlerer Hitze backen. Stürzen und in drei Streifen schneiden.

Aus 300 g Zucker und 2 Wasserglas Wasser einen Sirup kochen, bis alles auf die Hälfte eingekocht ist. Etwas Rum hinzufügen und die Streifen damit benetzen.

Creme: 160 g Puderzucker, 4 Rippen Kochschokolade, 240 g Butter, 4 Eigelb, 2 EL Milch. In einem Gefäß werden die Eier, Zucker und Milch auf Dunst geschlagen, bis die Masse dicklich wird. Vom Herd nehmen und die geschmolzene Schokolade hinzufügen. Nachdem die Masse ausgekühlt ist, wird die schaumig gerührte Butter hinzugefügt und so lange gerührt, bis alles eine homogene Masse bildet.

Die Streifen schmieren und zusammenfügen.

Daß meine Mutter mir abends freiwillig ein Stückchen von diesem leckeren Kuchen gab, der für morgen gedacht war, ließ die Schwere der Situation erkennen.

Ein Jahr blieb mein Vater weg. Es war ein langes Jahr. Nach der Schule blieben wir auf dem Nachhauseweg oft an der Ecke der Straße stehen. Forschend sahen mich die Klassenfreundinnen an. Und dann kam auch schon die unheilvolle Frage: „Stimmt es, daß Dein Vater im Gefängnis ist?“ Ich blickte zum Himmel und sah die Wolken vorüberziehen. „Ich muß nun nach Hause gehen“, lautete meine Antwort jedes Mal. Und ein kleiner Splitter setzte sich in meinem Herzen fest. Irgendwann kam dann die Nachricht, daß mein Vater im Donaudelta sei, beim Schilfschneiden. Mein eleganter weltmännischer Vater mit den gepflegten Händen soll nun Schilf schneiden. Ab und zu kamen Postkarten, die in rumänischer Sprache verfaßt waren. Zwischen den Zeilen las meine Mutter, daß mein Vater schwer erkrankt war. Er wog nur noch fünfzig Kilo. Er darf nicht sterben, ging es mir immer wieder durch den Kopf, nicht mein Vater. Ich bot dem lieben Gott tausend Dinge an. Er konnte alles haben von mir, nur meinen Vater sollte er mir lassen. Nie lag so viel Unausgesprochenes im Raum wie in jener Zeit. Mein Vater hat überlebt. Er hatte Ruhr gehabt. Schwarze Oliven haben ihm das Leben gerettet.

Als wir viele Jahre später durch das Donaudelta fuhren, machten meine Gedanken einen Sprung zurück in die Kindheit, und ich durchlitt nochmals die Qualen und Ungewissheit, die Trauer und Hoffnung, die Freude und Liebe, die ich für meinen Vater empfand. Er darf nie sterben, dachte ich auch damals, als ich kein Kind mehr war. Wir saßen bei Tisch in einem kleinen Restaurant im Donaudelta. „Weinst Du?“, fragte mich meine Tochter. „Nein, es ist nur eine Mücke“, sagte ich und versuchte, die Tränen ins Innere zu dirigieren. Ein Kellner stellte vor uns

Karpfen auf rumänische Art

1,5 kg Karpfen, Salz, Paprika, Pfeffer, Zwiebel, 1 Glas Weißwein, 1,5 kg Tomaten, Zitronensaft, Öl, Mehl.

Die geschuppten und geputzten Fische in Stücke schneiden, die Haut mit einem spitzen Messer einritzen, salzen und mit Paprika einreiben. Dann die Stücke in Mehl wälzen und in heißem Öl goldbraun backen. Zwiebel blättrig schneiden, in Öl andünsten mit Wein und einer hal-

ben Tasse Wasser aufgießen, aufkochen lassen, salzen, pfeffern und die enthäuteten und entkernten Tomaten mit etwas Zitronensaft begeben und nochmals aufkochen lassen. Diese Sauce über den Fisch gießen und 10–15 Minuten in die warme Röhre stellen, dann servieren. Dieses Essen kann auch kalt serviert werden. Dazu paßt Weißbrot.

Idyllisch lag die Deltalandschaft vor uns. Es kam mir kaum zu glauben, daß mein Vater hier eines seiner schwersten Jahre verbracht haben soll. Mit geschlossenen Augen lag ich auf dem Deck. Die ausländischen Touristen kamen aus dem Staunen nicht heraus, wie herrlich diese Landschaft war. Ein Reiseleiter mühte sich mit irgendwelchen Erklärungen ab. „Ein Pelikan, ein Pelikan“, rief er, „rechte Seite“, und sämtliche Köpfe drehten sich nach rechts. Ein „Oh!“ ließen die Damen erklingen. Dann nahm der Reiseleiter einen kräftigen Schluck Bier aus der Flasche und ließ verstohlen ein paar Bissen Brot in die Donau fallen. Ein dicker Fisch schnappte danach. „Da, Fisch“, rief er erneut. Meine so schönen Träume wurden durch die Aufzählung der Tiere unterbrochen, was mich störte. Das Schiff war in der Zwischenzeit recht nahe ans Ufer gekommen. „Ein Wildschwein, ein Wildschwein“, ertönte die aufgeregte Stimme des Reiseleiters. Nun war auch meine Neugierde geweckt. „Ein Wildschwein“, rief ich nun auch aufgereggt meinem Töchterchen zu. Ich selbst stürzte an die Reling, um die Wildschweine besser sehen zu können. Meine Enttäuschung war groß, denn die Wildschweine sahen wie die Schweine in meiner Kindheit aus, die vor Weihnachten geschlachtet wurden. Friedlich starrten sie das Schiff an. Der Reiseleiter, der wahrscheinlich nicht seiner deutschen Sprachkenntnisse wegen, sondern wegen seiner politischen Linientreue den Job eines Reiseleiters erhalten hatte, näherte sich mir und sagte auf Rumänisch: „Doamnă, nu sunt porci mistreți, asta spunem numai turiștilor, sunt porci ordinari.“ (Meine Dame, es sind keine Wildschweine, das sagen wir nur den Touristen, es sind gemeine Hausschweine). Mein Gott, dachte ich, das darf doch nicht wahr sein. „Was sagt der Mann“, fragte die Kleine, „ich will es auch wissen.“ „Könnten Sie uns das auch auf Deutsch wiederholen?“, verlangte ein füllige Dame aus Stuttgart, „Ihrem Gesichtsausdruck nach hat er Ihnen ja etwas Interessantes erzählt.“ „Ja, es ist so, begann ich zögerlich, der Reiseleiter hat gemeint ...“, „Was hat er gemeint, Mutti, sag es doch endlich“, ließ die Kleine nicht locker. Mein Mann und unsere Freunde hatten sich aus dem Staub gemacht und lachten am anderen

Ende des Schiffes, was das Zeug hielt. Der Reiseleiter war plötzlich auch nicht mehr zu sehen. Ich stand mit dem Rücken an die Reling gelehnt, das kleine Kind neben mir und um mich herum die Reisegruppe aus Stuttgart. Es gab kein Entkommen für mich. „Ja, begann ich von Neuem, der Reiseleiter war so nett, mir ein leckeres Rezept für Wildschweinbraten zu verraten.“ „Köstlich“, sagte der Mann der fülligen Dame, „verraten Sie es uns doch auch, Kindchen.“ „Ja, Mutti, bitte“, mein Kind war Feuer und Flamme. Sie stellte sich bestimmt eine aufregende Geschichte vor. „Elfriede“, ließ der Mann der Stuttgarter Dame vernehmen, „paß uf und notieret mal mit in Gedanken.“

Gebeizter Wildschweinbraten

1,25 kg Keule oder Rücken von einem Wildschwein, 100 ml Öl, Salz und Pfeffer.

Für die Beize: 500 g Wurzelgemüse (Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerie, Zwiebeln), 50 ml Essig, 3–4 Lorbeerblätter, 2 l Wasser.

Aus Wasser, dem blättrig geschnittenen Wurzelgemüse, Zwiebeln, etwas Essig und den Lorbeerblättern kocht man 15 Minuten lang eine Beize. Nachdem sie erkaltet ist, legt man das Wildschweinfleisch hinein, stellt es in den Kühlschrank und wendet es täglich. Nach 3–4 Tagen nimmt man es heraus und läßt das Fleisch und das Gemüse abtropfen. In einer Pfanne Öl erhitzen und das abgetropfte Wurzelgemüse, die Zwiebeln und das Fleisch rasch überbraten. Jetzt erst salzen. Zugedeckt den Braten unter ständigem Begießen in die Röhre legen bei ca. 200 Grad Hitze. Dann 30 Minuten lang den Braten offen bräunen lassen und dafür sorgen, daß das Fleisch oben nicht austrocknet. Den fertigen Braten auf eine Schüssel heben und mit 5 dl Saft übergießen und warm stellen, bis die Sauce zubereitet ist.

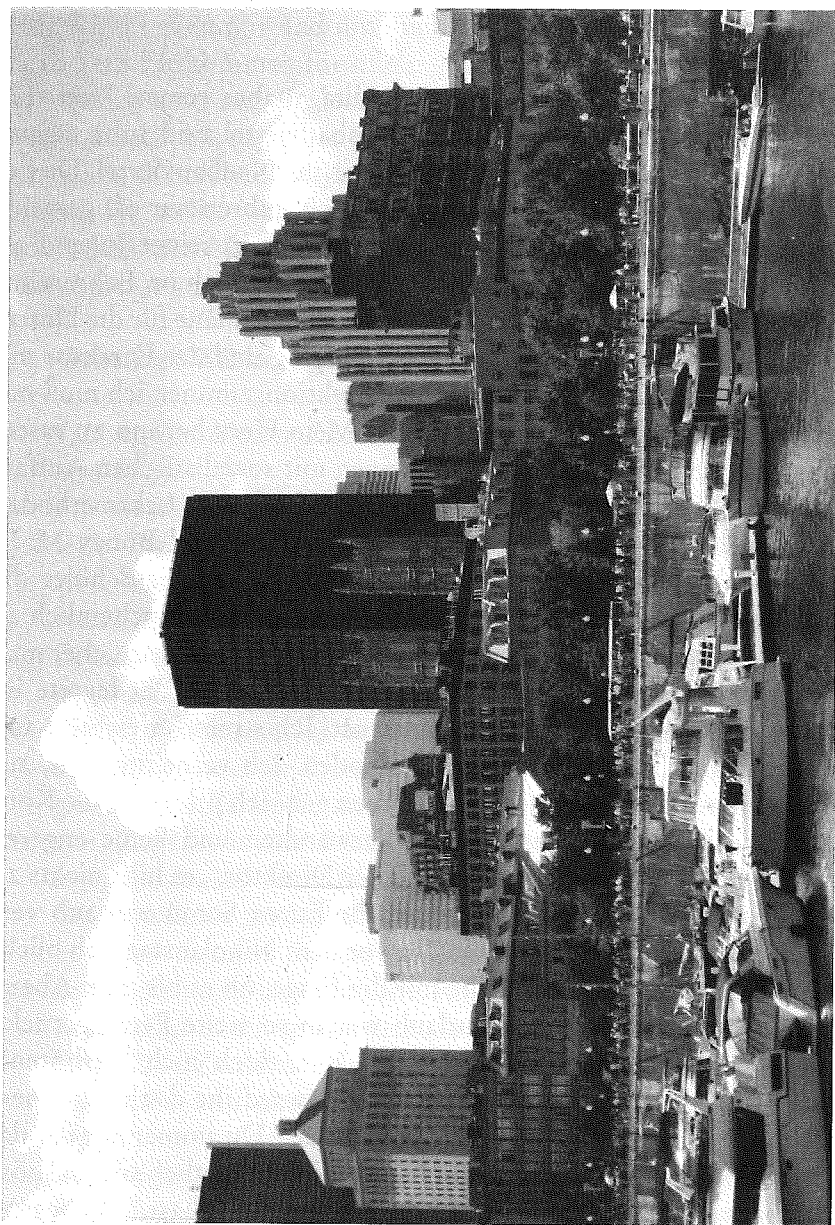
Sauce: Das weich gedünstete Gemüse aus dem Bratensaft abtropfen lassen. 2–4 Zuckerwürfel in heißem Öl bräunen, das abgeseigte Wurzelgemüse und das Mehl dazugeben. Alles gut verreiben und die Masse unter ständigem Rühren 15 Minuten bräunen. Dann nach und nach den abgeseigten Saft hinzugießen und die Masse so weit verdünnen, daß sie passiert werden kann. In diese Sauce mischt man den Saft einer halben Zitrone. Dann wird noch Brühe (wenn nötig) und etwas Rotwein (nach Geschmack) nachgegossen und die Sauce

mit Sa
nen K
viert

Inzw
unterrichte
tagein mit
Schuldirek
sam. Er un
auch im A
mer, wie so
richtsstun
ernster Mi
dir sprech
Wahrsche
sungen n
Wind bek
den Engl
Texte auf
den Krag
hat gehö
Klartext:
Er sagte
dem einf
takte, w
Bekannt
verneine
bracht?“
te starr
wohl sc
„Im De
„Natürl
Schiff n
Wort, S
und wo
ich zu l
auf mi

mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt. Dazu können Kartoffelknödel, Kartoffelpüree oder gedünstetes Rotkraut serviert werden.

Inzwischen war es Winter und der Alltag nahm seinen Lauf. Ich unterrichtete Englisch an der Schule im Neubauviertel und fuhr tagaus, tagein mit dem Bus Nr. 26 vom Zibinsmarkt bis ins Neubauviertel. Da der Schuldirektor auch in der Gegend wohnte wie ich, fuhren wir oft gemeinsam. Er unterrichtete Geographie und hatte sowohl in seiner Jugend als auch im Alter von Kanada geträumt. Eines Morgens saß ich im Lehrerzimmer, wie so oft mit schlechtem Gewissen, weil ich keine Pläne für die Unterrichtsstunden geschrieben hatte, als die Türe aufging und der Direktor mit ernster Miene hereinkam. „Komm bitte ins Direktionszimmer, ich muß mit dir sprechen.“ Er duzte alle jüngeren Lehrer. Mein Herz begann zu rasen. Wahrscheinlich hatte die Direktion von meinen mit sozialistischen Auffassungen nicht in Einklang zu bringenden unorthodoxen Lehrmethoden Wind bekommen. Die ganze Welt hörte damals ABBA und Boney M. In den Englischstunden hörten wir die Lieder, und ich ließ die Schüler die Texte aufschreiben. Das war verboten. Nun ging es mir wahrscheinlich an den Kragen. „Es ist mir sehr unangenehm“, begann der Direktor, „aber man hat gehört, daß Du Kontakte zum Westen pflegst.“ „Man“ bedeutete im Klartext: der rumänische Staatssicherheitsdienst. Ich atmete erleichtert auf. Er sagte nichts über meine Unterrichtsmethoden. Ich verneinte alles, aus dem einfachen Grund, weil es nichts zu bejahen gab. Ich pflegte keine Kontakte, weil ich zu dem Zeitpunkt keine Verwandten und keine engeren Bekannten im Westen hatte. „Schau“, sagte der Direktor, „es hilft nichts zu verneinen. Denk doch mal nach. Wo habt ihr Euren Sommerurlaub verbracht?“ „Sommerurlaub?“ Es war ein Tag vor dem Nikolaustag. Ich blickte starr zum Fenster hinaus und stellte mir die Frage, ob es bis zum Abend wohl schneien würde. Der Sommerurlaub war in so weite Ferne gerückt. „Im Delta“, antwortete ich bereitwillig, „das ist doch nicht verboten.“ „Natürlich nicht, aber denk doch mal nach. Da ward ihr doch auf einem Schiff mit dieser Gruppe aus Stuttgart, und da hast Du immer wieder das Wort ‚Schwein‘ verwendet. Sie sind sehr beunruhigt. Eigentlich sind sie böse und wollen gar nicht daran denken, wen du damit gemeint hast.“ Da begann ich zu lachen. Ich konnte mich nicht beruhigen. Der Direktor redete weiter auf mich ein, doch ich nahm seine Worte einfach nicht mehr wahr. Ich



Kanada - Montreal

erzählte ihm
das Rezept v
„Unterschätz
Sache rauszul
zu spaßen. Es
„Hoffentlich

Auf de
Bukarest. Wi
übernachten
mochte diese
mochte. Wir
wir dann im
letzte Mal, a

Bukan

300 g
Öl, 1 M
goness
Die B
koche
dicker
aufko
Essig
legen.

Das m
ein Wort da
Kopf, bei N
sonstiger T
hafen Mira
Blicke imm
den Gesich
der emotio
zwanzig Ja
schwelle de
wenn auch

erzählte ihm dann die Geschichte von den Wildschweinen und erklärte ihm das Rezept vom Wildschweinbraten. Er sah mich sehr hintergründig an. „Unterschätz die Genossen nicht. Ich werde versuchen, dich aus dieser Sache rauszuholen. Paß bitte in Zukunft auf. Es ist mit diesen Sachen nicht zu spaßen. Es wäre schade um dich.“ Ich bedankte mich. Er sagte lächelnd: „Hoffentlich wird Dir Deine Phantasie nie zum Verhängnis werden.“

Auf dem Rückweg aus dem Donaudelta blieben wir zwei Tage in Bukarest. Wir fanden es herrlich, daß wir Freunde da hatten, bei denen wir übernachten konnten. Sie wohnten in der Nähe der Piața Romana und ich mochte diese beiden Freunde ebenso sehr wie ich das Flair der Großstadt mochte. Wir dachten, daß das immer so bleiben würde. Eines Tages waren wir dann im Westen, und die Bukarester Freunde waren in Kanada. Das letzte Mal, als wir uns in Bukarest trafen, servierte uns die Freundin

Bukarester Bohnensuppe

300 g weiße Bohnen, 300 g geräuchertes Schweinefleisch, etwas Mehl, Öl, 1 kleine Zwiebel, 1 TL Paprika, Salz, 3-4 EL Bertramessig (Estragonessig)

Die Bohnen am Vorabend in Wasser einweichen, mit dem Fleisch gar kochen. Das Fleisch herausnehmen, die Brühe mit Mehlschwitze eindicken, zu der die Zwiebel und der Paprika gegeben wurden. Einmal aufkochen lassen, Bohnen durch das Sieb drücken, nach Geschmack Essig zugeben und das würfelig geschnittene Fleisch in die Suppe einlegen.

Das nächste Mal sahen wir unsere Freunde in Montreal. Es wurde nie ein Wort darüber verloren, warum sie Rumänien verlassen hatten. Hals über Kopf, bei Nacht und Nebel. Vielleicht war es auch wegen der Schweine oder sonstiger Tiere, möglicherweise sogar hoher Tiere. Als wir auf dem Flughafen Mirabel in Montreal auf unser Gepäck warteten, wanderten unsere Blicke immer wieder zu den Mensentrauben hinter der Absperrung, zu den Gesichtern, die Anspannung, Vorfriede, Hoffnung, die ganze Palette der emotionalen Erregung des Erwartens verrieten. Dann stehen wir nach zwanzig Jahren unseren alten Bukarester Freunden gegenüber. Die Hemmschwelle der Entfremdung war schnell überschritten. Er ist witzig und nett, wenn auch abgearbeitet, müde und um Jahre gealtert. Sie ist die schicke, ele-

gante, sehr gepflegte Frau, die ich in Erinnerung hatte. Vor mehr als einem Vierteljahrhundert haben wir Nächte durchgetanzt und pseudo-philosophische Probleme diskutiert, wer hätte da jemals gedacht, daß wir uns einmal auf einem anderen Kontinent in die Arme schließen werden? Verkaterter sitzen wir am nächsten Morgen am Frühstückstisch. Zu sehr hatten wir dem Molson Ultra Bier zugesprochen. Wir erfuhren von unserem Freund, daß Kanada eine lange Tradition in der Bierbrauerei hat. Es wurde erstmals von europäischen Siedlern im siebzehnten Jahrhundert eingeführt. Im Jahre 1786 gründete John Molson eine Brauerei in Montreal. Kanadisches Bier ist süffig, süßlich und stärker als das deutsche Bier.

Zum Frühstück gibt es Toast, Croissants und Muffins, leckeres Wurstzeug, einen orangefarbenen Käse, den wir Zauberkäse nennen, Konfitüre und Kaffee.

Heidelbeer-Muffins

200 g Mehl, 60 g Haferflocken, 2 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 150 g frische oder tiefgefrorene, nicht aufgetaute Heidelbeeren (auch aus dem Glas möglich), 2 Eier, 180 g Zucker (original ist brauner, man kann aber auch weißen nehmen), 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g zerlassene Butter, 300 g Buttermilch oder saure Sahne.

Ein nicht beschichtetes Blech einfetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Mehl, Backpulver und Natron sieben und mit den Haferflocken vermischen. Heidelbeeren vorbereiten (abwiegen, abtropfen oder waschen). In einer Schüssel die Eier schaumig schlagen, den Zucker, Vanillezucker, zerlassene Butter, saure Sahne oder Buttermilch nacheinander zugeben und gut verrühren. Dann die Mehlmischung zugeben und verrühren. Zum Schluß die Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Teig dann sofort in die Vertiefungen des Backbleches einfüllen und rasch in den Backofen geben. Wichtig: der Ofen muß gut vorgeheizt sein. 20–25 Minuten backen bei 180 Grad (E) bzw. 160 Grad (Umluft).

Einfache Muffins

100 g Butter, 250 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 6 EL Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Messerspitze Backpulver, 2 Eier.

Alles g
len. Be
Kann
den Te
die fer
ziert.

Apfel

150 g

1 Pris

60 m

Das i

in ein

Eier,

Die

verr

Apfe

zum

Back

Pap

Teig

Mu

Mu

lös

Ein

phie Gro

gedankli

Fakten o

Länder

es kein

den Me

ten, in o

Melodi

U

blieben

Alles gut verrühren und in die Förmchen auf dem Muffinblech verteilen. Bei 180 Grad ca. 15–20 Minuten backen.

Kann man auch beliebig variieren, indem man 1 EL Kakao durch den Teig rührt und/oder gehackte Mandeln/Haselnüsse zugibt oder die fertigen Muffins mit einem Guß und bunten Zuckerstreuseln verziert.

Apfel-Muffins mit Ahornsirup (12 Muffins)

150 g Weizenvollkornmehl, 50 g Weizenkleie, 2,5 TL Backpulver, 1 Prise Muskatnuß, 1 Prise Zimt, 40 g Butter, 2 Eier, 150 g Ahornsirup, 60 ml Milch, 1 grüner Apfel (ca. 100 g), 70 g Rosinen.

Das Mehl, die Weizenkleie, das Backpulver, den Muskat und den Zimt in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel die Butter, die Eier, den Ahornsirup und die Milch cremig miteinander verschlagen. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und alles miteinander verrühren.

Apfel waschen und in kleine Stückchen schneiden. Mit den Rosinen zum Teig geben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Muffin-Blech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Die Mulden etwa zweidrittelhoch mit Teig füllen. Das Blech in den heißen Ofen (180 Grad) schieben und die Muffins 20 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Muffins 5 Minuten darin ruhen lassen. Die Muffins aus den Mulden lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Eine der Pflichtprüfungen beim Anglistikstudium war die Geographie Großbritanniens, Amerikas und Kanadas. Trotz meiner allabendlichen gedanklichen Reisen interessierte ich mich nicht sonderlich für konkrete Fakten dieser Länder. Es war illusorisch, auch nur daran zu denken, diese Länder in Wirklichkeit zu sehen. Wir lebten doch in einem Käfig, aus dem es kein Entrinnen gab. Irgendwo gab es wohl die Freiheit, vielleicht hinter den Meereswellen des Schwarzen Meeres oder auf den Gipfeln der Karpaten, in einer versteckten Höhle, zwischen den Zeilen eines Buches, in einer Melodie, in einem Gedanken.

Um vier Uhr nachmittags sollte ich Erdkunde-Prüfung haben. Es blieben mir noch etwa fünf Stunden, um mir einige Kenntnisse über Kana-

da anzueignen. über Amerika und Großbritannien wußte ich bestens Bescheid. Ich war gerade dabei, mich nun mit der Geographie Kanadas vertraut zu machen, als es an der Türe Sturm läutete. Es war Ende Juni. Ein strahlender Sommertag. Kein Wölkchen war am Himmel zu sehen. Vor mir stand der Freund meiner Freundin. Das Thermometer zeigte mindestens 30 Grad Hitze. Er trug einen alten Regenmantel bis zum Hals zugeknöpft, und um den Hals hatte er einen dicken Schal gewickelt. Sein Haar war klitschenaß, nicht vom Regen, sondern vom herabtropfenden Schweiß. Ich sah ihn zweifelnd an. Er hatte einen glücklich verklärten Gesichtsausdruck. „Ich habe meine Prüfung ausgezeichnet bestanden“, sagte er. „Weißt Du, daher auch der Regenmantel bei diesem Wetter. Er ist mein Glücksbringer.“ Hier sei gesagt, daß wir zu Studentenzeiten die abergläubischsten Wesen waren, die es nur geben konnte. O. ging fünf Jahre lang in jede Prüfung mit dem alten Regenmantel. Hoffnung begann in mir aufzukeimen. Kanada lag riesig viel riesiger als in Wirklichkeit vor mir. „Meinst Du, daß mir der Regenmantel auch helfen würde?“ O. bezweifelte das. „Ich kann aber dieses Kanada nicht mehr schaffen“, jammerte ich. „Dann mußt Du etwas essen, etwas mit Käse, das hilft auch“, sagte O. im festen Ton der Überzeugung. „Ich bereite Dir etwas vor.“ Das war leichter gesagt als getan. Drei gekochte Kartoffeln lagen neben der Landkarte Kanadas, außerdem gab es noch etwas Schmelzkäse. O. schnippelte die Kartoffeln in eine Pfanne, erhitze die Kartoffeln, gab Schmelzkäse darüber, würzte mit Salz und Pfeffer und ich aß brav alles auf. „Weißt Du,“ erklärte er mir, „in Kanada essen sie in der Gegend um Quebec ein Essen, das fast so ähnlich ist wie dieses. Es heißt Poutine.

Poutine

Pommes frites werden mit Käse (Cheddar oder Quark oder eine Käse, der Fäden zieht) bestreut und mit brauner Bratensauce übergossen. Die Pommes frites müssen heiß sein.

„Das klingt sehr nach Schweinerei“, meinte ich. O. lachte. „Soll ich Dir erzählen, wie das Essen zu seinem Namen kam?“ Er wartete meine Antwort nicht ab. „Ein Gast bestellte in der Stadt Warwick bei dem Kioskbetreiber Fernand Lachance Pommes frites mit Quark. Als der Kioskbetreiber das hörte, reagierte er wie Du und sagte ça va faire une maudite pou-

tine', was über
gie dieses Wor
Verwandtscha
provenzalisch
den Begriff m
duldig, „ich w

„Haber
nach fünfund
wie das Eis
verschütteten
fast vom Boc
Sprache der
tatsächlich b
meter. Quel
Umstand, d
(Unterstadt)
einzige Stad
stadt, denke
Und da wei
mich auf de
Eile hat er
vorbei an d
schichte sta
schen den I
all dieses n
Worte „Je
sind die Pl
Menschen
Weite und
Die
Kopfstein
schen Gel
und Sehnu
meine See
einziges F
In einem
und aßen

tine', was übersetzt heißt ‚Das wird eine Riesensauerei.' Über die Etymologie dieses Wortes gibt es jedoch noch andere Vermutungen. Es könnte eine Verwandtschaft zum okzitanischen ‚poutringo' (‚Allerlei'), aber auch zum provenzalischen ‚poutingo' (‚Resteintopf') bestehen. Manche assoziieren den Begriff mit dem englischen ‚pudding'. „O.K., O.K.“, sagte ich ungeduldig, „ich werde dieses Essen probieren, wenn ich mal in Kanada bin.“

„Haben sie schon Poutine probiert?“, fragt der Kutscher in Quebec nach fünfundzwanzig Jahren. Und da machen meine Gedanken Sprünge wie das Eis in den Eismaschinen in den Hotels in Kanada. Meine verschütteten Erinnerungen gewinnen Oberwasser und der Kutscher fällt fast vom Bock, als er meine Worterklärungen hört. Quebec bedeutet in der Sprache der Algonquinindianer „Stelle, wo sich der Fluß verengt“, und tatsächlich beträgt hier die Breite des St.-Lorenz-Stromes „nur“ einen Kilometer. Quebec ist die Außenseiterin unter den Städten Kanadas. Der Umstand, daß es hier eine Ville haute (Oberstadt) und eine Ville basse (Unterstadt) gibt, macht die Stadt für mich so sympathisch. Es ist die einzige Stadt Nordamerikas, die eine Stadtmauer hat. Wie mein Hermannstadt, denke ich. Ober- und Unterstadt. Und eine Stadtmauer gibt es auch. Und da weiß ich, daß ich Hermannstadt immer lieben werde, egal, wo ich mich auf der Welt befinden werde. Die Redensart „Gott schuf die Zeit, von Eile hat er nichts gesagt“ könnte hier ihren Ursprung haben. Wir fahren vorbei an den Plaines d'Abraham, wo 1759 die kürzeste Schlacht der Geschichte stattgefunden hat. Es ging um die Vorherrschaft Amerikas zwischen den Franzosen und den Engländern. Die Franzosen unterlagen. Um all dieses nicht zu vergessen, stehen auf jedem Autoschild in Quebec die Worte „Je me souviens.“ Vorne haben die Autos keine Nummern. Heute sind die Plaines d'Abraham unendlich weite grüne Wiesen, wo sich einzelne Menschen verlieren. Sie vermitteln den Eindruck von Unendlichkeit und Weite und auch von einem Stück verlorenem Paradies.

Die alte Stadtmauer, die blau gestrichenen Fensterrahmen und das Kopfsteinpflaster einerseits, die weiten Felder Abrahams und die majestätischen Gebäude des Boulevard Levebre andererseits haben Widersprüche und Sehnsüchte in meinem Innersten entfacht, die es nicht zuließen, daß meine Seele zu Ruhe kam. Am Abend präsentierte sich die Altstadt als ein einziges Fest, ein Fest der Freude und der Liebe, ein Fest des Sichverstehens. In einem hübschen Lokal an der Flanierpromenade setzten wir uns nieder und aßen

Hummerkrabben mit leichter Sauce

4 EL Olivenöl, 600 g ausgelöste Hummerkrabben.

Für die Sauce: 200 g leichte Mayonnaise, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Petersilie, 3 EL Zitronensaft, Cayennepfeffer

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Krabben im Öl 5 Minuten garen. Für die Sauce die Mayonnaise mit der geschälten und durchgepressten Knoblauchzehe verrühren. Das Petersilienlaub klein hacken und mit dem Zitronensaft zur Sauce rühren. Mit Cayennepfeffer abschmecken. Die Krabben mit der Kräutermayonnaise und Weißbrot servieren.

Danach gab es

Schollenfilet auf Gemüse

4 Schollenfilets, Salz, Pfeffer, 3 EL Zitronensaft, 150 g Möhren, 1 Stange Porree, 150 g Sellerie, 30 g Butter, 4 EL Weißwein, 1 Glas Fischfond (ca. 400 ml), 1-2 EL geriebener Meerrettich, 1 Becher Crème fraîche.

Schollenfilets abspülen und trockentupfen. Salzen und pfeffern, mit Zitronensaft einreiben und kaltstellen.

Das Gemüse putzen, waschen und in dünne Stifte schneiden. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen und das Gemüse darin ca. 5 Minuten andünsten. Wein und 4 EL Fischfond dazugeben. Die Schollenfilets darauflegen und zugedeckt in den auf 225 Grad vorgeheizten Backofen schieben. 15 Minuten garen.

Restlichen Fischfond bis auf einen kleinen Rest einkochen. Meerrettich und Crème fraîche dazugeben und mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken.

Die Schollenfilets mit der Sauce und Petersilienkartoffeln servieren.

Den Nachtisch hat uns dann unsere Gastgeberin zu Hause serviert.

Karamelcreme (Crème renversée au caramel)

1/2 l Milch, 1 Prise Salz, 4 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Vanilleschote, 4 Eier, 3 EL Zucker, ein paar Tropfen Zitronensaft.

3 EL Zucker bei sehr starker Hitze karamelisieren. Wenn der Karamel anfängt, Farbe anzunehmen, mit Zitronensaft beträufeln. Die Form vom Herd nehmen und ausschwenken. Abkühlen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Milch mit einer Prise Salz, Zucker und der Vanille aufkochen lassen. Eier in eine große Schüssel verschlagen, etwas von der heißen Milch dazugeben. Den Rest der Milch unter ständigem Schlagen dazugeben. Die Mischung in die Form mit dem Karamel gießen. Ein Gefäß mit kaltem Wasser füllen (Wasserbad) und die Form hineinstellen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 170 Grad 45 Minuten garen lassen. Die abgekühlte Creme stürzen.

Dazu gab es

Viertelkuchen (Quatre-quartes de tradition)

2 Eier, die gleiche Menge Puderzucker, die gleiche Menge Butter, die gleiche Menge Mehl, 1/2 Päckchen Vanillezucker, geriebene Zitronen- oder Orangenschale, 1/2 TL Backpulver, 1 Prise Salz

Den Zucker und die ganzen Eier schlagen, bis eine schaumige Creme entsteht. Die zerlaufene Butter in den Teig mischen unditerrühren, bis sie vollkommen absorbiert ist. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen, Salz und das gewünschte Aroma hinzufügen und miteinander verkneten. Den Teil in die ausgebutterte und mit Mehl bestäubte Form geben. Im vorgeheizten Backofen (ca. 200 Grad) 40 Minuten backen. Wenn die Oberfläche genügend gebräunt ist, mit Alufolie abdecken. Kuchen nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Aufschneiden vollkommen auskühlen lassen.

Als ich das Rezept hörte, schrumpfte die Welt ein Stück zusammen, erinnerte mich doch dieser Viertelkuchen an die Fünf-Schalen-Torte, die Pussi-Tante in meiner Kindheit in Hermannstadt so oft backte. So ist letztendlich alles eine Variation auf verschiedenen Ebenen, die die Begrenztheit in ihrer Vielfalt erkennen lassen. Wer weiß, Pussitante stammte aus Bukarest. Vielleicht haben im vorigen Jahrhundert rumänische Auswanderer nicht nur ihre Zukunftsträume, sondern auch die Fünf-Schalen-Torte nach Kanada mitgebracht.

Fünf-Schalen-Torte à la Pussi

1 Schale Mehl, 1 Schale Zucker, 1 Schale Milch, 1 Schale Gries, 1 Schale gemahlene Walnüsse, 1 gestrichener TL Speisesoda.

Mehl, Zucker, Gries, Walnüsse und Speisesoda vermischen und mit der Milch zu einem Teig verkneten.

Im vorgeheizten Backofen (ca. 200 Grad) 40 Minuten backen. Wenn die Oberfläche genügend gebräunt ist, mit Alufolie abdecken. Kuchen nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Aufschneiden vollkommen auskühlen lassen.

Der Kuchen kann mit einer Buttercreme gefüllt werden. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Wir betrachteten das Treiben um uns herum. Neben der Kirche Notre Dame stand ein Mann und spielte mit bloßen Händen auf unzähligen Gläsern eine Melodie. Es klang wie etwas längst Vergessenes aus alten Zeiten. Musik ist die Nahrung der Gefühle, die dem Herzen Schwingungen verleiht, die Liebe frei werden läßt.

Satt und zufrieden gingen wir in Richtung Altstadt. Ich wollte unbedingt die Dufferin Terrace am Plankenweg der berühmten Promenade des Gouverneurs sehen. Es war ein berühmter Aussichtspunkt, und ich hatte es möglichst lange hinausgezögert, um die Vorfreude zu verlängern. Der St.-Lorenz-Strom lag zu unseren Füßen, und die Bretter glänzten. Es hatte zu regnen begonnen. Solche Augenblicke sind Glück, wenn sich ein Stück Vergangenheit aufdrängt und sich nicht verdrängen läßt. Wenn meine Schritte wieder die Schritte des fünfjährigen Mädchens sind, das mit dem Großvater über die Bretterpromenade in Hermannstadt geht. Das sind die Augenblicke des Glücks, in denen man die ganze Welt umarmen möchte und dabei trotzdem kleine Wünsche offen bleiben. Die Redensart „wunschlos glücklich“ sein stimmt nicht. Es muß immer noch eine kleine Türe zu einem Traumbild offen bleiben. Dieses Mal ist mein Traumbild das Chateau Frontenac. Es ist ein imposanter Bau, der das Stadtbild dominiert, dessen grünes Kupferdach von vielen Türmen umgeben ist. Es wurde nach dem Comte de Frontenac benannt und ist heute eines der größten Luxushotels der Welt. Hier fand 1944 die „Quebec Conference“ statt, auf der sich der amerikanische Präsident Roosevelt, der britische Premier Churchill und der kanadische Premierminister Mackenzie King trafen und über die Zukunft des Nachkriegseuropa diskutierten.

Montreal war auf der Kanadareise unser kleiner Ankerpunkt. Es war das Fast-schon-zu-Hause für einen frühen Herbst. Wir fahren mit unserer charmanten Gastgeberin ins Stadtzentrum. Ich möchte die osteuropäischen Lebensmittelläden sehen. Es ist wohl die ganz kleine Sehnsucht nach Europa, das so andersartig ist im Vergleich zu Kanada, das von den Zeichen der Zeit gezeichnet ist, während hier noch viele Träume ungeträumt sind. Wir betreten den polnischen Laden, der Warschau heißt, und starren gierig auf die Krakauer Würste. Vor dem Laden wird Suppe in Schälchen verkauft.

Barzcz (polnische Suppe)

3–4 rote Rüben werden roh geschält und in Würfel geschnitten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Lorbeerblatt, etwas Essig oder Zitronensaft 40 Minuten lang kochen. Danach wird alles passiert (oder mit dem Pürierstab püriert) und mit 1 l saurem Rahm aufgegossen. Man kann etwas Mehl in Wasser auflösen und hinzufügen. Alles aufkochen lassen. Ist die Suppe zu dick, verdünnt man sie mit Fleisch- oder Gemüsebrühe. Mit gerösteten Brotscheiben wird die Suppe serviert.

Wir betreten den ungarischen Laden, und das Wasser läuft uns im Mund zusammen. Auf der Rue Saint Laurent, wo sich diese „Delikatesselläden“ befinden, ist eine Art Jahrmarkt. Man kann alles kaufen, eßbares und nicht eßbares. Es wimmelt von Leuten aller Hautfarben und Rassen, und ich bestaune wieder einmal das friedliche Miteinander in diesem Land. Es wundert mich, daß es hier keine Supermärkte gibt, sondern nur kleine Läden. Ich erfahre es dann und bin beeindruckt.

Vor ungefähr hundert Jahren wanderte ein Mann namens Steinbeck nach Kanada aus. Er stammte aus dem Banat, aus Rumänien. Wahrscheinlich tat er diesen Schritt mit tausend Träumen und Hoffnungen. Die haben sich zu seinen Lebzeiten leider nicht erfüllt. Er starb arm und hinterließ eine Witwe mit drei Söhnen. Um den Lebensunterhalt der Familie zu sichern, verkaufte die Frau Obst und Gemüse. Sie tat dieses in der Rue Saint Laurent. Ihre Söhne halfen ihr dabei. Eines Tages begann die Frau, das Obst und Gemüse zu Hause schon in verschiedene Körbe zu sortieren, die sie an den Rand des Bürgersteigs stellte. Die Menschen kamen, sahen, suchten sich das Gewünschte aus, kamen zu der Frau und bezahlten. Der erste Selbstbedienungsladen war geboren. Später mietete die Frau einen kleinen Laden und

erweiterte das Sortiment mit Haushaltsgegenständen und anderen Sachen. Es wurden noch andere Läden angemietet. Als die Frau starb, hinterließ sie ein Testament, das besagte, daß ihre Söhne, überall in Montreal oder auch sonst in Kanada, Läden eröffnen könnten, nur nicht in der Rue Saint Laurent. Dies war zum Schutz der kleinen Kaufleute gedacht, denen die großen Ladenketten keine Konkurrenz machen sollten.

Wir aßen einen gekochten Maiskolben und gingen nun in Richtung Place d'Arts. In dieser heiteren Stadt gibt es das einzige Museum des Humors – Musée Juste pour rire – in der Welt und jeden Sommer findet in Montreal das Lachfest statt.

Maiskolben

Maiskolben (es wird nur junger, zarter Mais verwendet) werden in Salzwasser gekocht. Sobald er gekocht ist, wird er von den Blättern befreit. Man bestreicht ihn mit Butter oder nur mit Salz.

Ich bestaune wieder einmal die Weitläufigkeit der Plätze Kanadas. Auf der Place d'Arms steht eine moderne Skulpturengruppe voller Symbolik. Das Kunstwerk ist schwarz-weiß gehalten. Auf einem schwarzen Würfel steht ein Schneemann. Der Würfel als Symbol des Zufalls, des Glücks oder Unglücks im Leben. Rumänisch könnte man es besser ausdrücken: şansă sau neşansă. Der weiße Schneemann auf dem Würfel symbolisiert die Herrlichkeit des Augenblicks oder das Symbol der Vergänglichkeit. Daneben stehen zwei Schachfiguren – ein schwarzer Läufer und eine weiße Burg. Wir als Schachfiguren des Lebens, als manipulierbare Wesen einer höheren Macht, als Spielbälle des Schicksals. Eine weiße Flasche reiht sich als weiteres Symbol ein. Wofür wohl? Wasser des Lebens, Droge Alkohol, Betäubung oder einfach nur Genuß. Und schließlich Endstation Tod – im schwarzen Frack. Er gehört dazu – einfach zu verstehen in der Theorie, schwer zu akzeptieren in der Praxis.

Am Abend bestellten wir in einem Restaurant „Fish platter“. Als es ans Bestellen der Getränke ging, wurden wir belehrt, daß es in diesem Restaurant keinen Wein gab. Es wurden nur nichtalkoholische Getränke serviert und ein zweiprozentiges Bier. Man konnte aber seinen eigenen Wein mitbringen. Wir besorgten ihn in einem sogenannten Depaneur, das heißt einem Laden bei der Tankstelle, der 24 Stunden lang geöffnet hat. Nach dem

Restaurant
nacht. Mont
werden. Wi
Plötzlich sa
eines Walde
der französ
funktionier
Kasino hat
te reges Tre
lierer und h
ausdrücke,
hatten und
auch als ni
Roulette, e
wiegt der V
spielen, doc
blick genieß
nicht übers
mer die Ve
Ich genieße
Jetons, die
mehr oder
schreiten, s
Spieltische
bin aber gl
ke. Ich neh

Aho

2 Et

1 Zü

Eisw

tron

Coc

Restaurantbesuch fuhren wir ins Kasino. Es war inzwischen fast Mitternacht. Montreal begann allerdings erst um diese Zeit so richtig munter zu werden. Wir fuhren über verschlungene Schnellstraßen und Autobahnen. Plötzlich sahen wir tausende von Lichtern. Ein Gebäude stand da inmitten eines Waldes von beleuchteten Bäumen. Das Gebäude war imposant, es war der französische Pavillon der Weltausstellung, der zu einem Kasino umfunktioniert worden war. Diese Glitzerwelt hatte etwas Unwirkliches. Das Kasino hat sieben Stockwerke. Wir fuhren bis ins 7. Stockwerk. Es herrschte reges Treiben. Man konnte die Menschen in zwei Gruppen einteilen: Verlierer und hoffende Gewinner. Die Menschen hatten versteinerte Gesichtsausdrücke, es waren solche Menschen, die wieder mal vergebens gehofft hatten und solche, die noch Hoffnung hatten, die sich wahrscheinlich aber auch als nichtig erweisen würde. Und wir? D. freute sich vor allem aufs Roulette, er könnte eine wahre Spielernatur sein, aber letztendlich überwiegt der Verstand. E. sehe ich hier als eher Unbeteiligte. R. würde gerne spielen, doch die Trennung vom Geld fällt ihm schwer. M. kann den Augenblick genießen, sich vom Alltag loslösen, weiß aber auch, daß er die Grenze nicht überschreiten darf. Und ich selbst? Heute überwiegt bei mir fast immer die Vernunft, wenn auch das Abenteuer allgegenwärtig ist und lockt. Ich genieße die Atmosphäre bis in letzte Zipfel meiner Seele. Wir kaufen Jetons, die man in Bechern erhält. Und wie im Kurpark, wo die Gäste mit mehr oder weniger übel riechendem Mineralwasser über die Promenade schreiten, so gehen auch hier die Gäste mit gefüllten Bechern zwischen den Spieltischen einher. Bis zuletzt verliere ich all mein Geld, das ich dabei habe, bin aber glücklich. Kellner gehen mit Tablett umher und servieren Getränke. Ich nehme einen Cocktail.

Ahornsirup-Cocktail

2 Eiswürfel, 2,5 cl Whisky, 1,5 cl Zitronensaft, 1,5 cl Ahornsirup, 1 Zitronenscheibe.

Eiswürfel fein zerkleinern und in den Shaker füllen. Whisky, Zitronensaft und Ahornsirup dazugeben. Kräftig schütteln und in ein Cocktailglas abseihen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Jack-Rabbit-Cocktail

4 cl Calvados, 1,5 cl Ahornsirup, 1,5 cl Zitronensaft, 1,5 cl Orangensaft, Eiswürfel.

Alles gut mixen und mit einer Orangenscheibe garnieren.

Flower-Power-Cocktail

2 cl Wodka, 2 cl Pfirsichsirup, 4 cl Maracujasaft, 2 cl Pfirsichlikör, Eiswürfel.

Gut mixen und mit einer Pfirsichscheibe servieren.

„Rien ne va plus“, sagte mein Mann in seinem besten Französisch und das vor dreißig Jahren in einer sächsischen Gemeinde neben Schäßburg. Wir haben ein Tischroulette und vertreiben uns die Samstagabende mit Roulettespielen. Es spielen Lehrer, der Dorfarzt, die Hebamme und der evangelische Pfarrer. Der orthodoxe Pfarrer hält sich raus. Wir spielen mit winzigkleinem Einsatz, glauben aber, den Hauch der großen Welt hierher gebracht zu haben. Wir tun das Samstag für Samstag. Begonnen haben wir im Spätherbst, als die Bäume so herrlich siebenbürgisch bunt sich färbten und zarte Silberfäden Hagebutten zu umgarnen versuchten. Die Sonne schien nicht strahlend hell und glasklar, nein, sie bedeckte wie mit einer Patina die Dorfstraße und die Laubbäume auf den Hügeln. Argwöhnisch betrachteten mich die Dorfbewohner. Die Frau des Deutschlehrers, die eines Tages da stand. Nicht mit ihm angereist, wie es sich so ziemt für eine Lehrersfrau. Nein, sie stand irgendwann da, aufgetaucht wie aus dem Nichts. Und wenn man besser hinsah, merkte man, daß sie schwanger war. Und Röcke trug sie, mein Gott waren die kurz. Nur gut, daß sie nicht die Frau des Pfarrers war. So wurde hinter meinem Rücken getuschelt. Nachher, als die Leute merkten, daß ich keine Hexe war, erzählten sie es mir und wir lachten darüber. So richtig akzeptiert hat mich von Beginn an nur der kleine Sohn der Hausfrau, bei der wir zur Miete wohnten. „Kannst du rechnen?“, fragte er zögerlich. Ich bejahte. „Kannst du Textaufgaben lösen?“, wollte er wissen. Von da an waren meine Nachmittage ausgefüllt. Als Gegenleistung brachte er mir junge hübsche Kürbisse und Möhren.

Zucch

2 Tas

Nüsse

300 g

1 Päck

Eier s

Zucch

backe

Dies

schmeckte

warmen fri

Han

1 kg

ter, 2

Milch

ne B

1. G

schm

Dot

2. G

Teig

tel a

ten.

Uns

Städtchen

Trois Riv

städtchen

ist, war m

etwas sei.

„Capitale

Tafeln mi

tung Alts

Zucchini-Nuß-Kuchen

2 Tassen grob geraspelte Zucchini, 3 Eier, 4 EL Öl, 100 g gehackte Nüsse, 100 g Rosinen (eventuell in Rum getränkt), 250 g Zucker, 300 g Mehl, 2 TL Vanillezucker, je 1 TL Salz, Nelken, Zimt, 1 Päckchen Backpulver.

Eier schlagen, Vanillezucker, Öl, Gewürze, Zucker, Mehl, Backpulver, Zucchini unterrühren. In Kastenform bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Eventuell mit Alufolie abdecken.

Diesen Kuchen nahm ich mit zum samstäglichem Roulette. Er schmeckte allen prima, doch die Show stahl mir die Gastgeberin, die uns warmen frischen Hanklich servierte.

Hanklich (für 4 Backbleche)

1 kg Mehl, 2 Päckchen Trockenhefe, 1 TL Salz, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 250 g Zucker in 1/2 l Milch auflösen. Die Milch soll lauwarm sein. Milch in die Mehlmischung einkneten. In diese Masse 200 g zerlassene Butter einrühren. 1–2 Stunden aufgehen lassen.

1. Guß: 1 l Milch, 1 Weinglas Gries, 1 Prise Salz, Zucker nach Geschmack. 7 Minuten kochen. Nach dem Erkalten der Reihe nach 3 Dotter hinzufügen.

2. Guß: 800 g Rahm (Schmand), 2 Dotter, 2 EL Öl.

Teig in vier Teile teilen. Ein Viertel in ein Backblech geben. Ein Viertel des 1. Gusses draufschütten. Ein Viertel des 2. Gusses draufschütten. 12–13 Minuten bei 200 bis 220 Grad backen.

Unsere Kanadarundreise begann in Trois Rivières, einem kleinen Städtchen, das wir nur wegen seines Namens ausgesucht hatten. Der Name Trois Rivières faszinierte mich. Als ich dann erfuhr, daß es ein Industriestädtchen bekannt durch Pelzhandel, Schwerindustrie und Papierindustrie ist, war meine Enttäuschung groß. Mein Instinkt sagte mir aber, daß da noch etwas sei. Und ich sollte mich nicht getäuscht haben. Trois Rivières ist die „Capitale de la Poesie“. Da gibt es eine Promenade de la Poesie, wo 300 Tafeln mit Liebesgedichten angebracht sind. Wir schlugen den Weg in Richtung Altstadt ein. Und da war sie schon, die erste Tafel „Je dit ton nome et

la soleil se leve“. Nachdem wir einen Abend lang ein lyrisches Bad genommen hatten und uns in die inzwischen zum Leben erwachte Stadt gestürzt hatten mit Straßencafés voller Leute, mit Musik, mit einer Mentalität, die Lebensfreude pur bedeutete, warfen wir noch einen letzten Blick auf den majestätisch dahinfließenden St.-Lorenz-Strom. Am nächsten Morgen gilt mein erster Blick auch dem St. Lorenz. Verschlafen wie wir liegt auch er da, in diffuser Morgensonne und sinnt wohl über Vergangenes nach. Wir müssen nun ein Lokal aufsuchen, um zu frühstücken. Die Stadt liegt wie ausgestorben da. Die Läden haben um halb neun noch geschlossen, Passanten gibt es kaum, diese Stadt ist wie ein Kürbisgewächs, das nur am Abend zum Erblühen kommt. Große rote Briefkästen versuchen, die Lebensfreude des Abends zu vermitteln.

Wir betreten das erste Lokal und übersehen in unserem Eifer auf der Eingangstüre das Schild „Serveuse sexy“. Im Lokal sind nur Männer, quer durch das Lokal hängt eine Wäscheleine, an der sich Unterhosen aller Art aneinanderreihen. Vom Tangahöschen bis zu Boxershorts ist alles vertreten. Ein ganz nette „Serveuse sexy“ kommt an unseren Tisch, und bevor wir noch unsere Wünsche äußern können, stellt sie vor jeden einen riesigen sehr wässerigen Pott Kaffee. Wir fotografieren die Unterhosen und nehmen ein deftiges Frühstück ein. Damit ist unser Intermezzo in Trois Rivières beendet.

Korfu

Wir
wir durch
Glühwürm
ren, als i
Großvater
vater hatte
Kur hatte
fünzig
was er nu
Karte für
geschickt,
nichts. Di
sie das an
den auszu
nur das
Weltkrieg
Brüdern
lang hatte
Kanonen
dem Krie
Wässerch
beantrag
Ob er ta
Schwerh
hören w
späteren
römische
Großvat
diese Or
großer u
chen hat