

Als Getränk nehmen wir Wasser und einen leichten Weißwein, etwa einen italienischen *Soave*, welcher wie der Name schon sagt, leicht, frisch und angenehm mild schmeckt. Natürlich darf es auch ein *Grüner Veltliner* aus der österreichischen Wachau sein.

Als Dessert reiche ich so gut wie immer frisches Obst, zubereitet als Salat, als leichtes Müsli mit Milch, mit Zucker oder Honig, auf jeden Fall mit Vanillezucker & Zitronensaft, ab & zu mit gerösteten, blättrig geschnittenen Mandeln & Nüssen bestreut, die bei den Grundvorräten für Desserts immer vorhanden sein sollten.

\*\*\*

\*

### **\*DIE 14-NOTHELFER-TORTE\***

\*

ist wohl vor allem eine Torte, die besonders durch ihren Namen auffällt, doch geht meine Bekanntschaft mit ihr auf eine persönliche Erinnerung zurück.

Cremige, schön verzierte Torten gehörten nicht gerade zu den Gerichten, welche meine Großmutter, die Bergbäuerin, in ihrem Repertoire führte.

So erging es auch nicht wenigen anderen, denn, wenn es nötig wurde, mit so einer komplizierten Spezialität aufzuwarten, ging man in unserer abgelegenen Ortschaft zur alten Schmiedin.

Sie war die Mutter des Schmieds, und sie vertrieb sich die Zeit ihres Lebensabends mit dem Backen von ausgesucht schönen Torten.

Anlässe dafür gab es reichlich, meistens kam alles gleich auf einmal zusammen, denn es war der Brauch, bei Geburten, bei hohen Geburtstagen, bei Hochzeiten, Verlobungen, Firmungen,

Taufen - Torten als Geschenk zu bringen.

Patinnen, Brautjungfern, Freundinnen, Nachbarinnen, ganze Familien brachten sie zum Kinderl-Anschauen, zur Taufe, zu den großen Feierlichkeiten, für den Festtagstisch.

Die alte Schmiedin musste daher, wenn auch nur ein einziges Baby geboren wurde, viele Torten fabrizieren. Sie konnte mit fixen Bestellungen rechnen und mit anderweitig dazugekommenen.

Ihr Honorar, wenn sie auch für die persönliche Arbeit keine sehr hohe Gebühr verlangte, spezielle Zutaten selbst besorgte, Butter & Eier die Bäuerinnen mitbrachten, war doch recht ansehnlich; am Ende gab es eine feinsäuberliche Abrechnung, in der alles aufgelistet & eingetragen war, sodass zum Zahlen auch wieder einiges zusammenkam.

Sie führte genau darüber Buch, hatte Angebote aufliegen und das alles in ihrer recht kleinen aber professionellen Küche.

Eines Abends durfte ich mit meiner Omami also zur alten Schmiedin gehen, um eine Torte zu bestellen.

Ihre Wohnung erreichte man über eine steile überdachte, hölzerne Außenstiege, diese lag getrennt von den übrigen Zimmern der Familie ihres Sohnes, des Schmieds.

Wir stiegen dort hinauf, vor dem Eingang oben brannte in der Mitte eine schön verzierte eiserne Laterne und nach dem ersten Klopfen schon ging die Tür wie von selber auf.

Die Schmiedin saß unter einer tiefhängenden Lampe an einem großen Holztisch und zeichnete Schablonen, kleine Ranken, die sie grün angemalt hatte, rosarote Röschen, winzige Blätter, sogar Figürchen.

Daneben lagen wie bei einer vorbereiteten Operation verschiedene Spritzen, zerlegte & zusammengesetzte, auch Pinzetten und kleine Scheren. Alles war blitzblank, sie selbst trug eine weiße Rüsenschürze über dem langen schwarzen Kleid, mitten auf der Nase eine dicke Brille, die für meinen Verstand viel zu weit unten saß, und als hätten wir großen Lärm gemacht, verlangte sie, bevor Großmutter etwas sagen konnte mit einer beschwichtigenden Handbewegung Ruhe, hielt besorgt ihre

Schablonen fest, damit sie nicht etwa durch den Wind, den wir mitbrachten, weggeweht würden.

In der Stube war es irrsinnig heiß, es gab gleich mehrere Öfen, die, wie es aussah, alle in Betrieb waren, holzbeheizte Rohre, die es zu überwachen galt, und wir kamen, mir nichts dir nichts, holterdiepolter zur Tür herein. Alles hätten wir erwartet, aber nicht eine feinmechanische Werkstatt, diesen sterilen Operationstisch, die komplizierten Papierschnitte auf einer eigenen Fläche wie in einer Schneiderei, so eine Feinarbeit, so einen Arbeitsplatz.

Auf der großen viereckigen Herdplatte standen Töpfe mit silbernen & goldenen Kesseln darauf, viel später dachte ich mir, dass es sich um Wasserbäder gehandelt haben musste für Teige, die über Dampf schaumig geschlagen werden, in anderen schmolz Schokolade, und es sah nicht danach aus, als könnte die Schmiedin jetzt noch irgendetwas anderes tun.

Sogar wir erkannten, dass sie ausgelastet war und wagten nicht, uns zu rühren, trauten uns nichts zu sagen. Unser Respekt war recht riesengroß, aber wir waren auch zu Fuß noch am späten Abend nach der Tagesarbeit, der Stallarbeit, dem Abendessen hergekommen, ein Weg von fast einer Stunde und konnten unmöglich unverrichteter Dinge kehrtmachen, wollten also weder umsonst gekommen sein noch höflichkeitshalber wieder gehen.

Nun standen wir da und warteten, muckten uns nicht, atmeten kaum, kamen schier um vor Hitze in unseren Mänteln & Tüchern, wollten unsere schneeigen Handschuhe nicht ausziehen. Wo hätten wir sie hinlegen sollen? Langsam fingen wir zu tauen an, der Schnee fiel in Form von Tropfen von uns ab, drang in die Kleider, um die Schuhe bildeten sich Lacken, wir verbreiteten Wintergeruch im warmen Raum, ich saugte das Wasser aus meinen Fäustlingen.

Im Ofen indes zischte das Feuer, die Schmiedin öffnete die Ofentürchen, schaute interessiert in die Tiefe des Fensters, steckte ihre Nase in die Glut, öffnete weiter unten geräuschvoll einen Durchzug, verschloss einen anderen, rührte in den Kesseln, setzte sich zurück an den Tisch und fuhr mit ihrer Schneidearbeit fort.

Hat sie uns nicht gehört oder was? Kein Angebot von Niedersetzen, Kleiderablegen, kein Bedarf nach Anfrage oder Auftrag.

Von Haus aus sind Bergbauern schüchtern & naiv, sagen lieber nichts statt etwas Falsches, meinen immer, selber nichts zu wissen, neigen vorsichtshalber zu höllischem Respekt vor allem & jedem, kennen keine Skepsis, erwarten kein Entgegenkommen, sind um alles froh, haben ihrer eigenen Meinung nach kein Anrecht auf etwas, sind wortkarg, auch wenn sie der Wörter, der Sprache durchaus mächtig wären.

Sie schien kein Interesse an uns zu haben, ja, wir waren das letzte, was ihr noch gefehlt hatte, sah man das nicht? Oh ja, wir haben es begriffen, stehen schon seit, seit zirka zehn Minuten oder wie lang diese Ewigkeit dauert, herinnen und starren auf den Tisch mit den Schablonen, den Spritzen, auf die Schmiedin unter der Lampe.

Himmel, wie soll das zu Ende gehen, wir haben auch nicht lauter Zeit, wir müssen schließlich noch durch den Schnee wieder nach Hause stapfen.

Da sagt sie plötzlich: „Ich habe sechzehn Bestellungen!, sechzehn! Das meiste, was ich bisher gehabt habe, waren zehn! Wie soll ein Mensch sechzehn Torten schaffen mit allem drum und dran, mit Glasur und Vignetten, mit Nüssen und Mandeln, mit Spitzen und Schlagobers, mit Schokolade und Fondant? Ha?! Wie?!“

Ja, das wussten wir jetzt auch nicht. Wir konnten uns doch nicht einmal vorstellen, ein einziges solches Kunstwerk herzustellen, darum waren wir doch hier! Bestusst traten wir von einem Bein aufs andere, waren verlegen, schämten uns, diese Umstände zu machen, wollten eh wieder gehen, wenn es gegangen wäre. Aber, aber, aber... . Wie sollte es mit uns weitergehen, wie aus dieser peinlichen Lage herauskommen, und was geschah dann?

„Ja, dann“, hörte ich Omami sagen, „ja, dann, musst schon verstehen, Schmiedin, müssen wir es lassen. Wenn Du uns nicht helfen kannst, mach‘ ich halt selber einen Guglhupf und sag‘, es ist nicht anders gegangen. Du weißt ja wie es ist. Wir sind ja miteinander in die Schule gegangen, ich versteh‘ s halt nicht, das,

was du kannst, ich bin eine Bäuerin mit den Kühen, den Schafen, der Alm, den Feldern. Bin zu spät dran jetzt, eine Bestellung bei dir aufzugeben, andere waren schneller, aber ich hab so viel Arbeit immer, bin mit allem allein, das musst du mir glauben. Ich lege halt noch ein Geld dazu zu meinem Guglhupf, damit er nicht so schlecht und billig aussieht, er wird mir schon in Gottes Namen aufgehen, nicht extra anbrennen, hoff' ich.“

Großmutter war wie ich, sie weinte immer gleich, konnte an so was verzweifeln, solche Dinge erschütterten sie in ihrer Existenz, nahmen ihr auf der Stelle jedes Selbstbewusstsein, alle Stärke, die sie tagtäglich aufbringen musste, sie hatte sie einfach nicht mehr, sie zerrann ihr zu Schnee, wurde zu Wasser, und so kullerten ihr die Tränen herunter, sie fasste nach der Türschnalle, wandte sich zum Gehen, ihr Mut war aufgebraucht.

Sie wollte der Nachbarin, die eine schwierige, eine rachsüchtige, eine oftmals gehässige Frau war, eine, die genau rechnete, wer ihr was geschenkt hatte, eine besonders schöne Torte bringen, sie hatte ihr siebtes oder achtes Kind geboren, darum. Aber es sollte halt nicht sein, es sollte nicht sein.

Als wir beim Gehen waren und die Schmiedin keine Anstalten machte, uns zurückzuhalten, da nahm ich, das vollkommen unwissende Mädchen, das Handeln in die Hand. Ich ging noch nicht einmal zur Schule, aber ich erkannte die Lage, in die Omami damit geriet; was würde es wieder an Ärger bedeuten, an Demütigungen, wenn man diese Frau als Wöchnerin nicht beschwichtigte!

Es würden die Grenzzaunstreitereien neuerlich an der Tagesordnung sein, das nächtliche Hereinschmeißen von Kuhmist in unseren Bach oder in den Wassertrog vor dem Haus, das Schuldigbleiben des Mehls beim Großvater, das er ihnen so gut wie jedes Mal ohnehin umsonst mahlte. Das Umleiten der kleinen Quelle für den Birnbaum, damit er vertrocknete, das Ausbringen der Gülle direkt oberhalb unserer Grundstücke, sodass wir sie im Trinkwasser hatten, die Absperrung des Materialaufzugs für die schweren Milchkannen & *Krax'n* (hölzernes Gestell zum Tragen von Lasten auf dem Rücken), des Liftes, der leider auf ihrem

Grundstück endete, das Verschwinden von Lämmern, das Erschießen des soundsovielten Dackels, das Auftauchen in der Stube zu nachtschlafender Zeit mit irgendeiner Behauptung, die zu Streit & Ärger führte, niemanden schlafen ließ und weitere Sorgen bereitete. Musste das sein, musste das sein? Konnte man diese verdammte Torte denn hier nicht bekommen? Wir würden zahlen, was sie verlangte, sie musste nicht morgen fertig sein, nicht übermorgen, nicht in einer Woche, aber irgendwann..., wenn das hier alles getan war, wann sie halt Zeit hatte!

Da schrie ich: „Was ist los? Machst du meiner Omami eine Torte oder nicht? Warum müssen wir warten und betteln, betteln und warten? Was haben denn die anderen tun müssen? Ihre Torten braten hier!“, ich wusste nicht, dass es backen hieß, unter allen Umständen backen und nicht braten.

„Den anderen ihre Torten braten hier, und wir können ausgerechnet keine bestellen! Komm, Omami, gehen wir, ich helfe dir morgen mit dem Guglhupf, dann bringen wir halt zwei oder drei von denen und zahlen noch was dazu mit dem Geld, das du jetzt sparst!“

Dieser Satz muss sie beeindruckt haben, denn auf einmal lenkte sie ein, wurde die höchstpersönliche Höflichkeit, geschmeidig & verständnisvoll, nein, so sei es nicht gemeint gewesen, sie habe es schon länger mit den Nerven, viel zu viel zu tun für eine Frau ihres Alters und so weiter und so fort. Kein Ende jemals, immer so massenhafte Bestellungen, keinen aller kleinsten Verstand von den Kunden her, und selbstverständlich wolle sie gerade uns, gerade meiner Großmutter, der Bäuerin vom Reitlehenhof, dem Reitlehengut!, besserte sie sich selber aus, jeden Gefallen, jede Ehre erweisen.

„Die Vierzehn-Nothelfer-Torte hätte ich noch“, hörten wir sie sagen, „die Vierzehn-Nothelfer-Torte, sonst keine“, aber sie sei eh die beste, „die feinste, die vollkommenste und gar nicht sooo schwer zu machen, na ja, nicht die schlimmste jedenfalls“.

„Ah so, ja, gerne, sehr gerne, ja dann, wie geht die, ist sie recht teuer?“, darauf die Großmutter wieder.

„Nein, gar nicht, ich habe sie halt schon lange nicht mehr gebacken. Sie sieht sehr schön aus, hat eine weiße Zuckerglasur, wird mit roten Beeren verziert, ist inwendig voller Topfen und Mandeln, Butter und Zucker.

Ich kann sie auch mit geschlagenem Süßrahm spritzen, mit kleinen und verschiedenen Tüllen, schaut her, diese hier sind gerade recht für die Vierzehn-Nothelfer-Torte.“

„Ja, und wer sind die vierzehn Nothelfer dann“, fragte ich, und meine Omami schaute mich an, als hätte ich etwas Unanständiges gesagt.

Die vierzehn Nothelfer leierte die alte Schmiedin zu unserer Verwunderung einen nach dem anderen herunter, Männer & Frauen, mehr Männer als Frauen, so viel war sicher, wie sie alle hießen, wofür oder wogegen sie halfen. Nicht dass ich sie mir damals gemerkt hätte, aber in Vorbereitung auf diese Erzählung habe ich noch einmal nach ihnen gesucht.

Am Ende werde ich sie nennen, aber für heute sei gesagt, dass wir die schönste Torte, die ich jemals gesehen habe, etwa eine Woche später bei der alten Schmiedin abholen durften und sofort unserer bösen Nachbarin gebracht haben; daraufhin war ein- für allemal Ruhe, womit der Sinn & Zweck der Vierzehn Heiligen für uns mehr als erfüllt war. Da kann man sehen, dass ein essbares Geschenk von höchster Qualität für immer Frieden stiften kann.

Die Torte ist tatsächlich nicht schwer herzustellen, ich habe sie Jahrzehnte später in einem *Salzburger Schmankerlkochbuch* gefunden und nachgebacken, keine Hexerei, genau wie die alte Schmiedin gesagt hatte, aber es lag wohl an der überaus hübschen & mühevollen Verzierung, welche sie wie eine Konditormeisterin beherrschte, woran man wieder einmal sieht, dass der Rahmen, die Präsentation von entscheidender Bedeutung sind, das hatte diese Frau verstanden, und daher rührte wohl ihre Berühmtheit weit & breit. Die Menschen wollen beeindruckt werden, verblüfft, überrascht, das, worin das Geheimnis aller Kunst zu suchen ist.

Aus dem Rezept geht hervor, dass die Zahl vierzehn sich in den Zutaten wiederfindet:

*14 Dekagramm Butter, 14 Dekagramm Zucker, 14 Dekagramm Mandeln, 14 Dekagramm Topfen, 14 Dekagramm Mehl, allerdings nicht vierzehn, sondern nur fünf Eier.*

Alles gut schaumig rühren, heißt es da, den Schnee unterheben (natürlich sind hierfür die Eier in Dotter & Klare zu trennen), in eine bebutterte & bemehlte Form geben und bei 180 Grad backen. Die alte Schmiedin hatte wie auch die Bäuerinnen damals, keinen Elektroherd mit einstellbarer Temperatur. Die Hitze musste mit Holz erzielt werden, mit einer Art Urgefühl für Feuer & Wärme. Sie werkten wie die Herdhüterinnen der Antike, wie der Gott *Vulkanos*, sie kannten den Funkenflug, die Beschaffenheit der Glut, den Rauch, die mäßige, gleichmäßige aber dauerhafte Hitze, die schnelle explodierende, das Einheizen, das Anheizen mit Anzündholz, mit Reisig, mit feuchten & trockenen Scheiten in- & auswendig.

Doch zurück zu den vierzehn Nothelfern. Den einen oder anderen kannte ich zwar, doch war mir nicht bewusst, zu welcher Prominenz von Heiligen er oder sie gehörte.

Illustre Namen darunter, Namen, die einem Epochen, das Altertum, geschichtliche Ereignisse ins Gedächtnis rufen, Namen von größter Bedeutung, vertraute einheimische wie auch fremde aus fernen Ländern.

\*

Da gab es einen, der hieß ACHATIUS, er war der wichtigste Helfer bei Todesangst.

\*

ÄGIDIUS half in der Beichte von Angesicht zu Angesicht, also im Beichtstuhl sozusagen und zusätzlich den stillenden Müttern bei schlechtem Milchfluss.

\*

Die heilige BARBARA, Patronin der Sterbenden & Schwangeren zugleich und außerdem der Totengräber, auch sie brauchten, scheint's Beistand, damit sie es schafften, was weiß ein anderer



davon?, und vor allem, vor allem der Hutmacher!

\*

Der vierte Nothelfer war der heilige BLASIUS, und nicht dass er zuständig wäre, wie vielfach vermutet, ja behauptet, für Blasenleiden, Nierensteine, minderwertigen Harn, die Details dieses Bereiches eben, sondern ganz im Gegenteil für Halsweh, die Pest, die verschiedensten Geschwüre, die Beichte sogar, das Vieh im Stall und für fast alle Berufe.

\*

CHRISTOPHORUS, der Christusträger, dargestellt mit dem kleinen Jesusknaben auf seiner Schulter während er selbst, gestützt auf einen langen Stock durchs Wasser wadet. Er hilft beim Autofahren, den privaten Ausflüglern wie den Berufskraftfahrern gleichermaßen, den Taxlern, den Obst- & Gemüsehändlern.

\*

Der sechste heilige Nothelfer hieß CYRIACUS oder ZYRIAK in unserer Gegend; auch er springt ein in der Todesstunde und soll gegen Anfechtungen schützen während dieser Zeit. Darunter allerdings kann man sich schwer etwas vorstellen.

Auch konnte mir auf Nachfragen niemand darauf eine Antwort geben, vielleicht weil der Satan, der Teufel - die *Habergoaß* jetzt ein letztes Mal um die sterbende, schon den Himmel schauende Seele, kämpfte und einem verlockende Versprechungen machte.

\*

DIONYSIUS, zweifellos der bekannteste Grieche unter den Heiligen, jedes Kind weiß das, ursprünglich der Gott der Weinseligkeit nämlich, des Genusses, der Lust, des leichten Lebens, alles, was man sich unter dem Süden vorstellen darf. Wie oft wurde er nicht dargestellt auf Bildern, der betrunkene, trunkene, umkränzte lachende *Dionysos!* Doch in die abendländische Kirchengeschichte ist er eingegangen als der Heilige, welcher bei Kopfschmerzen, Tollwut, Gewissensbissen & Seelenleiden zur Seite steht.

Früher habe ich mich gewundert, dass es in Bergbauernfamilien sogar den Namen *Dionys*, liebevoll *Donisl*, gab.

Ein traditionsreicher Braugasthof mitten in München heißt heute noch *Zum Donisl*, und damit erinnert er sicher mehr an den antiken lebensfrohen Gott des Rausches als an den Heiligen für Gewissensbisse & Seelenleiden, wenn auch nicht von der Hand zu weisen ist, dass dies durchaus zusammenhängen kann.

\*

Damit kommen wir an die achte Stelle unter den Nothelfern, sie wird vom heiligen ERASMUS eingenommen, auch er ein Zuständiger bei gesundheitlichen Problemen wie Leibschmerzen, Krämpfen & Geburten.

\*

EUSTACHIUS wurde angerufen bei schwierigen Lebenslagen, Trauerfällen, aber auch von Jägern mit der Bitte um eine erfolgreiche Jagd.

\*

Der heilige GEORG diente bei Kriegsgefahren, Fieber, Pest, schützte die Haustiere und sorgte für gutes Wetter.

\*

KATHARINA steht den kleinen Mädchen, den Jungfrauen & Ehegattinnen bei, medizinisch gesehen, ist sie aber für die Sprachstörungen zuständig.

\*

Die heilige MARGARETHE ist die Patronin der Gebärenden und aller Wundkranken.

\*

PANTALEON, der dreizehnte Nothelfer, wurde von Ärzten & Hebammen verehrt.

\*

Und endlich, endlich der vierzehnte & letzte SANKT VEIT, VITUS, Helfer bei Geisteskrankheiten.

\*

Die *Vierzehn-Nothelfer-Torte* bleibt mir zu sagen, bringt Glück & Freude, lässt Ärger & Neid vergessen, und genauso war es mit unserer Torte damals. Sie hat den ersehnten Frieden gebracht. Was sie gekostet hat, weiß ich leider nicht, doch für Freundschaft und gute Nachbarschaft ist wohl kein Preis zu hoch.

Schade, dass oft vergessen wird, mit kleinen Dingen Trost & Freundlichkeit zu geben, mit Einladungen zum Essen, mit süßen Speisen, mit Wein und daraus folgender Weinseligkeit; lieber sollten sie etwas anderes, x-beliebiges vergessen. Sehr viel mehr bedarf es nicht, denn es ist ein jeder viel einfacher, ja, einfältiger als er glaubt, als er andere glauben machen will, und was ist dies nicht erst für ein Aufwand!

So braucht man keinen Rechtsanwalt, keine immensen Kosten zu investieren, nur ein Abendessen vielleicht oder Tee & Kuchen an einem hellen, regnerischen oder verschneiten Nachmittag, ein jeder ist recht, ein Frühstück mit Kipferln, Butter & Marmelade, einem Milchkaffee; ein paar freundliche Sätze über die Speisen & Getränke ergeben sich von selbst, liefern Anlass, über etwas zu reden, und man sollte immer, immer den ersten Schritt tun, immer wieder und so gut wie jedes Mal, auf keinen Fall zögern oder sich zieren, sondern den kastilischen Stier bei den Hörnern packen und die Zutaten einkaufen gehen, den Ofen einschalten, die Zwiebeln hacken, die Töpfe hervorholen, Butter schmelzen, die Gewürze mischen, und ach, kompliziert braucht es überhaupt nicht zu sein, denn was gibt es Besseres als dies: eingeladen zu sein, eingeladen in privaten Räumen, in einer noch so kleinen Küche, ob man ein Esszimmer hat oder nicht, einen Salon oder eine Hütte irgendwo, auf einer Alm droben, unter freiem Himmel sogar, denn was zählt, ist, dass es geschieht, so wie man es vermag, hinkriegt oder nicht, denn dies ist die einzige große, kleine Geste, welche Frieden schafft, etwas, das im Grunde jeder kann, und man wundert sich, warum diese Möglichkeit in aller Welt so schlecht genützt wird. Doch zu schwer fällt es, wie es aussieht, auch im scheinbar

Kleinen großzügig zu sein, lieber spendet einer für Afrika, für eine Katastrophe im Ausland, schaut mit dem Flugzeug mal vorbei, lässt sich filmen & bewundern, denn alles ist einfacher als einen Sandler, einen Nachbarn hereinzubitten, ihn zu grüßen, eine Tasse Tee mit selbstgebackenen Keksen anzubieten.

Wie viel Streit & Ärger, wie viel Leid & Verdruss ließen sich mit zwanzig, sollen es halt dreißig Euro sein, verhindern, wie viel Glück gewinnen, wie viel Freude und irdische Seligkeit erreichen. Doch es steigt nicht so leicht einer vom hohen Ross herab, so er erst einmal dort sitzt, ja, darauf versessen ist, was soll das überhaupt sein - das Sitzen auf dem hohen Ross und das Versessensein darauf?, ein Begriff aus alten Rittertagen, der Antike bereits? Das hohe Ross, es ist das Schicksal, das hohe Ross ist die Rettung und der Untergang zugleich, denn es stimmt immer beides: dies, was man herausgefunden hat und das Gegenteil davon. Es sind Wörter, weiter nichts, auch wenn sie in alten wie in neuen Büchern stehen.

Wie geizig und wie faul muss man sein, um lieber einen Rechtsanwalt zu zahlen als eine Jause auszurichten, ja wie dumm eigentlich? Sind wir nicht geworden, was wir sind ohne alles, ohne diese modernen Feinheiten & Fallen, ohne das Großtun, ohne Besserwissen? Hätten wir bis heute denn überlebt, wäre man nicht unkomplizierter gewesen, und wie kompliziert darf man sein im Angesicht des Todes, der uns allen so oder so bevorsteht? Wie lange lässt sich der Stolz, der Dummstolz, wie es im Gebirge hieß & heißt, eigentlich aufrecht erhalten?

Am besten ist es, es stellt sich jemand in die Küche, und am besten, man tut es selbst, um den Übermut, die Arroganz im Zaume zu halten, denn das gemeinsame Mahl macht einen frei & locker, lässt jeden einzelnen die Sorgen, die Plagen, ja, die Zeit vergessen für eine Weile, für einen Abend, einen Nachmittag, eine Stunde vielleicht, denn nichts Schöneres, nichts Schöneres kann es geben, nichts anderes, nichts Besseres wurde erfunden als dies: eine Einladung auszusprechen, einen Tisch zu decken, eine Speise zu kochen, und wenn es Stunden dauert - einen Kuchen zu backen, Kekse aufzuschichten, in eine Schachtel zu legen für

eine Viertelstunde Glück auf Erden, eine unvergessliche, auch wenn sie einst vergessen sein wird, doch im Augenblick ist & war sie Teil der Ewigkeit, eine kleine glückselige Zeit und allereinigste Seligkeit in der Erinnerung eines Kindes, eines Hofrats, einer Großmutter, einer studierten Philologin, denn was ist es schon, das wir sonst haben?, oder lässt es sich denn herunter beißen von einem akademischen Titel, einem dürren Empfang mit gespreizten Leuten; was haben sie denn anderes als den Tod vor Augen, was?

Wieder heißt es: *Essen hält Leib & Seele zusammen*, und so wird es immer bleiben; in zehntausend, zweitausend, in tausend Jahren hat sich daran nichts geändert.

Kaiser, König, Edelmann, Bürger, Bauer, Bettelmann, keiner sucht etwas anderes, keiner kriegt alles, und etwas Besseres kann & wird es nicht geben, nicht hier und nicht dort, nicht gestern und nicht heute. Es bleibt das Zusammensein bei Kerzenschein, bei Essen & Trinken in Liebe & Freude, das einzige, was wir haben auf Erden, das einzige, was zählt.

Denn tief ist alles und schwer, leicht & oberflächlich, fern & nah, so erreichbar wie unerreichbar, dies & das; doch eines sucht ein jeder, ob Direktor oder Obdachloser: das Vergessen des Tages, der Plage, des Leidens, der Mühe, der Vergeblichkeit, denn nichts haben wir, um zu überleben als die Freundlichkeit, die Höflichkeit, die Freundschaft, das Kochen, das Zusammensein oder die Einsamkeit. Der Schlaf nach dem Mahl, der Wein, die Liebe, und nicht nur die Liebe ist Liebe, sondern alles, was wir tun und wie wir es tun.

Es liegt bei jedem einzelnen, ob er Gäste zu sich heim oder ins Restaurant einlädt, als Gast geladen wird, mit der kleinen großen Tat des Zubereitens von Speisen anderen Gastfreundschaft bietet, Speisen aufträgt, Feste zu feiern weiß. Es hängt nämlich nicht davon ab, wie viel man dafür zur Verfügung hat, sondern vom Willen, es einfach zu tun.

Einladungen sollte man sein ganzes Leben lang aussprechen, denn es muss gelernt werden, geübt, genau wie alles andere wird es verlernt, geht verloren, kann eines Tages nicht mehr erfüllt

werden. Wie, wenn ein Musiker sein Instrument nicht mehr spielt, niemand mehr eine Nadel zur Hand nimmt, um zu nähen, zu säumen, oder keiner mehr zu Fuß geht, um die Weite des Weges zu ermessen, zu begreifen.

Die Restaurants auf Schritt Tritt, die Imbissbuden, die alltäglichen Snacks & Fertiggerichte, sie bedeuten nichts, vernichten die Feierlichkeit des Essens, die Qualität der Speisen, es ist ein Sättigen vielleicht, eine schnelle Befriedigung, eine Unterstützung der Faulheit, der Hilflosigkeit, der Anspruchslosigkeit, der Verzweiflung; schließlich wird niemand mehr wissen, was es damit auf sich hat, dass auf diese Weise eine Kultur zerfällt, in die internationale Beliebigkeit übergeht.

Kinder lernen in der Schule nicht Kochen, Pflänzchen setzen, Kräuter erkennen, ein Ei zuzubereiten, in einen Apfel zu beißen, Pilze zu sammeln, Heidelbeeren, Erdbeeren zu pflücken, was ist das überhaupt? Ein Butterbrot zu streichen, und an dieser Stelle möchte ich es ins Spiel bringen, was nur noch Befremden hervorruft, verzogene Münder provoziert, Butter!, was ist das, ein Butterbrot, was soll das sein?

Wie arm sind die Kinder, die alles aus dem Internet wissen wie, dass Milch & Butter schädlich sind, viel zu fett, Cholesterin enthalten, genau wie die Eier, zu Übergewicht führen, besser es wird Kokosmilch hineingemischt, keinesfalls süßer Rahm, kein saurer Rahm, kein Topfen, nichts dergleichen.

Die *Schulmilch* ist längst abgeschafft, die fettlöslichen Vitamine A, D, E, K, die großen Lebensretter unserer menschlichen Geschichte, gibt es schließlich in Tabletten und anderen Darreichungen.

Nirgends riecht es nach Essen, so wie früher, als man sagen konnte: ah, bei denen gibt es heute *Palatschinken*, *Gulasch*, *Schwammerlsoße mit Semmelknödeln* und reichlich frischer Petersilie, *geschmolzenen Käse* oder *gebratene Eiernudeln*.

Der Duft nach frischem Kuchenteig existiert am wenigsten in Konditoreien, Kaffeehäusern oder Haushalten, und wieder ist es geworden wie früher, das Gute, das Beste muss jemand zu Hause kochen, backen, braten, dünsten, zubereiten, saftig auf den Tisch

bringen.

Wie kaum noch die Kinder selbstgestrickte, selbst genähte, ausgebesserte Kleider tragen, bekommen sie auch kein *Butterbrot* mehr, lieber einen *Burger*, ein *Chicken*, ein *Kebab* auf der Straße, dieser allerletzte Import mit einem Haufen Lammfleisch ist der Absturz, die Resignation, die letzte und gastronomische Zerstörung des Abendlandes.

Kein Kind möchte es essen, würde man ihm sagen, dass kleine Lämmer, Hühner & Kälbchen dafür geschlachtet, weinend von ihren Müttern fortgerissen wurden.

Schnell werden die Kinder gewöhnt an die Grausamkeit des Lebens, die Brutalität, die auch ihnen eines Tages entgegenschlägt und derer sie sich bedienen werden müssen, ohne nachzudenken, von Anfang an.

Wie sonst könnten sogar Flüchtlinge Brote auseinanderreißen und das Fleisch darin wegwerfen, weil es womöglich Schweine waren, die dafür sterben mussten? Wer gibt den Menschen überhaupt jemals das ganze Fleisch? Sollten wir nicht wenigstens Gemüse essen?, denn für Eier, Milch & Käse leisten die Tiere genug für uns. Dafür schon werden sie ausgebeutet, versklavt, eingepfercht, gequält, verkauft.

Das alles müsste nicht sein, doch es geht um die Vereinfachung, die Faulheit, die Dummheit, den Profit, das Kapital, den Gewinn. Wer kann diese Wörter noch hören, diese Taten noch begehen? Was man selber nicht mehr kann & versteht, sollte man lieber bleiben lassen. Soll es rückständig & blauäugig sein, armselig ausschauen. Der Luxus des guten Gewissens, der schönen Gedanken, der Barmherzigkeit, des tieferen Verständnisses, der inneren & äußeren Beziehung zu unseren Mitgeschöpfen ist im letzten die ganze Würde, die wir haben. Und wenn es keinen anderen Sinn, ja keinen Sinn des Daseins gibt, so sollten wir wenigstens keine Verbrechen begehen, so gut es geht, so gut es uns, jedem einzelnen, von uns gelingt.

Wenn dereinst herausgefunden wird, dass die Tiere sind genau wie wir, mit Verstand & Seele, mit Gefühl & Trauer, dann möchte ich nicht mehr auf dieser Erde sein.