



Tüwkwow kocht

von Siebo Woydt

In Zusammenarbeit mit dem Amt Krakow am See
und
der DorfFunk-App des Fraunhofer-Instituts IESE

www.Mecklenbuch.de/Kochbuch

www.Mecklenbuch.de - Aus dem Land zum Lesen

Folge Eins

Wir haben die Tür unseres Konsums gerade für heute geschlossen. Am Samstag kommen immer die meisten Kunden und wir sind froh, dass die Kisten mit dem Gemüse und dem anderen frischen Zeug fast leergekauft sind. Regional und frisch, das hat sich als Motto unseres eigenen Konsums eingeprägt. Franzi, die mit mir im Vorstand des Konsum-Vereins sitzt und auch unseren Turnverein leitet, stellt im Hinterzimmer gerade den letzten Kuchen auf den Tisch. Offiziell ist das ein Personalraum, für uns eher ein Allzweckraum.

Heute Nachmittag ist Sitzung des Konsum-Vereins, das wird eng, denn wir haben einen erfreulichen Zuwachs an Mitgliedern. Erfolg steckt an, denke ich. Und trotzdem haben wir wieder einfach zuviel Kuchen auf dem Tisch.

Unter den beiden neuen Gesichtern, die heute das erste Mal dabei sind, ist eine Lena. Sie ist wohl aus Berlin zugezogen und renoviert gerade die Kate ganz hinten im Brunnenweg, einen Steinwurf vom alten Gutshaus entfernt. Noch keine drei Wochen im Dorf und schon Stammkundin in unserem Konsum.

Ich klopfe mit dem Kaffeelöffel an meine Tasse. „Wollen wir anfangen?“ Das Gemurmel läßt nach, das Kauen nicht. Auch gut. „Wir haben für heute nur ein Thema, das ist Werbung. Unsere Finanzlage ist zwar stabil“, dabei lege ich unserem Kassenwart Jan dankbar die Hand auf die Schulter. „Aber wir suchen nach etwas Besonderem für unseren Konsum. Regionale Lieferanten und frische Produkte, kurze Lieferwege und so weiter, das haben andere Dorfläden auch. Und das liest du auch bei den Discountern.“

Von links stört etwas. Franzi und die alte Monika Makisch haben die Köpfe zusammengesteckt und alle können mithören.

„Hab´ gleich eine Prise Zimt mit in den Teig gegeben.“

„Das ist gut, das muss ich mir aufschreiben. Ich gebe in den Waffelteig immer einen Schuss Selters, dann werden sie schön fluffig.“

„Auch gut.“

Gabeln klappern auf leeren Tellern. Rechts von mir macht sich auch jemand eine Notiz.

„Dann laßt uns doch einen Kuchenbasar machen. Das geht immer.“

„Nee.“ Jan schüttelt den Kopf. „Wir suchen nichts Einmaliges, was uns ein paar Euro in die Kasse bringt. Wir wollen etwas Dauerhaftes.“

„Wie wäre ein Trödelmarkt? Das hat doch schon mal gut funktioniert.“

„Will noch jemand ein Stück Torte? Draußen steht auch noch ein Blech LPG-Kuchen.“

Ich lege den Kuli weg. „Könnt ihr eigentlich nur an Kuchen denken? Wir sitzen doch nicht zum Spaß hier.“

„Damit kennen wir uns schließlich aus.“ Die alte Makisch nimmt sich ein Stück Obstkuchen. Wo hat denn jemand um diese Jahreszeit schon Erdbeeren her? Jetzt fange ich auch schon an.

Ich muss lachen und verschlucke mich. Jan klopf mir mit seiner Feuerwehrfaust auf den Rücken. „Danke, geht wieder. Dann ist doch klar, was wir machen. Wir machen ein Kochbuch für Tüwkow. Nein, das Kochbuch von Tüwkow.“

Für zwei Sekunden sagt niemand etwas.

Dann richtet sich Petra auf, sie arbeitet im Nachbarort im Kindergarten. „Und das können die Leute im Konsum kaufen und die Zutaten gleich dazu. Mike, das ist cool.“

Jan gibt mir Rückendeckung. „Und das können wir auf dem Dorffest verkaufen und beim Adventsbasar. Ist ein gutes Geschenk und Andenken.“

„Hört mal. Die Leute sind sowieso alle zu dick. Wollen wir das mit einem Kochbuch noch unterstützen?“ Franzi vom Turnverein beugt sich vor. „Wenn Buch, dann laßt uns lieber ein Fitness-Buch machen. Mit Yoga fürs Abnehmen und ein paar guten Diäten.“

Wieder sagt niemand etwas, aber die Stille ist anders als eben. Als Vorsitzender des Konsum-Vereins bin ich jetzt wohl dran. Ich muss mich räuspern. „Franzi, deine Beobachtung ist wahrscheinlich richtig. Aber ein Fitness-Buch mit Diäten für unseren Konsum? Ich glaube, das sind wir nicht.“

Ein oder zwei murmeln Zustimmung, ohne die Köpfe zu heben. Franzi lehnt sich zurück und verschränkt die Hände vor der Brust.

Lena, die Neue vom Brunnenweg, hebt ihre Hand. Sie blickt mich an und wartet, ob sie sprechen darf. Sie hat schulterlange Haare, ein schmales Gesicht und große braune Augen. Ich nicke ihr ermutigend zu.

„Ich finde das toll, dass ihr mit dem eigenen Konsum ein sozialpolitisches Instrument geschaffen habt, um die Identität der arbeitenden Landbevölkerung zu stärken und euch gegen die Konzerne stellt. Deshalb will ich mich ja auch einbringen. Ein Kochbuch finde ich gut, das ist ein prima Multiplikator für unsere Botschaft.“

Es ist erstaunlich, wie viele Arten von Stille es gibt.

„Danke“, kriege ich irgendwie heraus. „Wir freuen uns über jede Unterstützung.“ Unter dem Tisch tritt mir Jan vor das Schienbein. Er hat ja Recht, das sind wir auch nicht.

Ich klopfe nochmal mit dem Löffel an meine Tasse. „Also, wer ist für die Idee mit dem Kochbuch?“

Folge Zwei

Zur Werbung für den Konsum in Tüwkow soll etwas Besonderes gemacht werden. Im Dorfladen e.V. wird die Idee eines Tüwkow-Kochbuchs diskutiert, aber nicht alle sind damit einverstanden. Mike als Vorsitzender stellte die Idee zur Abstimmung.

Die Abstimmung am letzten Samstag brachte eine klare Mehrheit für die Kochbuch-Idee, mit zwei Enthaltungen und der Gegenstimme von Franzi. Am gleichen Abend haben wir einen Aufruf in der digitalen DorfFunk-Gruppe „Tüwkow und Umgebung“ gemacht und einen Aushang für die schwarzen Bretter im Ort vorbereitet. Alle werden aufgerufen, ihre liebsten Familien-Rezepte einzusenden oder bei Jan in den Briefkasten zu werfen. Er hat auch schnell die Mail-Adresse Das.Tuewkow.Kochbuch@gmail.com gebaut, damit man die Rezepte einfach fotografieren und per Mail schicken kann.

Die Senioren ohne Technik, von denen haben wir nach der Liste, die wir schnell erstellt haben, eine ganze Menge, werden persönlich besucht. Bisher haben sich alle über den Besuch und unsere Idee gefreut, berichtet Petra. Die Rezepte geben alle gerne her und freuen sich über das Interesse daran. Meist werden die Besuche viel länger als geplant.

Das läuft also an. Ich bin echt gespannt, wie viele Rezepte wir zusammen kriegen.

Aber ich habe mich entschlossen, mein Lieblingsrezept für Nudelseife nicht einzureichen. Das würde wohl kein Exportschlager werden.

Ich stehe gerade am schwarzen Brett, wo der Brunnenweg von der Dorfstraße abbiegt. An das Taschenmesser, um die alten Heftzwecken aus dem verwitterten Holz zu ziehen, habe ich gedacht. An neue Heftzwecken leider nicht. Ich stehe mit dem Gesicht nahe am Holz und habe meinen Aushang zwischen die Lippen gepresst.

„Hey“, sagt jemand hinter mir. Die Heftzwecke fällt runter. Ich drehe mich um. Es ist Lena. Eine Kapuze umrahmt ihr schmales Gesicht, die braunen Augen leuchten mich an.

„Hi“, sage ich, muss aber erst das Papier aus dem Mund nehmen. „Auch unterwegs?“

„Sind schon Rezepte da? Ich bin ja gespannt, was hier so gekocht wird. Wahrscheinlich ganz anders als in Berlin.“

„Geht ja gerade erst los.“ Ich zeige ihr den Aushang. „Kannst du mal halten?“

Ohne Papier im Mund gehen die restlichen Heftzwecken leichter raus. Mein neuer Aushang hängt dann etwas schief. Mist.

„Was isst du denn gerne?“ Sie ist Ende vierzig, schätze ich, kommt aus Berlin und sieht unseren Konsum als Klassenkampf, daher halte ich sie für eine Vegetarierin. Man soll seine Vorurteile pflegen.

„Wild“, sagt sie. „Am liebsten Reh oder Hirsch. Kann man so etwas eigentlich hier kriegen, direkt vom Jäger oder so?“

„Klar.“ Ich tue so, als müßte ich überlegen. „Frag Jan am besten, der im Konsum neben mir saß. Er und zwei Kameraden bei der Feuerwehr sind Jäger, da geht bestimmt etwas.“

Sie freut sich. „Prima. Wird noch ein wenig dauern, meine Küche ist noch nicht fertig. Ich komme gerne darauf zurück. Jan sehe ich ja sicher beim nächsten Meeting.“

Da ist noch etwas, das ich loswerden muss.

„Du, unser Konsum hat mit Klassenkampf oder Arbeiterklasse nichts zu tun. Auch nicht mit Kampf gegen Konzerne. Wir wollen einfach die Versorgung in unserem Dorf verbessern.“

Lena wird rot und ich bereue, so direkt gewesen zu sein. „Oh Mist, da habe ich mich wohl vergaloppiert.“ Sie sieht zu Boden. „Ich bin auch nicht so eine, eigentlich. Wollte nur Stallgeruch zeigen.“

„Unser Laden heißt Konsum, weil der Name viele Jahre an dem leeren Gebäude dran stand und alle sofort wieder von einem Konsum gesprochen haben. Das heißt aber nicht, dass wir generell die Zeit der Konsums und HO-Läden wiederhaben wollen. Wir wollen einfach nur gut im Dorf einkaufen können.“

Sie sieht noch immer zu Boden. Ich lege ihr meine Hand auf die Schulter. „Hast du denn ein Wildrezept für das Kochbuch? Wäre schön, wenn du dabei bist.“

Lena blickt auf und die braunen Augen leuchten wieder. „Klar. Ich melde mich!“ Sie zwinkert.

Ich schaue ein paar Sekunden zu, wie ihre schmale Gestalt sich entfernt. Jetzt muss ich aber dringend meinen Aushang aufs Holz kriegen.

Die nächsten Stunden werde ich im Internet verbringen. Wir sind doch bestimmt nicht die ersten, die eine Buch-Idee haben. Wie bei der Eröffnung des Konsum haben wir keine Ahnung, wie man das eigentlich macht mit so einem Buch. Wir springen wieder ins kalte Wasser, aber nach der Gründung des Konsum-Vereins kann uns eigentlich nichts erschrecken.

Sicher braucht man irgendeine Software dafür. Das ist bei mir weder Standbein noch Spielbein. Franzi hat mal von so etwas erzählt, vom Programmheft des Turnfestes. Aber sie werde ich jetzt nicht fragen. Sie ist noch sauer, weil wir uns gegen ein Fitness-Buch entschieden haben.

Und Bilder brauchen wir auch irgendwie für ein Kochbuch, da werden selbstgeknipste Handy-Fotos wohl nicht gut genug aussehen.

Ich frage mich, ob das komische Gefühl im Magen von der dunklen Vorahnung kommt, was ich da an Arbeit und Nerven investieren muss, oder von der Freude, Lena getroffen zu haben.

Aber als erstes will ich unbedingt Lena... Quatsch, Jan anrufen, wie viele Rezepte er schon bekommen hat.

Folge Drei

Nach der Entscheidung des Dorfladen-Vereins, zur Werbung für den Konsum ein Tüwkwow-Kochbuch herauszubringen, ist die Sammlung der Rezepte gestartet. Die aus Berlin zugezogene Lena bringt Mike aus dem Takt. Aber am wichtigsten ist derzeit, wie viele Rezepte schon eingegangen sind.

Jan will nicht so recht mit der Sprache herausrücken. „Na ja, viel ist das noch nicht.“

„Was ist das in Zahlen?“

„Also, wir haben sieben Rezepte per Mail bekommen. Und fünf sind von uns selber.“

„Ich hatte gedacht, wir wären schon bei dreißig. Was sagt denn Petra von den Senioren? Hat sie schon mehr?“

„Ja, da kommt wohl noch was. Aber auf den ersten Blick sind da einige doppelt. Ich habe schon beim Querlesen dreimal Waffelteig gesehen.“

Mist, da läuft etwas schief. „Laß uns heute Abend im Konsum treffen. Ich poste das gleich in den DorfFunk.“

Unser Konsum ist nicht nur als tägliche Einkaufsgelegenheit akzeptiert worden, er hat sich auch sonst zu einem Treffpunkt entwickelt. Das liegt wohl daran, dass wir in Tüwkwow nie ein Gemeindehaus oder ein Kulturhaus oder so etwas hatten, dafür war das Dorf immer schon zu klein. So wurde der Personalraum des Konsum zu einer Art Dorfzentrum. Das hatten wir nicht beabsichtigt, aber es machte viele Dinge einfacher.

Auch auf die kurzfristige Einladung hin sind fast alle gekommen. Dieses Mal steht kein Kuchen auf dem Tisch, einige wissen nicht so richtig, wohin mit ihren Händen.

Jan teilt die aktuellen Zahlen aus den Mails mit, Petra ergänzt um die Rezepte, die sie bisher bei den Senioren abfotografiert oder aufgeschrieben hat. Insgesamt haben wir neun brauchbare Rezepte, damit werden wir nie und nimmer ein richtiges Kochbuch hinkriegen.

„Warum machen nicht mehr mit?“ will Petra wissen.

Vor allen anderen meldet sich Franzi zu Wort. „Wir haben ganz einfach das falsche Thema. Kochen ist out. Gesundheit ist angesagt. Gesundheit und Fitness. Das ist für alle interessant.“

Ich tue so, als würde ich mir Notizen machen. Lena wirft mir über den Tisch einen fragenden Blick zu. Franzi rollt mit den Augen.

Jan hat sich auch schon mit der Frage beschäftigt. „Ist die Idee mit dem Kochbuch zu weit weg für diejenigen, die bei unserer Besprechung nicht dabei waren? Ist das zu abstrakt? Ich meine, schließlich haben wir noch nichts zu zeigen.“

„Das ist dann wie Henne und Ei. Wir können nicht mit einem fertigen Kochbuch ködern, bevor es fertig ist.“ Ich muss mit den Schultern zucken.

Die alte Makisch, sie ist während der Renovierung des Konsum immer ganz vorne mit dabei gewesen, wenn es um Anstreichen und Lackieren ging, hebt die Hand. „Also ich mache in der ganzen Nachbarschaft Werbung für unsere Idee. Und meine Frühlingsuppe habt ihr schon.“

„Ja“, nickt Jan. „Die ist gut. Die habe ich schon ausprobiert.“

Lena macht mir ein Zeichen. „Laßt uns mal Perspektive wechseln. Unsere Zielgruppe ist im Durchschnitt fünfzig oder deutlich drüber. Die wohnen seit Jahrzehnten, vielleicht ihr ganzes Leben, in Tüwkow und fragen sich jetzt, was wir damit wollen. Die haben doch die Rezepte, die sie brauchen. Vielleicht kennen sie die guten Rezepte der Nachbarn auch schon.“

„Worauf willst du hinaus?“

„Ich glaube, wir müssen einen anderen Anreiz bieten. Laßt uns an die Eitelkeit appellieren. Wer ein Rezept beiträgt, der wird namentlich im Kochbuch neben dem Rezept erwähnt, vielleicht sogar mit Bild. Ich glaube, das macht es für die Käufer, die nicht aus Tüwkow stammen, sogar authentischer. Irgendwie echter. Glaubwürdiger.“

Jan legt den Kopf von links nach rechts. Petra reibt ihr Kinn. „Da ist was dran“, sagt er. „Ich weiß nicht, ob ich mein Bild neben einem Schweinebraten haben will“, meint sie.

„Das war nur eine Idee, das mit dem Bild können wir auch weglassen. Oder jeder entscheidet selbst.“ Lena verteidigt ihre Idee und das gefällt mir.

Darauf hin nickt auch Petra. „Wir könnten auch noch eine Bestenliste erstellen, mit dem beliebtesten Rezept von Tüwkow, oder so.“

„Wir können uns aber keine großen Preise für die Gewinner leisten.“ Jan muss sich als Kassenwart bemerkbar machen.

„Dann gibt es Ruhm und Ehre. Eine Urkunde.“

„Also ein zweiter Anlauf? Ein zweiter Post, zweiter Aushang, zweite Runde bei den Senioren? Ist das unser Plan B?“ Ich sehe fragend in die Runde. Die meisten nicken.

Beim Hinausgehen trödelt Lena und ich muss abschließen und dann ist außer uns keiner mehr da.

„Danke für den Vorschlag. Damit hast du vielleicht unsere Idee gerettet.“

„Hoffe, das war konstruktiver als mein erster Beitrag. Hab ich mir eine Belohnung verdient?“

Mein Hals wird eng und ich muss schlucken.

Sie lächelt ein bezauberndes Lächeln. „Über Jan habe ich schon Wild bekommen. Ein Kilo Hirsch für Gulasch. Oder Ragout. Aber meine Küche funktioniert ja noch nicht. Du hast sicher eine Küche.“

Das ist eigentlich eine Feststellung, doch am Ende des Satzes höre ich ein winziges Fragezeichen. Ich muss wieder schlucken, denn meine Antwort kann für mein Leben entscheidend sein.

Folge Vier

Die Bereitschaft der Dorfbewohner, eigene Rezepte für das Tüwkow-Kochbuch einzureichen, ist noch nicht sehr groß. Ein improvisiertes Vereinstreffen entscheidet sich für einen zweiten Anlauf, und Lena hat sich bei Mike zum Kochen eingeladen.

Lena ist pünktlich und ich bin gerade mit Aufräumen und Putzen fertig. Punktlandung. Aber ich habe mich noch nicht umziehen können. Egal, muss auch so gehen.

„Bierchen?“

„Ein Kochbier? Was hast du denn da?“

„Schwarzbier. Passt gut zu Hirsch, denke ich.“

„Schwarzbier ist prima.“ Glück gehabt, ich habe gar nicht daran gedacht, Rotwein zu besorgen.

Ich nehme zwei Flaschen aus dem Kühlschrank, sie will kein Glas. Die Flaschen klirren beim Anstoßen aneinander, wir sehen uns in die Augen und ich muss schnell einen Schluck nehmen.

Der Hirsch ist vakuumiert, wir legen ihn zum Abtropfen auf Küchenpapier.

„In der Schublade ist ein gutes Küchenmesser, damit kannst du den Speck kleinschneiden. Wie kommst du gerade nach Tüwkow?“ Ritterlich übernehme ich die Aufgabe, die Zwiebeln zu schälen und zu würfeln.

„Bin sozusagen ein Corona-Opfer. Hab die Nase voll von Großstadt und Gedränge. Und noch ein paar Sachen. Meine Arbeit kann ich eigentlich überall machen. Gutes DSL war mir wichtiger als viele Quadratmeter.“

Wir stehen nebeneinander an der schmalen Arbeitsplatte. „Und warum Tüwkow? Hinter den sieben Bergen und bei den sieben Zwergen?“

„Zufall. Die alte Kate habe ich im Internet gefunden. Der Makler war happy, denn für viele andere war sie wohl zu klein oder zu ursprünglich. Seine Worte, nicht meine. Ich gucke den Hirsch noch mal durch.“ Sie beginnt, die Stücke von Sehnen und Silberhaut zu befreien und in die richtige Größe zu bringen.

Die Zwiebeln sind fertig geschnitten und ich beginne, die Gewürze zusammen zu suchen. Unsere Schultern berühren sich. „Und einfach so aus Berlin weg? Ist das nicht ein Kulturschock? Sind Nelken ok? Nicht jeder mag Nelken.“

Sie nickt. „Nelken sind ok. Manchmal ist Distanz gut.“ Wie aus Widerspruch dazu stoßen unsere Schultern ein zweites Mal zusammen. „Mein Sohn ist bei seinem Vater geblieben, er studiert in Berlin. Lehramt. Klappt nicht alles im Leben.“ Sie nimmt einen langen Schluck Schwarzbier und mir ist nicht klar, ob sie damit das Studienfach ihres Sohnes meint oder die Distanz zwischen ihr und seinem Vater.

Lena sieht sich um. „Und du wohnst hier allein?“

„Klappt nicht alles im Leben. Hier bitte den Wildfond rein und heiß werden lassen.“ Ich reiche ihr einen kleinen Topf. Den großen Topf stelle ich daneben auf den Herd und lasse ihre Speckwürfel in Butterschmalz aus. Sofort knackt und knistert es und herrlicher Duft zieht uns entgegen.

„Ich glaube, das hier ist heiß genug.“

„Dann Wacholder, zwei Lorbeerblätter, ein paar Nelken und Thymian dazu. Der steht oben rechts. Hoffe, es ist noch genug da.“

„Passt. Ist jetzt aber alle.“

„Macht nichts. Willst du noch ein Bier?“ Meins ist auch schon leer.

„Später.“ Sie rührt den heißen Wildfonds um. Dieser zweite Duft ist noch schöner als der erste.

„Vorsicht.“ Ich lege die kalten Hirschwürfel auf den angebratenen Speck in die heiße Pfanne und für eine halbe Minute müssen wir schweigen. „Gibst du Salz und Pfeffer dazu?“

Wir braten den Hirsch nur kurz an, bis er gleichmäßig braun geworden ist. Dann kommen die Zwiebelwürfel dazu und werden mit angebraten. Während das passiert, mache ich zwei neue Flaschen auf. Lena nickt ein Danke und wir stoßen an. Ich muss aufpassen, irgendetwas steigt mir zu Kopf.

„Ich glaube, das ist gut jetzt. Da muss jetzt die Hälfte von dem heißen Fonds dazu.“

Eine Wolke hüllt uns ein. Ich schalte den Herd höher, die Flüssigkeit muss aufkochen. Sie rührt einmal um, damit nichts anbrennt. „Jetzt Deckel drauf und eine Stunde schmoren lassen.“

Sie sieht interessiert zu, wie ich zwei Stücke Zartbitterschokolade in den Topf gebe.

Wir sind dann beide überrascht, dass der Timer schon summt. Zwar haben wir zwischendurch immer mal umgerührt, Wildfonds nachgekippt und neugierig abgeschmeckt, aber die Zeit ist echt schnell vergangen. Eigentlich haben wir nur gequatscht, gemeinsame Interessen entdeckt und das zweite Bier ist auch alle. Aber wir haben es geschafft, zwischendurch noch Kartoffeln zu schälen und aufzusetzen. Lena hat leicht rote Ohren und wir brauchen jetzt beide etwas in den Magen.

Ich rühre schnell ein Dressing für den frischen Feldsalat zusammen, den haben wir im Konsum im Angebot. Die letzte Flüssigkeit für den Hirsch füllen wir mit einem Schluck Schwarzbier auf, lassen es mit aufkochen und rühren Preiselbeeren und einen Becher Schmand hinein. Das Resultat ist ein wunderbar cremiges Ragout, das wir noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

„Aber nicht so viel“, warnt sie, „sonst wird der Wildgeschmack überdeckt.“

Auf einmal haben wir beide die Nase über dem Topf und zum Abschmecken benutzen wir den gleichen Teelöffel. Jetzt kriege auch ich rote Ohren.

Zwanzig Minuten später schieben wir leere Teller von uns weg.

„Bombastisch“, sagt sie. „Hast du das gelernt?“

Ich schüttele den Kopf. „Von meiner Oma.“

„Und das Rezept? Ist das im Kochbuch mit dabei?“

Daran habe ich noch gar nicht gedacht. Das würde sich bestimmt besser machen als meine Nudelsöße.

Draußen ist es dunkel geworden und es regnet. Lena ist mitten in ihrem dritten Bier.

„Ich will jetzt nicht gehen“, sagt sie leise. „Bei mir ist Baustelle.“

„Du kannst auf dem Sofa schlafen“, sage ich genauso leise. „Oder soll ich auf das Sofa?“

Folge Fünf

Die Sammlung von Rezepten für das Tüwkow-Kochbuch wird mit einem zweiten Anlauf fortgesetzt und bei Hirschragout nach eigenem Rezept, Feldsalat und Schwarzbier sind Mike und Lena sich näher gekommen. Aber jetzt wartet viel Arbeit auf Mike.

Wir haben uns nicht einigen können, wer auf dem Sofa schlafen soll.

Jetzt wacht sie neben mir auf und blinzelt. Wenn es stimmt, dass man die Sünden am meisten bereut, die man nicht begangen hat, dann gibt es hier nichts zu bereuen. Ich möchte ihren Duft einatmen, bis meine Rippen brechen.

Lena hat es eilig, nach Hause und an den Schreibtisch zu kommen, läßt sich aber Zeit mit dem Abschiedskuss.

Gestern Abend kam noch eine SMS von Jan, die hatte ich gar nicht mehr gesehen.

„gute entscheidung“, lese ich jetzt. „schon 28 rezepte“ und ein Smiley. Ich schicke einen Smiley zurück und „welche nehmen wir?“.

Das werden wir heute Abend in einer Sitzung im Konsum festlegen.

Bis dahin muss ich in die Praxis, wir haben heute eine lange Liste von Patienten für die Physiotherapie.

Die Sitzung wird länger als erwartet, weil wir uns bei der Auswahl der Rezepte, tagsüber sind noch elf neue eingetroffen, schlecht einig werden können. Natürlich ist viel Kuchen und Torte dabei, das muss ein eigener Abschnitt im Kochbuch werden. Petra schlägt vor, die Rezepte im Buch in die Reihenfolge zu bringen, in der man sie auch essen würde, also Vorspeise, Hauptgericht und so weiter. Das finden alle gut, auch wenn es bei den Vorspeisen noch mager aussieht. Der größte Teil der Rezepte sind für Kuchen und Hauptgerichte. Einige Obstkuchen sortieren wir aus, weil sich nur der Belag unterscheidet. Mecklenburger Rippenbraten haben wir auch doppelt, wir entscheiden uns für die Variante mit Äpfeln und Trockenpflaumen. Mein Magen beginnt zu knurren.

Lena ist nicht dabei, sie sitzt am Schreibtisch. Und Franzi ist nicht erschienen.

Am Ende haben wir dreißig Rezepte, davon tatsächlich zwei Vorspeisen, nämlich Zwiebelsalat und Mecklenburger Käsesuppe. Das passt gut, denn die Zutaten dafür haben wir im Konsum eigentlich immer vorrätig.

Zuhause esse ich den kleinen Rest von dem Hirschragout. Das schmeckt sonst aufgewärmt fast besser als frisch, aber heute fehlt etwas.

Am nächsten Tag habe ich Urlaub genommen, weil ich mich nicht unter Zeitdruck an den Rechner setzen will. Jan hat die Rezeptauswahl von gestern schon per Mail geschickt, ein Sammelsurium aus Fotos, Schreibmaschine und handschriftlichen Notizen. Petra hat eine saubere Handschrift, aber zwei der Senioren haben ihr Originale mitgegeben, die kaum lesbar sind. Das muss ich alles erstmal abtippen und ich merke schnell, dass ich mehr als diesen einen Tag brauchen werde. Und schließlich muss ja alles auch in eine saubere Form gebracht werden.

Bald wate ich durch einen Sumpf von Buchstaben, Mausclicks, Tastenbelegungen und Software-Menüs. Das Radio im Hintergrund habe ich längst ausgeschaltet und kriege nicht einmal mit, wie Hansa gespielt hat.

Tote Oma ist ein Rezept mit Blutwurst, Leberwurst und Speck. Und für Bunte Katze nimmt man Schweinenacken, davon überzeuge ich mich in drei verschiedenen Quellen im Internet. Nicht auszudenken, wir würden tatsächlich ein Rezept mit Katze veröffentlichen. Bei Kirschsopp mit Klüt habe ich sofort den Geschmack meiner Kindheit im Mund. Und Göbsklümp sind Kartoffelklöße mit Weißbrotwürfeln und einer Soße aus Zwiebeln und Speck, das Rezept steht in einer sehr alten Handschrift auf einer vergilbten Seite aus einem Schulheft. Ich kann nur hoffen, dass ich das alles richtig entziffert habe.

Wirklich erstaunlich, welche Schätze sich in den Küchenschubladen von Tüwkow verbergen.

Aber die Zahl meiner Tippfehler nimmt zu, ich muss eine Pause machen. Mit einer Thermoskanne Kaffee und zwei Schokoriegeln in der Tasche stehe ich vor Lenas Kate. Es gibt keine Klingel, also klopfe ich. Lena öffnet, sieht mich, die Thermoskanne und die Schokoriegel und fällt mir um den Hals.

„Mike!“ Sie belohnt meinen Besuch mit einem dicken Kuss und einer langen Umarmung. „Komm rein!“

Ein Schreibtisch am Fenster ist die ordentliche Insel in der kleinen Kate. Der Rest ist unfertig, steht voll Umzugskartons und Werkzeug. Trotzdem wirkt es irgendwie gemütlich.

„Duschen kann ich schon. Aber Kochen heißt Pulverkaffee oder Tütensuppe. Der Wasserkocher funktioniert, der Rest ist nicht angeschlossen

oder noch eingepackt.“ Sie steht im Durcheinander und breitet die Arme aus.

„Aber ich finde es toll hier.“

„Tütensuppe geht ja gar nicht. Heute Abend bei mir? Du musst meine Nudelsoße kennenlernen.“

„Nicht, dass sich da Gewohnheiten entwickeln.“ Sie gibt mir einen Kuss.
„Ich bringe den Rotwein mit.“

Ich brauche dann noch zwei Abende und ein Wochenende mit Fertigpizza und Dosensuppe, um das alles in Form zu kriegen. Gut, dass ich sonst mit Menschen zu tun habe.

Dann bin ich durch und zu müde, um stolz zu sein. Ich speichere alles ab, hänge es an ein Mail und in dem Augenblick, in dem ich auf ‚Senden‘ klicke, weiß ich, was ich vergessen habe.

Folge Sechs

Die Rezepte für das Tüwkow-Kochbuch sind eingesammelt. Mike hat Urlaubstage und Wochenenden geopfert, um daraus ein Buch zu machen. Aber beim Versand an die Druckerei hat er etwas Wichtiges vergessen.

Das fehlende Impressum habe ich rasch noch reingesetzt. Herausgegeben vom Dorfladen Tüwkow e.V., vertreten durch den Vorsitzenden Mike Schulte.

Schon komisch, den eigenen Namen vorne in einem Buch zu sehen.

Kaum habe ich den anderen erzählt, dass ich die Unterlagen weggeschickt habe, kommen die Nachfragen, wenn unser Buch denn endlich da ist. Ich sage nur Jan, wie viele Runden ich drehen muss, um Schreibfehler zu korrigieren und die passenden Bilder auszuwählen.

Einmal probiere ich mit Lena zwischendurch ein Rezept aus, weil ich sicher sein will, dass auch alles stimmt. Pommersche Götterspeise macht man tatsächlich mit Schichten aus geriebenem Pumpernickel, Schlagsahne und Preiselbeeren. Es werden noch Schokoflocken eingerührt und zum Schluss kommen Schokoraspel oben drauf. Zwischendurch leider drei Stunden im Kühlschrank, also nichts für die schnelle Küche.

Petra hat angefangen, mit Jan Einkaufshilfen für die Konsum-Kunden vorzubereiten, die eines der Kochbücher kaufen und Rezepte nachkochen wollen.

„Mike, sollen wir nicht gleich fertige Pakete für jedes Rezept zusammenstellen? Das wäre noch einfacher. Noch mehr Service, weißt du?“ Ich muss Petra bremsen. „Laß uns abwarten, wie das Buch angenommen wird und wie oft jemand tatsächlich etwas nachkochen will. Noch haben wir kein einziges Buch verkauft.“

Die Abstimmung für das beliebteste Rezept haben wir zwischendurch auch gemacht. Das Hirschragout von Lena und mir ist irgendwo im Mittelfeld gelandet. Das ist egal, wir werden immer etwas Besonderes mit diesem Rezept verbinden.

Gewonnen hat natürlich eine Torte, die Sonntagstorte von Frau Engelke mit Buttercreme und Schwarzkirschen.

Es fühlt sich komisch an, das fertige Buch in der Hand zu halten. Gestern ist der große Karton mit DHL gekommen, der erste Stapel ist sofort neben der Kasse im Konsum gelandet und ein Exemplar im Schaufenster. Das erste Buch soll Franzi gekauft haben, sagt Petra.

Natürlich ist mir gleich beim ersten Aufschlagen des Buchs ein Tippfehler aufgefallen. Den haben auch Lena und Jan und die anderen, die schnell noch probeglesen haben, nicht gesehen. Da muss ich dann ein breites Kreuz machen, wenn es jemanden auffällt. Wir sind schließlich keine Profis. Immerhin war es nur ein Tippfehler und nicht etwa Schoko mit Chili verwechselt.

Im Konsum ist heute viel los und fast jeder, der zum Einkauf oder zum Schnack kommt, nimmt ein Tüwkow-Kochbuch mit. Ein Kunde, durchs Fenster kann ich ein Kennzeichen aus Brandenburg sehen, kommt nach einer Viertelstunde ein zweites Mal rein. Er hält das Kochbuch aufgeschlagen in der Hand, ich kann die Seite mit den Göbsklümp erkennen. „Dieses Rezept hier“, sagt er und schiebt seine Brille auf die Stirn, „haben Sie das alles da? Ich habe spontan Hunger gekriegt“, setzt er etwas verlegen hinzu.

Petra grinst mich an und stiefelt mit ihm und einem Korb los.

Die erste Auflage von 200 Stück geht gut weg, wir werden nachdrucken müssen. Und tatsächlich steigt der Umsatz im Konsum in den ersten Tagen etwas an.

Der Bürgermeister nimmt natürlich auch eins und baut sich damit vor mir auf. „Mike, das Wichtigste fehlt“, sagt er ernst. „In die nächste Auflage muss ein Grußwort von mir rein.“

Ich nicke. „Zwei Bedingungen. Die Gemeinde gibt einen Zuschuss für die Druckkosten und wir können das Wappen von Tüwkow auf dem Einband drucken.“

Er grummelt ein wenig und nickt dann auch. „Können wir drüber reden.“

Wir haben Appetit geweckt. Und Erfolg hat viele Väter.

Und - viel wichtiger - ich habe heute Abend ein Date mit Lena, wir wollen Wildschwein-Klopse mit Lauch machen und zum Nachtisch Kalte Nasen.

Dafür werden Rosinen in Cognac eingeweicht, der einfache Teig aus Eiern, Mehl, Zucker und einer Prise Salz muss eine Stunde im Kühlschrank ruhen. In dieser Zeit verrühren wir Quark mit schaumig geschlagener Butter, zwei Eigelb, den eingeweichten Rosinen, drei Esslöffeln Zucker, etwas Safran und einer Prise Salz. Diese Masse geben wir auf ausgeschnittene Vierecke des

ausgerollten Teigs, die Vierecke schlagen wir dann zu Dreiecken zusammen und verkleben die Ränder mit aufgeschlagenem Eiweiss.

Zwischendurch befolgen wir die Regel ‚Nehmen Sie ein gutes Glas Wein und gießen Sie es in den Koch‘. Lena hat Mehl an der Nase und kriegt rote Wangen. Und ich kriege Schwierigkeiten, mich auf das Rezept zu konzentrieren.

Diese Teigpakete mit Quarkfüllung legen wir in heißes Wasser, sie müssen eine Viertelstunde sanft köcheln. Für den Belag mischen wir einen Löffel Zucker mit etwas Zimt und streuen ihn auf die kalten Nasen, sobald wir sie nach dem Kochen mit etwas zerlassener Butter bepinselt haben.

Aber mehr als eine davon geht nach den Wildschwein-Klopsen nicht mehr.

Lena legt mir die Arme um den Hals. „Das ist schön hier bei euch.“
Ich nehme sie in den Arm. „Alles, was man braucht.“

Impressum

Verlag Weberhof Siebo Woydt
Kleine Seestraße 1
18279 Lalendorf OT Langhagen

siebo.woydt@outlook.de

www.Verlag-Weberhof.de

www.Mecklenbuch.de - Aus dem Land zum Lesen