

Autobiografisches Schreiben



Pickert

Wir unterhalten uns über Gerichte der Kindheit.

Mein Freund Dieter schwärmt von den Käsespätzle seiner schwäbischen Heimat. Was ich denn als Kind gerne gegessen habe, will er wissen.

„Pickert“, sage ich wie aus der Pistole geschossen.

„Pickert?“, fragt er, „was ist das denn?“

Schon zückt er sein Handy. Während ich noch was von einem großen Kartoffelkuchen erzähle, den man heute nicht mehr kennt, hat Dieter schon ein Rezept gegoogelt. Etliche Bewertungen preisen Pickert als große Delikatesse.

Er liest mir das Rezept vor. „Moment mal“, sage ich, „das ist ja was völlig anderes. Das hier sind simple Kartoffelpuffer. Ein Pickert wird in einer speziellen Eisenform gebacken. Und solche Eisenformen gibt es nicht mehr.“

Meine alte Tante Hanna besaß noch lange Zeit so eine Form. Und ein Familien-Rezept. Sie schickte mir eines Tages einen selbst gebackenen Pickert nach Frankfurt, wo ich damals lebte. Das war vor etwa - ich überlege - vierzig Jahren.

Vor etwa zwanzig Jahren habe ich Pickert in einer Landgaststätte im Westfälischen gegessen, wohin mich meine Cousine Heidi auf einer Nostalgie-Reise eingeladen hatte. Pickert kenne ich als riesiges kastenförmiges Gebilde, von dem man nach und nach Scheiben abschneidet, um sie dann in der Pfanne knusprig zu braten. Man isst sie entweder süß mit Marmelade oder herzhaft mit Leberwurst bestrichen.

Hmmm! Ich muss schlucken!

Dann werfe ich doch einen Blick auf Dieters Rezept. Immerhin, ein Hefeteig. Ob die Dinger am Ende ähnlich wie ein richtiger Pickert schmecken?

Einen Versuch wäre es vielleicht wert.

Heute ist alles dafür vorbereitet. Sprich: eingekauft. Hungrig und neugierig machen wir uns ans Werk.

Eineinviertel Stunden dauert das Gehenlassen des Teiges. Das heißt: Wenn wir nach dem Essen die „heute“-Sendung im Zweiten sehen wollen, müssen wir entsprechend früh anfangen.

Erstes Problem: Für vier Personen braucht man laut Rezept fünf Eier. Für zwei Personen also die Hälfte. Zweieinhalb Eier?

· Stoffverkauf und Nähschule ·

Sakrower Landstrasse 23 · 14089 Berlin-Kladow



Bleibt kreativ und neugierig!
Wir unterstützen Euch mit neuen Möglichkeiten.

Eure Nicole und Maike

Telefon:

030 - 36 99 18 88



info@pom-alles-aus-stoff.de

www.pom-alles-aus-stoff.de

Ein Geistesblitz sagt mir: Ich rechne um auf drei Fünftel, also eine gute Hälfte. Dann brauche ich drei Eier. Auch die restlichen Zutaten rechne ich um auf drei Fünftel.

Also 300 g Mehl und 300 g Kartoffeln.
150 ml Milch.

Zufrieden rühre ich die Hefe mit - wie es heißt - „etwas“ lauwarmer Milch an. Etwas? Dann kommt das Mehl rein. Auch etwas. Etwas? Oh, viel zu viel! Mist! Das Ganze gibt eine zementartige Konsistenz. Ich gieße einfach einen Schwung Milch nach. Kochende Milch? Unten stand doch lauwarmer...

Oh, auch zu viel. Und überhaupt: Ich habe ja die Hefe gar nicht auf 3/5 umgerechnet. Chaos breitet sich aus. Ungenaueres Rezept! Schusselige Köchin...

Jetzt fehlt noch der Zucker. Etwas Zucker, heißt es wieder. Das geht locker aus dem Handgelenk. Eigentlich.

Eigentlich ist die Schütte recht praktisch. Leider löst sich der nur aufgesteckte Deckel und mit Karacho ergießt sich ein Riesenschwung Zucker über Topf und Ceran-Kochfeld.

Mein Schrei ist hysterisch und begründbar. Denn: Zucker auf Ceran - das ist absolut kontraindiziert. Zucker, selbst kleinste Mengen, zerstört die Oberfläche.

Die Rettung der Ceran-Platte hat jetzt oberste Priorität. Zu zweit schaben und schieben wir die Zuckermassen an der heißen Platte vorbei in den Mülleimer. In den Ritzen halten sich die Zuckerkrümel hartnäckig. Mit Messern, Kleenex, Pfannenhebern u.a. Gerät arbeiten wir jetzt vorrangig an der Zucker-Beseitigung.

Dann widme ich mich wieder dem grauen, klumpigen Teig, der mich an Zement in Baustellen-Mischmaschinen erinnert. Ja, genau, eine Maschine muss her! Ich hole den Krups 3 Mix aus der Schublade und



TANJA BEDRUNA
Rechtsanwältin

Fachanwaltskanzlei für Familienrecht

Familienrecht

Ehevertrag, Trennung, Scheidungsfolge, Unterhalt,
Kinder im Spannungsfeld

Erbrecht

Gesetzliche Erbfolge, Pflichtteilsrecht,
Nachlassregelung, Testamente

Betreuungsrecht

Gesetzliche Betreuung, Patientenverfügungen,
selbstbestimmte Vorsorge durch Vollmachten



Individuelle Lösungen zu finden, bedeutet nicht nur rechtliche Ansprüche durchzusetzen, sondern vielmehr Rechtslage und wahres Leben miteinander zu vereinen. Ich begleite und unterstütze Sie auf diesem Weg.



Sakrower Landstraße 4, 14089 Berlin



www.kanzlei-bedruna.berlin



030/27691500



Videoberatung



mail@kanzlei-bedruna.berlin

stecke die Knethaken ein. Tapfer kämpft sich das handliche Gerät durch die krümelige Betonmasse. Ganz plötzlich beginnt es mit dem Quatsch: Die zähe Masse wickelt sich um die Knethaken und steigt unwiederbringlich nach oben in Richtung Gerät. Dort droht sie, sich in die Einsteck-Buchsen der Knethaken zu quetschen. Geistesgegenwärtig schalte ich den Mixer aus.

Dann greife ich beherzt in die Matsche und ziehe die Haken heraus. Anschließend versuche ich, die eklige Pampe von den Händen abzustreifen. Den Mixer lege ich dazu auf die Arbeitsfläche, wodurch ein Flatschen schmutzig grauer Brei auf dem Rezept und auf Mehltüte und Eiern landet. Bei dem Versuch, ein Blatt Haushaltsrolle abzureißen, verschmiere ich besagte Rolle bis zur Unkenntlichkeit. So geht es nicht. Ich beschließe, diese ungünstigen Ausräum-Arbeiten erst mal abzubrechen und am Spülbecken weiterzumachen.

Erst mal die Hände säubern. Gerade noch waren die beiden Wasserhähne breifrei. Jetzt haben auch sie diesen graubraunen Überzug. Aber es wird...

Nach schwierigen Abstreif-Bemühungen kommt hier und da meine Haut zum Vorschein, und unter laufendem Wasser gelingt es mir schließlich, die klebrige graue Schicht dünner und dünner werden zu lassen.

Irgendwann sind meine Hände wieder sauber, und ich beginne mit einem langwierigen, wenig appetitlichen Abwasch.

An den Einsteck-Buchsen des Mixers arbeite ich noch eine Weile mit Zahnstochern, Q-Tipps und Kleenex-Tüchern. Immer wieder quillt zähe Mörtelmasse hervor und lässt sich in Form von zähen Fäden herauspopeln. Am nächsten Tag als getrocknete, schuppenartige Gebilde.

Die Masse selber landet im Mülleimer

- die einzige Chance, sie ohne weiteren Schaden loszuwerden. Dass wir keinen Appetit mehr auf Pickert-Puffer haben, versteht sich von selbst.

Zum Glück hatten wir während des schwierigen Prozesses Kartoffeln und Eier noch nicht zum ungunstigen Einsatz gebracht. Mit knurrendem Magen änderten wir den Speiseplan.

Die Bratkartoffeln mit Spiegeleiern waren die besten, an die wir uns erinnern konnten. Dass Dieter beim Versuch, die Salzmühle zu benutzen, versehentlich den Deckel abzog und sich daraufhin ein großer Haufen grobes Meersalz über Teller und Gläser ergoss, konnte uns nicht erschüttern. Wir grinsten, kippten das Salz neben die Teller auf die Tischplatte und ließen uns die Bratkartoffeln schmecken.

Pünktlich zur „heute“-Sendung waren wir mit dem Essen fertig.

Marianne Symon



AWO

Arbeiterwohlfahrt
Kreisverband Spandau e.V.

FÜR VIELFALT



Arbeiterwohlfahrt Kreisverband Spandau e.V.
Rodensteinstr. 11 · 13593 Berlin
Telefon: 030 565 99 00 0
E-Mail: info@awo-spandau.de
www.awo-spandau.de

■ SOLIDARITÄT

■ TOLERANZ

■ FREIHEIT

■ GLEICHHEIT

■ GERECHTIGKEIT