

## *Einleitung*

Wer versucht, einem Buch seine besten Seiten abzugewinnen, sollte auch mit dem Herzen lesen. Das gilt noch mehr für den Umgang mit Menschen.

*KarlHeinz Karius*

Reisende soll man nicht aufhalten, heißt es, Autorinnen und Autoren bei ihrer Arbeit auch nicht. Wie sonst kämen Leser in den Genuss von Schilderungen und Eindrücken über vieles. Wenn man um die Ecke fährt, finden sich mitunter Köstlichkeiten, die entdeckungswert sind. Darüber finden sich auf folgenden Seiten gustiöse Hinweise. Fremde und Nähe ergänzen einander, manchmal auch beim Flanieren durch Gegenden in der heimatlichen Region. Blicke auf ein Land, dessen Leute und deren Gewohnheiten beim Essen und Trinken sind logischerweise höchst individuell. Das Reisen und Genießen schafft jedenfalls stets Erinnerungen auf die eine oder andere Weise. Sie in lyrischer, prosaischer oder tagebuchartiger Form festzuhalten und mitunter auch zu illustrieren, macht Freude. Und an dieser Freude sollen auch Sie, geneigte Leserinnen und Leser teilhaben.

*H.W. Grössinger*

Das gesamte Team freut sich miteinander, wenn die Leser sich über unsere Werke freuen. Ganz sicher haben alle Leser auch ihre eigenen Ideen und das ist schön.

*Elfie Nadolny*

## *Haselnusspesto*

### Zutaten:

- 150 - 200 g geröstete und gehackte Haselnüsse
- 1 EL frisch geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe  
Saft und Schale von einer Biozitrone
- 125 g frische gemischte Kräuter (Petersilie, Majoran  
oder Basilikum)
- Etwas Salz und Pfeffer
- 250 g kaltgepresstes Öl (Olivenöl oder Rapsöl)

Haselnüsse, Parmesan, Knoblauch, Zitronensaft, geriebene Zitronenschale, Kräuter mixen im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Nach und nach das Öl hinzugeben.

Schmeckt zu Pasta, zu Brot, zu Pellkartoffeln usw.

Entweder als Vorspeise zu Pasta oder Pellkartoffeln zustellen oder mit Brot servieren, dazu junge Möhrchen ganz, in Scheiben oder Stiften oder als Möhrensalat hinzu reichen.

*Übrigens steht die Haselnuss als Symbol für Unsterblichkeit und Glück.*

*Elfie Nadolny*



Foto: Klaus Nadolny

## *Pflaumen Carpaccio Elfie Art*

**Für 2 Personen:**

- 2 Pflaumen
- 3 Walnüsse, einige Pinienkerne
- 120 g Ziegen-Weichkäse
- 1 kleine rote Zwiebel oder eine Schalotte
- Olivenöl, Agavendicksaft
- Dunkler Balsamico Essig
- Honigsenf
- Rosmarinsalz, Pfeffer, brauner Zucker

Pflaumen in dünne Scheiben schneiden. Walnüsse feinhacken, zusammen mit Pinienkernen mit etwas Olivenöl und Agavenendicksaft auf niedriger Temperatur in einer kleinen Teflonpfanne karamellisieren, danach abkühlen lassen.

Ein Dressing zubereiten aus 1 EL Balsamico Essig, 3 EL Olivenöl, etwas Honigsenf (oder mittelscharfer Senf und ein bisschen Honig), kleingehackten Zwiebelstückchen, etwas Rosmarinsalz, Pfeffer, einen Hauch Zucker.

Die Pflaumenscheiben auf Tellerchen auslegen, karamellierte Nüsse drüber streuen, Ziegen-Weichkäse in kleinen Stückchen drüber geben und mit dem Dressing beträufeln.

Dazu passt ein Gläschen Sekt Rosé.



Foto: Klaus Nadolny

### *Piccata Elfie-Naise*

ist eine kleine Abwandlung von Piccata Milanese und ein paar mediterrane Zugaben dabei. Also dünne Schnitzelchen mehlieren, dann in geschlagenem Ei mit Käseraspeln und etwas Salz und Pfeffer umhüllen, in Butterschmalz braten, dazu Pasta, ist aber lang noch nicht basta. Dazu gibt es ein Mozzarella-Tomatensößchen, Datteln im Speckmantel und Zucchini-Scheiben mit Kräutern der Provence, na ja um das mediterrane Ambiente zu wahren, klein Weinchen aus Frankreich dazu. Und ein bisschen Ungarisches war auch dabei. Mais.

Das Dessert war Karamell-Flan, eine im Wasserbad gestockte Masse aus Eiern, Milch und Zucker. Es handelt sich um ein in Portugal, Spanien und Lateinamerika verbreitetes Dessert.

## WortHupferl

### Bestell-Tipp

Verbaler Höhenrausch packt den Gourmet ,  
wählt er zum Festmahl das Filet.  
Drum hört an feingedeckten Tafeln  
man oft von „rare“ und „welldone“ schwafeln .

Geht's um Gesundheit generell,  
dann lehrt das Leben ziemlich schnell:  
der „Chef de la cuisine „ ganz oben,  
ist schon für „medium“ hoch zu loben!

*WortHupferl © KarlHeinz Karius*



## *Delikat*

Peter und Ingo waren auf gemeinsamer Geschäftsreise. Plötzlich kam ein Telegramm an, in dem stand, dass ihre Mutter einen Herzinfarkt bekommen hat und vermutlich im Sterben liege. Die beiden jungen Männer waren sehr erschrocken, vor allem, weil sie es nicht sofort schaffen konnten, zu ihrer Mutter zu reisen. So riefen sie bei ihren Freundinnen an und fragten sie, ob diese ihre Mutter besuchen könnten. Sie kämen so schnell wie möglich nach. *Wir nehmen den nächsten erreichbaren Flieger.*

Angie und Pilar sagten sofort zu. Sie waren Studentinnen der Philosophie und nahmen sich einige Tage Auszeit. Fatima, Pilars Freundin, eine Medizinstudentin, fuhr sie ins Krankenhaus, in dem die alte Dame lag.

Diese erwachte aus ihrem Tiefschlaf und freute sich sehr über den Besuch der drei Frauen, die den ganzen Tag bei ihr blieben. Ihr Name ist Adele.

Am Abend kam ein Arzt, er merkte, dass die jungen Frauen sehr übermüdet waren. Er stellte sich mit seinem Vornamen vor: „Mein Name ist Khalil, das bedeutet *der Freund*, ich möchte den Menschen ein Freund sein. Ich habe einige freie Tage und kann bei der Dame bleiben, bis ihr wieder kommt. Ich weiß, wie es ist, die Mutter zu verlieren und werde alles in meiner Macht tun, damit sie wieder gesund wird.“

Er nannte ihnen eine Unterkunft, wo sie übernachten konnten. „Mein Freund Nabil nimmt euch auf.“

Er zeigte ihnen den Weg und sie fuhren dort hin.

Ein bisschen abseits von der Stadt vor einem schönen Waldgebiet fanden sie ein altes Bauernhaus mit einem kleinen Restaurant. Dieses lag in einem urigen Garten. Herausragend war dort ein Haselnussbaum. Herr Nabil und seine Familie begrüßten die drei sehr freundlich und boten ihnen

eine Bleibe in ihrem Haus an. Bevor sie schlafen gingen, brachte der Besitzer ihnen etwas zu trinken und sagte dazu:

„Bei dem Getränk handelt es sich um Tamar Hindi. Dieses Getränk wird aus eingeweichter und zerstoßener Tamarinde mit Wasser, Zucker und Zitronensaft zubereitet.“

Seine Frau grüßte freundlich: „As-salam alaykom. Ich bin Ayisha, *das Leben*.“

Fatima entgegnete: „Und Friede sei mit euch. Wa-alaikum as-salam und danke, dass du uns alle mit in den muslimischen Gruß einbezogen hast.“

Ayisha brachte etwas zu essen, es gab Fladenbrot, Haselnüsse, kleine Bällchen, Kräuter und Salat aus dem eigenen Garten und erklärte: „Das Gericht nennt man Falafel, es sind frittierte Bällchen aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen. Lasst es euch schmecken. Ich habe das Essen schnell vorbereitet, als unser Freund Khalil euch angekündigt hat.“

Die drei jungen Frauen freuten sich sehr und schliefen beruhigt ein.

Morgens wurden sie freundlich geweckt. Ayisha zelebrierte Tee mit Kardamom und Zucker und stellte gefüllte Teigtaaschen hinzu. Die drei jungen Frauen bedankten sich sehr freundlich und fuhren ins Krankenhaus. Dort warteten Khalil, Peter und Ingo auf sie und Khalil erklärte: „Adele schläft, aber sie ist über den Berg, sie wird es schaffen.“

Alle nahmen sich in die Arme. Bald konnten die Brüder ihre Mutter mit nach Hause nehmen und Adele sagte ihren Söhnen: „Ihr habt die besten Frauen der Welt. Es wäre schön, ihr heiratet sie, vielleicht werde ich dann bald Oma.“

Sie fragte Fatima, ob sie einen Freund habe, diese errötete etwas und antwortete: „Ja, ich habe jetzt einen Freund, der mir einen Heiratsantrag gestellt hat. Habe ihn im Krankenhaus kennengelernt und wir haben uns sofort ineinander verliebt, es ist Khalil.“

Einige Wochen später wurden alle bei Familie Nabil eingeladen und Adele als Ehrengast. Ingo verkündete freundlich, dass im Mai eine große Hochzeitsfeier stattfinden würde. Alle drei Paare würden heiraten und Trauzeugen wären Herr und Frau Nabil.

Adele fragte: „Und warum darf ich nicht Trauzeugin sein?“ Alle schmunzelten vergnügt und Fatima entgegnete: „Adele, für dich haben wir eine andere Rolle vorgesehen.“ Und sie zeigte auf ihr rundes Bäuchlein. Wir wollten dich fragen, ob du Taufpatin werden möchtest.“

Adele verschlug es bald die Sprache vor Glück. Sie nickte freudig und fragte: „Darf ich auch Oma des Kindes sein?“

„Oh wie gerne“, kam es strahlend von Khalil zurück. „Wir haben keine Familie mehr und wünschen uns nichts mehr als, dass ihr nun unsere Familie seid.“

Adeles Freudentränen erstickten immer noch ihre Stimme. Nochmals nickte sie glücklich und als sie sich wieder gefangen hatte, fragte sie, ob sie schon einen Namen für ihr Enkelkind hätten.

Fatima strahlte mit leuchtenden Augen:

„Sollte es ein Mädchen werden, wird sie Miriam genannt. Der muslimische Name wäre Maryam und geht auf die heilige Maria zurück, die im Neuen Testament als die Jungfrau Maria, die Mutter Jesu. Wir glauben an alle monotheistischen Religionen, Gott ist für alle Menschen in der Welt da.“

Und Khalil erklärte: „Wird es ein Junge, nennen wir ihn Manuel, *Gott sei mit uns*, der Name wird oft im Spanischen benutzt wie der Name unserer Freundin Pilar. Der ursprüngliche Name ist am Gedenktag *Unserer Lieben Frau* auf dem Pfeiler. María del Pilar, hat auch etwas mit der Gottesmutter zu tun und wird vor allem am Gedenktag *Unsere Liebe Frau auf dem Pfeiler, Nuestra Señora del Pilar oder auch Virgen del Pilar* in Saragossa gefeiert.“

Adele fragte nun: „Und was bedeutet Adele und was Nabil?“

Peter antwortete ihr: „Adele heißt: Die Edle.“

Herr Nabil übersetzte seinen Namen: „Nabil bedeutet: Der Großzügige“.

Adele wurde immer wissbegieriger, sie wollten wissen, ob sie in einer Kirche oder einer Moschee getraut würden. Khalil antwortete: „Gott ist überall. Wir heiraten in einer kleinen Kapelle und in einem historischen Rathaus. Anschließend wird in dem Restaurant bei Nabils gefeiert. Es gibt Mezzes, oder auch Meze oder Mezedes und spanische Tapas. Der Ursprung des Wortes Mezzes kann vermutlich aus dem Persischen stammen, bedeutet *Geschmack*, *Imbiss* und diese Mezzes sind in vielen Nachfolgestaaten des Osmanischen Reiches und seiner Nachbarstaaten sehr beliebt und haben



große Tradition. Frau und Kinder Nabil bereiten sie zu.

Pilar erklärte weiter: „Meine spanischen Freunde bringen die Tapas mit. Tapas entsprechen ein bisschen den im östlichen Mittelmeerraum und im Nahen Osten gebräuchlichen Mezzes. Sie werden zu Getränken wie z.B. Wein oder Bier

serviert. Tapa heißt *Deckelchen*, sie wurden früher als kleine Brotdeckelchen, also essbare Deckelchen zum Schutz vor Insekten auf die Gläser gelegt. Zu den spanischen Tapas gehören inzwischen allerlei Leckereien mit Fleisch, mit Gemüse, mit Fisch oder Meeresfrüchten, beliebt sind z.B. Manchego-Käse, Serranoschinken, Chorizo, eine würzige Rohwurst, Oliven, Garnelen, Sardellen und vieles mehr.

„Toll!“, rief Adele begeistert aus: „Fehlt nur noch etwas Deutsches. Ich bringe Bienenstich mit. Da ich ja in Andernach wohne, kenne ich auch die Bedeutung. Es heißt, dieser Blechkuchen mit süßer Creme, Honig und Mandelblättchen habe etwas mit der Andernacher Sage zu tun. Der Sage von Karl Simrock nach seien Linzer, Anwohner der gegenüberliegenden Rheinseite, im Morgengrauen eingerückt und die Andernacher angreifen wollten. Sie waren verärgert, weil der Kaiser ihnen ihre wichtigste Geldquelle, den Zoll für die Rheinschiffe genommen und den Andernachern übertragen hatte. Die Andernacher waren dafür bekannt, abends lange zu feiern und morgens nicht aus den Federn zu kommen. Daher wurden sie auch die Siebenschläfer genannt. Womit die Linzer nicht gerechnet haben, war, dass die beiden Bäckerjungen Fränze und Döres wach waren und gerade Honig aus den Bienenkörben klauten, um sich Honigbrötchen zu machen. Sie warfen die Bienenkörbe auf die Linzer. Von dem Geschrei geweckt kamen die Stadtsoldaten und vertrieben die Linzer. Bienenstich schmeckt sehr gut. Keine Sorge, die Bienen stechen euch nicht.“

Alle schmunzelten.

Die Hochzeitsfeier wurde großartig. Und wer hätte es gedacht? Bald danach wurde Adele dreifache Oma.