

## *Backen macht lustig!*

Ausgerechnet beim Weihnachtsputz hatte sich Christi Hinterstöbl den Fuß angeknackst. Sie hatte die Vorhänge zumi Waschen abhängen wollen und natürlich war sie zu bequem gewesen, die Staffelei zu holen, ein Stuhl musste es für diese Arbeit auch tun. Der war aber ein wenig wacklig und so war Christi gleich beim Hinaufsteigen »abgestürzt«. Als ihr Gerhard abends nach Hause kam, war sie schon in der Klinik, es war ihr nämlich gelungen, humpelnd das Telefon zu erreichen und den Notarzt anzurufen. Die Sanitäter nahmen sie gleich mit, denn der Fuß musste ja eingegipst werden. Einen Zettel hatte sie für Gerhard noch schreiben können, wo sie zu finden war. Nun saß er an ihrem Bett und hörte sich ihren Jammer an.

»Ausgerechnet jetzt muaß des passfern!« »Warum wolltst aa d' Vorhäng waschn? Des hätt doch wirklich ned pressiert. Im Fruahjahr waar's friah gnuu dafia gwesen.« »Und Weihnachten hängen s' dreckig vor de Fenster!« »Oiso, dreckig is bei uns nix und nirgadwo!« »Du siehgst ja nia was!« Typisch Mo! »Stimmt, i siehg ned, warum di hin und wieder der Putzrappel packt. Aber guad, wennst moanst, dass' sei muaß. Bloß sollst halt dann aa wia a Profi arbeiten und ned wia a Zirkusartist. Den Vorhang hab i übrigens wieder aufgehängt. Dreckat, wia du sagst. Und den rührst du mir nimmer o, bis mit'm Heizen aufgehör wird. Dann rentiert se 's Waschen, vielleicht.« »Moanst, dass i bis Weihnachten wieder dahoam bin?« »Des bist. I hab scho mitm Doktor gredt, am 23. derf i di abholn.« »Waaas, oan Dog vorm Heiligen Abend? Ja, wia sofft i denn da mit de ganzen Vorbereitungen fertig werden?« »Was gibt's denn zum Vorbereiten? So wia i di kenn, hast du de Gschenke scho längst eikauf und verpackt. An Baam bsorg und schmück i, des hab i ja sowieso immer gmacht. Eiglade werd halt heuer neamad, de Kinder wohn ja sowieso ne kemma, und fia uns zwoa findt se was zum Essen in der Kühltruhe. Außerdem, wennst moanst, es fehlat no des oa oder des ander, na kann i's ja bsorgn. I hab jetzt vierzehn Dog Urlaub.« »Platzl, Platzl«, übe; egte Christl, »de san so weit fertig. Garniert müaßatn s' halt no werden, woäßt scho, Zuckerguss und Marmeladefüllung und Schokostreusel ... « »Des brauchts oiß ned, na ess ma s' halt nackad. San ma sowieso liaba aso!« »Aber der Stolln! Und 's Kletzenbrot! « »Des kauf ma, und fertig!« »Geh, a kaufter Stolln! Der is doch nia so guad wia mei selberbachana!« »Bist da ned a wengl spät dro damit? Muaß so a Stolln ned a Zeitlang durchziehng?« »Ja, da hast scho recht. Aber i hab a spezielles Rezept, no von da Tante Mali. Da kimmt a Bier nei in den Doag und a Kirschwasser. Damit ziahgt er schneller durch und werd aa lockerer, braucht ned so vui Fett.« »A Bier im Stolln? Des hab i ja no nia ghört!« »Ghört ned und gschmeckt aa ned, weil ma des ned rausschmeckt. Aber es macht den Doag wirklich schee locker.« »Ja, daffd kann ja i den Stolln backen!« »Du?« »Warum ned? Wenn's so a einfachs Rezept is, wia du sagst. Wo find i des denn?« Christl überlegte scharf und entschied dann: Besser ein von Gerhard mit viel Liebe, aber weniger Geschick gebackener

Weihnachtsstollen als gar keiner. Oder ein gekaufter! Das Kletzenbrot konnte sie dann auch zum Neujahr backen, wenn sie wieder zu Hause war. »Also, des Rezept liegt in meim Rezeptbuach«, sagte sie als Ergebnis ihres Nachdenkens. »Der handgschriebene Zettel, den i zwischen die Seiten mit den Backrezepten einklebt hab. Du kennst der Tante Mali ihr Schrift, altdeutsch hat s' no gschrieben, aber du hast des ja aa no in da Schul glernt, da wirst scho zrechtkeemm~ Und jetzt bin i miad«, sagte sie abschließend und drehte sich zur Seite. Gerhard blieb nichts anderes übrig, als ihr übers Haar zu streichen: »Also dann, guade Besserung. Morgen komm i wieder, aber erst auf d' Nacht, wenn i den Stolln fertig hab! « Christl gab keine Antwort mehr. Am anderen Morgen suchte Gerhard im Kochbuch seiner Christl das handgeschriebene Rezept von der Tante Mali. Tja, da gab es mehrere, aber hatte seine Frau nicht gesag , sie hät es zwischen die Seiten mit den Backrezepten eingeklebt? Dann musste es das hier sein. »Weihnachtsstollen auf Mali-Art« konnte er entziffern. Also wenn das so weiterging mit der »deutschen Schrift«, dann konnte er nicht garantieren, dass aus dem geplanten Stollen etwas wurde! »Man nehme« - damit fing wohl) edes Rezept an. Mehl, natürlich. Hefe. Wo war die? Gerhard suchte im Kühlschrank nach. Aha, da im Eierfach. Eier? Ja, Eier brauchte er auch. Und Zucker. Was stand da noch? Milch. Reichlich. Milch war keine da. Und was verstand man unter »reichlich«? Außerdem hatte Christl doch von Bier gesprochen! Ob die Tante Mali an Stelle von Milch Bier genommen hatte? Wann kam das Bier in den Teig? Die ganze Rezeptstudiererei hatte Gerhard durstig gemacht. Also wenn schon Bier, dann erst einmal ein Glas voll für ihn. Zitronat, Orangeat, bittere Mandeln, süße Mandeln, Sultaninen. Wo war das ganze Zeug zu finden? Gerhard suchte in Christls Vorratsschrank und wurde auch fündig. Aber welche Mandeln waren bitter und welche süß? Das musste er probieren. Es stand zwar auf der Verpackung, aber besser, man überzeugte sich selber. Drei Esslöffel Kirschwasser las er. Kirschwasser, hm, war denn so etwas überhaupt im Haus? Normalerweise gab es bei den Hinterstößls nur selten Schnaps, höchstens wenn einmal ein Besuch kam und einen mitbrachte. Aber wenn Kirschwasser für das Rezept nötig war, dann musste bestimmt auch Kirschwasser im Haus sein. Wieder suchte Gerhard und fand tatsächlich eine kleine Flasche in der Speisekammer. Der Schnaps war nicht kalt, das spielte wahrscheinlich für die Stollenzubereitung keine Rolle. Ob er aber auch gut war? Gerhard schenkte sich ein Stamperl voll ein. Hm, nicht schlecht! Das Bier war inzwischen ausgetrunken und er wusste immer noch nicht, wie »reichlich« es in den Teig kam. Also dann zuerst noch einmal für sich selber nachgeschenkt. Ein Schnapsperl dazu konnte nicht schaden. Eigentlich eine prima Kombination. Aber er musste mit dem Stollen weiterkommen. Das Hefeteiglein war inzwischen vorschriftsmäßig gegangen, das hatte er gut hinbekommen! Da waren noch die Mandeln zu schälen und zu reiben, die Sultaninen zu waschen. Was kam außerdem in den Teig? Ein Schluck aus dem Bierglas. Ein Schlückchen aus dem Schnapsglas. Gerhard wurde warm. Der Backofen war vorgeheizt, wahrscheinlich schon zu lange, denn

er war mit dem Teig noch nicht fertig. Also, was fehlte noch? Zuerst einmal das Fenster auf! Ein Windstoß blätterte im Kochbuch. »Vier große Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden«, entzifferte er Tante Malis Handschrift. Wie? Zwiebeln in den Stollen? Aber wenn schon Bier hineinkam. - Gerhard holte also die Zwiebeln aus dem Sack am Balkon, schälte und schnipselte sie, weinte dabei ein wenig und musste den Flüssigkeitsverlust mit einem Schluck Bier und einem Glas Schnaps ausgleichen. Ihm wurde immer heißer und er wedelte ein wenig mit dem Geschirrtuch, das er sich um die Hüften gebunden hatte. Wieder verblättert sich das Rezept, ohne dass er es bemerkte. Es war ja Tante Malis Handschrift, altdeutsch. »Die Tomaten klein schneiden, vorher die Haut abziehen.« Tomaten? Wirklich, da stand »Tomaten«. Es waren tatsächlich vier Stück davon im Kühlschrank. Wie zog man denen die Haut ab? Gerhard probierte es und hatte nur Matsch zwischen den Fingern. Ach was, das würde sich beim Backen schon geben, genauso wie man das Bier nicht schmeckte und das Kirschwasser auch nicht und garantiert keine Zwiebeln. Er rührte also eifrig die Zwiebeln unter, die gehackten Mandeln, die ihm bei Hacken immer wieder vom Brettchen gehüpft waren. Für diesen Frust musste er sich mit einem Stamperl Kirschwasser trösten. Tomaten und Sultaninen, Orangeat und Zitronat, eine Prise Zimt und ungemahlene Pfefferkörner. So recht aufgegangen war er noch nicht, der Teig. Ob ihm noch ein Schluck Bier und ein Schuss Schnaps fehlten? Gerhard hatte jedenfalls Appetit darauf, also ein Schluck Bier für den Stollen, ein Schluck für Gerhard, ein Schuss Schnaps für den Stollen, ein Stamperl für Gerhard. Hicks, jetzt drehte sich alles. Aber das kam sicher auch davon, dass er den Teig so drehte, wie es sich für einen Stollen gehörte. Ein Wickelkind sollte er angeblich darstellen, na ja, ein Kind gewickelt hatte Gerhard Hinterstöbl nie, damals war das noch nicht in Mode gewesen, als seine Sprösslinge das brauchten. Aber er war der Meinung, er hätte das ganz gut hinbekommen. Darauf noch einen Schluck und dann ab damit in den Ofen, mit dem teigernen Wickelkind. Die ungewohnte Arbeit hatte ihn doch ganz schön müde gemacht, so legte er sich im Wohnzimmer auf die Couch, die Zeitschaltuhr würde ihm schon anzeigen, wenn der Stollen fertig war. Nur hörte er sie nicht, sie wurde übertönt von seinem eigenen Schnarchen. Still und leise verkohlte der Bier-Schnaps-Pfeffer-Zwiebel-Tomaten-und-so-weiter-Stollen in der Röhre und erst der brandige Geruch weckte Gerhard Hinterstöbl. Hastig zog er sein Gesellenstück nach dem altdeutschen Rezept der Tante Mali aus dem Ofen - und begrub jede Hoffnung, von seiner Christl ein Lob dafür einzuheimsen. Sollte er ihr sein Versagen beichten? Nie und nimmer! So ging er zum Bäcker Seidl um die Ecke und erstand dort einen »Weihnachtsstollen nach alt-deutschem Rezept« und eine kleine Flasche Kirschwasser, denn die seine war leer und für den Teig hätte es ja nur drei Esslöffel gebraucht! Als Christl am Weihnachtsabend den von ihrem braven, guten, lieben Gerhard selbst gebackenen Stollen anschnitt und probierte, war sie des Lobes voll: »So guad hab i eahm ja selber no nia hibracht! Den Stollen backst jetzt jeds Jahr du!« Na dann prost!