

Cuisine „lausitzienne“

oder wie es damals war...

Bernd Feuerhelm / Wenn ich aus dem verträumten Wilmersdorf nach Kreuzberg fahre, nehme ich die Linie 1. Am Technikmuseum zwischen Gleisdreieck und Möckernbrücke hängt ein so genannter „Rosinenbomber“, der ganz persönliche Erinnerungen bei mir hervorruft. Die Gedanken an die Blockade Berlins und Mutters Kürbissuppe begleiten mich dann bis zum Görlitzer Hochbahnhof.



Mutters Kürbis

Wenn sich auf der Treppe, die vom Bahnsteig zum Viadukt führt, sich mir Hände entgegenstrecken mit der Frage nach ein paar Groschen, so überkommt mich das gleiche Gefühl, das ich in der Nachkriegszeit erfahren musste: Überlebenskampf.

Auf dem Lausitzer Platz, etwa in Höhe des modernen Chemie-Klos, hatten wir kurz nach dem Krieg unseren kleinen Garten. Irgendwann organisierte Mutter einen halben Kürbis. Die Kerne wurden aufgehoben, in ein feuchtes Tuch gewickelt und über Winter auf dem Hängeboden so gelagert, dass die Kerne keimen konnten. Nach der Frostperiode wurden sie in die Erde gesteckt. Zum Herbst, wenn das damals beliebte Hinterhof-Kinderfest veranstaltet wurde, versorgte Mutter die Hausgemeinschaft mit leckerer Kürbissuppe.

Kürbis-Suppe

Zutaten:

500 Gramm Kürbisfleisch
20 Gramm Fett
eine gehackte Zwiebel
eine Tasse Sellerie
(roh geraspelt)
3/4 Liter Brühe
2 Tassen Milch
1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt
Salz
Zitronensaft

Kürbis zu Würfeln schneiden, mit Nelke und Lorbeerblatt weich kochen, Gewürze entfernen, Kürbis durch ein Sieb streichen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Zwiebel und Sellerie in Fett andünsten, dazugeben und 15 Minuten kochen lassen. Mit Milch, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit gerösteten Brotwürfeln auftragen.

aus „Tante Linas Kriegs-Kochbuch“,
 erschienen im Bechtermünz-Verlag,
 16,90 DM

Blues und Haferflocken

Christoph Albrecht / Wir waren fünf Kinder zu Hause; eine Zeit lang hatten wir alle ein Lieblingsfrühstück: Haferflocken mit Kakao, Zucker und Milch. So saßen wir vor dem Unterrichtsricht gemeinsam beim Essen, jede/r hatte seine eigene Variante aus diesen Zutaten auf dem Teller, der eine eher eine bittere Pampe, der andere eher eine süße Suppe.

Manchmal esse ich dies noch heute. Dann kommen die alten Bilder aus den 60er Jahren wieder hoch und ich höre unser Plappern und manchmal Streiten und unsere Mutter, die uns dazu antrieb, endlich aufzubrechen.

Und wenn ich dieses bescheidene Essen zelebrieren will, dann lege ich eine bestimmte Blues-Platte aus diesen Tagen auf, esse meine bitter-sü-

ßen Haferflocken und erinnere mich an die ersten journalistischen Schreibversuche als 17jähriger. Nach Erledigen der Hausaufgaben war dies eine ritualisierte Pause vor dem Aufbruch zu einem Termin: Ein langer Blues-Song zu Ehren von John Lee Hooker und der Teller voll tiefschwarzer Haferflocken vor mir. Das gab Kraft! Und tut es auch heute noch.