

# Vun driveriver

erscheint auf [www.lenauheim.de](http://www.lenauheim.de)

monatliche  
Erscheinung

Juni 2012

von Helen Alba

## Um 50 Bani Gerwe

Gischer han ich Hebkuche backe wille un derzu braucht mer halt Gerwe. Ich han sowieso uf de Mark gehn misse. Un weil's jo Gschäfte genuch runderum git, sin ich ins erschtbeschi nin, han die Stellasche abgeloff, doch es ware nor truckeni Gerwe zu finne. Weil ich die nit han wille, sin ich in e anres Geschäft newedran – dorte dieselb Leier. Un so han ich mich zuffuss hemzus uf de Wech gemacht, sin in alli Butiks nin, doch ke Gspur vun frisch Gerwe.

Jetz han ich schun dran gedenkt, mei Kichezettl zu änre, es is mer awer ingfall, es kummt noch e Profi-Geschäft, dorte finn ich sicher, was ich brauch.

Un unerwechs is mer dann in de Kopp kumm, wie des frieher uf de Derfer mit dene Gerwe, die was rar ware, gewenn is. Eemol in der Wuch sin se in die Alimantara kumm. Die Leit han schun morjets frieh dorte in der Reih gstann un gewart. Je nohdem, wievill Kische kumm sin, hat jeder um 50 Bani, oder um eeni Lei Gerwe kriet. Es war ke Gedrängs oder Stupperei. De Kremling Vetter Hans hat bedient un sei Bäsl Klari hat mit eener Schnur die Gerwe in Sticker gschnid un in Papier ingewickelt. Selmols is vill Gerwekuche gebackt gin, uner der Wuch wenschtens eemol un Sunntachs, ja e Sunntach ohne Kuche hat mer sich gar nit vorstelle kenne: dicke Strudl, Stickerkuche, Wepseneschter, Schitt-ins-Blech.

So war ich am Profi ankumm, geh ach schnurstracks an des Stellasch, wu ich gewisst han, dass Gerwe gelagert sin. Ich han natierlich zwaa Stick vun dere wirflich Gerwe kaafe wille. Han mer die Aus rausgshaut, doch es ware nor vun dene große Paketer. Ja, was soll ich dann mit sovill Gerwe mache? Wann ich ingfrier, des is dann nimi so wie frisch. Ufmol gsiehn ich newer mer e Weib, des wu rumstudiert un ich froo, ob se ach Wirflgerwe sucht. Sie war froh, mit mer ins Gspräch zu kumme un ment, mir kenne jo mitnaner so e Pack Gerwe kaafe un de verteele. Froh, e Auswech gfunn zu han, gehn mer an die Theke, wu e Verkeiferin mitm Messer Salami schneide tut, weil e Schnur han mer jo nit im Sack ghat. Doch die Verkeiferin beidelt de Kopp, so was derf se nit mache. Was jetz? Kuraschiert sin ich ins Biro vum Geschäftsdirektor un han Glick ghat. Wie mer die Gerwe gezahlt ghat han, is der mitm Messer kumm, im Nu ware se geteelt. Un dem Hebkuche hat nix me im Wech gstann.

## Es herrischi Gscherr

Als Erbstickl vun meiner Urkukandl han ich noch zwaa Eisephanne, die verwenn ich meischt for Fleisch brode, gfilltes Kraut oder gfillte Paprika koche. Un was aus dene Phanne rauskummt, schmeckt vill beser als....

Wie ich gheirat han vor 40 Jahr, selmols is grad es Gscherr mit doppeltem Bode in Modi kumm. Rot getuppti Phanne un Tippe han in Reih un Glied in meim Kicheschank gstann un ich war arich stolz druf. Aach heit, noh so ville Johre, han ich mich nit entschliesse kenne, des Gscherr zu entsorche, mich dervun zu trenne, obwohl die Gscherr-Modi sich jo inzwische eifers geännert un mer sich mittlerweile ach was anres angeschafft hat. Es sin die Jena-Schissle un Kukta-Tippe ufkumm, was stark praktisch sin. Derno han ich vun Freindinne gheert, sie han sich Zepter-Gscherr uf Ratn kaaft, mir war awer des, was ich ghat han, gut genuch.

Zu verschiedene Anläss schenkt mer sich allerhand. So han ich ufmol, zwar ke Zeptertippe, awer doch Phändle mit Glasdeckle kriet un de Kicheschank hat anfang zu kleen zu gin. Also han ich aussuche misse, was nimi im Gebrauch war, schenn in Schachtel verpackt un in die Speis gestellt.

Frieher hat mer jo meischt mit Fett gekocht. Doch schun seider Johre is Fett in meiner Kich abkumm, es git halt nor mit Speiseeel gekocht. Un ufmol is so e Drei-Kucker-Phann ufkumm, in dere wu mer ohne Eel koche kann. Werbung im Fernseher meh wie genuch. Alles schmort in dere Phann im eigene Saft un soll stark gsund sin. Nix brennt an, mer soll des Ding gar nit abwäsche misse – e Kichenrolle-Papier, so saan se, tut a de Diensch. Wann mer drin Kuche backe will, muss mer nor de Stiel abdrehen un kann die Phann in die Rehr schiewe. Schaut un heert sich jo alles stark scheen an. Doch bisher han ich mich derzu nit entschliesse kenne. For was a? Wann ich doch Phanne meh wie genuch han! Doch weess mer? Was noch nit is, kann jo noch were!