

# Vun driweriwer

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

monatliche  
Erscheinung

April 2013

von Helen Alba

## De Dreifuss kriet Anwert

In dere heitich Zeit is mer gewohnt, vill kummoder zu lewe wie frieher. Grad wann mer ufm Dorf lebt. In villi Ortschafte is Gasleitung, Leit, wu sich des leichte han kenne, han Zentralheizung un misse nimi schiere. Doch wie des schun is, es kummt vor, dass weger Reparaturre an de Rohre oder anre Probleme es Gas abgestellt git. Un des meischt dann, wann mer sich was vorhollt oder Gäscht kriet.

Un so is es der Bäsle Amei im vergangene Herbscht gang. Sie hat alles vorbereitet, for Saguska koche. Im Hof war de Gratar ufgstellt, druf hat se Vinete un Paprika gebrod. Dernoh die ville Zwiwle gschält un verhackt, Eel in die grossi Phann un hat anfang die Zwiwle ufm Aragas zu reeschte. Es Eel hat schun anfang zu brutzle, mitm große Holzleffl hat se geriecht un ufmol scheints ihre, dass die Flamm zu kleen is. Will die greeßer schrauwe, do gsieht se, dass gar ke Flamm me war. Will wieder anbrenne – doch nix. De Gas war ausgang. Was jetzt? Sie hat e Weil gewart, doch aus war aus.

„Sepp, mir han ke Gas. Die Saguska muss awer gekocht gin. Bring Holz bei, mir misse uns annerscht behelfe. Geh mol a gleich uf de Bode un bring de Dreifuß runer!“ Dann han se im Mitte Hof e Feier angebrennt, runderum Blechsticker ufgstellt, dass de Wind es Feier nit ausblose soll, de Dreifuß uf die Glut gstellt, die groß Phann owedruf un schun hats wieder zu brutzle anfang. Geger Owet, wie die Bäsle Amei die Gläser mit dere Saguska gfillt hat, ruft de Vetter Sepp: „Amei, de Gas brennt wieder!“

## Je kerschtlicher, um so besser

Die eiserni Phann is längscht mit neimodischem Gscherr ersetzt gin. Vor Johre noch ware Zeptertippe un –phanne im Renne. Doch ach die sin mittlerweile vun Teflon-Gscherr, Drei-Kucker un villem anre Firlefanzen verdrängt gin. Es heescht, dass in dene die Kocherei e Kinerspiel is, dass alles vill gsunder sin soll. Mer derf awer nit mit Messer un Gawl drin rum hantiere, weil Kratzer schade dem Gscherr un es Esse brennt dernoh an. Natierlich gits Holzleffle un –schippcher. Doch ke Esse schmeckt so wie selmols gekochter in der Oma ihrer eiserni Phann!

Un wann die junge Leit heizutach drufkumme, dass mer in der Teflon-Phann ke Schmorre, Schuppnudle oder Quetschekneedle kerschtlich anbode kann, dann appelliere se an die Mutti oder Oma un telefoniere: „Mir han Gusta uf des gudi Esse aus der eiserni Phann. Je kerschtlicher, um so besser. Un mir warte kaum, dass de Samschtach anrickt. Dann kumme mer mit Kind un Kegel esse!“

Un die Oma macht doch nix liewer, wie die junge Leit verwehne un jedem sei Leibspeis koche. Sie stellt die groß Phann vun frieher iwer. In der Stadt ufm Aragas gits awer nit grad so, wie mer des vum Dorf her gewohnt war. Weil ufm Sparherd, ja dorte kann mer am bescht ankerschtle, weil die Plattn jo groß un gleichmäßig heiß is. Un wer heit noch e Oma ufm Dorf hat, der kann vun Glick rede un es Esse vun anadozumol so richtig genieße. Un wann se ihre altmodische Ziehstrudl bakt, muss se oft drei Blecher voll richte, weil alli frooe, wann se schun satt sin: „Oma, gell, es is noch iwrich for inphacke?“ Un wann jeder noch e Glas Lekwar, e Flasch ingekochti Paradeis un Dunschobst mit ingephackt kriet, is die Freed riesegroß!