

»Ja, renn nur nach dem Glück,  
doch renne nicht zu sehr,  
denn alle rennen nach dem Glück,  
das Glück rennt hinterher.«

(Bertolt Brecht, Dreigroschenoper)



Dieses Buch ist das Richtige für alle, die einmal zur Ruhe kommen wollen, durchschnaufen, nachdenken und sich – wieder einmal – fragen: Was soll das alles? – Dabei drängt sich gleich die nächste Frage auf:



Was macht ein  
glückliches Leben aus?



Antworten auf diese Frage gibt es viele. Die liefert dieses Buch aber nicht. Dafür gibt es Anregungen!

Anregungen, die Qualitäten der jeweiligen Jahreszeit mit einfachem Brauchtum selbst zu entdecken. Anregungen, anhand von Rezepten das, was gerade gedeiht oder dieser Zeit entspricht, Bissen für Bissen und Schluck für Schluck zu verinnerlichen. Und jede Menge Anregungen, anhand von Geschichten nicht nur den Jahreskreis, sondern auch wesentliche Themen des Lebens zu durchwandern.

Dafür haben wir uns zusammengetan: Die Idee kam von Helmut Wittmann. Von ihm stammen die Einstiegsseiten über das Brauchtum und die Fülle der Geschichten, aber auch die Fotos von den Gerichten der »Frau Wittmannin«.

Apropos: Ursula Wittmann steuerte eine Auswahl ihrer besten Rezepte bei. Agnes Ofner würzte die Geschichten mit eindrucksvollen Illustrationen. Regina Zikmund konnte als kompetente Kräuterfrau für einen Beitrag übers Räuchern gewonnen werden. Heidemarie Wittmann brachte das alles durch ihr Artwork in Form und gestaltete auch den Umschlag und die Titelseite.

Es war und ist ein spannendes Miteinander und Aufeinandereingehen. So entstand es also – dieses Buch. Es zu lesen ist erst der Anfang. Für alles, was draus wird:

Wohl bekomm's und viel Glück!

2018

© Verlagsanstalt Tyrolia, Innsbruck

Umschlaggestaltung: Heidemarie Wittmann unter Verwendung einer Illustration von Agnes Ofner

Layout und digitale Gestaltung: Heidemarie Wittmann

Druck und Bindung: Gorenjski-Tisk, Slowenien

Illustrationen: Agnes Ofner

Fotos: Helmut Wittmann

ISBN 978-3-7022-3618-2

E-Mail: buchverlag@tyrolia.at

Internet: www.tyrolia-verlag.at





## Nichts als Weintrauben!

*Das ist eine dieser Überlieferungen, die man gar nicht oft genug erzählen,  
hören und weitergeben kann.*

Vor Zeiten trafen sich etliche Wanderinnen und Wanderer in einem Wirtshaus. Sie kamen alle von weiß Gott wo. Beim Essen und Trinken saßen sie zusammen und erzählten sich, was sie am Weg schon erlebt hatten und wo sie noch hinwollten. So entdeckten sie: Sie hatten ein gemeinsames Ziel!

Was lag also näher, als gemeinsam weiterzuziehen? Sie beschlossen, auch ihr Geld zusammenzulegen. Das ergab einen schönen Batzen. Der würde reichen für alle. Sie hatten ein gemeinsames Ziel. Das ergab einen gemeinsamen Weg – und damit wohl auch ein gemeinsames Glück!

Der Weg war aber weit – sehr weit. Schier endlos zog er sich durch eine Einöde. Nach und nach gingen die Vorräte der Wanderinnen und Wanderer zur Neige. Als sie endlich wieder in eine Stadt kamen, waren der Hunger und der Durst schon groß. Zu ihrer Freude war da ein Markt. Die köstlichsten Früchte wurden bei den Ständen angeboten. Was für ein Anblick! Allerdings mussten sie feststellen, dass von dem Batzen Geld gerade noch ein einziger Golddukatens übrig war. Ein Golddukatens ist nicht wenig. Aber jetzt hieß es entscheiden: Was sollten sie sich dafür kaufen?

Eine Frau, die Deutsch sprach, meinte: »Ich möchte Weintrauben. Die sind gut für den Durst und gegen den Hunger helfen sie auch.« – »Nein«, sagte der Türke, »ich möchte Üzüml!« – Das gefiel wieder der Jüdin gar nicht: »Also ich möchte Enav!«, sagte sie. »Das Beste wird sein, wenn wir Angour essen«, meinte der Perser.

Bald war über das, was für den einen Golddukatens gekauft werden sollte, ein wilder Streit im Gange.

Eine Marktfrau hörte eine Weile zu. Dann meinte sie: »Gebt den Golddukatens mir – und ich verspreche euch: Eine jede und ein jeder von euch wird bekommen, was sie und er will!«

Ungläubig starrten die vier die Frau an: Das war doch nicht möglich? Bestimmt steckte eine List dahinter.

»Mir scheint, du willst uns nur um unser Geld bringen«, meinte eine der Frauen. »Ja«, sagte einer, »mit einem Golddukatens die Wünsche aller zu erfüllen, das ist doch nicht möglich!« – »Das wäre wirklich zu schön, um wahr zu sein«, pflichtete die Nächste bei.

»Schaut mich an«, lachte die Frau, »schaue ich aus wie eine, die etwas Böses im Schilde führt?« – »Na ja«, meinte der Vierte, »probieren können wir's ja. Nimm den Dukaten und zeig, was du kannst.«

So gaben sie ihr den Golddukatens.

Sie aber füllte einen Korb mit Weintrauben. Jede und jeder von den vieren bekam davon reichlich.

»So ist es recht«, lachte die Erste, »wunderschöne, saftige Weintrauben!«

»Üzüml«, freute sich der Türke, »genau wie ich es wollte.« – »Na, wer sagt's denn«, war auch die Jüdin zufrieden, »herrliche Enav!« – Der Perser aber lachte: »Angour! Die werden mir schmecken!«

So hatten alle bekommen, was sie wollten. Der Streit hatte ein Ende. Glückliche und zufriedene zogen sie weiter.



## »Du bist, was du isst« (Alte Spruchweisheit)



»No na!«, möchte man auf diesen Spruch sagen. Wer immer nur das billigste Junk-Food in sich hineinschlingt, sollte sich erstens fragen, ob er oder sie sich denn nicht mehr wert ist, und wird zweitens auf Dauer nicht vor Gesundheit strotzen. Dabei muss Qualität bei Lebensmitteln nicht teuer sein. Oft ganz im Gegenteil:

Wir, die Autoren dieses Buches, haben das Glück, dass wir die meisten Lieferantinnen und Lieferanten dessen, was wir verkochen und essen, persönlich kennen – und schätzen! Den Bäcker fürs Brot, die Nachbarin, die die Eier liefert, die Bauern, die Hafer, Braunhirse und Dinkel anbauen und die Getreideflocken herstellen, den Händler, bei dem wir viele andere Zutaten für die alltägliche Küche einkaufen. Ihnen allen geben wir das Geld lieber als irgendwelchen Nahrungsmittelkonzernen. Das Erfreuliche dabei ist: Wir zahlen dadurch nicht mehr als früher, als wir uns durch Lock-Angebote noch zu »Impulskäufen« hinreißen ließen.

Außerdem gibt es viele der besten Zutaten obendrein sowieso gratis:

Die Brennnesseln und den Holunder hinterm Haus, die Vogelbeeren am Berg, den Waldmeister, den Bärlauch, die Schwammerl und viele andere Delikatessen, die oft unbeachtet in Wald und Flur gedeihen. Die Kräuter, wie Dost (Wilder Majoran) und Kudlkraut (Wilder Thymian), nehmen wir meist nebenbei beim Wandern mit.

Wie man zu guten Lebensmitteln kommt, muss natürlich jede und jeder für sich entscheiden. Es ist nur verwunderlich, wenn Leute beim Auto viel Geld fürs Motoröl ausgeben und dann Margarine statt Butter essen, um nur ja jeden Cent zu sparen.

Nebenbei kommt der Großteil dessen, was wir essen und verkochen, aus der Region. Natürlich ohne auf guten Parmesan, Kürbiskernöl oder Olivenöl verzichten zu wollen. Eine ganz spezielle Zutat von weit her ist durch die Jahre fixer Bestandteil unserer Küche geworden – das Tamari.

Tamari ist eine Sojasauce aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie wird in Japan seit Jahrhunderten durch milchsäure Fermentation der Sojabohnen hergestellt. Dabei reift sie 18 Monate lang in Zedernholzfässern. Wir beziehen Tamari vom steirischen Händler unseres Vertrauens.

An diesem Gewürz begeistert uns sein Geschmack beim Verfeinern von Suppen, Gemüse-, Nudel- und Fleischspeisen. Deshalb kommt es auch in einigen Rezepten vor. Bekannt ist Tamari für seinen hohen Gehalt an Nährstoffen. Na umso besser!



## Zwei Grundrezepte für genussvolle Speisen



### Gemüsesud

#### ZUTATEN:

Schalen und/oder geschnittene Stücke von:

- Wurzelwerk (Karotte, gelbe Rübe, Sellerieknolle, ...)

- Knoblauch
- Zwiebel
- Fenchelknolle
- Lauch
- Wasser

Beim Zubereiten von Gemüse fallen Schalen und z. B. Randstücke an, die noch in Ordnung sind. Es wäre schade, sie einfach wegzuworfen.

Da genügt es, diese in einen Topf zu geben, mit genügend Wasser zu bedecken und eine gute Stunde leicht wallend auszukochen. Intensiver im Geschmack wird dieser Sud, wenn man ihn über Nacht stehen lässt. Er ist der perfekte Ersatz für Suppenwürfel oder -pulver.

Beim Zubereiten von Gemüse fallen Schalen und z. B. Randstücke an, die noch in Ordnung sind. Es wäre schade, sie einfach wegzuworfen. Da genügt es, diese in einen Topf zu geben, mit genügend Wasser zu bedecken und eine gute Stunde leicht wallend auszukochen. Intensiver im Geschmack wird dieser Sud, wenn man ihn über Nacht stehen lässt. Er ist der perfekte Ersatz für Suppenwürfel oder -pulver.

**Ein kleiner Tipp:** Die Gemüsebrühe abkühlen lassen, in Eiswürfelbehälter abfüllen und einfrieren. So hat man sie immer portionsweise zur Hand.



### Strudelteig

#### ZUTATEN:

- 250 g Dinkelmehl
- 2 EL Öl
- 1 Ei

- ½ l lauwarmes Wasser
- 1 TL Essig
- 1 Prise Salz

In einer Schüssel das Mehl mit dem Wasser, Öl, Essig, Ei und Salz gut verrühren. Auf einem bemehlten Nudelbrett alles gut durchkneten, bis der Teig seidig glatt ist.

Abdecken und mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Tischtuch vorsichtig hauchdünn ausziehen, bis er durchsichtig ist.

Danach mit flüssiger Butter bestreichen, mit Gemüse, Obst oder auch mit Deftigem belegen – der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt! – und bei 180°–200°C im vorgeheizten Backrohr ungefähr 40 Minuten goldbraun backen.



## Hühnersuppe

### ZUTATEN:

- 1 Tasse Wurzelgemüse
- 1 kleines Suppenhuhn
- 1 Prise Salz
- 7 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 3 zerdrückte Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner (Neugewürz)
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe
- Wasser
- Suppenudeln



Eine besonders  
bekömmliche »Medizin«!

Das Wurzelgemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Suppenhuhn unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit einem sauberen Küchentuch trockentupfen.

In einem hohen Suppentopf 1 EL Öl erhitzen, das Gemüse kurz anrösten. Das Huhn, die Gewürze, die geschälte Knoblauchzehe dazugeben, mit so viel Wasser aufgießen, bis das Huhn gut bedeckt ist, und langsam dahinköcheln lassen.

Nach einer guten Stunde das Huhn aus dem Topf holen, auf einem großen Schneidbrett zerteilen, das Fleisch von den Knochen und der Haut lösen, in mittlere Stücke schneiden, zu der Suppe geben, mit Salz gut abschmecken und warm stellen.

In einem zweiten Topf Salzwasser für Suppenudeln aufstellen und diese nach Anleitung auf der Packung zubereiten.

Die Nudeln und die Suppe anrichten und mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Platz für Anmerkungen:

## Rindssuppe

### ZUTATEN:

- 2 Markknochen
- 1 kg Rindfleisch zum Kochen
- 1 Tasse Wurzelgemüse (Karotte, gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Sellerieknolle)
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Wacholderbeeren angedrückt
- 1 Prise Muskatnuss
- 4 Pimentkörner (Neugewürz)
- Salz
- Pfefferkörner



Bekömmlich, leicht und  
unheimlich kräftigend!

Rund 2,5 l Wasser zum Kochen bringen, die Knochen und das Fleisch kurz hineingeben und überbrühen. Das Brühwasser ausleeren und den Topf reinigen.

In den sauberen Topf kommen die Knochen und das Fleisch wieder hinein und werden mit kaltem Wasser bedeckt. Eine Prise Salz dazu. Das Ganze wird langsam zum Köcheln gebracht. Die Suppe soll ungefähr 3 Stunden leicht wallend – unter 100°C – köcheln.

Danach das geputzte Gemüse und die Gewürze dazugeben und weitere 2 Stunden köcheln lassen.

Anschließend die Suppe abseihen und mit Salz nachwürzen. Das Fleisch und das Gemüse herausnehmen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf Teller verteilen. Jetzt mit der Suppe übergießen und mit Petersiliengrün, frisch geriebenem Kren oder Schnittlauch bestreuen. Als Beilagen sind Grießnockerl, Frittaten und Suppenudeln ideal.

Um die Suppe zu entfetten, lässt man sie auskühlen und stellt sie in den Kühlschrank. Es bilden sich feste Fettaugen, die man einfach mit einem Löffel abschöpfen kann.

Platz für Anmerkungen:



## Jetzt gehen die Tore zwischen den Welten auf!



*Über Allerheiligen, Allerseelen und das keltische Neujahrsfest: In vorchristlicher Zeit begann das neue Jahr Ende Oktober. Der Gedanke dabei: Das Alte ist mit der Ernte abgeschlossen. Wie ein Kind im Mutterleib keimt das neue Jahr in den dunklen Winternächten heran und erblickt im Frühjahr das Licht der Welt.*

Samhain, die Nacht vom 30. Oktober auf den 1. November, ist in diesem Kalender die Nacht zwischen den Zeiten. Der Überlieferung nach, gehen in dieser Nacht die Tore zwischen den Welten auf – zwischen der Menschenwelt und der Anderswelt der Feen und Elben, aber auch zur Welt der Verstorbenen.

Im Christentum wurden daraus Allerheiligen und Allerseelen. Auch da wird der Toten gedacht. Mit dem »Seelenläuten« am Allerheiligentag steigen die armen Seelen, so sagt man, aus dem Fegefeuer auf und ziehen über die Welt. Deshalb stellt man Kerzen in die Fenster, damit sie nicht herumirren müssen. Allerheiligenstriezel, Seelenwecken und Seelenzöpfe werden gebacken. Man isst und trinkt auf das Wohl der Verstorbenen. Manche werfen für die armen Seelen Schmalznudeln ins Feuer. Geschichten werden erzählt, Erinnerungen aufgefrischt: Was man denn mit dem einen oder der anderen Verstorbenen alles erlebt hat, wie es zu dem und dem unglaublichen Ereignis gekommen ist.

So werden die Verstorbenen durch die Erzählungen wieder in die Mitte geholt.

Es heißt:



»Man lebt halb ängstlich, halb in liebender Verehrung mit den Toten, bis die Glocken am Morgen nach Allerseelen zum Abschied läuten.«



Der neue Jahreskreis wird also mit einem Dank an die Altvorderen begonnen: Mag sein für das, was im karmischen Stafettenlauf vor und für uns geschaffen wurde. Mag aber auch sein, weil man für die Zukunft draus lernen kann, wie man manches besser nicht macht. Beides hilft weiter.





## Vom Land, in dem man nie stirbt

*Dieses Volksmärchen stammt aus Italien. Vor allem bei Wanderungen durch die Kalkalpen – sei es durch das Tote Gebirge, das Steinerne Meer oder das Tennengebirge – kommt es mir immer wieder in den Sinn: Da ragen mächtige Felswände in den Himmel. Die Wege und Steige darin sind aber voll versteinertes Kuhtrittmuscheln und Fossilien. Sie zeigen anschaulich, dass diese hochalpine Landschaft vor Jahrmillionen ein Meer war.*

Vor langer, langer Zeit, war's gestern oder war's heut, da lebte einmal ein junger Bursch. Der war voller Kraft und Tatendrang. Gescheit war er obendrein auch. Drum dachte er auch viel nach. Aber wenn er so über das Leben nachdachte, dann gefiel ihm eines nicht – das Sterben.

»Nein«, sagte er, »sterben – das will ich nicht.« – »Das wird dir aber nichts helfen«, meinte ein Freund, »wir müssen alle sterben. Du genauso wie jeder andere auch.« – »Nein«, gab der Bursch trotzig zurück, »ich nicht. Ich suche nämlich das Land, in dem man nicht stirbt.« – »Was für ein Blödsinn!«, lachte der Freund, »das Land gibt es doch gar nicht.« – »Doch«, sagte der Bursch, »das Land gibt es – und ich werde es finden.«

So packte er alles zusammen, was man für einen langen, weiten Weg braucht, und zog los. Gleich aber, wo er auch fragte nach dem Land, in dem man nicht starb, alle schüttelten nur den Kopf: »Nein, so ein Land kennen wir nicht – und das gibt es wohl auch nicht.« Der Bursch ließ sich davon nicht verdrießen. Er zog weiter und weiter. Tage und Wochen vergingen.

Schließlich kam er an den Fuß eines mächtigen Gebirges. Steil ragten die Felswände vor ihm auf. Auf seinem Weg begegnete ihm ein Mann mit einem Radlbock, einem Schubkarren. »Na«, fragte ihn der, »wo willst du denn hin?« – »Ich suche das Land, in dem man nicht stirbt«, meinte der Bursch. »Weißt du, wo das ist?« – »Nein, davon weiß ich nichts«, meinte der andere. »Willst du denn nicht sterben?« – »So ist es«, sagte der Bursch, »ich will nicht sterben.« – »Dann bleib doch bei mir«, meinte der andere. »Ich muss das ganze Gebirge Stein für Stein mit diesem Schubkarren abtragen.« – »Wie? – Und vorher stirbst du nicht?« – »Nein! – Ich werde nicht sterben, bevor ich damit nicht fertig bin.« – »Das dauert wohl zigtausende Jahre?« – »Ja, das kannst du mir glauben. Zigtausend Jahre vergehen da wie nichts.« – »Aber dann musst du sterben?« – »Ja, wenn ich damit fertig

bin, muss ich sterben.« – »Dann ist das nichts für mich: Ich suche das Land, in dem man nie stirbt!«, sagte der Bursch entschlossen. Und schon zog er weiter auf seinem Weg.

Über das Gebirge kam er in einen tiefen Wald. Mittendrin begegnete ihm ein Mann mit einem Messer in der Hand. »Seit Jahren ist mir kein Mensch mehr untergekommen«, lachte der. »Sag, wo willst du denn hin?« – »Ich suche das Land, in dem man nicht stirbt. Weißt du, wo das ist?« – »Nein«, sagte der Mann, »das Land kenne ich nicht. Willst du denn nicht sterben?« – »So ist es: Ich will nicht sterben.«

»Dann bleib bei mir«, meinte der Mann. »Ich muss den ganzen Wald, Ast für Ast und Baum für Baum, mit meinem Messer niederschneiden. Sterben werde ich erst, wenn ich damit fertig bin.« – »Das dauert wohl hunderttausende von Jahren?«, fragte der Bursch. – »Ja, das kannst du dir denken: Das dauert eine kleine Ewigkeit«, meinte der Mann. – »Aber dann musst du sterben?«, fragte der Bursch. – »Wenn ich damit fertig bin, muss ich sterben«, bestätigte der Mann. »Dann ist das nichts für mich«, sagte der Bursch entschlossen. »Ich suche das Land, in dem man nie stirbt!«

Weiter ging der Weg durch den schier endlosen Wald. Endlich kam er hinaus und an den Strand eines weiten Meeres. Hier sah er einen Mann mit einer kleinen Ente. Den redete er gleich an: »Sag, guter Mann, weißt du, wo das Land ist, in dem man nicht stirbt?« – »Nein, so ein Land kenne ich nicht. Willst du denn nicht sterben?« – »Ja, ich will nicht sterben. Das Sterben gefällt mir nicht.« – »Dann bleib doch bei mir«, meinte der Mann. »Ich hüte diese Ente. Schluck für Schluck, schnabelvoll für schnabelvoll trinkt sie das Meer aus. Und ich lebe so lange, bis sie das ganze Meer ausgesoffen hat.« – »Ui, das dauert gewiss Millionen von Jahren«, staunte der Bursch. »Ja, das dauert eine Ewigkeit«, meinte der Mann. »Aber dann musst du sterben?«, setzte der Bursch nach. »Ja, nach dieser Ewigkeit muss ich sterben«, bestätigte der Mann. »Dann ist das trotzdem nichts für mich«, sagte der Bursch. »Ich suche das Land, in dem man nie und nimmer stirbt – auch in alle Ewigkeit nicht.« – »Aber überleg doch«, gab ihm der Mann zu bedenken, »dann hast du schon viel, viel länger gelebt als jeder andere Mensch. Ist das denn nichts?« – »Stimmt«, meinte der Bursch, »das ist schon sehr, sehr viel – aber für mich reicht es eben nicht.«

Unverdrossen zog er weiter und kam wieder in einen Wald. Ein Weg war kaum mehr zu sehen. Die Wildnis wurde immer undurchdringlicher. Mühsam kämpfte er sich durch das Dickicht. Plötzlich stand er auf einer Lichtung. Vor ihm ragte ein imposanter Bau auf. Neugierig ging er hin und klopfte ans Tor.

Ein Mann mit schlohweißen Haaren machte auf. Erstaunt fragte der: »Ja, was machst du denn hier, wo doch sonst kein Mensch herfindet?« – »Ach, Großvater, ich suche das Land, in dem man nicht stirbt«, sagte der Bursch. »Weißt du, wo das ist?«

»Gratulation, mein Sohn, du hast es gefunden!«, lachte der Alte. »Bleib hier bei mir und du wirst weder Krankheit noch Tod, weder Leiden noch Alter erleiden müssen.«

Endlich! – Der Bursche konnte es kaum fassen: Der lange, weite Weg und all das, was er mitgemacht hatte, waren nicht umsonst gewesen. Jetzt war er am Ziel. Er hatte es wirklich erreicht – das Land, in dem man nicht starb. Was für ein Glück!

Im Schloss bei dem Alten genoss er jetzt ein Leben in Saus und Braus. Es fehlte an nichts, aber auch an gar nichts. Die Zeit verging wie im Flug. Tage, Wochen, Monate und Jahre verrannen. Das Glück nahm kein Ende.

Immer wieder einmal kamen dem Burschen aber seine Freunde in den Sinn. Ach, wenn die wüssten! – Die würden staunen. Einmal noch hätte er sie gerne gesehen, die Freunde, die Familie, alle, die ihm ans Herz gewachsen waren. Er spürte, dass seine Sehnsucht nach seinen Liebsten von Tag zu Tag wuchs.

Eines Tages sagte er zu dem Alten: »Ich bin wirklich froh, hier bei dir zu sein. Das ist genau das, was ich immer erträumt und ersehnt habe. Zu gerne möchte ich aber noch einmal, ein einziges Mal, meine Liebsten sehen. Ich will wissen, wie es ihnen geht, und sie sollen wissen, dass ich noch lebe. Die werden staunen, wenn sie erfahren, dass ich das Ziel erreicht habe, das sie für unmöglich gehalten haben – das Land, in dem man nicht stirbt.«

»Wie stellst du dir das vor?«, gab der Alte zurück. »Alle, die du gekannt hast, sind schon lange gestorben. Da gibt es keinen Menschen mehr, der dich kennen würde.«

»Wieso?«, meinte der Bursch. »Sie leben doch genauso wie ich!«

»Nein«, wiederholte der Alte, »in der Menschenwelt sind inzwischen abertausende von Jahren vergangen. Da lebt niemand mehr, der dir vertraut ist.« – »Das kann ich nicht glauben«, sagte der Bursch. »Und sollte das wirklich so sein, dann möchte ich es mit eigenen Augen sehen.«



»Na gut«, lenkte der Alte ein, »wenn du das unbedingt willst: Ich leihe dir mein geflügeltes Ross. Auf ihm kannst du zurückreiten in das Land, wo du vor Zeiten geboren wurdest. Das Ross bringt dich auch sicher wieder hierher. Du darfst nur nicht absteigen, sonst könnte ein Unglück geschehen.«

»Ich steige gewiss nicht ab«, meinte der Bursch. »Wozu auch? – Mir reicht es vollkommen, mit eigenen Augen zu sehen, wie es bei mir zuhause zugeht. Dann stellt sich ja heraus, wer von uns zweien recht hat.«

Der Alte schüttelte nur den Kopf und führte das geflügelte Pferd aus dem Stall in den Hof. »Vergiss nicht: Gleich was geschieht, du darfst nicht absteigen!«, schärfte er dem Burschen noch einmal ein.

»Ich steige nicht ab«, wiederholte der. Drauf schwang er sich auf das geflügelte Ross – und schon ging's mit mächtigen Flügelschlägen durch die Luft auf und davon.

Unter ihm breitete sich das Land aus. „Da wird jetzt bald das Meer kommen“, sagte er sich. Aber was sah er da: Unter ihm ragte ein mächtiges Gebirge in die Höhe! Weiter ging's auf den Wald zu. Aber da sah er ein weites Meer. Sonderbar. – Jetzt musste bald das Gebirge auftauchen. Nein, unter ihm erstreckten sich weite Waldungen.

Wie gut, dass ich da nirgends geblieben bin, sagte er sich, da wäre ich gewiss nicht mehr am Leben.

Endlich kam er in seine Heimat. Aber auch die war nicht mehr wiederzuerkennen. Wo früher Wildnis gewesen war, erstreckten sich jetzt Städte. Und dort, wo sich einst Städte ausgebreitet hatten, gab es nun nur noch karge Einöde. Er kam aus dem Staunen nicht heraus. Alles, wirklich alles, hatte sich ganz und gar verändert. Wo er auch hinschaute: alles fremde Menschen. Natürlich erkannte ihn niemand. Wie auch. Seine Freunde und Verwandten waren offenbar schon lange tot.

»Er hat also wirklich recht, der Alte«, murmelte er. »Jetzt habe ich es mit eigenen Augen gesehen. Da kann ich gleich wieder umkehren!«

Sofort wendete er das Pferd in der Luft. Da sah er unten auf der Erde ein Fuhrwerk. Es war schwer beladen mit Schuhen. Auf den zweiten Blick sah er, dass diese Schuhe alle ausgetreten und abgetragen waren. Was für eine eigenartige Fracht?

Ein Rad vom Fuhrwerk hatte sich in einem Schlagloch verfangen. Der Kutscher bemühte sich, den Wagen wieder flottzukriegen. Das war offenbar nicht so einfach. In seiner Not

flehte er zum Himmel, schaute auf und sah den Burschen am fliegenden Pferd.

»He, du da oben!«, rief er ihm zu. »Du siehst, wie ich mich abmühe: Sei doch so gut und hilf mir!« – »Tut mir leid, ich kann nicht!«, gab der Bursch zurück. »Ich darf nicht absitzen – und muss wieder zurück!« – »Jetzt hab dich nicht so«, setzte der Kutscher nach, »einmal antauchen genügt! Dann ist das Werkl wieder flott. Es wird schon finster – und ich muss noch in die Stadt. Komm schon, hilf mir! Das geht ruck, zuck!«

Eigentlich wollte der Bursch nicht. Andererseits: Es war wirklich eine Kleinigkeit. Was war denn schon dabei!?

»Komm jetzt!«, bettelte der Kutscher. »Es wird bald finster! Gib dir einen Ruck.«

Ja, warum eigentlich nicht?

Der Bursch ritt hin zum Fuhrwerk, sprang vom Pferd und stemmte sich gegen den Wagen. Da umarmte ihn der Kutscher. »Endlich!«, sagte er, »endlich habe ich dich erwischt! Schau nur, all die Schuhe habe ich in all den Jahren auf der Suche nach dir abgetragen, durchgetreten und ausgelatscht, aber jetzt habe ich dich.«

»Jetzt sag einmal, wer bist du denn?«, fragte der Bursch verwundert.

»Ich?«, sagte der Kutscher mit stolzer Stimme, »ich bin dein Tod!« Drauf umarmte er den Burschen noch einmal und gab ihm einen Kuss auf die Stirn.

Da sackte der Bursch zusammen. Jetzt hatte auch er seinen Frieden gefunden.

Das fliegende Pferd aber war schon wieder am Weg zurück – in das Land, in dem man nicht starb!

## Allerheiligenstriezel und Himmelsstiege

### ZUTATEN:

- 500 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Germ
- ¼ l Milch
- 1 Prise Salz
- 80 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eidotter
- 1 TL Vanillezucker
- je 1 EL geriebene Schale einer Bio-Zitrone/Bio-Orange
- 1 Verschlusskappe Rum
- 1 Eidotter und 2 EL Milch zum Bestreichen



Das Mehl in eine große Schüssel geben. In der Mitte wird eine kleine Mulde gemacht. Den Germ mit 1 EL Zucker und 3 EL lauwarmen Milch in einer kleinen Schüssel glatt verrühren, in die Mulde gießen und zugedeckt an einem warmen Ort rund 15 Minuten aufgehen lassen.

Die restlichen Zutaten kommen zu dem Mehl und dem Vorteig in die Schüssel und werden mit dem Kochlöffel oder den Mixer-Knethaken so lange geschlagen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig auf ein bemehltes Nudelbrett legen, in drei gleich große Teile schneiden, zu Kugeln formen, mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt rasten lassen.

Die Teigkugeln mit der Hand kurz kneten und zu gleich langen Rollen wuzeln. Die Enden sollten dünner sein als die Mitte.

Die drei Rollen nebeneinander mit Abstand gerade vor sich hinlegen, die oberen Enden jeweils zusammendrücken und einen Zopf flechten. Den Anfang und das Ende ein wenig nach unten einschlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort nochmals aufgehen lassen.

Für die Himmelsstiege wird der Teig in 5–7 Teile geteilt. Diese werden zu Rollen gewuzelt und die Enden werden zu kleinen Schnecken geformt. Die so entstandenen Sprossen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aneinanderlegen, abdecken und aufgehen lassen.

Den Eidotter mit 2 EL Milch versprudeln und den Striezel wie die Himmelsstiege damit bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ungefähr 30–40 Minuten goldbraun backen. Ausgekühlt mit Staubzucker bestreuen.

**Bitte beachten:** Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben!

## Rindfleisch mit Semmelkren und Blaukraut

### ZUTATEN:

- Gekochtes Rindfleisch (siehe Rezept Rindssuppe S. 13)
- 2 Semmeln (Brötchen) vom Vortag
- 3–4 Schöpflöffel Rindssuppe
- ¼ Becher Schlagobers (Schlagsahne)
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL frisch geriebener Kren (Meerrettich)
- 1 mittelgroßer Blaukrautkopf
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- ¼ l Rotwein
- ¼ l Gemüsesud (siehe Rezept S. 11)
- 1 TL gestoßener Kümmel
- 1 TL Thymian
- 1 TL Liebstöckel
- 1 TL Tamari



Den Blaukrautkopf waschen, halbieren, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls hauchdünn schneiden. Den Kümmel im Mörser zerstoßen.

In einem Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig andünsten, den Kümmel und das Blaukraut dazugeben und kurz mitrösten.

Dann mit dem Gemüsesud und dem Rotwein ablöschen. Mit Thymian, Liebstöckel, Salz und Pfeffer würzen und so lange dünsten, bis das Kraut weich ist. Eventuell 1 TL Mehl in 2 EL Wasser glatt-rühren, zum Kraut geben, aufkochen, eindicken lassen und mit Tamari nachwürzen.

Während das Kraut dünstet, die Semmeln in Stücke schneiden, in einen Topf geben, die Rindssuppe darübergießen und einweichen lassen. Die Semmeln nun auf kleiner Flamme unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen aufkochen lassen. Danach das Obers und den geriebenen Kren unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss das gekochte Rindfleisch noch heiß in dünne Scheiben schneiden und mit dem Blaukraut und dem Semmelkren auf Tellern anrichten.

## Da lachte die Fee!

*Wünschen ist eine hohe Kunst. Mitunter werden Wünsche leichtfertig ausgesprochen. Gehen sie dann in Erfüllung, gibt's oft die große Enttäuschung. Dabei ist auch das gut: Das Ende einer Täuschung ist nämlich die Voraussetzung für das wirkliche Leben.*

Vor langer, langer Zeit, war's gestern oder war's heut, da lebte einmal ein Bauer. Der hatte zusammen mit seiner Frau und seiner alten Mutter ein hartes Leben. Trotz aller Mühe und Arbeit reichte es gerade zum Nötigsten. Oft war Schmalhans Küchenmeister. Einmal ging der Bauer im späten Herbst in den Wald, um einen Baum zu fällen. »Ach«, seufzte er, »warum kann das Leben nicht ein wenig leichter sein. Immer nur schufteten, schufteten, schufteten. Und was schaut dabei heraus – nichts als das nackte Überleben.« Schweren Schrittes stapfte er hinauf in den Bergwald.

Na ja, immerhin war der Baum, den er fällen wollte, groß und mächtig. Dafür würde er gutes Geld bekommen. Das würde das Leben wieder ein klein wenig leichter machen.

Beim Baum angekommen, packte der Bauer das Werkzeug aus. Er nahm die Hacke und holte damit aus, als ob er den Baum mit einem Hieb umhauen wollte.

In diesem Moment aber ging der Baum vor ihm auf. Eine wunderschöne Frau kam zum Vorschein: Das war eine Fee! – »Halt ein!«, rief sie. »Schlag den Baum nicht um! Verschone ihn! Der Baum ist mein Zuhause!«

Der Bauer war baff. Er stand da, fassungslos, wie vom Blitz getroffen. »Na, wenn das so ist ...«, stammelte er, »... dann ... dann verschone ich ihn halt, den Baum. Aber wir bräuchten halt das Geld!«

»Hör zu, Bauer«, beruhigte ihn die Fee, »was du tust, soll nicht umsonst geschehen. Dafür, dass du meinen Baum verschonst, gebe ich dir die Kraft, dass dir ein Wunsch in Erfüllung geht. Gleich, was du dir wünschst!«



Der Bauer musste das alles erst fassen. Er brauchte Zeit, Zeit zum Nachdenken. »Da habe ich aber eine Bitte!«, sagte er. »Das alles will gut überlegt sein. Gib mir dafür ein wenig Zeit!« »Gut«, sagte die Fee, »das ist ein weiser Vorschlag. Komm in drei Tagen wieder und sag mir, was du dir wünschst. Das wird dann erfüllt werden.«

Im nächsten Moment stand der Baum wieder da wie eh und je. Von einer Fee war nichts mehr zu sehen.

Der Bauer aber packte sein Werkzeug wieder zusammen und machte sich auf den Heimweg. Dabei überlegte er die ganze Zeit: Was sollte er sich wünschen?

Ein Schloss mit prächtigen Schätzen und einer großen Dienerschaft wäre verlockend. Oder doch lieber einen imposanten Gutshof mit viel Vieh und viel Grund? Damit hätte man immer ein gutes Leben, und gesund wäre es wohl auch!

Zuhause angekommen war er immer noch in Gedanken versunken. »Mein lieber Mann, du bist heute aber früh zurück!«, meinte seine Frau.

»Liebe Frau, du wirst es nicht glauben, was heute geschehen ist«, sagte er mit leuchtenden Augen, »und doch ist es wahr!«

Drauf erzählte er ihr von dem Baum, von der Fee und von dem Wunsch. »Und jetzt überlege ich schon die ganze Zeit, was wir uns wünschen sollen, damit wir ein gutes Leben haben: Vielleicht ein prächtiges Schloss oder einen stattlichen Gutshof?«

»Was sagst du? Wir haben einen Wunsch frei? Der wird erfüllt – gleich was es ist – und du, du denkst nur an Geld und Gut?«, hakte seine Frau ein. »Das ist doch ganz klar, was wir uns wünschen: Ein Kind möchte ich! Endlich kann unser sehnlicher Wunsch nach einem Kind erfüllt werden! Gibt's denn etwas Schöneres?«

»Aber nein, Frau, überleg doch einmal«, meinte der Mann, »wir haben selber kaum genug zum Beißen – und du willst ein Kind? Wie sollen wir denn auch noch ein Kind durchbringen? Da leiden wir doch alle miteinander Hunger und Not.«

»Nein«, gab die Frau zurück, »es heißt doch: Schickt der Herrgott das Haserl, so schickt er auch das Graserl! Wenn wir erst das Kind haben, wird sich schon alles finden. Und ich möchte ein Kind!« Sie setzte sich hin und weinte bitterlich.



Da kam die alte Mutter des Bauern herein. »Was hast du denn?«, fragte sie die junge Bäuerin, »warum weinst du?«

»Ach, es ist wegen deinem Sohn«, klagte die Junge, »jetzt könnte mein Wunsch nach einem Kind endlich in Erfüllung gehen. Aber er, er denkt nur an Geld und Gut.« Drauf erzählte sie der alten Frau von dem Baum, von der Fee und dem Wunsch.

Da wurde die Alte ganz ernst und meinte bitter: »Ja, so seid ihr! Ihr denkt immer nur an euch! – Ich spüre, dass ich auf meine alten Tage blind werde. Mehr und mehr lässt mein Augenlicht nach. Soll ich denn blind in die Grube rumpeln? Nein! Ich möchte wieder sehen – und zwar klar und deutlich. Jetzt könnte mir der Wunsch erfüllt werden. Aber wer kümmert sich um eine alte Frau, für die es dunkel wird im Leben.« Sie setzte sich auf die Ofenbank und weinte ebenfalls bitterlich in sich hinein.

Der Bauer wusste jetzt überhaupt nicht mehr, wo ihm der Kopf stand. Was sollte er nur tun?

In seiner Not ging er an die frische Luft, um wieder einen klaren Kopf zu bekommen – hinaus in den Wald. Dort setzte er sich unter einen Baum. Bald darauf war er eingeschlafen.

Als er wieder munter wurde, musste er kurz überlegen: Wo und warum war er denn da? Ach ja, der Wunsch!

Und in diesem Moment wusste er, wie er es angehen musste. Gleich machte er sich auf zum Baum. Dort klopfte er sacht gegen den Stamm. Da ging der Baum auf. Die Fee kam wieder zum Vorschein.

»Weißt du jetzt, was du dir wünschst?«, fragte sie ihn. »Ja«, sagte er bestimmt, »ja, das weiß ich ganz genau.«

»Dann sprich!«, sagte die Fee.

»Hör zu!«, sagte er entschlossen. »Ich wünsche mir, dass meine alte Mutter mit bestem Augenlicht und klarem Blick zuschaut, wie meine liebe Frau unser neugeborenes Kind voll strahlender Gesundheit in eine Wiege aus Gold, Edelsteinen und Diamanten legt!« Da lachte die Fee. »Gut«, meinte sie, »so soll es sein!«

Und genauso war es auch. Sie haben das Ziel ihrer Wünsche erreicht, heißt es. Geb's Gott, dass wir es auch erreichen!

## Vom Kreuz in der Nuss

*Diese Sage ist in der Gegend rund um die Stadt Steyr überliefert.*

*Vom geheimnisvollen »Kreuz in der Nuss« wird aber im ganzen Alpenraum erzählt. Die Geschichte könnte sich also anderswo genauso abspielen:*

**W**ar es so, oder war es nicht so, und wäre es nicht so gewesen, dann könnte man es wohl nicht so erzählen:

Da war ein Förster am Heimweg aus der Stadt. Der Mann war verzweifelt. Seine Tochter lag zuhause schwer krank im Bett. Der Doktor hatte ihr eine Medizin verschrieben. Er meinte, die wäre wohl das Einzige, was wirklich helfen würde. Deshalb wollte der Förster die Medizin aus der Apotheke holen. Dort hatte er aber erfahren, dass die Medizin ein Vermögen kostete. So viel Geld konnte er beim besten Willen nicht aufbringen. Was sollte er jetzt tun? Er konnte doch nicht zuschauen, wie seine Tochter langsam und elend zugrunde ging. In seiner Not überlegte er hin und her.

Ja, da war guter Rat teuer!

Auf seinem Weg kam der Förster durch einen Wald. Da sah er bei einem Felsen eine Höhle. Neben dem Eingang lag ein Zwerg und schlief. Der Förster überlegte keine Sekunde. Mit ein, zwei schnellen Schritten war er dort. Und schon hatte er den Zwerg gepackt.

Der fuhr jäh aus dem Schlaf. »Habe ich dich!«, rief der Förster. »Du kommst mir nicht mehr aus. Es sei denn, du zeigst mir einen Schatz voller Gold und Edelsteine. Davon habt ihr Zwerge sicher mehr als genug.«

Der Zwerg wusste gar nicht, wie ihm geschah. Der Förster erzählte ihm aber sogleich von seiner kranken Tochter und von der Medizin, die ein Vermögen kostete. Wäre das nicht, dann hätte er ihn, den Zwerg, sicher nicht so unsanft aus dem Schlaf geholt. Aber weil die Not groß war ...

»Na gut«, meinte da der Zwerg, »du willst also einen Schatz. Den kannst du haben.« Drauf rappelte er sich auf. Der Förster hielt ihn immer noch fest im Griff. »Du entwischst mir nicht«, sagte er. – »Nein, ich entwische dir nicht«, meinte der Zwerg. »Würde ich das wirklich wollen, dann wäre es nämlich schon längst geschehen. Komm mit!«

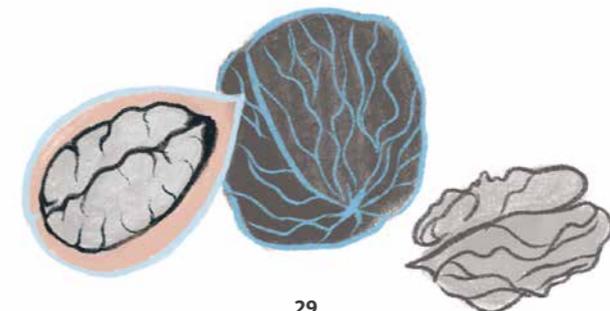
Miteinander gingen sie hinein in die Höhle. Durch verwinkelte Gänge stiegen sie tiefer und tiefer in den Berg. Endlich kamen sie in eine Kammer. Von oben fiel hier Licht herein. Es brachte eine Fülle von Kostbarkeiten zum Funkeln und Leuchten. »Nimm dir, was du nehmen willst«, meinte der Zwerg. »Es ist ja genug da!«

Das brauchte er dem Förster nicht zweimal zu sagen. Gleich stürzte sich der auf den Schatz und steckte ein, was er nur kriegen konnte. Der Zwerg aber war flugs auf und davon. Vom einem Felsvorsprung rief er dem Förster noch zu: »Hör zu, der Schatz ist ein Vermögen wert. Viel mehr hättest du aber bekommen, wenn du mich gefragt hättest, wozu das Kreuz in der Nuss gut ist.«

Sprach's und war im nächsten Moment verschwunden.

Das Kreuz in der Nuss? Was kümmerte das den Förster! – Jetzt hatte er endlich genug, um die Medizin für die Tochter zu kaufen. Für ein gutes Leben im Wohlstand reichte der Schatz obendrein. Was konnte er sich noch wünschen?

Die Tochter wurde wirklich wieder gesund. Das war für ihren Vater das Allerallerwichtigste. Wozu aber das Kreuz in der Nuss gut ist – wer weiß?



## Annas Gemüsesuppe

### ZUTATEN:

- 1 Bund Suppengemüse
- 4 mittelgroße Erdäpfel
- 1½ l Wasser
- Salz
- Kümmel
- Liebstöckel
- Thymian
- Majoran
- Lorbeerblatt
- 60 g Butter
- 40 g Mehl
- ½ Becher Sauerrahm (Schmand)
- 1 Verschlusskappe Essig
- 1 TL Tamari

Das Suppengemüse und die Erdäpfel putzen, kleinschneiden und im gesalzenen Wasser mit dem Kümmel weichkochen. In einem anderen Topf die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Jetzt diese Einbrenn vom Herd nehmen und mit dem Sauerrahm glatrühren. Das Ganze mit dem Schneebesen vorsichtig in die Suppe sprudeln und mit Liebstöckel, Thymian, Majoran, Essig, dem Lorbeerblatt und Tamari abschmecken.

Besonders kräftig ist die Suppe, wenn sie schon am Tag zuvor zubereitet und frisch aufgeköcht mit Zwieballen (einer Almtaler Spezialität aus dunklem Gebäck) oder Schwarzbrot gegessen wird.

*Für dieses Rezept danken wir Anna Wittmann, der Lehrmeisterin des Erzählens!*



*Aus bester Familientradition!*

## Nusskuchen

### ZUTATEN:

- 3 Eier
- 250 g Zucker
- ½ Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- ½ Backpulver
- 100 g geriebene Walnüsse
- 100 ml Wasser
- 100 ml Öl

In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Öl schaumig rühren. Das mit dem Backpulver, Kakao und Nüssen vermischte Mehl dazugeben und das Wasser einrühren. Eine Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl oder Semmelbröseln instauben. Den Kuchenteig in die vorbereitete Form einfüllen und bei 180°C im Backrohr rund 1 Stunde backen. Den fertigen Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.



*Eine süße Spezialität, die richtig satt macht!*

## Kürbis-Lasagne

### ZUTATEN:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 große Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zwiebel
- 2 Packungen Lasagne-Blätter
- ¼ l Gemüsesud
- ¼ l Weißwein
- Saft einer ½ Zitrone
- 2 Becher Crème fraîche
- 1 EL Kräuteressig
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Liebstöckel
- 1 Msp. Ingwer
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Muskatnusspulver
- 1 Prise Chiliflocken
- 150 g Parmesan gerieben
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Butter für die Form

Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Karotte und Zwiebel schälen. Nun das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf 2 EL Öl erhitzen, die Zwiebel glasig andünsten, die Karotten- und Kürbiswürfel anrösten und mit dem Gemüsesud und Weißwein ablöschen. Eventuell etwas Wasser aufgießen und mit Ingwer, Nelken, Chiliflocken, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Kräuteressig, zerdrücktem Knoblauch, dem Zitronensaft würzen und eine gute halbe Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine Auflaufform mit weicher Butter einfetten und das Basilikum, Oregano, Thymian und Liebstöckel in einer Schüssel durchmischen. Die Speisestärke mit wenig Wasser in einer Tasse glatrühren, ins Kürbisgemüse einrühren, eindicken lassen und mit Salz nochmals gut abschmecken.

In die gebutterte Auflaufform abwechselnd das Kürbisgemüse und die mit Crème fraîche bestrichenen Lasagne-Blätter schichten. Dazwischen die Kräutermischung dünn auf den Kürbis streuen. Das Gemüse kommt zum Schluss. Noch den geriebenen Parmesan drüberstreuen und die Lasagne bei 180°–200°C im Backrohr 45 Minuten backen.

Wunderbar schmeckt dazu ein Rote-Rüben-Salat mit frisch geriebenem Kren oder ein Endivien-salat mit Kürbiskernöl und Balsamico-Essig.



*Die Fülle des Herbstes auf einem Teller*



## Advent – Die Zeit der Erwartung



*Der Name Advent kommt vom griechischen »epipháneia«, auf Deutsch »Erscheinung«. Im Römischen Reich war damit der Besuch eines gottgleichen Herrschers gemeint, aber auch die Ankunft der Gottheit im Tempel. Der Advent ist die Zeit der inneren Sammlung und Vorbereitung auf Weihnachten.*

*Da wird der Adventkranz geflochten. Sonntag für Sonntag und Kerze für Kerze rückt Weihnachten näher – die Zeit der »geweihten« Nächte.*

Gleich am 4. Dezember wird mit der hl. Barbara eines der drei Heiligen Madln gefeiert. „Margaretha mit dem Wurm, Barbara mit dem Turm, Katharina mit dem Radl, das sind die drei heiligen Madl“, heißt es. In ihnen leben die vorchristlichen Schicksalsfrauen weiter: Urd (Vergangenheit), Werdandi (Gegenwart) und Skuld (Zukunft). Am Tag der hl. Barbara schneidet man Kirschenzweige und stellt sie im Haus in eine Vase. Blühen sie zu Weihnachten, so ist das ein Zeichen kommenden Glücks.

Gleich nach dem Barbara-Tag kommt am 6. Dezember der Nikolaus mit dem Krampus. Die beiden rufen in Erinnerung, was wirklich wichtig ist im Leben.

Der Krampus verkörpert dabei das wilde, ungebremste, vitale Feuer. Im Gegensatz zu den Perchten ist er deshalb rotgesichtig. Seine lange Zunge hängt ihm aus dem Mund. Auch sie ist feurig-rot. Mit der Rute reinigt er die Menschen von dem, was nicht mehr gebraucht wird. Entschlackung auf die grobe Tour. Der Nikolaus schenkt Nüsse, also Nahrung für die Geisteskräfte, und Äpfel, die Frucht der Erkenntnis.

Eines ist beim hl. Nikolaus besonders verblüffend: Als historische Gestalt ist er schwer fassbar und wird doch in ganz Europa seit Jahrhunderten mit großer Begeisterung verehrt. In Osteuropa lautet ein weitem bekannter Spruch:



»Wenn Gott je stirbt,  
dann machen wir den  
heiligen Nikolaj zum  
lieben Gott!«



Dazu passt, dass dem Nikolo gerne unterstellt wird, allwissend zu sein. Oft wird er mit einem großen Buch dargestellt. Darin steht alles über das Leben der Menschen verzeichnet. Nicht so beim mysteriösen Nikolo-Umzug im oberösterreichischen Windischgarsten. Hier erlangt der hl. Nikolaus die Allwissenheit durch seinen kleinen Finger.



Bei diesem traditionellen Nikolo-Umzug gesellen sich zum Nikolaus übrigens nicht nur der Krampus, sondern auch die »Habergergoß«, der riesenhafte »Klaubauf«, der schweinsköpfige »Leutfresser«, »Einsiedler«, »Jäger« mit Hirschgeweihen auf dem Kopf, »Zwerge« und »Riesen« sowie die reich geschmückte »Nikolofrau«. Die UNESCO nahm diesen faszinierenden Umzug ins Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes auf.

Die entscheidende Frage des Nikolaus aber ist: »Bist du auch artig?« Das heißt nicht: »Bist du auch brav?«!

Nein, das wäre eine fatale und banale Missdeutung. Allzu oft wird der Nikolaus ja auch als Erziehungshilfe missbraucht. Das, was der Nikolaus als mythische Gestalt meint, ist genau das, was er sagt, nämlich

»Bist du nach deiner Art?«

Also: Lebst du das, was du wirklich bist? – Gute Frage. Da heißt es zuerst einmal eines klären: Wer und was bin ich denn wirklich?

## Lebkuchen-Krampus & -Nikolo

### ZUTATEN:

- 200 g Honig
- 5 EL Milch
- 100 g Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
- 2 EL Kakaopulver
- 500 g Mehl
- 1½ Päckchen Backpulver
- 1 Eidotter
- 1 Nikolaus-Ausstechform

### FÜR DEN ZUCKERGUSS:

- 3 EL Staubzucker
- 1 TL Zitronensaft

Honig, Milch, Rohrzucker, Vanillezucker und Butter in einem großen Topf langsam erwärmen. So lange rühren, bis sich der Zucker und der Honig aufgelöst haben. Die Masse abkühlen lassen. Mehl und Backpulver vermengen. In die fast abgekühlte Honigmischung das Ei, das Lebkuchengewürz, das Salz, den Zitronenabrieb, das Kakaopulver sowie  $\frac{2}{3}$  des mit Backpulver vermischten Mehls hinzugeben. Das restliche Mehl auf ein vorbereitetes Nudelbrett streuen, den Teig darauf durchkneten, ungefähr  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen und Nikoläuse ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem Eidotter bestreichen. Das Backrohr auf 180° C vorheizen und den Lebkuchen 5 – 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Danach auskühlen lassen. In einer kleinen Schüssel Staubzucker und Zitronensaft zu einer dicken Glasur rühren. Die Nikoläuse damit nach Belieben verzieren. Fertig!



## Warum der Krampus mit dem Nikolaus ziehen muss

*Diese schwankhafte Legende haben wir dem Volkskundler Felix Karlinger zu verdanken. Er entdeckte sie in einer Sammlung aus der Ukraine.*

Wer weiß schon, seit wann der heilige Nikolaus mit seinem Esel durch die Welt zieht. Aber eines ist seit jeher bekannt: Er hilft den Menschen, die in Not sind und seine Hilfe brauchen.

Das machte ihn immer schon bei den Menschen beliebt. Einem aber gefiel das gar nicht – dem Teufel! Ihn ärgerte dieser Heilige und seine Beliebtheit gewaltig. Dagegen wollte er etwas unternehmen. So lauerte er dem heiligen Nikolaus auf.

»Na, Nikolaus, was treibst du denn immer so?«, redete er ihn an.

»Was ich treibe?«, fragte der heilige Nikolaus. »Ich ziehe durch die Welt, und wo mich Leute um Beistand bitten, helfe ich so gut ich kann!«

– »Aber das ist doch eine fade Geschichte!«, meinte der Teufel.

»Fad, meinst du?«, meinte der Nikolaus, »also fad wird mir dabei eigentlich nicht.«

»Doch, doch«, höhnte der Teufel, »gib's nur zu. Ich weiß etwas, das Pfeffer ins Leben bringt!«

»Pfeffer ins Leben?«, sagte der Nikolaus nachdenklich. »Was soll denn das sein?«

»Eine Wette!«, rief der Teufel aufgekratzt. »Machen wir doch eine Wette!«

»Und worum sollen wir wetten?«, fragte der Nikolaus. – »Wetten wir, dass der eine erraten muss, was der andere denkt«, sagte der Teufel listig, und fügte hinzu: »Wer gewinnt, darf mit dem anderen machen, was er will, selbst wenn er ihn zum Fressen gern hat.«

»Prost Mahlzeit!«, lachte da der Nikolaus. »Na gut, warum nicht: Wetten wir also! – Du beginnst, Teufel. Denk nach!«

Jetzt begann der Teufel zu überlegen. Und worüber dachte er nach? Natürlich war er sich seines Sieges gewiss. Deshalb überlegte er, was er dann mit dem heiligen Nikolaus machen würde? »Soll ich ihn gesotten oder gebraten fressen?«, fragte er sich. Das würde ein saftiger Happen werden. Beim Gedanken daran fuhr er sich mit seiner langen Zunge genießerisch

über die Lippen. »So, mein lieber Herr Nikolaus«, meinte er dann, »woran habe ich gedacht?«  
»Ganz einfach«, lachte der Nikolaus, »du hast überlegt, ob du mich gesotten oder gebraten fressen willst. Das war nicht zu übersehen!«

Ui, da machte der Teufel vor lauter Wut einen gewaltigen Satz hoch in die Luft. Wie konnte er sich nur so dumm verraten?

»So, und jetzt bist du dran!«, rief er dann. Da machte der heilige Nikolaus die Augen zu und überlegte. Der Tag war schon lang – und anstrengend obendrein. Kaum, dass der Nikolaus die Augen geschlossen hatte, ging ihm auch schon ein Schläfchen zu.

Er nickte kurz ein – fuhr aber gleich darauf wieder mit einem Ruck in die Höhe. »Also dann, Herr Teufel«, fragte er drauf, »was habe ich jetzt gedacht?«



Der Teufel überlegte: Woran kann ein heiliger Mann wie der Nikolaus schon denken? »An Gott hast du gedacht!«, rief er schließlich.

»An sonst nichts als Gott!«

»Nein, mein lieber Teufel«, lachte da der Nikolaus, »mir ist ein Schläfchen zugegangen, da habe ich nicht einmal an den lieben Gott gedacht, sondern ganz einfach an gar nichts!«

Ui, was war der Teufel da wild. Aber was sollte er jetzt tun? – Ein Heiliger, wie der Nikolaus, der konnte ja gar nicht lügen. Er, der Teufel, hatte die Wette also verloren!

»Ärgere dich nicht!«, meinte drauf der Nikolaus, »du bekommst noch eine zweite Chance! Hör zu, du musst nur raten, was ich jetzt in meiner Hand halte.«

Drauf drehte sich der Nikolaus um und beugte sich nieder. Es sah ganz so aus, als ob er etwas aufheben würde.

»Mich kriegst du nicht noch einmal dran«, sagte sich der Teufel. »So dumm bin ich auch wieder nicht!«

»Nun, was habe ich jetzt in meiner Hand?«, fragte ihn der Nikolaus – »Nichts! Nichts! Gar nichts hast du in deiner Hand!«, rief der Teufel triumphierend.

»Doch«, sagte der heilige Nikolaus, »ich habe etwas in meiner Hand – nämlich meinen Ring!«

Freundlich lachte er den Teufel an und hielt ihm den Ring entgegen. Auch dagegen ließ sich nichts sagen. Was nun? Der Teufel hüpfte vor Ärger und Wut.

»Armer Teufel, jetzt hast du dich selbst drangekriegt!«, lachte der Nikolaus. »Aber hab keine Angst. Der Appetit auf dich ist mir längst vergangen. Ich werde dich bestimmt nicht fressen. Die Wette hast du allerdings verloren. Deshalb sollst du künftig einmal im Jahr mein Diener sein. Als Krampus wirst du mit deiner Rute alle, die es nötig haben, wieder auf Vordermann bringen und ihnen das abputzen, was sie nicht mehr brauchen!«  
Was blieb dem Teufel da anderes übrig? Der Diener vom Nikolaus zu sein gefiel ihm zwar gar nicht, andererseits war es immer noch besser als gefressen zu werden.

So zieht er seither einmal im Jahr als Diener vom Nikolaus durch die Welt. So zuwider ihm das Ganze auch ist: Er muss dabei machen, was ihm der heilige Nikolaus anschafft. Blöd für ihn, gut für uns!



## Chai

### ZUTATEN:

- 1 l Wasser
- ½ l Milch
- 1 Becher Schlagobers (Schlagsahne)
- 2 EL Kandiszucker
- 2 TL Schwarztee
- ¼ Vanilleschote
- 2 Sternanis
- 3 ganze Nelken
- 2 gestoßene Kardamom-Kapseln
- ¼ Zimtrinde
- 1 Msp. Muskatnusspulver
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 1 Msp. Curcuma - Gelbwurzel
- ½ TL Zimtpulver
- 2-3 EL Rohrzucker

In einem hohen Topf das Wasser mit dem Kandiszucker und den Gewürzen – ausgenommen das Zimtpulver und der Rohrzucker – zum Kochen bringen. Drauf die Milch und den Schwarztee dazugeben. Sobald der Chai das erste Mal aufwallt, vom Feuer nehmen, kurz umrühren, nochmals aufkochen, wegstellen, kurz ziehen lassen und durch ein Sieb in einen Krug seihen. Mit dem Schlagobers aufgießen, das Zimtpulver mit einem Quirl oder Schneebesen im Chai versprudeln und mit dem Rohrzucker süßen.



## Palatschinken mit Apfelfülle

### ZUTATEN:

- ½ l Milch
- 250 g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Rum
- 3 Eier
- 3 säuerliche Äpfel
- 1 TL Zimt
- 2 EL Honig
- Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Milch, Salz, Eier, Rum und Dinkelmehl zu einem glatten Teig verrühren und kurz rasten lassen. Die Äpfel mit der Schale grob in eine Schüssel reiben und gut mit Honig und Zimt durchmischen.

Anschließend in einer Palatschinken-Pfanne etwas Fett erhitzen, einen Schöpfer Teig gleichmäßig darin verteilen, auf beiden Seiten goldgelb backen und im Backrohr bei niedriger Temperatur auf einem Teller abgedeckt warmhalten. Weiter den restlichen Teig verarbeiten.

Auf den fertigen Palatschinken die Apfelfülle verteilen, diese dann einrollen und mit Staubzucker bestreuen. Dazu schmeckt ein heißer Schoko- und Vanillepudding besonders gut.



## Von der alten Frau, zu der der liebe Gott auf Besuch kam

*Das ist eines dieser Volksmärchen, die so richtig aus dem Leben gegriffen daherkommen. Es stammt aus Siebenbürgen.*

Vor langer, langer Zeit, war's gestern oder war's heut, da lebte einmal eine alte Frau. Die bemühte sich mit aller Kraft und Ehrlichkeit um ein gutes und gottgefälliges Leben. Einmal hatte sie bei Nacht einen eigenartigen Traum. Eine Stimme war da zu hören. Die ging ihr durch und durch. »Gute Frau«, sagte die Stimme, »ich sehe, wie aufrichtig du dich um ein gutes Leben bemühst. Morgen werde ich deshalb zu dir auf Besuch kommen.«

Beim Aufwachen ging der Frau der Traum immer noch durch den Kopf. »Das war der liebe Gott«, sagte sie sich. »Der liebe Gott kommt heute zu mir auf Besuch!« – Ja, sie konnte es kaum fassen: »Diese Stimme war so durchdringend und so voller Kraft! Das muss der liebe Gott gewesen sein!«

Und wenn schon der liebe Gott zu Besuch kommt, dann heißt es natürlich alles aufs Beste vorzubereiten. Gleich begann die alte Frau zu kehren und zu putzen. Sie schrubbte die Böden, sorgte dafür, dass die Fenster blitzblank waren. Dann begann sie zu kochen: Suppen, Braten, Knödel, Stöcklkraut, Salzerdäpfel, Strudel und Kuchen. Dazu noch Salat. Aus dem Wirtshaus holte sie frisches Bier.

Ach ja, der liebe Gott trank sicher gern guten Wein. Das wusste sie ja vom Letzten Abendmahl. Also musste auch der noch her. Endlich war sie fertig.

Richtig fertig war sie – und verschwitzt. Schnell noch gewaschen und das Festtagsgewand angezogen. Jetzt fehlte nichts mehr, alles war bereit. – Und was war mit dem lieben Gott?

Es war schon früher Nachmittag. Er musste also bald kommen.

Müde von der vielen Arbeit setzte sich die alte Frau auf die Ofenbank. Da klopfte es auch schon an der Tür. Das musste er sein!

Geschwind auf, das Kleid geglättet, und hin zur Tür. Da stand ein Hausierer vor ihr. »Schau her, gute Frau, was ich für dich habe«, sagte er, »schöne Bänder kann man immer brauchen! – Die sind auch recht günstig. Nur eine Bitte: Lass mich bei dir ein wenig aufwärmen. Es ist gar so kalt!« – »Nichts für ungut«, sagte da die alte Frau, »aber du kommst im Moment wirklich ungelegen! Schau nur, wie schmutzig du bist. Zu mir kommt heute der liebe Gott auf Besuch. Du wirst verstehen, dass ich dich da nicht hereinlassen kann, so dreckig wie du bist! Ein anderes Mal gern, aber jetzt schau zu, dass du weiterkommst!«

Und schon hatte sie ihm die Tür vor der Nase zugeschlagen.

Wieder setzte sie sich auf die Ofenbank. Die Zeit verging. Schön langsam müsste er doch kommen, der liebe Gott!

Und tatsächlich – da klopfte es wieder.

Also geschwind hin zur Tür: Vor ihr stand eine Bettlerin.

«Ich bitte dich, lass mich bei dir ein bisschen aufwärmen«, sagte sie. »Es ist gar so kalt draußen! Und großen Hunger habe ich auch!« – »Nein, heute geht es beim besten Willen nicht«, sagte die alte Frau, »zu mir kommt heute der liebe Gott zu Besuch. Da lass ich mir doch von dir das Haus nicht verstimmen. Da hast du ein Stück vom warmen Strudel. Einen heißen Tee kannst du auch haben. Aber such dir woanders einen Platz. Ich bin nicht die Einzige, die eine warme Stube hat. Ein anderes Mal kannst du gerne wiederkommen, heute nicht.« Und schon war die Tür wieder zu.

»Jetzt muss er doch bald kommen, der liebe Gott«, sagte sich die alte Frau, als sie wieder auf der Ofenbank saß. Die Zeit verging und mit ihr der Tag. Da klopfte es wieder. Also einmal mehr auf und hin zu der Tür.

Da stand ein Bettelmusikant. »Darf ich dir eins aufspielen, gute Frau?«, fragte der. »Der Wind bläst gar so kalt. Jetzt hat es auch noch zu schneien angefangen. Ich bitte dich, lass mich bei dir ein bisschen aufwärmen. Dafür spiel ich dir auch die schönsten Stücke!« – »Nein, nein, nein«, sagte da die Alte. »Heute passt das gar nicht! – Der liebe Gott kommt heute zu mir zu Besuch. Alles ist geputzt und aufs Beste vorbereitet. Schau dich an, wie nass und wie dreckig du bist. Dein Geruch ist auch nicht der Feinste. Stell dir vor, wenn der liebe Gott kommt und dich da findet. Da vergeht ihm glatt der Appetit!«

Sie drückte dem Mann noch ein Stück Lebkuchen in die Hand und schenkte ihm einen ordentlichen Schluck Schnaps ein, dann war die Tür wieder zu.

Langsam wurde es finster. Die alte Frau saß müde und erschöpft auf der Ofenbank. Sie spürte, wie ihr der Kachelofen den Rücken wärmte. Das tat gut. »Wann kommt er denn nur, der liebe Gott?«, fragte sie sich. Da ging ihr ein Schläfchen zu. Wohlig glitt sie hinüber ins Reich der Träume und wer kam ihr da unter: der liebe Gott!

Jetzt war die alte Frau empört: »Also alles was recht ist, lieber Gott!«, schimpfte sie. »Gestern hast du mir versprochen, dass du mich besuchen kommst – und was war? Nichts!«

»Wie meinst du das?«, fragte der liebe Gott.

»Als lieber Gott darfst du doch keine leeren Versprechungen machen!«, schimpfte die alte Frau. »Und lügen darfst du erst recht nicht! – Ich habe mir solche Mühe gegeben, habe alles aufs Beste vorbereitet, geputzt und gekocht. – Und wer kommt nicht? Du!«

»Was heißt, ich hätte dich nicht besucht?«, meinte da der liebe Gott. »Drei Mal bin ich bei dir gewesen – aber du hast mich ja nicht hineingelassen!«

In der Früh ging der alten Frau beim Munterwerden der Traum immer noch durch den Kopf: Drei Mal hatte sie der liebe Gott besucht und sie, sie hatte ihn nicht ins Haus gelassen! Wie konnte sie nur so herzlos und dumm sein – und das Offensichtliche nicht sehen?

Auf der Stelle beschloss sie, es künftig besser zu machen.

Wenn fortan jemand vor ihrer Tür stand und um etwas zu essen, zu trinken oder um einen Platz zum Aufwärmen bat, dann gab sie – und das reichlich!

»Wer weiß, vielleicht ist es ja der liebe Gott!«, sagte sie sich. »Und wer will schon den lieben Gott mir nix dir nix vor der Tür stehen lassen?«

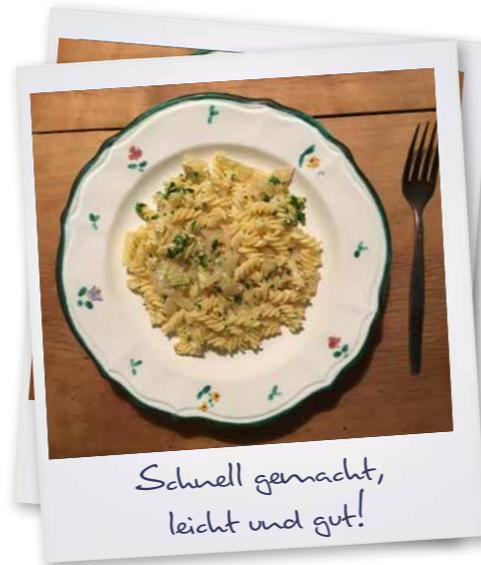


Ja, und wer weiß, wie oft der liebe Gott wirklich noch zu ihr auf Besuch kam.

## Krautnudeln

### ZUTATEN:

- ½ kleiner Weißkrautkopf
- 1 Zwiebel
- 1 TL Kümmel
- ¼ l Gemüsesud
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Petersiliengrün
- 3 EL Joghurt
- 300 g Nudeln  
(Fleckerln oder Spiralen)



Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung kochen und abseihen. In der Zwischenzeit die Zwiebel halbieren, schälen und feinblättrig schneiden. Das Weißkraut vom Strunk trennen, waschen, das Wasser abschütteln und nudeldünn schneiden. Den Kümmel in einem Mörser stoßen.

Nun in einem Topf das Öl erwärmen, die geschnittene Zwiebel, den Kümmel und das Kraut anrösten. Mit dem Gemüsesud ablöschen und im geschlossenen Topf auf kleiner Flamme so lange dünsten, bis die Flüssigkeit fast weg und das Kraut ganz zart ist.

Anschließend die fertig gegarten Nudeln mit dem Joghurt unter das Kraut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den ½ Bund Petersiliengrün waschen, fein hacken, einen Teil davon unter die Krautnudeln mischen, den Rest darüberstreuen und servieren.

Wer möchte, kann etwas Tamari draufträufeln.

*Platz für Anmerkungen:*

## Gedeckte Apfeltorte

### ZUTATEN:

- 250 g Topfen (Quark)
- 250 g Dinkelmehl
- 150 g Staubzucker
- 250 g Butter
- 1 Ei
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3-4 Äpfel
- Saft von ½ Zitrone
- Zimt



In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, dem Staubzucker und dem Salz gut mischen. Den Topfen und die kalte, in kleine Stücke geschnittene Butter dazugeben und mit den frisch gewaschenen Händen rasch zu einem festen Teig kneten. Der darf drauf rund 30 Minuten zugedeckt rasten.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Stücke schneiden. In einen Topf bodenbedeckt Wasser geben und mit dem Zitronensaft die Äpfel 5 Minuten lang dünsten und danach abkühlen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Nudelbrett  $\frac{2}{3}$  des Teiges mit einem Nudelholz ausrollen. Diesen danach vorsichtig in eine ausgebutterte Springform legen und mit dem überstehenden Teig rundum einen rund 2 Finger hohen Rand drücken.

Drauf die gedünsteten Äpfel hineingeben und mit Zimt bestreuen.

Den restlichen Teig rund ausrollen, auf die Apfelfülle legen und vorsichtig andrücken. Das Ei in einer Schüssel versprudeln und mit einem Kuchenpinsel den Kuchen damit bestreichen.

Mit einer Gabel ein paar kleine Löcher in die Oberfläche stechen und den Kuchen bei 180°C im Backrohr rund 45 Minuten goldgelb backen.

Die fertige Torte mit Staubzucker bestreuen und mit Schokopudding oder einem heißen Tee genießen.



## Der heilige Nikolaus hat einen Wunsch

*Legenden gibt es viele vom heiligen Nikolaus. Oft überraschen sie mit augenzwinkernder Weisheit.  
Hier ist sie in einem deftigen Schwank verpackt.*

Vor Zeiten kam der heilige Nikolaus mit seinem Esel gegen Abend in eine Stadt. Es war kalt. Der Wind trieb den Schnee übers Land. Natürlich hatte der heilige Mann nicht das bischöfliche Ornat an, sondern nur das Gewand eines einfachen Reisenden. Er war durchgefroren, müde, erschöpft, durchnässt und schmutzig von den Pfützen, die die Straße in eine Piste voller Schlamm verwandelt hatten.

Vor einem großen Haus blieb er stehen und klopfte ans Tor. Hier residierten offensichtlich reiche Leute.

Der Herr des Hauses war gerade im Begriff, ins Bett zu gehen. Er machte das Tor höchstpersönlich auf. »Was willst du denn zu nachtschlafender Zeit, alter Mann?«, fuhr er den heiligen Nikolaus an.

»Du hast recht: Es ist spät!«, meinte der Nikolaus. »Drum bitte ich dich um ein Quartier für diese Nacht.« – «Schau dich an, wie du aussiehst«, schimpfte der Hausherr, »für so viel Dreck ist in unserem Haus kein Platz! – Geh lieber zur Nachbarin. Die hat ein Herz für Leute wie dich. Da wirst du bestimmt unterkommen.«

Und schon war das Tor wieder zu. Der heilige Nikolaus hörte noch, wie der Schlüssel umgedreht und die Riegel vorgeschoben wurden. Na gut, oder eigentlich, na schlecht: Also zog er weiter zum nächsten Haus.

Das war auch ein großes Gebäude. Es wirkte allerdings heruntergekommen. Hier wohnte die Frau, von der der Reiche gesprochen hatte. Vor Jahren hatte sie mit ihrem Mann und den Kindern ein schönes Leben gehabt. In der ganzen Stadt waren sie bekannt für ihren Reichtum, aber auch für ihre Freigiebigkeit. Niemand klopfte umsonst an das Tor ihres Hauses. Sie lebten gut und gaben gerne.

Dann aber war der Mann gestorben. Von seinen Geschäften hatte die Frau wenig Ahnung – und doch musste sie jetzt alleine für sich und die Kinder sorgen. Nähen konnte sie – und wie! In der ganzen Stadt war bekannt, wie fingerfertig und geschickt sie die Nadel zu führen wusste. Damit brachte sie sich und die Kinder durchs Leben. Von Wohlstand war aber nicht mehr die Rede.

An diesem Abend klopfte also der heilige Nikolaus bei ihr ans Tor. Die Frau machte auf und sah einen erschöpften alten Mann, der vom Weg offenbar gehörig mitgenommen war.

»Komm herein, Großvater!«, sagte sie, »so patschwaschelnass wie du dastehst, holst du dir bei dem Wetter sonst noch den Tod!«

Für den Esel fand sich im Stall ein guter Platz. Der Nikolaus wurde in der Stube bewirtet.

»Viel haben wir nicht«, meinte die Frau, »aber eine heiße Suppe und einen warmen Platz zum Übernachten beim Ofen gibt's bei uns immer!«

Der Nikolaus ließ sich die Suppe schmecken. Dankbar brach er vom Brot ab, das sie ihm hingestellt hatte. Langsam spürte er, wie ihm von innen heraus wieder warm wurde.

Dann gab es viele Fragen: Wohin er denn wollte und was er denn mache? Der Nikolaus erzählte viel. Mit wem sie es wirklich zu tun hatte, das erfuhr die Frau allerdings nicht.

In der Früh stellte sie ihm noch einen heißen Tee hin. Dazu gab's Brot, Butter und Honig.

»Ich danke dir!«, sagte der heilige Nikolaus, als er sich wieder auf den Weg machte. »Für all das, was du für mich getan hast, möchte ich dir eine Kleinigkeit geben.« – »Nein, nein, nein!«, wies die Frau ihn zurück, »das war doch eine Selbstverständlichkeit! – Wer würde denn einen Mann wie dich bei dem Wetter und der Kälte in der Nacht auf der Straße stehen lassen! Außerdem: Es war nicht viel, das ich dir geben konnte. Behalte also, was du hast. Du kannst es bestimmt selbst noch gut brauchen.« – »Keine Angst«, sagte der Nikolaus, »was ich dir gebe, macht mich nicht ärmer, aber es verhilft dir mit deinen Kindern vielleicht zum Glück.«

Jetzt war die Frau neugierig. »Hör zu«, sagte der Nikolaus, »von mir bekommst du jetzt einen Wunsch. Der wird sich gewiss erfüllen. Das, was du morgen früh als Erstes tust, das wirst du den lieben langen Tag tun!«

»Sonderbar«, dachte sich die Frau, »was soll das zu meinem Glück beitragen?«

Der heilige Nikolaus zog weiter. Die Frau aber hatte einiges zu tun. Ein reicher Kaufherr kam und brachte ihr einen kostbaren Stoff.

»Ich bitte dich, näh mir daraus ein Festtagsgewand«, sagte er. »Das Garn dazu ist aus Gold. Je sorgfältiger du arbeitest, desto größer wird dein Lohn sein. Wenn du das Gewand auch noch fein bestickst, dann soll das, was an Garn übrigbleibt, dir gehören!«

Eine solche Arbeit war ganz und gar nach dem Geschmack der Frau. Hier konnte sie ihr Geschick so richtig zeigen – und guter Lohn winkte auch. Am Abend – als die Kinder schon schliefen – bereitete sie alles vor.

Am anderen Tag machte sie sich zeitig in der Früh, gleich nach dem Aufstehen, an die Arbeit. Die Kinder schliefen noch. Sie wusste, jetzt würde sie mit dem Nähen besonders gut vorankommen. Als Erstes galt es, das goldene Garn von der Spindel abzumessen. Sie nahm also das Garn zur Hand und maß es ab. Sie maß und maß und maß. Eigenartig: Das Garn wollte gar kein Ende nehmen. Weiter ging's: Sie maß und maß und maß. Die Spindel drehte sich – und es war immer noch Garn über Garn oben. Plötzlich fiel ihr ein, was der Alte am Vortag gesagt hatte: Das, was du in der Früh als Erstes tust, wirst du den lieben langen Tag tun.

Und so war es auch: Sie maß den lieben langen Tag goldenes Garn ab. Gegen Abend war die ganze Kammer voll damit. Das kostbare Gewand nähte und bestickte sie aufs Feinste. So groß war die Freude über das viele Garn. Ja, so fein sie auch arbeitete und so viel sie auch nähte. Sie brauchte nur einen Bruchteil vom Garn. Der Rest blieb ihr und den Kindern. Damit hatte die Armut ein Ende. Sie waren wieder vermögende Leute und konnten ein Leben in Wohlstand führen.

Bald fiel das auch dem reichen Nachbarn auf. »Jetzt sag einmal, wie kommt ihr denn zu dem vielen Geld?«, fragte er sie unverblümt.

»Du wirst es nicht glauben, mein lieber Nachbar, aber das geschah auf eine ganz wundersame Weise«, sagte sie. Und sie erzählte von dem alten Mann, den sie über Nacht beherbergt hatte, und seinem Segenswunsch: Das, was du in der Früh als Erstes tust, wirst du den lieben langen Tag tun! So war sie zu Bergen von goldenem Garn gekommen.

Jetzt ging dem reichen Nachbarn ein Licht auf: Das war offenbar der sonderbare Alte gewesen. Der, der bei ihm ans Tor geklopft hatte. »Und ich Depp hab ihn abgewiesen«, sagte er sich. »Was für eine Dummheit!«

Im gleichen Moment fiel ihm aber ein, wie er das wiedergutmachen könnte: »Liebe Nachbarin, da habe ich eine Bitte!«, sagte er. »Mir ist ein Fehler passiert, der mich zutiefst ärgert. Ich habe den Alten von der Tür gewiesen. Sollte er wieder zu dir kommen, dann schick ihn doch bitte zu mir. Ich möchte das, was da geschehen ist, wiedergutmachen.« – »Gerne, lieber Nachbar!«, lachte die Nachbarin, »da wird sich der Alte freuen!«

Die Zeit verging und übers Jahr stand der Nikolaus wirklich wieder bei der Frau vor dem Tor. »Ach, Großvater, wie freue ich mich, dass ich dich wiedersehe!«, sagte sie. »Ich weiß gar nicht, wie ich dir danken soll. Durch dich sind das Glück und der Wohlstand zu uns zurückgekommen. Hab vielen Dank für das, was du für uns gemacht hast.«

Der heilige Nikolaus lachte nur und winkte ab.

»Zu gerne würde ich dich hereinbitten«, setzte die Frau fort, »aber mein Nachbar meint, er hätte bei dir etwas gutzumachen. Deshalb würde er sich sehr freuen, wenn du diesmal sein Gast bist.«

»Gerne, gerne, gerne!«, lachte der Nikolaus. Er wünschte der Frau noch ein gutes und langes Leben, segnete sie und zog hinüber zum Haus vom Nachbarn.

Als der das Tor aufmachte, wollte er den Bettler zuerst erbost verjagen. Er fragte sich: Warum kommen diese abgerissenen Gestalten immer ausgerechnet zu uns? – Im nächsten Moment aber erkannte er den Mann, der seiner Nachbarin offenbar den Wohlstand gebracht hatte. Da war alles gleich anders: »Was für eine Freude!«, rief der Nachbar. »Es tut mir furchtbar leid, dass du mich damals offenbar gerade auf dem falschen Fuß erwischt hast. Bitte lass mich das wiedergutmachen: Komm herein, mein lieber Freund, und sei unser Gast!«

Dieser Einladung folgte der heilige Nikolaus mit Freuden.

Jetzt wurde er aufs Beste bewirtet. Zuerst mussten ihm die Diener ein heißes Bad bereiten. Dann bekam er neue Gewänder. Schließlich saßen sie vor der reich gedeckten Tafel. Der Tisch bog sich unter all den Köstlichkeiten, die da in den Schüsseln dampften, auf den Platten dufteten und in den Gläsern leuchteten. Danach gab's noch einen Schnaps für die Verdauung und eine gemeinsame Wasserpfeife zum Wohlsein. Es fehlte wahrlich an nichts. Für die Nacht wurde dem heiligen Nikolaus ein Himmelbett bereitet. Seidene Bettwäsche wartete auf seine müden Knochen.

In der Früh brachten ihn die Diener zum reich gedeckten Frühstückstisch. Der Kaufherr sorgte persönlich dafür, dass sein Gast keine der angebotenen Delikatessen ausließ.

»Ich hoffe, wir konnten euch diesmal das Ungemach von damals vergessen lassen«, meinte er schließlich.

»Ja«, sagte der heilige Nikolaus, »so gut wie bei euch, Herr, ist es mir wahrlich noch selten gegangen. Ich habe nicht viel, aber als Zeichen der Dankbarkeit möchte ich euch eure überreiche Gastfreundschaft mit einem Wunsch vergelten: Das, was ihr morgen in der Früh als Erstes tun werdet, das werdet ihr morgen den lieben langen Tag tun!«

Der reiche Kaufherr begleitete seinen Gast noch bis zum Tor. Kaum, dass der heilige Nikolaus aus der Tür war, überlegte er schon: Was sollte er morgen früh als Erstes tun? Es muss etwas sein, das mir wirklich unermesslichen Reichtum beschert, sagte er sich. Lange überlegte er hin und her und schließlich war für ihn alles klar: Unter dem Haus waren große Kellergewölbe. Dort würde er Gold zählen, und zwar große Golddukat. So würde er am Abend einen riesigen Goldschatz haben. Das Schönste daran aber war: Kein Mensch würde etwas davon wissen!

Vor lauter Aufregung brachte der reiche Kaufherr die ganze Nacht über kaum ein Auge zu. In der Früh machte er sich gleich auf – hinunter in den Keller. Dort lagen schon ein paar große Golddukat bereit. Auf der Kellerstiege durchzuckte ihn aber eine jähe Erkenntnis: Was wäre, wenn er beim Goldzählen plötzlich auf die Toilette müsste? In der Zeit, die er dort verbrachte, würde ihm doch glatt ein kleines Vermögen entgehen! Wie gut, dass er daran noch gedacht hatte.

Flink eilte er zum stillen Örtchen. Schnell draufgesetzt. Jetzt war Zeit Geld – und das im wahrsten und teuersten Sinn des Wortes. Schon verrichtete er das, was verrichtet werden musste. Gleich wollte er wieder aufspringen und hinunter in den Keller. Aber was war das? Die Notdurft hatte kein Ende. Er musste noch einmal und noch einmal und noch einmal ... Schließlich verbrachte er den lieben langen Tag am stillen Örtchen. Der Kaufherr kochte vor Wut, aber was blieb ihm anderes übrig.

Am Abend war der Jammer endlich zu Ende. Er hatte ausgesch... . Nein, das schreiben wir nicht. Denn alle wissen, worum es geht.

Nichts war es mit dem Reichtum im Keller. Wie konnte man sich nur so dumm anstellen? Er haderte mit der Welt und ärgerte sich doch am meisten über sich selbst.

Die Nachbarin aber hatte mit dem Segen des Nikolaus ein Leben in Wohlstand. Lange und gut lebte sie noch mit ihren Kindern. Glückliche sind sie auch gewesen – und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie wohl heute noch.

