



Wouer oder gedreemt? Erlieft an erhofft.





Annette Tremuth-Wollwert

Wouer oder gedreemt?

Erlieft an erhofft

Eng Sammlung vun
Artikelen, déi am "De Cliärwer Kanton"
publizéiert goufen

I have a dream oder Wantermärchen

Schlassmärchen

mat Rezepten

1. Holunderblütengelee
2. Wiesenkräutersuppe mit Gänseblümchen
3. Bärlauchbutter
4. Rhabarbertorte
5. Sauerkraut selbst gemacht

Eise Bicherschaf

Rezension zum Buch "Die Bücherdiebin" von
Markus Zusak

Küschtebam-Gedanke-Sammlung

Biller a Fotoen: Annette Tremuth - Layout: Fernand Tremuth

Léiler 2019

I have a dream
oder



Eigentlich war mäin Artikel fir d'Extranummer fäerdeg: D'Éislek am Joer 2025! Zukunftsperspektiven!

Fäerdeg? Jo! Mee just a mengem Kapp, net um Pabeier an och net um Computer! „I have a dream!“ sollt en heeschen.

Ob dir et gleeft oder net, enges Nuechts hunn ech mäi ganzen Artikel gedreemt! (I HAD a dream!) Ganz kloer an däitlech, mat flotten Tournuren, mat wichtege a witzegen Iddien, interessant, spannend, och emotionell an déifsënneg! Einfach schéin! Genee sou wéi ech et gäer gehat hätt, wéi ech mir et virgestallt hat!

Mee ... wéi ech moies waakreg gi sinn, du war den Artikel fort, vergiess. Just nach e puer kleng Fatzen waren hänke bliwwen! Schued! Also hunn/hätt ech misse ganz nei ufänken! Ech sinn nom Christian sengem Mail siche gaang an hunn do gelies:

« *Di nächst Nummer ass eis Extranummer (Éislek 2025, Zukunftsperspektiven), do ass Red.schluss su Ern August.* »

Pech! Verpasst! Ze spéit! Mir waren den 9. September!

Soll ech mä schéinen Artikel dann lo wierklech opginn? Nee, kënnt net a Fro! Schliisslech hat de Christian och nach geschriwwen: « *Oder fir de Wanter Enn November.* »

Ma bis dohin hunn ech jo nach masseg Zäit! Ech deefe mäin Artikel einfach ëm an nennen en e WANTERMÄRCHEN! Natierlech muss ech en e wéineg ëmschreiwen! Mee wat soen ech, en ass jo nach guer net geschriwwen! Lo awer lass!



Iergendwou am Éislek, am Clierwer Kanton, e klengt Duerf! En Duerf, wéi et der ganz vill gött! Mee vläicht ass mäin Duerf dach e wéineg anescht, speziell!

D'Geschicht spillt, nee, d'Geschichte

spillen matten am Wanter! Well eigentlech sinn et vill kleng Geschichten! Oder ass et dach eng eenzeg, grouss Geschicht? E Wantermärchen!

Nach eng Bemierkung: A mengem Duerf nennen d'Leit sech alleguer mam Virnumm, dofir ginn hei och just Virnimm gebraucht. An se duzen sech alleguer, egal wéi al oder jonk se sinn.

Huele mer zum Beispill d'Ännchen! Säi Mann ass virun e puer Joer gestuerwen. D'Ännchen hat an huet e grouse Geméisgaart a wëllt deen och net opginn, egal wéi schwéier d'Becken an d'Gruewen an d'Krauden mat de Joere gött. (Well d'Ännchen ass net méi däer Jéngster eent!) Natierlech huet hatt an sengem Gaart vill zevill Gromperen, Wuerzelen, Zwiwwelen, Bounen, Ierbessen, ... geplanzt a geséit.



De Knuewelek huet hatt zu enger laanger Trëtz gebonnen an an der Spëndchen opgehaang. D'Wuerzelen kommen an de Keller, an eng al Stengebiitchen, mat Buedem zougedeckt. An d'Gromperen dernieft, an al Wäikëschten aus Holz. D'Bounen an d'Ierbessen leien am Tiefkühler, schéi propper an Tute verpaakt, mam Datum drop.

Dir misst gesinn, wéi dem Ännchen seng Ae vu Freed blénken, wann hatt lo am Wanter dat Geméis ka bei sengen Noperen ausdeelen. (Wéi heescht et sou schéin: Geben macht glücklicher als Nehmen!) Mee och den Noperen hier Ae blénken, natierlech! Well dem Ännchen säi Geméis schmaacht vill besser wéi dat aus dem Supermarché. An et kascht näischt, just e Merci!

Ee vun dem Ännchen sengen Noperen ass de **Josy**, e Jongesell, deen säi Brout am Bësch verdéngt huet, Beem ëmgeseet a verschafft huet, bis d'holz schéi getässelt an sengem Schapp louch.



Mee d'lescht Joer huet hien sech eng Heizung abauwe gelooss, fënnt dat vill méi praktesch, an iwwerall am Haus ass et schéi waarm, net just an der Kichen an an der Stuff, wi fréier mat der Kachmaschinn an dem Uewen. Tja, an lo läit dat Holz do ze leien! Enges Daags kënnt dem Josy zu Oueren, dass dem **Marie**, sengem **Pol** an hieren dräi Kanner d'Holz ausgaang ass! An dat lo, mëtten am äiskalen éisleker Wanter! De Josy zéckt net laang, hëlt seng Schubkar erbäi an tässelt se voll Holz. A gläich drop liwwert hien seng Fouer of. « Sou! », seet de Josy zum Marie an zum Paul, « dat maache mir lo all Woch esou, bis de Wanter Äddi gesot huet! » An natierlech – dir kënnt iech et schonn denken – blénken nees eng Rei Ae vu Freed, och dem Josy seng!

Enges Moies – et ass nach virum Schnéiabroch, mee déck gefruer – lafen sech d'Germaine an dee klenge Patrick iwwert de Wee. De Patrick schnaddert vu Keelt. Et muss ee wëssen, dass seng Famill ganz aarm ass. Hien huet nach véier Gesëchter, de Papp huet seng Aarbecht verluer, an d'Mamm probéiert, iergendwéi iwwert d'Ronnen ze kommen. Also, de **Patrick** schnaddert ... D'**Germaine** kuckt erof op seng Féiss a rifft entsat: « Mee du hues jo just Schlappen un, a keng Strëmp! »

Dem Patrick lafen d'Tréinen d'Baken erof: « Ech hu keng Strëmp méi fonnt a mengem Tirang! »

« Komm mol mat! Do weess ech Rot! Bei mir gëtt et e groussen Tirang voller Strëmp, grousser a klenger. A bestëmmt och an denger Gréisst! »

Wisou di vill Strëmp? Ma dem Germaine seng Kanner si grouss, aus dem Haus. Wéi si kleng waren, hat hatt hinnen Stëmp gestréckt, an alle Faarwen a Musteren, di eng méi schéin wéi di aner!



An e Puer Wanterstiwvelen fannen si och nach beim Germaine am Keller! Se sinn dem Patrick zwar e wéineg grouss, mee vill méi waarm wéi d'Schlappen! A mat zwee Puer Strëmp dran ass et perfekt. Dem Patrick seng Aen blénke vu Freed, wéi hien sech mat enger grousser Tut voller Strëmp op den Heemwee mécht. An dem Germaine seng Aen natierlech och, wéi hatt hannert der Fëenster steet an him nokuckt!

D'Marie huet keng Rou: « Souvill Holz, souvill Hëllef! Mir sollten onbedéngt eppes maache fir dem Paul Merci ze soen! »

A well et nach just eng Woch bis huet hatt schnell eng gutt Iddi fonnt: « Mir souvill Geld gespuert mam Paul sengem Holz! Dëst Joer kënne mir dofir sou richtig Chrëschttag feieren! Mat engem leckeren Iessen a mat klenge Cadeauen! A mir invitéieren de Paul! »

Sou kënnt et, dass mëttes dräi Kanner virum Paul sengen Haus stinn, un seng Dier klappen a soen: « D'Mamma huet gesot, du solls Chrëschttag bei eis kommen a mat eis feieren! »

« Immens! Villmools Merci! A wann dat sou ass, da suergen ech fir de Chrëschtbeemchen, ech sichen dee schéinsten aus mengem Bësch! An ech hunn och nach eng grouss Këscht voller Bullen a Stärren an sou Geméich um Späicher! »

Sou kënnt et, dass se de 24.

owes zu sechs gemittlech ronderëm den Dësch sëtzen an an sech et gutt schmaache loossen. Dernieft steet dee wonnerschéine, faarweg gerëschte Beemchen! A wat blénkt méi hell, hier Aen oder

d'Liichtercher um Bam? Rot emol!



Chrëschttag ass, hunn



Sechs Auer! Den Néckel gëtt moies ëmmer ganz fréi waakreg, huet da keng Rou méi am Bett a steet ganz lues op. Seng Fra schlëift déif a fest weider.



Iergendeppes ass komesch, méi hell wéi soss! Den Néckel kuckt zur Fënster eraus. Et huet an der Nuecht geschneit, dofir déi Hellegkeet! « Nondikass, dat do ass derwäert! », denkt hien, deet sech gutt waarm un, hëlt d'Schnéischépp aus dem Schapp, a lass!

D'Afaart vun der Strooss bis bei d'Garage, dann d'Trap bei der viischer Dier! Eng Stonn drop ass alles schnéifräi, op béide Säite läit eng héich Schnéimauer. Gleeft mir, dem Néckel ass et net kal ginn bei där Aarbecht.

Hie streckt sech, kuckt sech d'Schnéi-landschaft ronderëm un. Vis-à-vis, beim Ännchen, sinn d'Lueden nach zou, an natierlech ass säi Wee bei d'Haus nach voller Schnéi, e läit bestëmmt méi wéi 30 cm héich. Den Néckel zéckt net laang, geet iwwert d'Strooss a schëppt weider, bis och do alles propper ass.

Hie wëllt sech just ëmdrëien an heem goen, du geet d'Dier op an d'Ännchen steet an der Robe de Chamber do. « Ech hunn alt geduecht, wat rabbelt a schäert dann sou dobaussen! Oh Néckel, wat bass du ee Gudden! Villmools merci! Komm ran eng Taass Kaffi drénken! An e Stéck Kuch hunn ech och nach! » Véier Aen blénke vu Freed! (Kënnt mir iergendwéi bekannt vir, dat hate mer dach schonn!)

Nach vill aner Aen, Kanneraen, blénken haut, well de Schoulbus kënnt net duerch!!! Keng Schoul, dofir awer Schnéimännercher bauen, mam Schlitt fueren, ... Juppy!



De Schnéi hält sech, och wann d'Sonn kuerz raus luisse kënt.
 Den nächsten Dag sinn d'Stroossen souwäit fräi! An och de Schoulbus
 ass leider nees pünktlech do!

D'**Christiane** huet trotzdeem e Problem. Normalerweis fiert
 hatt mam Vëlo an d'Nopeschduerf, an de Supermarché akafen. Hatt traut
 sech net sou richtig, well d'Strooss ass deelweis spiegelglat. « Dann eben
 net! » denkt d'Christiane, klëmmt vum Vëlo rof, mécht d'Kéier a wëllt
 nees heem goen. Du kënt him de **Rosch** mat sengem SUV entgéint. Hie
 bleift stoen, dréit d'Fënster rof a seet: « Akafen!? Mam Velo ass dat haut
 keng gutt Iddi! Stell deen huerteg ënnerdaach an da fiers de mat mir! »
 Zesumme maachen di zweek sech op de Wee bei de Supermarché. Mam
 SUV, mat senge Wanterpneuen ass dat kee Problem. A wat nach derbäi
 kënt: Et ass fir d'Christiane vill méi liicht, seng Akeef hannen an d'Mall
 vum SUV ze leeën. Mam Vëlo muss hat all Kéier tässelen an sech ploen,
 fir seng Poschen an Tuten opzelueden an ze verdeelen. Hatt ass frou
 iwwer dem Rosch seng Hëllef, hien ass frou, him hëllef ze kënnen. Hier
 Ae blénke vu Freed, wéi si heem fueren an sech beim Christiane sengem
 Haus Äddi soen.



Ganz um Enn vu mengem Duerf, an engem klengen Haischen,
 wunnt d'**Karin**. Virun e puer Méint huet hatt e Puppelche kritt, dat
 klengt Susi. An de Papp vum Susi, dem Karin säi Frënd? Mee deen hat
 sech duerch d'Bascht gemaacht, nach während der Schwangerschaft! An lo
 steet d'Karin eleng do, ouni Partner, ouni Akommes! Hatt bräicht ganz
 dringend een, deen him d' Susi versuergt, well hatt soll no Ouschteren
 nees ufänken mat Schaffen ...

Lues a lues seet de
 Wanter a mengem Duerf Äddi.
 De Schnéi ass fort, de
 Schnéimännchen och,
 d'Schlitten an
 d'Schnéischèppen zéck an de
 Schapp geraumt!

Et gëtt Fréijoer!
 Iwwerall an de Virgäert gesäit
 een d'Schnéigläckelcher déi
 bléien, an e wéineg méi spéit
 d'Hyazinthen an d'Narzissen.
 D'Wise sti voll Margréidercher,
 an e wéineg méi spéit Pissblummen.



Mam Fréijoer geet och d'Aarbecht am Gaart nees un,
 och am Ännchen sengem grouse Gaart. Hatt denkt: „O
 Mammlikanner, wéi laang soll ech dat nach packen? Ech wëll de
 Gaart awer net opginn!“

Enges Moies héiert d'Ännchen (nees) dobaussen eppes
 rabbelen. Hatt deet d'Robe de Chamber un a geet luussen. An
 sengem Gaart steet den Néckel mat dem Spuet an huet schon e
 grousst Stéck gegruewen. Nieft him seng Frau mam Reech, déi
 schäert de Buedem hannert dem Néckel gläich a reng.

D'Ännchen ass immens frou, well d'Gruewen ass di
 schwéierst Aarbecht fir hatt. Mee d'Geschicht ass nach net
 eriwwer!

Och beim Séien a Planzen gëtt et ëmmer rem deen een
 oder aneren, deen eng Hand mat upakt. D'Ännchen laacht a
 seet: „Dir musst mir awer och nach e wéineg Aarbecht loosse!“

Heemlech schläicht hatt sech moies fréi raus fir bei de
 Kréischelstäck propper ze maachen, d' Laiskräitchen
 (Vogelmiere) an all dat anert Onkraut erauszerappen. Owes,
 wann di meeschte Leit doheem beim Fernseh sëtzen, geet
 d'Ännchen en Eemer voll rout Kréischele plécken fir deen aneren
 Dag Gebeess ze kachen. An da kann hatt jo neess spéider dat
 eent oder anert Glas dovun ausdeelen!

Och am Summer an am Hierscht geet dat Hëllef an
 d'Zesummeschaffen weider: Zalot a rout Rommele läiteren, de
 Gaart propper halen, tèschent de Geméisreien opkrazen, netzen,
 Ierbessen a Bloune plécken, ... Zalot an Zellerie a Kabes a
 Chouffleur a Brockelcher planzen.
 Souvill Leit déi frou sinn! Souvill Aen déi vu Freed liichten! An
 eist Ännchen wat sou dankbar ass!

Schluss, genuch geschafft, genuch Geschichten! Bestëmmt fënnt
 d'Karin och eng Léisung, eng Hëllef, e Babysitter, e gudden
 Noper,...!

A bestëmmt gëtt et nach méi sou Geschichten a mengem Duerf.
 Mee déi si mir nach net zu Ouere kumm!
 Wäre dat net schéin, wann et iergendwann an der Zukunft sou géif
 an eisem Éislek – an net nëmmen do – ausgesinn, wann d'Leit an
 hirem Duerf sech géifen ënnert d'Äerm gräifen, hëllef, ennerstëtzen,
 jiddereen no senge Méiglechkeeten a Fäegkeeten,
 sou wéi en et am beschte kann?

PS: Vlächet hues du, léiwe DCK-Lieser, och sou eng Geschicht ze
 verzielen, ze schreiwen! An der nächster Nummer bräicht et jo
 keng Wantergeschicht ze sinn, mee éischer eng
 Fréijoersgeschicht! Eng aner Zukunftsperspektiv! Mol kucken!
 Ech si gespaant!

Annette Tremuth-Wollwert

Sou wéi schonn d'



virun e puer Méint, geeschtert och dës Fortsetzung scho laang a
 mengem Kapp erëm.

Och nees a mengem Dreem ass se opgetaucht, do
 hunn ech mir mäi



virgestallt, sou ähnlech wéi „mäin“ Duerf! Dësen neien Dram
 geet awer vill méi wäit ...

Kleng Réckblenn: Op Besuch bei Frënn ass d'Idee méi konkret ginn, an dat ass sou gaang: Den ... (looss mer en Nico nennen) huet eis vun engem Projet verzielt. Mat anere Koppelen, Familljen, Gläichgesénnten zesummen hat hie gedreemt vun engem ale, verfalene Bauerenhaff. Deen Haff wollten se zesummen an d'Rei setzen, opdeelen an eenzel gréisser a klenger Wunnengen. An deenen ...! Mat ronderëm ...! An och mat ...! (Dorop kommen ech spéider zrëck, a mengem Schlassmärchen.) Mee wéi hieren Dram méi konkret ginn ass, hier Plangen um Pabeier, an duerno an d'Realitéit sollten emgesat ginn, dunn ass een nom aneren ofgesprongen. Angscht virun deem Neien, Onsécherheet, Risikofaktoren, Finanzproblemer, ...? Schued, well d'Idee war wierklech gutt, eng richtig flott a sënnvoll Zukunftsvisioun. Trotz allem, léiwen Nico: Du hues mir vill zousätzlech Idee ginn, vill

praktesch Rotschéi, Tuyauen, vill Fachwëssen iwwer Planzen, Déieren, Natur, Beruffer, ... ! An all dat kann ech lo a mengem Schlassmärchen abauen. Villmools merci dofir! Hei, wat den Nico mir virun e puer Woche geschriwwen huet:



Hallo Annette,

... *Deng Geschicht (Wantermärchen!)*

ass ganz léif, awer d'Realitéit ass leider net esou. Mat e puer Leit kann een esou Geschichten spannen an och eventuell realiséieren. Awer iergendwann waart ëmmer déi batter-séiss Realitéit dobaussen, fir alles erëm futti ze maachen.

Du wolls jo deng Geschicht, däi Wantermärchen, weiderspannen, wou d'Leit - also lauter « Guttmënschen » - zesummen an engem Schlass oder Bauerenhaff wunnen a wou een deem aneren hëlleft.

Dat ass ganz schéin an der Fantasie, an dengen Dreem! Awer pass op, well soss ginn et Leit, déi denken, dass schonn e "Grupp" vun Guttmënschen dee Projet op d'Been gessat huet! Ech hat jo och mol schons sou Ideen fir e Grupp vun léiwe Leit zesummen ze bréngen an zesummen liewen ze loossen! Du muss et eben ganz düttelech als Fantasiegeschichte, Dram, Märchen, kennzeechnen, schreiwen! ...

Nico, sief dach net sou pessimistesch! Ech hunn nämlech am Internet geegoogelt an do sou munches fond:

- In einer Mehrgenerationen-WG leben Menschen unterschiedlicher Altersstufen zusammen. Nachbarschaftliches Miteinander statt sozialer Isolation ist das Motto.
- Kinder haben Freunde in der unmittelbaren Umgebung. Im Projekt gibt es keine Einzelkinder, weil alle Kinder gemeinsam aufwachsen. Sie erleben eine Vielzahl von unterschiedlichen Lebensabschnitten und -entwürfen.
- Soziale Kontakte unterschiedlicher Art in der unmittelbaren Umgebung der eigenen Wohnung gehören für alle Bewohner zum Alltag : Gegenseitige Unterstützung, Ergänzung der unterschiedlichen Fähigkeiten, Begabungen und Ressourcen !
- Und wenn die einen oder andern verreist sind, in den Ferien, dann ist doch immer jemand da, der nach dem Garten schaut, die Blumen gießt, die Katzen füttert, ...
- Schloss Glarisegg, „Schloss für Begegnung und Bewusstsein“, am Schweizer Ufer des Bodensees: „Wir kommen aus unterschiedlichen beruflichen und weltanschaulichen Zusammenhängen. Uns verbindet der Wunsch, uns der eigenen Verantwortung und den Fragen der Zeit zu stellen und an einem Umfeld mitzubauen, in dem neue Lebensformen nachhaltig erforscht und freudvoll gelebt werden!“
- Schloss Tempelhof, Kreßberg: Hier leben 150 Bewohner in enger Gemeinschaft. Ärzte treffen auf Handwerker, Buddhisten auf Atheisten, Amazon-Kunden auf Kosumverweigerer, Zusammen loten sie andere Formen des Zusammen-Wohnens aus.

Dir gesitt, och Schlässer sinn als nei Liewens- a Wunnform aktuell, a scho realiséiert. An ech kënn nach laang sou weiderfuere! Wunnengemeinschaften ab 50 z. B. gëtt et der eng ganz Rei, an Däitschland, iwwerall an Europa, an och soss op der Welt. An dann all déi traditionnell Wunnengemeinschaften, zesumme-liewen vun e puer Leit, meeschtens Jonker, Studenten. Déi sinn zënter de 70er Joeren aus dem Buedem geschoss.



**Vu mengem
 Schlass sti just nach
 Maueren, Ruinen
 do. Wann ech lo
 d'Onsächerheet,
 d'Angscht,
 d'Risiken,
 d'Finanzproblemer,
 ... op der Säit
 loossen, (Dat kann
 an dierf ech a
 mengen Dreem!) da**

**schéngt dat Gantz mir duerchaus méiglech, réalisierbar ze ginn.
 An ...**

... wann ech d'Aen zoumaachen, da gesinn ech et ganz
 däitlech viru mir, dat renoviert Schlass selwer, an alles ronderëm.

Et entstinn also verschidde Wunnengen: Grousser fir
 Famillje mat Kanner Nach méi grousser fir Gruppen, z.B. vu
 Studenten, vu verschiddene Leit, déi sech zesummefond hunn.
 Klenger fir een eleng oder eng Koppel.

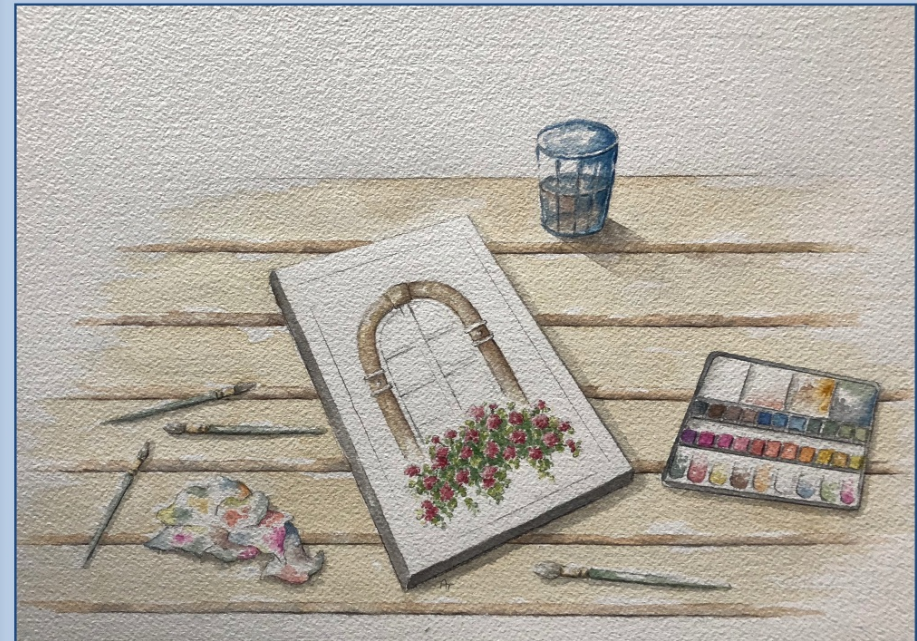
Et gi Wunnengen um Rez-de-chaussée, fir Behënnerter,
 Leit am Rollstull oder al Leit, déi net méi gutt kënnen Trape rop-
 an rofgoen.

An da gëtt et Wunnengen op zwee Stäck, wou d'Kanner uewen
 hieren eegene Beräich hunn, Schlofkummeren a Spillzëmmer.

Och sougenannte „Studio“ gëtt et, Wunnengen déi aus
 engem eenzege grousser Raum bestinn, mat Kichen, Iesseck, Salon,
 Büro, Bett dran, ..., a mat engem klengen, ofgetrennte
 Buedzëmmer.

Sou, ech mengen, all déi verschidde Wunnengen si
 fäerdeg!

Eng jonk Koppel - d'Josée an den Emile - mécht et sech
 uewen ënnert dem Daach ganz gemittlech an sengem grousser Studio.
 Vun hierem Bett aus kënnen di zwee duerch d'Daachfënster de
 Mound an d'Stäeren um Himmel gesinn, an am Wanter
 d'Schnéiflacken. Si kucken engem Villchen no, deem um Fënsterglas
 no Mécke pickt. Oder de Reendräpsen, déi laanscht d'Scheif
 roflafen.



D'Bomi Erna, Wittfra, wunnt nieft hierem Meedchen
 Steffi, dem Eedem Tunn, an hieren zwee klengen Enkelen, dem Pit
 an dem Noémie. Moies kënnst ëmmer een duerch d'Verbindungsdir
 bei hier laanscht kucken, ob alles an der Rei ass. Heiansdo geet
 d'Bomi och riwwer Kaffi drénken. A wann d'Steffi an den Tunn fort
 schaffe ginn, passt si op hier Enkelcher op, verzielt hinne
 Geschichten, spillt a moolt a baut Lego mat hinnen, oder si baken
 zesammen e Kuch, oder ...! Vun deer Famill kënnst ech nach sou vill
 verzielen.

D’Karin - wësst Der nach, déi jonk Fra, déi a „mengem“ Duerf gewunnt huet, mat hierem Puppelchen, dem Susi? - ass a mäi Schlass geplënnert. Hatt huet an der Zwëschenzäit eng Aarbecht fond. An seng nei Schlass-Nopesch, d’Conny, versuergt an deer Zäit dat Klengt. Déi ass souwisou de ganzen Dag doheem, d’Kanner sinn an der Schoul, de Mann op der Schaff. An hier Kanner sinn no der Schoul ganz verréckt mam Susi, ginn him ze drénken an z’iessen, spille stonnelaang mat him.

A mengem Schlass wunnt och eng Infirmière, déi kann bei klenge Boboen weiderhëllefen an oft de Wee bei den Dokter oder an d’Klinik erspueren. An och den Néckel ass agezunn, hien ass bereet, am Wanter moies de Schnéi am Schlasshaff, bis erof bei d’Strooss eweg ze schëppen. Hien huet sech eng Schnéifräs zougeluet, an natierlech hunn all Leit eppes bäigeluecht! Am Summer méit hien d’Gras an der Wiss enne beim Schlass. Och mol mat der Séissel, wéi fréier, dat mécht him besonnesch Spaass!

Strémp a Pulloveren a Mutze strécken!
 Kleng Bitzaarbechte iwwehuelen, z. B. Boxen a Jupe kierzen, oder Stécker op futtis Kannerboxeknéie bitzen!
 D’Bewunner déi keen Auto hunn, mat an de Supermarché huelen!
 Den Noperen bei Computeraarbechten hëllefen, hinne wise, wéi dëst oder dat funktionéiert!
 Kuch an Taarte baken!
 Gebeess kachen!
 An ...!

Loosst vläicht emol är Fantasie spielen!

Mee fir Gebeess ze kachen, do brauch een Uebst, gell? Lo hat ech bal de Gaart beim Schlass vergiess. Ganz wichtig! Am Hank sinn Uebstbeem geplantz ginn. Dat huet de Josi iwweholl, well dee kennt sech jo mat Beem aus. Hien ass nämlech och bäigezunn, mat senger ganzer Holzreserve. Natierlech dauert et e puer Joer, bis déi Beem Friichten droen! Mee d’Hambier- a d’Kréischel- a d’Päerdsbierstraich, déi wäerte schon d’nächst Joer fir Uebst suergen, also och fir Gebeess!



Een Deel vun der Wiss ass nämlech ëmgegruewe ginn an do gëtt e grouse Gaart ugeluecht. Wuerzelen, Spinat, Bounen an Ierbessen, Péiterséileg, Mauséierche, ... gi geséit. Knuewelek, Zwiwwelen, Andéiwen, Kabes, Choufleur, Brockelcher, Zelleri, Kürbissen, Courgetten, ... gi geplantz. Ei, wat gëtt dat lecker Geméis- a Kürbiszopp, Bouneschlupp, allerlee gesond Zalote, selwer gemaachte Sauerkraut, ...!

Kraider kommen och an de Gaart, fir an d’Zopp, a fir ze wierzen: Sauerampel, Bratzele, Maggiskraut, Rosmarin, Salbei, Bounekraitchen, Teimerjennchen, ...! An da Peffermënz, Kaméileblumen, Gehaanskraut, Bärlauch = wëlle Knuewelek, Lavendel, ...! Fir Téi an Ueleg a fir kleng Lavendelkëssen!

D'Anne aus der Schlossmühle zu Horbruch (Hunsrück) kënnt eis aneren alles iwwer Kraider léieren a weisen! Mat wéi enge Kraider ee eng lecker „Wiesenkräutersuppe mit Gänseblümchen“ kache kann.

Hatt kënnt eis och erklären, wéi een de Bärlauch vum Meeréischen ënnerscheet.

A wéi ee mat Haartnol oder Lavendel Uelech mécht.

Mat Réngelblumen eng Salléf.

Mat wëllem Knuewelek Bärlauchbotter.



Natierlech dierfen och d'Blumen bei mengem Schlass net feelen: Lénks a riechts vun der Schlasspaart setzen ech Kloterrousen, eng giel an eng rout, uewen op der aler Schlassmuer Stengplanzen a Kakteen! Ënne laanscht d'Mauere planzen ech Rhododendron, Neelchesblumen, Forsythien, blo a rosa Hortensien, Päiperlécksstäck,

Sonneblumen, a Wantergréng fir ropzekloteren.

An do steet schon en alen Hielänner-strauch. Ganz praktesch, sou kann een all Fréijoer „Holunderblütengelee“ maachen.

An der Wiss séien ech Kuckucksblumen, setzen Zwiwwele vu Krokussen, Schnéigläckelcher, Ouschterblumen, Tulpen, Hyazinthen, ...! Margréidercher a Pissblumen wuessen iwwerall wëll. Och vun hiere Bléie kann ee Gebeess, Gelee kachen.

Bei deem ganze Séien a Planze dierf ech awer eis Schlass-Kanner net vergiessen! Déi kréien am Schlasshaff eng schéi Spillplaz gebaut, wa méiglech an souvill wéi méiglech aus Holz: eng Sandkëscht an eng Klunsch fir di Kleng, e Klotergerüst an eng laang Rutsch an e Bamhaus fir di méi Grouss.

D'Kanner sinn och ni eleng, ëmmer ass deen oder aneren Erwuessenen nobäi, sëtzt do ze strécken oder ze bitzen, schielt Gromperen, versuergt e Puppelchen, oder kuckt de Butzen einfach no. De Josi kniwwelt och emol un der Spillplaz rëm an huet sou d'Kanner am A.

Ah jo, dat hat ech eng Kéier op engem „Abenteuerspielplatz“ an der Schwäiz erlieft, an dat ass eng super Idee, eis Kanner hunn sech stonnelaang do ame-séiert: An enger Heip hunn se al Hiemer vun Erwuessener fonnt, Faarfdëppercher, Pinse-len. D'Hiemer ginn ugedon an da molen

d'Kanner d'Bamhaus an d'Klotergerüst faarweg. De Josi huet Schuelebrieder an Hummer an Neel besuergt, domat kënnen d'Kanner hier Fantasie spille loossen, kreativ sinn a selwer weiderbauen un hierer Spillplaz, mam Josy senger Hëllef, ënnert senger

Opsiicht. All dat Material gött an engem klenge Schapp, am Eck vum Schlasshaff, ënnerbruecht. Hu, vläicht am fréiere Verlies!?



Natierlech hunn sech ganz vill verschidde Villercher do ugesidelt: Spatzen, Meesen, Routbrëschercher, Poufanken, Dauwen, souguer e Spiecht. Si fannen an deem ale Gemaier gutt Plaz fir hiert Nascht, a ganz vill Fudder tèschent de Steng. Am Wanter ginn se natierlech rächlech gefiddert.

A jo: Uewen op der Schlassmauer sëtzt owes meeschtens eng Eilekëppelchen.



Déi zwee hu scho virdrun an der Ruin gewunnt an sech un den Ëmbau an un di vill Leit gewinnt, si gehéieren einfach derzou! Keng Angscht, ech maache lo Schluss! Mee vläicht kënnst iergendwann nach eng aner Fortsetzung. Vläch hunn ech geschwënn schon rëm en Dram, vum ...???

Annette Tremuth-Wollwert

PS 1: Är Dreem, Ideen, Virschléi, Tuyauen, och Kritiken, si wëllkomm.

PS 2: A wann der eis zwee iergendwann net méi sollt zu Léiler fannen, da si mer geplënnert, an mäin/eist Dramschlass. Do steet nach eng schéin Wunneng eidel, ganz hell matt grouse Fënsteren, a matt engem Balcon! A wann een owes dobaussen um Balcon steet, da gesäit een heiansdo déi zwou Eilen op der Schlassmauer vis-à-vis.

Vläch kënnst dir iech drun erënnere!
 A mengem



gëtt et e grouse Gaart, mat Geméis, Gewierzer
 a Kraider, Rubbarb, Kréischelen, ...

An eng Wiss mat ville verschiddene Blumen
 a Kraider ...

Am Hang nieft dem Schlass ass och e Bongert ugeluecht ginn, mat Äppel-, Biiren-, Kiischten-, Mirabellen-, Reine-Claude-Beem.

An nieft der Schlassmuer steet en alen Hielännerstrauch.



Vun deem senge Bléien kann een en ganz extrat, leckert Gebeess, e Gelee maachen. An dat geet sou:



Auf dieselbe Art kann man auch Löwenzahnblütengelee zubereiten : Ganz viele Löwenzahnblüten, ungefähr 50-60, sammeln, wenn möglich in einer ungedüngter Wiese, und nicht unbedingt am Straßenrand. Vom Grün befreien, dazu die kleinen Blütenblätter abzupfen. Dann genauso weiter machen wie beim Holunderblütengelee.

Holunderblütengelee



Ganz viele Holunderblütendolden, 30-40, pflücken. Wenn möglich, nicht unbedingt am Straßenrand sondern in der Natur! Die Dolden schüttelt man aus und schneidet die Stiele ab. Dann gibt man die Blüten in einen Eimer und schüttelt Flüssigkeit dazu: 1 Liter Wasser und 1 Liter Weißwein. Man kann auch weniger Wein nehmen und mehr Wasser, je nach Geschmack. Einen Teil vom Wein kann man auch durch Zitronensaft ersetzen. Ein paar Mal gut durchrühren und die Blüten mit einem Holzlöffel etwas einstampfen. Am Anfang ist die Flüssigkeit ganz hell, mit der Zeit wird sie dunkler, hellbraun.

Nach 24-48 Stunden: Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen, die Flüssigkeit passieren und wiegen. Es müssten ungefähr 2 Kilo sein, vielleicht etwas weniger, da die Blüten Flüssigkeit aufnehmen. Man kann mit Wein, Wasser oder Zitronensaft auf 2 Kilo aufstocken.

In einem Topf geben, erhitzen und ungefähr 10 Minuten köcheln lassen, abschäumen. Zucker zugeben und unterrühren: Ungefähr 1,2 Kilo Dr. Oetker Gelierzucker 2:1. (Es braucht etwas mehr Zucker, da die Flüssigkeit keinen » Bindung « hat, anders als Himbeer- oder Johannisbeersaft.) Ein paar Minuten weiter kochen, wenn nötig noch einmal abschäumen. Das Gelee sollte sehr klar sein und eine schöne, goldgelbe Farbe haben.

Heiß in Gläser mit Schraubdeckel füllen und diese sofort fest verschließen.

Dieses Rezept stammt von Rüdiger Tiller. Sein Gelee beim Frühstück hat besonders lecker geschmeckt. Darum habe ich nachgefragt, er hat mich mit in die Hotelküche genommen und mir die Eimer mit den Blüten in der Flüssigkeit gezeigt, in den verschiedenen » Stadien « der 48 Stunden. Und dann hat er mir das ganze Rezept notiert.

Vielen Dank, lieber Rüdiger !



Wéi gesot, beim Schlass gëtt et och eng Wiss mat ville Blumen a Kraider. A mat deene Kraider kann een eng lecker Zopp kachen.

Wiesenkräutersuppe mit Gänseblümchen



Essbare Wiesenkräuter gibt es sehr viele!

Man sollte nur junge, zarte Blätter, Sprossen gebrauchen! Vom ...



Bärenklau

Beinwell

Breitwegerich

Frauenmantel

Giersch

Gundermann

Himbeersprossen

Klee

Löwenzahn

Mädesüß

Pimpinelle

Sauerampfer

Sauerklee

Scharbockskraut

Schafgarbe

Schlangenknoterich

Taubnessel

Wiesenkerbel

Wiesenschaumkraut

Blüte des Gänseblümchens

Blätter und Blüte der Vogelmiere



*Alle Kräuter sammeln, die man gerade finden kann, dort wo man gerade sucht, und je nach Jahreszeit verschieden. Wie gesagt, nur junge, zarte Knospen, Blätter, Blüten wählen! Es müssen natürlich nicht alle Kräuter sein, nur sollte man auf ein gewisses „Gleichgewicht“ achten, damit nicht der Geschmack einer Pflanze „hervorsticht“.
 Die Kräuter putzen, kurz waschen, von Flecken und Stielen befreien.*

Vorab eine Vorsuppe zubereiten. Dazu in einem Topf mit entfetteter Rinder- oder Hühnerbrühe, (event. auch mit einem Fleisch- oder Gemüsefond) ein paar Zwiebeln und Kartoffeln weich kochen und ganz fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, nicht zuviel, denn die Kräuter werden für zusätzlichen Geschmack sorgen!

Die Kräuter in der „Moulinex“ ganz fein pürieren. Dann in die heiße Vorsuppe geben. Nicht mehr aufkochen, so bleibt die schöne grüne Farbe erhalten!

Man kann die Suppe auch ohne Vorsuppe zubereiten. Das geht so: Die Brühe mit etwas Crème fraîche erhitzen, die fein gehackten Kräuter dazugeben. Mit kalter Butter oder einem Eigelb montieren, mit dem Mixer aufschäumen, abschmecken.

In schöne kleine Teller oder Schüsselchen geben, mit einem Gänseblümchen verzieren. Man kann auch einige geröstete Brotwürfel über die Suppe geben.

Auch dieses Rezept habe ich von der Kräutertifee Anne Liller, und von ihrem Mann, Rüdiger Liller, einstiger Chefkoch und Besitzer der „Historischen Schlossmühle“ in Hochbruch, Hunsrück.

Vielen Dank!

Lo zu engem anere Rezept! Ënnert enger Heck beim Schlass hunn ech Bärlauch ugeplant, an deen verbreet sech lo ganz schnell, all Fréijoer gëtt et dees méi.

Mat senger Blieder kann een och eppes ganz Leckeres maachen, nämlech Bärlauchbotter, also Botter mam wëllem Knuewelek.



Opgepasst: Verwiesselt net d'Bärlauchblieder mat de Blieder vun der Meeréischen!!!
 D'Blieder vun der Meeréischen si gëfteg!



Bärlauchbutter

250 g Butter
 1 Prise Salz, Pfeffer, Paprika
 1 TL Senf
 1 TL Zitronensaft
 eine Handvoll Bärlauchblätter

Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die Bärlauchblätter kurz waschen, trocknen, Niele entfernen, fein hacken, am besten in der Moulinex zerkleinern.

Alle Gewürze und den Bärlauch auf die Butter geben und gut einarbeiten, am besten mit einer Gabel. Wenn man den Knoblauchgeschmack verstärken will, kann man 1-2 Knoblauchzehen (fein gehackt oder gepresst) mit einarbeiten. Die Menge der Gewürze bestimmen Sie nach Ihrem Geschmack.

Im Kühlschrank bleibt die Bärlauchbutter mindestens 2 Wochen gut. Man kann sie auch sehr gut einfrieren. Ich fülle sie dazu in kleine kleine Gläser, Schüsselchen oder Plastikdosen, so habe ich das ganze Jahr bei Bedarf eine Portion bereit.



*Bärlauchbutter schmeckt toll auf Bratschnitten, auf Feast, zum Aperitif.
 Man kann aber auch sehr gut damit kochen. Man nimmt einfach einen Schnitt davon anstatt normaler Butter oder Olivenöl.*

Beispiel: Bärlauchgemüse mit Hähnchenfleisch auf Spaghelli:

Gemüsesorten wählen: Karotten, Kohlrabi, Brokkoli, Rosenkohl, Zucchini, Erbsen, Lauch, Felerie, Bohnen, ...), in Bärlauchbutter andünsten, kurz garen, sie sollen knackig bleiben. Nach Belieben würzen, mit Salz, Pfeffer,





Lo zrèck an de Bongert, bei d'Kréischelsstäck, a bei de Rubarb! Rubarb fir Gebees ze maachen, dat schmaacht ganz gutt nach besser zesummen mat Äerdbier!

Lo geet et awer net em Gebees, mee em eng Rubarbstaart!



Rhabarbertorte (Mürbeleig)

Flan: 2 Eier, 20 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 200 ml Rahm-Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, oder ein paar Sekunden in die Mikrowelle stellen.

Zutaten für den Teig:

125 g Butter	1 Ei	½ P. Backpulver
100 g Zucker	250 g Mehl	1 Prise Salz

Den Zucker und das Ei dazugeben, mit einer Gabel gut vermischen. Das Mehl und den Backpulver darüber sieben. Eventuell eine Prise Salz. Den Teig mit den Händen gut verarbeiten. Sollte er kleben, ein wenig Mehl begeben.

In Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Eine große Tortenform einfetten. Ich lege zusätzlich ein rundes Stück Backpulver auf den Boden der Form, so kann der Teig wirklich nicht festbacken.

Der Teig genügt für eine recht große Form von ungefähr 30 cm Durchmesser. Nun nun mit den Händen auseinander drücken, gleichmäßig in der Form verteilen und einen hohen Rand formen.

Rhabarber schälen, spalten und in kleine Stücke schneiden. In der Form verteilen und mit einer Gabel etwas gleichdrücken.

Die 2 Eier, 20 g Zucker, 1 P. Vanillezucker und 200 ml Rahm in eine Schüssel geben und gut aufklopfen. Über den Rhabarber geben.

Im Backofen bei 180 Grad ungefähr 25-30 Minuten backen. Der Flan muss am Ende steif sein und schön gelbbraun.

Genau so kann man die Torte mit Äpfeln oder Birnen (schälen und in Spalten schneiden), mit Aprikosen, oder Nachelbeeren, mit Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen (in zwei Hälften schneiden und entkernen), ... backen.

Nimmt man Apfel, kann man nach Belieben ein wenig Zimt (Kaneel) darübergeben.

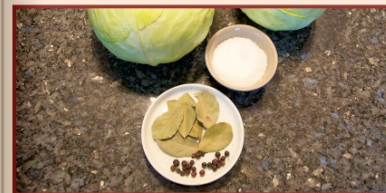
Bei Pflaumen und Zwetschgen lässt man den Flan weg, streut vor dem Servieren ein wenig Zucker/Puderzucker über die Torte.

Woher ich das Rezept habe? Es ist - über Umwege - von einem Bekannten, Serge Gillen, zu mir gelangt. Und seitdem 100 mal umgesetzt worden! - Vielen Dank, Serge!

Zréck an de Geméisgaart! Am Hierscht fanne mer do vill déck
 Kabeskäpp. Natierlech kann een domatt ganz einfach Zalot maachen!
 Mee awer och, sou wéi fréier ...

Sauerkraut selber machen

*Für ein 10-Liter-Fässchen braucht man:
 3 Köpfe Weißkohl, etwa 6 Kilo
 Pro Kilo:
 20 g Salz, 2-3 Lorbeerblätter
 und ein paar Wacholderbeeren*



*Das Steingutfässchen gut auswaschen,
 trocknen.*

*Die Kohlköpfe vierteln, die äußeren Blätter
 entfernen und den Strunk herausschneiden.*

*Mit einem Krauthobel oder einem großen,
 scharfen Messer fein hobeln/schneiden. Wir
 machen das mit einem Aufsatz der
 Küchenaid.*

*Auf ein Kilo vom Kohl kommen 20 g Salz,
 2-3 Lorbeerblätter und ein paar
 Wacholderbeeren,*

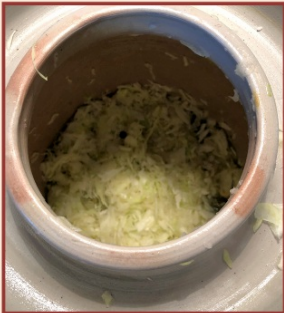
gut vermischen



und in das Fässchen geben.



Dann fest mit einem Krautstampfer oder der Faust einstampfen, bis Flüssigkeit austritt. Wer eine empfindliche Haut hat, sollte dazu Plastikhandschuhe anziehen!



Den Vorgang Schicht für Schicht wiederholen, bis der ganze Kohl im Fässchen ist.



Zum Beschweren kommt eine Steingutplatte auf den Kohl, danach der Deckel des Fässchens.



In der Rille muss immer Wasser stehen, so ist das Fässchen luftdicht verschlossen.

Das Fässchen in einen kühlen Raum (Speisekammer, Keller,...) stellen.

Durch die Gärung entsteht im Fässchen leichter Unterdruck; deswegen sollte man von Zeit zu Zeit den Deckel leicht lüften, damit die Gärungsgase entweichen können und das Wasser aus der Rille nicht in das Fässchen hinein gesogen wird. Gegebenenfalls kann man Wasser in die Rille nachfüllen.

Nach 6 Wochen ist es soweit, das selbst gemachte Sauerkraut ist fertig zum Essen.

Länger als 6 Monate sollte der Vorrat nicht reichen!

Sauerkraut zubereiten:

Sauerkraut selber machen und danach zubereiten hat eine alte Tradition. Man findet sehr viele verschiedene Zubereitungsarten! Ich denke, jeder Koch, jeder Hobbykoch, jede Hausfrau, ..., alle haben ihre eigene Methode. Mein Mann macht es wie folgt. (Und sein Sauerkraut schmeckt ganz lecker!)

Die benötigte Portion aus dem Fässchen nehmen, abtropfen lassen. In einen Topf geben, Wasser, Gemüsfond und Wein dazugeben. Weinmenge nach Belieben! Das Sauerkraut sollte mit der Flüssigkeit gerade so bedeckt sein. 15-20 Minuten kochen, je nach Geschmack! Von Zeit zu Zeit probieren.
 Abschütten.

Einen Schnitt Margarine (andere nehmen auch Butter oder Schmalz) im Topf erwärmen, kleingeschnittene Zwiebel und Knoblauch glasig anbraten, Sauerkraut dazugeben.

Weitere Zutaten, die jetzt dazukommen: Etwas Mehl und Bratensauce, Pfeffer, eventuell 2-3 Lorbeerblätter und ein paar Wacholderbeeren. Alles gut vermischen, abschmecken.

Guten Appetit!

„Choucroute garnie“, Sauerkraut mit Kartoffeln, Kasseler, Mettwurst, Würstchen, Speck, ... ist wahrscheinlich jedem bekannt!

Es gibt ein anderes, weniger bekanntes, doch sehr leckeres Gericht: Sauerkraut mit Petersilienkartoffeln und gebratenem Lachs (Saumon).
 Teller!



Zréck an de Schlasshaff.
 Do huet de Josy jo eng Bicherkescht aus Holz gebaut.

Sou wéi am Schlass wollten och mir scho laang esou eng Bicherkescht, e Bicherschef bei eisem Haus opstellen, fir aner passonnéiert Lieser vun eise ville Bicher profitéieren ze loosser.

Mir hunn dat Stéck allerdéngs net selwer gebastelt, mee ...
 ... dat kënnt Dir elo op deene nächste Säite liesen.

Eise Bicherschaf

Dat ass eng laang Geschicht!

Am Joer 2010 ware mir am Périgord an der Vakanz an hunn Sarlat eis éischt „Boîte à lire“ zu



entdeckt!

A mir waren direkt ganz begeeschert. Duerno sinn et där Bicherkëschen, Bicherschief, Bicherregaler, ... ëmmer méi ginn, iwwehall hu mir der gesinn! An enger Stad, an engem Hotel, an engem Restaurant, beim Dokter am Waardezëmmer, ...

Virun 2 Joer hunn ech en Artikel iwwe „Bücherschränke, Bücherkästen“ geschriwwen (DCK, 1/2017), mat ville Fotoen derbäi: Esch, Diddeleng, Ettelbréck, Biissen, Esch/Sauer, Bitburg, St Vith, ...

Duerno hu mir decidéiert, eis och sou ee Bicherschaaf unzeschaffen, bei eisem Haus, ganz privat. A well mir e Bekannten haten, dee Schräiner ass, hu mir bei him ugeklappt. Eng Zäit laang ass d’Korrespondenz hin- an hirgaang, Plangen, Holz, Ustrach, ...

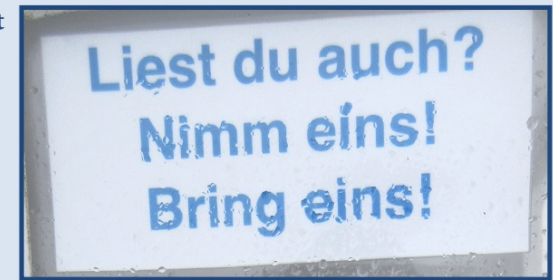
Am Fréijoer 2018 war et dunn endlech souwäit.



Eise Bicherschaf ass geliwwert an opgeriicht ginn! Schéin am Gréngen, direkt nieft der Strooss. Op zwee Pottoe steet en do, wäiss ugestrach, mat engem bloen Dag drop. Mee géifen d’Leit, d’Passanten dann och richtig verstoen, wat dat iwwehaapt ass a firwat deen do steet? Dofir hu mir kuerz Erklärungen drop geschriwwen!



Mir hunn eise Bicherschaf mat ganz verschiddene Bicher geféllt, aus eiser riseger Reserve: Romane, Krimien, Biographien, Poesie, Kachbicher, och Jugend- a Kannerbicher, ...



A vum éischten Dag un huet et funktionéiert! Spadséiergänger, Touristen, Duerfleit, déi mat hirem Hond ënnerwee waren, ... si stoe bliwwen, hu gekuckt a gelies, d’Dieren opgemaach, ... Deen een oder aneren huet e Buch matgeholl. A mat der Zäit sinn der och derbäi komm, genee sou wéi et geduecht war. Bal all Dag ass eppes „geschitt“, besonnesch am Summer!



Mee och am Hierscht an am Wanter ass eise Bicherschaf net vergiess ginn! Ëmmer erëm huet sech eppes gedon, si Bicher matgeholl oder bruecht ginn! Eng richtig Erfollegsgeschicht!

Annette Tremuth-Wollwert

Mäin Artikel ass eigentlech fäerdeg! Mee lo kréien ech e puer Fotoe vum Frënd Nico geschéckt: Zu Bédoin an der Provence, um Fous vum Mont Ventoux, ass eng nei Bicherkëscht opgeriicht ginn!

Mir kennen den Nico jo vum mengem Schlassmärchen, gell? An ech fannen, seng Fotoe sinn derwäert, fir bei mengem Artikel ze weisen! Hei sinn se:



Unser Bücherschrank, wie er entstanden ist, und wie er funktioniert:

Dazu würde doch gut eine Rezension passen!

Ein Buch über Bücher?

Ein Buch über Lesen?

Die Auswahl ist groß!

- Rosemarie Aschner: Das Bücherzimmer
- Mikkel Kiirkegaard: Die Bibliothek der Schatten
- Sam Savage: Firmin, ein Rattenleben
- Katarine Bivald: Ein Buchladen zum Verlieben
- Bernhard Schlink: Der Vorleser
- Marie-Sabine Roger: Das Labyrinth der Wörter
- ...

Beim Durchstöbern unserer vielen Bücherregale fällt mir ein ganz besonderes Buch in die Hände! Ein Buch voll heftiger Emotionen, Trauer, tiefer Gefühle, Tragik, aber auch voller Hoffnung, Freundschaft, Freude und Liebe, und manchmal mit ein wenig Witz und Humor.



ISBN: 9783442373956

Handschriftliche Notiz auf der ersten Seite:

Tremuth - 18.10.2008!

Ich habe das Buch also vor etwa 11 Jahren schon mal gelesen, kann mich noch ganz vage an die Geschichte erinnern, habe Lust auf ein zweites Mal!

Es wirken mit ... (So beginnen die meisten Kapitel.)

Zuerst einmal der Erzähler!

Dann das Mädchen Liesel, die spätere Bücherdiebin.

Ihre Mutter und ihr (toter) Bruder.

Ihre Pflegeeltern Rosa und Hans Hubermann.

Ihr Freund Rudi.

Der Jude Max Vandenburg.

Und viele andere!

Die Handlung spielt in Oesterreich, vor und während des zweiten Weltkrieges, und das vor allem in der Himmelstraße, in Molching bei Wien. (Fiktiver Ort, in Anlehnung an den realen Ort Olching, westlich von München, während der Zeit des Nationalsozialismus.)

Das Buch ist in der Ich-Form geschrieben. Doch es ist nicht der Autor, der erzählt! Es ist ... Soll ich es nun verraten oder nicht? Doch, schon, denn bereits nach ein paar Seiten werden Sie es sowieso erraten.

Zitate:

- „Eure Seelen werden in meinen Armen liegen, und sanft werde ich euch davontragen.“
- „Ihr werdet vor mir liegen, denn es passiert nur selten, dass ich Menschen stehend antreffe.“
- „Ich sehe sie so oft, diese Finsternis, wenn ein Mensch stirbt. Ich habe Millionen Finsternisse gesehen.“
- „Ich reiste um den Erdball und legte die Seelen auf das Förderband zur Ewigkeit.“
- „Als der Krieg vorbei war, als Hitler sich in meine Arme begeben hatte ...“

Ich glaube, jetzt haben es alle Leser begriffen! Der Erzähler ist ... der Tod! Ich könnte noch so viel von ihm erzählen. Doch er schreibt selbst: „Ihr werdet mich schon bald recht gut kennen lernen.“

Wenden wir uns nun der kleinen Liesel zu. Sie ist mit ihrer Mutter und ihrem kleinen Bruder im Zug unterwegs. Wohin? Der Bruder stirbt, wird mitten im Winter auf einem verschneiten Friedhof begraben. Der Lehrling des Totengräbers verliert ein Buch. Liesel entdeckt es im Schnee, etwas Schwarzes, Eckiges. Sie hebt es auf und nimmt es mit: „Ein Handbuch für Totengräber. Wie man ein guter Totengräber wird.“

Die Bücherdiebin hat ein erstes Mal zugeschlagen. Zu diesem Zeitpunkt ist Liesel neun Jahre alt und kann noch nicht lesen. Das kommt erst später und wird sehr mühsam und kompliziert werden!

Was vorher geschah: 1938, Nazideutschland! Weil ihre Mutter, eine Kommunistin, in Gefahr gerät, kommt Liesel zu Pflegeeltern, Hans und Rosa Hubermann. Sie nehmen die kleine Liesel Meminger bei sich auf – für eine bescheidene finanzielle Beihilfe.

Rosa Hubermann: Sie sieht aus wie ein Schrank, über den man einen Mantel geworfen hat; eine kleine, klobige Gestalt, die mehr watschelt als sie geht. Ihre Lieblingswörter: „Saumensch! Sauker!“ So nennt sie jeden, doch besonders diejenigen, die sie liebt.

Hans Hubermann: Sehr groß, aufrecht gehend, hat fast immer eine brennende Zigarette zwischen den Fingern, eine selbst gedrehte. „Der große Mann hielt ihre Hand, der kleine Koffer hielt ihre andere.“

Für Liesel bricht eine Zeit voller Hoffnung, voller Glück an – in dem Augenblick, als sie zu stehlen beginnt. Zuerst ist es ja nur ein Buch, das im Schnee liegen geblieben ist. Als ihr Pflegevater Hans merkt, dass Liesel nicht lesen kann, bringt er ihr mithilfe des Totengräber-Buchs das Lesen bei. Liesel wird von da an verrückt nach Büchern und liest alles, was sie in die Finger bekommen kann.

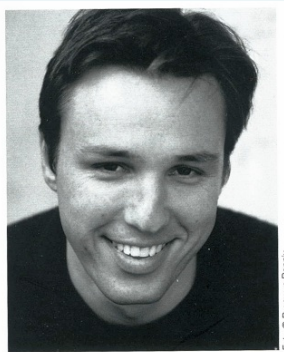
Es folgt ein Buch, das sie aus dem Feuer rettet. Dann schenkt ihr Stiefvater Liesel ein Buch zum Geburtstag. (Ein anderes steht düster über allen Geschehnissen: Mein Kampf!) Weitere Bücher folgen, z. B. aus der riesigen Bibliothek des Bürgermeisters gestohlen. Eine ganz spezielle Rolle spielt dabei die Gattin des Bürgermeisters!

Gestohlen werden aber auch Äpfel, Kartoffeln und Zwiebeln. Der Hunger treibt Liesel und ihre Freunde dazu, manchmal auch die Lust auf Abenteuer.

Man könnte sagen, dass Liesel irgendwie eine «Herzdiebin» ist: Sie stiehlt nach und nach das Herz ihres Freundes und Mittäters Rudi. Ebenso die Herzen von Hans und Rosa Hubermann. Das Herz von Max.

«Eines Tages betritt ein jüdischer Faustkämpfer die Küche der Hubermanns ...»

Wenn Sie jetzt neugierig geworden sind, dann müssen Sie das Buch schon selber lesen.



Markus Zusak, 1975 als Sohn deutsch-österreichischer Eltern geboren, lebt und arbeitet in Sydney. Für *Der Joker* wurde er international ausgezeichnet. *Die Bücherdiebin* stürmte die Bestsellerlisten über Nacht. Eigentlich als eine Reminiszenz an die Geschichten seiner Eltern aus München und Wien während des Zweiten Weltkriegs gedacht und als die Erinnerung an ein paar Kinder, die bestraft wurden, weil sie ein Stück Brot mit den Juden teilten, die über eine Dorfstraße irgendwo in Süddeutschland nach Dachau getrieben wurden.
 »Ein Moment der Güte und der Brutalität gleichermaßen – in meinen Augen die perfekte Schilderung der menschlichen Seele.«

Ein Wort noch zum Stil:
Markus Zusak schreibt oft in Metaphern!

Wikipedia: *Metapher: «Sprachlicher Ausdruck, bei dem ein Wort oder eine Wortgruppe aus seinem eigentlichen Bedeutungszusammenhang in einen anderen übertragen wird, ohne dass ein direkter Vergleich die Beziehung zwischen Bezeichnendem und Bezeichnetem verdeutlicht.»*

Ein paar Beispiele, Zitate:

„Das Licht plagte ihre Augen.“
 „Hinter ihm stöhnte ein Haus und fiel um.“
 „Minuten tröpfelten vorbei.“
 „Sie öffnete das Buch und die Worte fanden ihren Weg zu den Anwesenden.“
 „Der Rauch kletterte zwischen ihren Zähnen hindurch.“

Wollte ich das Buch mit Adjektiven beschreiben, so fallen mir sehr viele ein:

Speziell, apart, einzigartig, extra, beeindruckend, außergewöhnlich, unnachahmlich, reich, emotionell, gefühlvoll, aufwühlend, tragisch, schön, liebevoll, einfach super!

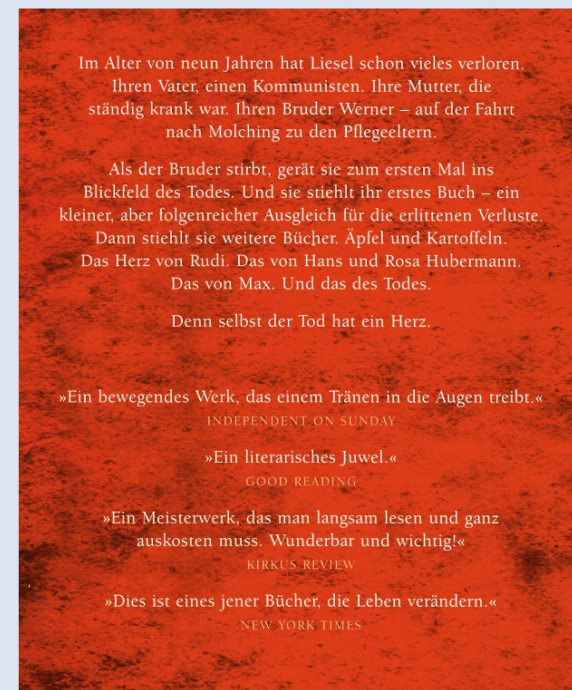
Es braucht schon etwas Zeit und Geduld, eine Reihe Seiten, um in das Buch und das Geschehen einzusteigen, und um dann auch durchzuhalten. Doch es lohnt sich auf jeden Fall!

Amazon:

„Die Bücherdiebin“ erzählt von kleinen Freuden, großen Tragödien, mit der gewaltigen Macht der Worte. Eine der dunkelsten und doch charmantesten Stimmen und eine der nachhaltigsten Geschichten, die in jüngster Zeit zu vernehmen waren.

Eine Leserin, Julia:

„Die Bücherdiebin“ ist ein Buch, das sowohl sehr viele künstlerische Aspekte aufweist, als auch mit einer sehr berührenden Geschichte punktet. Es finden sich viele Metaphern, Vergleiche, Ellipsen und vor allem Personifikationen in dem Werk, welche die Geschichte noch lebendiger wirken lassen. Markus Zusak hat ein ganz besonderes Talent: Er schafft es, mit vielen einzelnen, oft nicht zusammenhängenden Szenen eine Geschichte zu erzählen, die das Herz berührt.



Kiischtebam – Gedanke – Sammlung



Mäin ale Kiischtebam!
 Mäin urale Sauerkiischtebam!
 Schon ural, wéi ech nach Kand war.

Sechzeg Joer sinn et hier, oder och méi:

„A wu ass eist Annette dann?“
 „Hatt sëtzt um Kiischtebam!“

Ufank Mee:

En ass ganz wäiss,
 Dausende vu Bléien!
 Milliounen?
 Hoffentlech fréiert et
 net méi!
 Dëst Joer hu mer
 Chance.
 Mir hate vill
 Sonnendeeg.
 An d'Beie mussen zu
 vill do gewiescht sinn.



Enn Juni:
 Lo ass e gréng-rout.
 Tëschent de Blieder liichten
 déi kleng rout Bullen, zu
 Dausenden.
 Eng Millioun?



Wat ee Genoss!
 Déi éischt Kiischt vum Bam gepléckt.
 Muerges fréi, nach naass vum Da.
 Da, méi spéit, waarm vun der Sonn.
 Dee séiss-saure Geschmach hunn ech
 d'ganzt Joer,
 mäi Liewe laang op der Zong.



(Bal) all Joer:
 Meng Kusinn an hire Mann sinn do.
 Zu véier sti mer ënnert dem Bam,
 op der Leeder,
 vläicht och mol een uewen am Bam,
 awer dat ëmmer manner, lo mam Alter.



E rouden Eemer, e bloen, e gielen, ...
 Mir ginn eis net, bis se voll sinn.
 D'Kusinn ass frou.

Hatt ass eng Kiischte-Gebeess-Kächin.
 Honnert Glieser? Bestëmmt!
 Oder méi?

Ech kachen och Gebeess, mee net souvill.
 Baken éischer Taarten,
 nom Mürbedeeg-Rezept vum Serge.
 (DCK, 2, 2019)

Als éischt: Den Deeg!
 Dann an de Frigo dermatt.



D'Kiischten entkäeren!
 ganz vill, ganz laang.
 Eng pecheg Geschicht!

An ëmmer rëm wëllt ee Käer net raus!
 De Saaft leeft mir vun der Hand iwwert den Aarm.
 Se kommen an eng Saibecken,
 well de Saaft dierf jo net mat op d'Taart.



Dann den Deeg an
 d'Taartepan gedréckt,
 de Bord héich, wéint dem
 Flan, schéi gläichméisseg.
 Heiansdo mat der
 Fangerspëtzt „Welle“
 gedréckt.
 D'Kiischten drop!

Wann ech Zäit a Gedold hunn:
 A Kreesser, ëmmer méi kleng, ëmmer méi kleng.
 An d'Mëtt just nach eng,
 eng extra schéin déck.
 De Flan driwwer geschott!

A dann an de Bakuewen.

Ech sëtzen derbäi,
 liesen eng Säit am Buch,
 kucken ...

Se dierf mer net verbrennen!
 Dat wäer ze schued.
 No souvill Aarbecht!
 A mir brauchen se!

Herno kënn de Franz,
 deen huet se schrecklech gäer.
 Den Owend ass bestëmmt
 näischt méi do!



Mm, déi gutt frëscht Taart!
 De Flan schéi goldgiel!
 Mat enger Taass Kaffi derbäi.
 Dee grimmechen Deeg.
 Dee säftege Belag.

Lo sinn d'Kiischten net méi sauer,
 lo sinn se richtig séiss.

Och dee Geschmaach hunn ech d'ganz Joer,
 mäi Liewe laang op der Zong.

Eng Kéier, virun zwanzeg Joer,
 deemools gouf eist Haus ëmgebaut:
 Do war mäi Kiischtebam bal gestuerwen.
 Vill Bauschutt ass derbäi gehäit ginn.
 Hien huet guer net gutt ausgesinn, huet vill gelidden.

Ech och!



Mee en huet sech erholl,
 mäin urale Sauerkiischtebam.
 An no e puer Joer:



Ufank Mee ...
 Enn Juni ...
 Eemere voll!
 Taarte! Gebeess!



