



Nachbarschaftshilfe – Plätzchen von nebenan

Es sind die kleinen Gaben

Wille und Leidenschaft als Geschmacksverstärker

Die Nachbarin hat eine Tüte Weihnachtsbrötle an die Haustür gehängt. Nicht geklingelt, still und leise hingehängt. Die Nachbarin hat ihr Leben lang im Dorf als Wirtin gewirkt, gearbeitet, geackert. Am einzigen Ruhetag stand sie mit Hacke und Spaten im Garten vor dem Gasthaus. Sellerie und Rote Bete für den Salat zum Samstagstafelspitz wuchsen lange Zeit im Hausgarten. Als es in Kreuz und Knie zwickte, wurde der Garten kleiner. Das Suppengrün und die Tischblumen kamen bis zuletzt aus dem Wirtsgarten. Vor der eigenen Tür umspaten und ernten, so war das. In all den Jahren, als es noch keine Biosiegel gab, und kein aufgeregtes Hochglanzgeschwätz um Regionalküche.

Die Nachbarin hielt keine großen Reden. Im späten Ruhestand sagte sie einmal zur Lebensaufgabe Gastronomie. „Die Stunden darf man nicht zählen. Man muß es wollen.“ Wille statt Kalkül – darüber referieren Motivationstrainer ein ganzes Wochenende. Die Nachbarin stand am Wochenende in der Küche, schier unsichtbar für ihre Gäste. Und am freien Tag stand sie im Garten – wann denn sonst?

Seit jeher backt die Nachbarin und ihre Tochter, eine Konditormeisterin, feine Weihnachtbrötle. Früher im Gasthaus war der alljährlich offerierte Teller mit Zuckerbrötle eine stille Geste zum letzten Kaffee vor Saisonschluß. Stammgäste haben die Gabe des Hauses wie eine kleine Messe zelebriert. Manche kamen extra noch einmal vor der Winterpause, stets mit dem Wunsch, daß es in der neuen Saison irgendwie weitergehen möge. Mit dem Bewirten und Umspaten, was mitunter ja verwandte Tätigkeiten sind. Es ging lange weiter, eigentlich zu lange. Und jetzt hängen Zuckerbrötchen an der Haustür. Ein stiller Gruß an Getreue, Erinnerung an eine Zeit, die bleibt.

Laut oder leise, viele Dinge gehen auf zwei Arten. Kochen, Wirten und Gastgeben auch. Wenn die Lautsprecher unisono trällern und jubilieren, hat die leise Geste etwas besonders Bekömmliches. Sie glänzt ohne Begründung, sie schafft Verbündete, schenkt Vertrauen. Ein Dankeschön also an all jene, welche die Kunst der kleinen Form mit Leidenschaft pflegen. Danke an alle, die meinen Meerblick mit einem Tellerchen wohlfeiler Oliven gewürzt haben, die eine blaue Stunde durch Tapas und Häppchen elastisch in den Abend hinein verlängert haben, die das nichtstoffliche Geben und Nehmen beherrschen, die eine Flasche Wein wie ein Rundum-sorglos-Paket präsentieren und servieren können. Danke an den unbekanntenen andalusischen Barmann, der mich bei 40 Grad im Schatten zu allererst und unverlangt mit einem wortlos servierten Glas Wasser willkommen hieß – und dann mit noch einem.

Danke an alle Winzer, deren Probierstube wie eine Stube aussieht und nicht wie eine Kunstgalerie, die nicht mit gequirtem Weinsprech nerven, sondern zum richtigen Zeitpunkt einfach mal Brot und Schinken nachschenken – *nach-schenken*, was für ein schönes Wort! Danke an den Markgräfler Wirt, der unserer kleinen Runde den Elsässer Wurstsalat auch in Amuse-Gueule-Portionen serviert. Dank an alle Landgasthäuser, in denen es keine eckigen, sondern vorgewärmte Teller gibt, und Rechauds, Saucieren, Terrinen. Und Tischblumen, die nicht nach Pflichtübung, sondern nach Gartenliebe duften. Leben statt abzählen. Danke für alles, was nach Leidenschaft schmeckt und nicht nach Stundenzettel.

>> **Kolumnen und Bücher von Wolfgang Abel**