

FRÖLEIN DA CAPO

EIERRAUSCH

Meine Mama ist eine begnadete Gärtnerin, deren Arbeit stets schampar viele Früchte trägt – wortwörtlich. Spargeln, Rhabarber, Salat, Zucchini, Rübli, Bohnen, Chifeli, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, Erdbeeren, Himbeeren, Heubeeren, Pfirsiche, Trübeli, Kohlrabi, Kabis, Gurken, Kürbis, Tomaten – es gäbe noch viel mehr, doch ich habe den Überblick längst verloren. Manches von dem, was da im Garten erst heimlich und still vor sich hin wächst, ist plötzlich in rauen Mengen vorhanden. Zucchini beispielsweise. Die wachsen im vollen Garacho. Da muss man aufpassen. Einmal kurz weggeschaut, und schon sind da massenhaft Zucchini am Zucchettistrauch. Die vermehren sich wirklich wie die Karnickel. Und diese Zucchini haben auch alle die Grösse eines Karnickels.

Hier gilt es, zu handeln. Möglichst schnell. Denn Zucchini wachsen unkontrolliert weiter. Ehe man sich versieht, sind sie so gross wie ein Schaf. Oder eine kleine Kuh. Es gibt glücklicherweise viele Rezepte mit Zucchini, sie sind schampar vielseitig verwertbar. Man kann sie braten, grillieren, dämpfen, kochen, frittieren oder auch roh essen. Und so eine Zucchini ist ein tolles Mitbringsel. Wann immer wir nöimen hingehen, nehmen wir eine Zucchini mit. In unserer Gegend laufen um diese Jahreszeit alle mit einer Zucchini unter dem Arm herum. Immer in der Hoffnung, man möge jemanden treffen, dem man die Zucchini übergeben kann. Die beschenkte Person legt die erhaltene Zucchini zu all den anderen Zucchini, die sie schon bekommen hat, und nimmt sie dann wieder mit, wenn sie ihrerseits nöimen hingehet. Wenn man die Zucchini nicht essen mag, kann man auch etwas Dekoratives daraus schnitzen. Eine Laterne. Oder einen Delfin.



*Offenbar
haben die Hühner
einen Lege-Flow
und eiern
unkontrolliert
vor sich
hin.*

FRÖLEIN DA CAPO, 40,
ist Musikerin und
lebt mit ihrer Familie
in Willisau LU.
www.einfrauorchester.ch

Was für uns momentan die Zucchini, sind bei unseren Kollegen die Eier. Offenbar haben ihre Hühner einen Lege-Flow und eiern unkontrolliert vor sich hin. Enart Ostern. Ihre Halter wissen afig bald nicht mehr, was anfangen mit den ganzen Eiern. Irgendeinisch hat man schlicht genug von Omeletten, Crêpes, Dreiminutenei, Vierminutenei, dickem Ei, pochiertem Ei, Spiegelei, Rührei, Flan, Frittata oder Eiersalat. Die Theater sind noch immer zu, so hat man noch nicht mal die Möglichkeit, in einer lausigen Vorstellung den lausigen Hauptdarsteller mit Eiern zu bewerfen. Es gilt also, die Eier langfristig zu konservieren. Auch da gibt es Möglichkeiten. Man könnte zum Beispiel Meringues machen. In rauen Mengen. Allerdings braucht man dafür nur das Eiweiss. Sind die Meringues gemacht, steht man vor der schwierigen Aufgabe, das ganze übrig gebliebene Eigelb zu

verwenden. Als ideale Lösung dafür erachteten meine Kollegen die Herstellung von Eierlikör.

Den haben wir dann auch getrunken, als wir das letzte Mal, mit einer Zucchini unter dem Arm, bei ihnen zu Besuch kamen. Sie haben sich gar nicht erst die Mühe gemacht, den Likör in kleinen Likörgläschen zu servieren. Nein, wir tranken den Eiertrunk mostglasweise. Das war unserer Stimmung sehr zuträglich. Wir haben gesungen und gejodelt, gejuchzt und gegackert. Wir haben aus der mitgebrachten Zucchini ein Postauto geschnitzt und fuhren damit an einen See, um dort im Mondlicht ein Bad zu nehmen. Die Hühner kamen auch mit und tanzten einen rituellen Eiertanz am Fusse des Meringues-Berges, bevor sie in Richtung Süden davonflogen. ■

Frölein Da Capos Kolumnen gibts auch als Buch. Das Leserangebot für «Einmal um den Baum – Episöдали» finden Sie auf www.schweizerfamilie.ch/angebote.