

Oma Frieda und die Osterpinze

Kurz vor Ostern, immer in der Karwoche, beginnt Oma Frieda mit dem Backen. Nein, keine Kekse wie zu Weihnachten. Schließlich kommt ja Ostern und nach der Fastenzeit, die sie penibel einhält, gibt es immer Geselchtes mit Erdäpfelsalat, hart gekochte Eier und selbst gebackenes Brot dazu. Jeder Besucher bekommt eine kleine Osterpinze. Natürlich auch selbst gebacken, nach einem alten Familienrezept. Das stammt noch von ihrer eigenen Großmutter und die hat es vermutlich von ihrer. Die Fastenzeit ist fast vorbei und nachdem Oma Frieda in dieser Zeit immer etwas von den Dingen weglässt, die sie besonders gern mag, ist die Freude richtig groß, wenn der Ostersonntag kommt. Dieses Jahr war es Zucker, auf den sie verzichtet hat. Ihre Enkelin Viktoria hat sie auf die Idee gebracht.

Gut, dass Ostern jetzt bald da ist, wo Oma doch so eine Naschkatze ist und gerne Mehlspeisen bäckt und noch viel lieber isst. Wie jedes Jahr, werden auch diesmal alle Verwandten zu Besuch kommen. Jeder bringt etwas mit. Die einen bringen den Erdäpfelsalat, die anderen die Ostereier und Frieda sorgt für Geselchtes und Brot. Es wird ein schönes Osterfest werden. Das weiß sie jetzt schon.

Doch bevor alle eintrudeln, wird am Karfreitag noch gebacken. Die Pinzen wollen ja auch fertig werden. Neben dem Brotteig setzt Oma Frieda auch gleich den Germteig für das Ostergebäck an. Sie geht auch mit der Zeit und nimmt Trockengerm. Geht ein bisschen einfacher und ist auch leichter zu lagern als die frische Germ. Also schnell alle Zutaten abwiegen. Für sechs bis acht kleine Osterpinzen nimmt sie 500g Mehl (griffig, geht aber zur Not auch glatt), 125g Butter, 100 g Zucker, ca. 250 ml Milch (wer will kann auch Wein dazu geben, aber dann halt weniger Milch nehmen, sonst schwimmt die ganze Sache davon), 4 Eigelb und dann noch eines zum Bestreichen, Vanillezucker und ca. 7 Gramm Trockengerm (bei frischer Germ sind das ca. 20 Gramm). Die Milch wird handwarm gemacht und die Butter darin zerlassen. Dann alles gut vermischen und einen glatten festen Teig kneten. Das wird eine ziemliche Patzerei, deshalb hat Oma Frieda dieses Jahr auch wieder ihre Enkelin Viktoria eingeladen. Die bäckt für ihre Leben gerne.

Während der Teig in der warmen Küche geht, setzen sich Oma Frieda und Viktoria ins Wohnzimmer vor den Kamin. Dieses Jahr ist es zu Ostern noch so kalt, dass Enkel Maximilian, der Viktoria auf seinem Motorrad mitgenommen hat, den Kamin angeheizt hat. Das Wohnzimmer ist schon wohligh warm. Der leicht rauchige Geruch, der beim Feuermachen oft entsteht, ist bereits

einem sanften holzigen gewichen. Die Flammen im Kamin tauchen das Zimmer in ein leichtes Orange und füllen den Raum mit Fröhlichkeit und Erinnerungen an die Zeit, als Max und Viki noch auf Oma Friedas Schoß einschliefen. Max holt noch Tee aus der Küche und Oma erzählt wieder eine ihrer Abenteuer geschichten.

Vor einigen Jahren war sie zu Ostern auf den Bergen unterwegs als sie ein Schneesturm erwischte und sie Schutz in einer Hütte suchen musste. Es war an sich ein sehr schöner Tag und niemals hätte sie gedacht, dass das Wetter so schnell umschlägt. Aber so ist das in den Bergen. Da hält sich das Wetter nicht an Vorgaben. Der Schnee unter ihren Schiern knirschte und Oma Frieda strahlte mit der Sonne um die Wette. Es war noch früh am Nachmittag, als die ersten schweren Wolken über den Bergkamm herüberzogen und der Wind stärker wurde. Kaum zehn Minuten später verschwand dann auch schon die Sonne und mit dem Strahlen war es vorbei. Es wurde so kalt, dass sich sogar Friedas blonde Zöpfe einen kuscheligen warmen Platz unter der Mütze suchten. Dann ging alles recht schnell und ehe sie sich versah war die Sicht gleich Null und der Sturmwind rüttelte die schwer mit Schnee bedeckten Äste der Bäume, sodass sie ihre Last fallen ließen. Die Sicht wurde immer schlechter. Ein wenig ängstlich wurde ihr schon zu Mute. Niemand war zu sehen. Zum Glück fand Oma Frieda, am Weg durch den Wald, eine kleine Hütte. Ein paar Schier standen davor, jede Menge Holz war an der Wand aufgeschichtet und aus dem Fenster schien Licht. Erleichtert klopfte Frieda an die Türe und trat in die Stube. Die Hütte bestand aus nicht viel mehr als einem Raum und einer Nische in der einen Ecke und einer kleinen Kammer auf der gegenüberliegenden Seite. In der Mitte stand ein nicht allzu großer, gusseiserner Ofen. So einen kannte sie von zu Hause. Auf dem Ofen stand ein Topf mit Wasser, das leise vor sich hin brodelte. Eine alte Frau begrüßte Frieda freundlich. „Das wird noch eine lange Nacht werden“, sagte sie zu ihr und schenkte Tee ein. „Du wirst die Nacht hier verbringen müssen“, meinte sie noch und holte eine Decke aus der Kammer, um in der Nähe des Ofens einen Schlafplatz zu bereiten. Die Alte erzählte Frieda von den langen Schneenächten. Langsam spürte sie, wie die angenehme, heimelige Wärme in der Hütte in ihre Wangen stieg. Oma Frieda merkte erst jetzt, wie müde sie eigentlich war. Die Geborgenheit hier drinnen tat ihr Übriges und sorgte für einen ruhigen Schlaf. Nicht auszudenken, was passiert wäre, hätte sie die Hütte nicht gefunden. Mit diesem Gedanken schlief sie ein.

Am nächsten Morgen schien die Sonne und eine Abfahrt ins Tal war wieder möglich. Oma Frieda verabschiedete sich, bedankte sich für die Gastfreundschaft, schnallte die Schier an und machte sich fröhlich auf den Weg. Sie hatte immer noch den Zirbenduft aus der Hütte in der Nase als sie

im Tal ankam. Die wunderbaren Geschichten der alten Frau begleiteten sie noch viele Tage. Es war so schön heimelig gewesen.

Inzwischen ist der Germteig schon soweit gegangen, dass Oma Frieda und Viktoria die Pinzen machen können. Zusammen teilen sie den Teig in faustgroße Kugeln auf und heizen das Backrohr auf etwa 200 Grad vor. Der Teig geht noch einmal, bis das Rohr heiß ist. Dann schneidet Viktoria die Kugeln dreimal ein und legt jeweils vier Stück auf ein Backblech. Noch ein wenig mit Eidotter bestreichen und dann für 20 bis 30 Minuten ab in den Ofen. Hmmm- wie das schon duftet. Da wird es gleich österlich. Die fertigen Osterpinzen müssen dann noch auskühlen.

Natürlich teilen sich Oma Frieda, Viktoria und Maximilian eine Pinze zum Kakao, den Max zwischenzeitlich zubereitet hat. „Wir müssen ja probieren, ob die auch gut geworden sind“, sagt Oma Frieda mit einem kleinen Augenzwinkern. Dann setzen sich alle drei wieder gemütlich vor den Kamin.

{X}Thomas bringt das Geselchte, Jürgen den Erdäpfelsalat, Elisabeth die Ostereier und Uschi bringt dieses Jahr ihr kleine Tochter Katharina mit. Die Kleine ist erst gerade einmal acht Monate alt.}