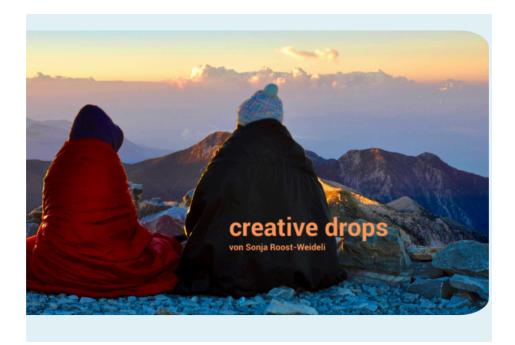
#### SONJA'S CREATIVE DROP 21

### **DEZEMBER-GELASSENHEIT**



Für Dezember 2021

## Dezember - Gelassenheit

"Kalimera Sonja. Hast du gesehen was für ein prächtiger Tag uns bevor steht?", schreit Potta freudig ins Telefon zu mir.

"Ja. Unglaublich, dieses herrliche Morgenlicht. Und eine Klarheit in der Luft! Mir kommen 1000 Ideen was ich alles tun müsste. Weiss gar nicht womit beginnen." Potta lacht, dann sagt sie: "Mir geht es gleich, aber ich habe gelernt, dass sich viele Dinge von selbst erledigen wenn ich sie liegen lasse. Heute werde ich den Tag geniessen."

Neckisch erwidere ich ihr:

"Aha, du weisst also wie sich Dinge erledigen lassen ohne sie anzugehen. Das musst du mir unbedingt verraten."

"Natürlich verrate ich es dir, denn das ist eines der wichtigen Geheimnisse des Lebens, die Dinge sich von selbst erledigen zu lassen. Und sowieso, der Winter ist noch lang." Ich bin beeindruckt von der Einfachheit und ihrer Zuversichtlichkeit. So werde ich es ihr gleichtun. Dieser Tag ist bezaubernd, so bleibe ich gelassen und zuversichtlich. Am Abend werde ich dann schon sehen, was noch zu tun übrig bleibt.

Von dieser Gelassenheit und Zuversicht schicke ich dir ganz viel und wünsche dir eine wunderbare Adventszeit! Sonia

# Zipuro (Schnaps) selbst gebrannt

Der Montag beginnt sehr trübe. Schwere, unbewegliche, dunkle Wolken färben den Himmel in ein tristes Grauschwarz. Doch wir bleiben motiviert, denn zusammen mit Michelle, einer Freundin aus der Schweiz, fahren wir in die Berge zu Jorgos. Er wird uns zeigen wie er seinen

Zipuro brennt. So packe ich das Blech mit dem hausgemachten, ausgerollten Quarkölteig und das Gefäss mit der fertiggestellten und durchmischten Spinat-Ei-Masse für eine *Spanakopitta* (Spinatkuchen) in den 'Rotkäpchenkorb', den Weidenkorb mit rotweiss kariertem Innenfutter. Noch die Reste vom gestrigen Apfelkuchen hinein und los gehts. Bei Jorgos weiss man nie, ob es etwas zu essen gibt, denn in seinem Eifer vergisst er das Essen.

Über eine kurvenreiche, sich immer höher windende Strasse fahren wir hinauf. Unser Ziel, ein Dorf am Fusse des höchsten Berges des Peloponnes, dem Taygetos (2405m/üM). Dieser eher unauffällig wirkende Ort, mit seinem kleinen, quadratischen Dorfplatz, klebt stolz wie ein Partisanennest knapp unterhalb der Baumgrenze am Taygetosgebirge. Hat man die Höhe erreicht, sieht man es trotzdem nicht gleich, es liegt hinter einer vorgelagerten Bergkuppe.

Wir sind da. Feuchte, graue Nebelschleier schweben zwischen verlassenen Häusern hindurch. Und es ist merklich kühler als unten am Meer. Kein Hund bellt, keine Hühner gackern. Nirgends raucht ein Kamin. Das Dorf wirkt verlassen, der Dorfplatz leer. In einem Garten stehen knackig grüne Salate. Nur eine Handvoll Menschen leben noch in diesem Ort. Wir verlassen das Auto und gehen zu Fuss durch ein Gässchen hinauf zu Jorgos Haus.

Er hat Besuch von seinem Freund Nikos und stellt ihn uns vor:

"Nikos wohnt im Olympos-Gebirge, im nördlichen Teil von Griechenland und besucht mich für ein paar Tage. Und stellt euch vor, unser Timing ist perfekt, gestern Abend haben wir zwei den letzten *Zipuro* (Schnaps) ausgetrunken." Er hält eine leere Karaffe hoch.

Der Olympos (2917 m/ü.M) war der Hausberg der griechischen Götter. Nikos weiss sehr viel über die alten Götter zu erzählen. Schwups sind wir auch schon mittendrin im Philosophieren. Nikos zieht gekonnt ausschweifend formulierte Parallelen zur heutigen Zeit. Ich bin beeindruckt, denn bei den 12 griechischen Göttern mit allen Unterlinien habe ich nicht wirklich den Durchblick, zu gross und weit verzweigt ist diese Götterfamilie. Aber ich geniesse es immer, wenn jemand darüber Bescheid weiss und dies blumig erzählt.

"Chaire kei dimourgin, heisst soviel wie erfreue dich und sei schöpferisch tätig," sagt er plötzlich in deutscher Sprache zu uns. Wir staunen nicht schlecht. Nikos spricht deutsch, weil er länger in Deutschland gelebt hatte.

"Genau, und ich werde nun schöpferisch tätig sein und den *Zipuro* brennen," unterbricht Jorgos händereibend Nikos Monolog. So tauchen wir ab in die Unterwelt der Schnapsbrennerei. Jorgos

Destille befindet sich in der Küche eines verlassenen Nebenhauses. Sie ist sehr spartanisch eingerichtet, besteht aus einer Küchenzeile und sonst nichts. Zwei blaue Fässer mit gegorenen Früchten stehen in der Küche bereit, ein Gasrechaud, eine Gasflasche und ein kaputter Stuhl. Das einzia herzerwärmende sind die luftgetrockneten Sträusse aus Oregano, die an einer Schnur quer durch die



Küche hängen. Ein kleines Fenster gibt den Blick frei in einen leeren, schmucklosen Innenhof.

Jorgos stellt das *Kasani* (das Kupferbecken) auf das Gasrechaud. Rolf und Nikos giessen die (furchtbar aussehende) gärende Fruchtmischung aus Feigen und Zwetschgen hinein. Jorgos stülpt einen anderen Kessel über das *Kasani* und schliesst das 1.5 m lange Rohr mit dem Kühlaggregat an den Brennkessel und legt dessen untere Ende auf den kaputten Stuhl. Während Jorgos flink einen Wasserschlauch an das Kühlaggregat festschraubt, sagt er: "Hier habe ich noch Verbesserungspotenzial, denn hier strömt das Wasser direkt nach oben, anstatt sich langsam durch eine Spirale zu winden. Denn, um den Wasserdampf der aus dem Kessel aufsteigt wieder abzukühlen, ihn umzuwandeln in *Zipuro*, braucht es Kühlwasser welches langsam steigt." Dann steckt er das andere Schlauchende, welches vom Kühlaggregat wegführt, hinter den Wasserhahn über dem Spülbecken. Letzte Kontrollblicke und etwas mehr Gas für eine grössere Gasflamme. Nun schmiert Jorgos einen dicklichen Brei aus Mehl und Wasser um die Nahtstellen der beiden Kufperkessel.

"Nicht, dass wir noch wertvollen *Zipuro* verlieren." Er leckt sich die Lippen. "Weisst du, früher, als die Menschen ärmer waren, verwendeten sie Erde statt Mehl. Mein Vater hat mit Erde die Ritzen verschlossen damit der Dampf nicht zwischen den beiden Kesseln ausweichen kann. Früher haben sie auch die Früchte gegessen und erst hinterher aus den Schalen oder den Kerngehäusen *Zipuro* hergestellt."



Falls Jorgos greift nach dem hellblauen Trichter und einer leeren 5 Liter-Flasche, er stellt sie unter das Ende des Auslaufs.

"Nun müssen wir warten."

Nikos fragt mich:

"Weisst du was das Wort a-lithi bedeutet?" (α-λύθη)

"Hm...Alithia bedeutet Wahrheit," erwidere ich.

"Ja, doch *a-lithi* stammt vom altgriechischen *Lismonias* welches Vergessenheit bedeutet. Das A vor dem Wort bedeutet: *Unvergesslich*. Das heisst soviel, wie die Wahrheit kann nicht in Vergessenheit geraten, weil sie in uns allen liegt. Sie muss nicht geschrieben werden und ist nicht geschrieben, weil sie in unserem Innern liegt." Er schaut mich tiefgründig an und wartet. So sage ich:

"Es ist also etwas was alle Menschen spüren, aber nicht in Worte gefasst werden kann," erwidere ich ihm.

"Genau!" Nikos hält seine Hand auf sein Herz. "Merkst du, alles war schon mal da?! Wir Menschen waren schon einmal gescheiter als heute."

Nun quetsche ich Jorgos etwas aus:

"Wieviel Früchte brodeln nun hier drinnen?"

"Ungefähr 40 kg. Die reiften am Baum bis zum Herabfallen, erst dann habe ich sie genommen. Ich liess sie 3 Wochen im Fass gären."

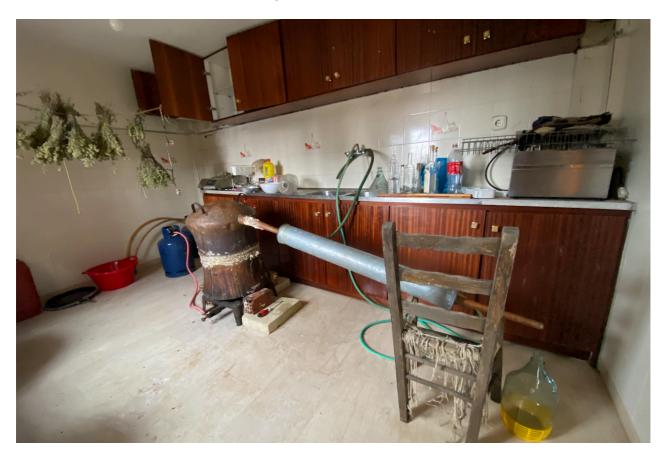
"Und wieviel Liter Zipuro wirst du nun aus dieser Menge erhalten?", frage ich.

"Koritzi mou (mein Mädchen), dass weiss ich nicht. Das werden wir sehen wenn wir fertig sind." Er steckt beide Hände in die Hosentaschen und wippt auf den Füssen vor und zurück.

"Wie lange dauert denn das Ganze ungefähr?," hake ich nach.

"Bis die Flüssigkeit die aus dem Rohr nachfliesst, kein *Zipuro* mehr ist." Na gut, denke ich. Dann übe ich mich eben wieder einmal mehr in stoischer Geduld.

Es ist eh Zeit, um die *Spanakopitta* fertig zuzubereiten und in den Ofen zu schieben.



Kurze Zeit später kommt Jorgos mit einem Arm voll Oreganosträussen zu uns in die Küche und sagt zu Michelle und mir:

"Wäre mir sehr recht, wenn ihr in der Zwischenzeit diesen *Rigani* (Oregano) abstreifen könntet. Das muss durch Frauenhand geschehen. Später werde ich ihn dann in Gläser abfüllen können. Würdet ihr dies für mich tun?" Ich übersetze kurz Michelle, was Jorgos sich wünscht. Und wir entscheiden uns, ihm diesen Gefallen zu tun.

"Das machen wir gern für dich, Jorgos. Hast du uns noch eine Tischdecke?" Jorgos sucht alle Schränke ab und wird fündig.

Wir breiten eine rotblaue Tischdecke über dem Holztisch aus und beginnen über einer flachen, getöpferten Schale den Oregano abzustreifen. Sogleich riecht es feurig, würzig, kräftig und desinfizierend. Dazwischen schauen wir immer wieder aus dem Fenster, denn die Aussicht ins Tal ist betörend und man hat das Gefühl, den griechischen Göttern sehr nahe zu sein.

Nun fliessen die ersten Tropfen aus dem Rohr in die Flasche. Rolf misst die Grad. Der Schnaps hat 70 %vol. Ich halte meinen Finger unter den Strahl und koste. Hm....nicht mein Fall.



"Musst du den ersten Teil nicht zweimal brennen oder sogar ausleeren?", frage ich. "Nein, weil diese Früchte überreif waren nicht. Hier besteht keine Gefahr vor Erblindung." Es wird nach jedem Liter nachgemessen bis er bei 22 %vol ist. Dies ist jetzt der letzte Durchlauf. Wenn alles zusammen gemischt ist, sollte auf 42 %vol kommen. Jorgos giesst jetzt sämtlichen Schnapps zusammen und misst wieder nach.

- "42%vol. Gut, brummt er. Die Destillation ist abgeschlossen."
- "Was würdest du machen, wenn es mehr als 42 %vol wären?", frage ich Jorgos.
- "Dann verdünne ich ihn mit frischem Quellwasser bis auf 42 %vol herunter." Aha, denke ich. Doch noch gesund.
- "So, nun ist Schluss. Insgesamt sind 9 Liter *Zipuro* entstanden. Aufräumen werde ich morgen." Das Brennen dauerte knappe dreieinhalb Stunden, wir haben Hunger.
- Zusammen sitzen wir am gedeckten Tisch und verzehren die *Spanakopitta*. Dazu trinken wir ein Glas Rotwein vom Olympos. Zum Dessert gibt es süsse Granatapfelkerne.
- "Das war ein schöner Tag. Ich danke euch für unser Zusammensein. *Sto epanidin* (στο έπανιδειν) was soviel wie 'asta la vista' oder einfach bis zum nächsten Mal bedeutet," sagt Nikos freudig.

Müde und zufrieden fahren wir in wärmere Temperaturen zurück. Im Rotkäppchenkorb liegen ein leeres Backblech, ein leeres Glasgefäss und darüber liegen zwei geschenkte Flaschen frischen Berg-Zipuro für die Hausapotheke zum Einreiben oder bei Seitenstechen.

### Sommerfrische im Winter mit Fetaakäse und Dörraprikosen

Fürs Rezept hier klicken.



### Gelassenheit



Gackern, scharren, picken und fressen die Schatten der Nacht sind vergessen.

Heute wandert meine Fantasie zum Hühnerhof mit Federvieh. Von solcher Gelassenheit träumt der Philosoph,

denn friedlich ist die Stimmung im Hühnerhof.

Gut, ab und an kommt schon mal ein's abhanden,

unter anderem auch, wenn Tore lange offen standen.

Doch dies ist der Preis auf Erden. Alle kommen hierher um zu sterben. Dazwischen ein perfektes Ei, dann wieder

scharrend mit dem Schnabel auf und nieder.

Sonja Roost-Weideli

#### Meine wöchentlichen creative drops ...

... finden noch immer Anklang. Willst du sie auch, dann melde dich bei mir, du hast folgende Möglichkeiten ihn zu erhalten:

über Threema, klicke HIER.

über Signal, klicke HIER.

über Telegram, klicke HIER.

oder über WhatsApp, klicke HIER.

Bis auf Threema, sind alle Gruppen so eingerichtet, dass nur ich Meldungen darin verschicken kann, damit es nicht ständig bei allen bimmelt.