



Für Dezember 2024

Wildfremde Menschen ...

... die eine Art inneres Glühen, eine tiefe Zufriedenheit oder Freude ausstrahlen, hinterlassen bei mir oftmals einen tiefen Eindruck. Darüber empfinde ich jeweils Dankbarkeit. Kennst du das auch? Fühlst du auch Dankbarkeit? Einfach weil du einem solchen Menschen begegnet bist? Weil diese fremde Person deine innerste Tür für einen kurzen Moment öffnen konnte? Die Tür zu dem Raum den du sonst nur mit wenigen Menschen teilst? Dieser creativedrop handelt von solchen Momenten.

Beim Gedanken an baldige Weihnachten, fragte ich Dimitra aus dem Nachbardorf welches denn für sie das typischste, maniatische Weihnachtsessen sei. Ihre Antwort bekümmerte mich ein wenig, denn es ist ein so unglaublich einfaches Mahl. So kann ich mir kaum vorstellen, dass es dieses Gericht auf einen festlich gedeckten Tisch in der Schweiz schaffen wird. Doch warum eigentlich nicht?! Es eignet sich als Begleitgang, als Vorspeise oder ... oder ... oder. Die Entscheidung überlasse ich dir.

Du findest das Rezept weiter unten doch vorher wünsche ich dir noch einen lichtvollen Advent mit viel Freude, Dankbarkeit und liebevollen Begegnungen.

Sonja



Pommes, wo sind sie geblieben?!

Wir sitzen in einem Lokal nah am Meer. Die Toilette befindet sich im Gebäude auf der anderen Strassenseite. Ein langer, düsterer Korridor mit weissen, aufgemalten Pfeilen die den Weg zur Toilette weisen empfängt mich.

Auf dem Rückweg werde ich magisch von einer Tür angezogen. Ein starker Drang sie zu öffnen überkommt mich. Ehe ich mich versehe, drücke ich schon geräuschlos den Türgriff hinunter und öffne sie sachte. Sie führt direkt in einen schattigen Innenhof. Darin sitzt eine Frau in einer Ecke

und schält Kartoffeln. Um sie herum stehen Plastikkisten und hinter ihr befindet sich ein grosses Gestell an der Wand. Überrascht schaut sie auf:



„Koritsi mou (mein Mädchen), die Toilette ist am Ende des Korridors rechts von dir. Du brauchst nur den Pfeilen folgen.“ Sie zeigt mit dem Kartoffelschäler in Richtung der Toiletten. „Hier findest du sie nicht.“

„Danke. Da war ich schon“, antworte ich. „Mich hat reine Neugierde diese Türe öffnen lassen.“ Sie lacht mich freundlich an, ich spüre wie mich eine Wärme, eine Art Glücksgefühl durchströmt.

Solche Bilder waren früher an der Tagesordnung, diese typisch griechischen Gewohnheiten und Bräuche traf man überall an. Da sassen beim Restaurant Kartoffel schälende Frauen oder Grossmütter irgendwo in einem Eck oder vor dem Lokal. Diese Frauen wirkten auf mich sehr einladend und ja, archaisch. Eine Frau schälte Kartoffeln, die Welt war in Ordnung. Dies schien sie auszustrahlen. Sie hatte ihren Platz in der Familie, im System. Meist sass jemand bei ihr, half mit oder sie plauderten, nicht selten spielte die Enkelkinder zu ihren Füssen. Heute sind diese Situationen eine Seltenheit geworden, man verwendet tiefgefrorene Patates (Pommes). Als ob sie meine Gedanken lesen könnte hält sie mit dem Schälen inne und sagt:

„Ja. Hier schälen wir die Kartoffeln eben noch selbst.“ Sie zeigt über ihre Kisten mit Kartoffeln. „Es gibt keine vorgefertigten Patates.“ Jetzt seufzt sie geräuschvoll: „Bemerkt wird dies allerdings von den wenigsten.“ Sie greift nach einer frischen Kartoffel.

„Darf ich näher kommen?“

„Natürlich, komm ruhig.“ Auffordernd winkt sie mit ihrem zitronengelben Schäler. Ihre Hände arbeiten flink. Das satte Blau ihrer Gummihandschuhe löst in mir einen inneren Widerspruch aus, denn solche Handschuhe ...

„Ich schäle heute bloss zwei solcher Kisten.“ Sie zeigt mit dem Schäler darauf. „Es läuft nicht mehr so viel, der Sommer ist praktisch vorbei. Im Hochsommer aber, uhhh!“, sie macht die typisch kreisende Handbewegung der Griechen die ausdrückt wie beachtlich es ist. „Da zähle ich sie nicht mehr. Wie heisst du denn?“

„Sonja und du?“

„Violetta.“ Ich lasse meinen Blick durch den kleinen Innenhof schweifen. Er scheint ein Ort für alles zu sein. Es stapeln sich Kisten und ungebrauchte Stühle. An einem Ständer hängen Küchentücher zum trocknen. An der gegenüberliegenden Wand stehen zwei riesige, laut surrende Kühlvittrinen, die zum Bersten gefüllt sind mit frischem Gemüse, verschiedenen Süssgetränken und Bier.

„Ich arbeite von morgens um zehn bis um zwei Uhr. Jeden Tag.“ Sie hält kurz inne, schaut mich an. „Im Winter ernte ich zusammen mit meinem Mann Oliven. Zuhause herum sitzen ist nichts für mich. Ich muss unter Menschen sein. Hier arbeite ich schon über zehn Jahre. Es gefällt mir gut, obwohl ich kein Familienmitglied bin.“



„Sie scheinen dich zu schätzen und dir Sorge zu tragen“, entfährt es mir spontan.

„Ja.“ Sie bleibt eine Weile still. Dann greift sie den Faden wieder auf und sagt:

„Doch zuerst muss man liebevoll zu den anderen sein, dann erst können es die anderen auch mit dir sein.“ Sie zeigt mit dem Schäler auf ihr Herz. „Wenn du liebst, findet die Liebe auch dich.“

„Stimmt“, murmle ich, ganz überrascht über die plötzliche Tiefe ihrer Gedanken, während die Kartoffelschalen wie Späne ununterbrochen in den hellblauen Plastikeimer sausen und die frisch geschälten Kartoffeln in den dunkelblauen, mit Wasser gefüllten Eimer plumpsen.

„Wenn du nur misstraut oder stiehlt, dann traut man auch dir nicht. Vermutlich wirst du dann früher oder später auch bestohlen.“ Sie unterbricht ihre Arbeit erneut und schaut mich freundlich an. „So einfach ist das Leben.“ Dann senkt sie ihren Kopf und macht weiter: „Und weil ich gerne Kartoffeln schäle, kommen eben immer weitere Kisten gefüllt mit Kartoffeln auf mich zu.“ Jetzt bricht sie in heftigstes Lachen aus, sie lacht so herzlich ansteckend, dass ich auch lachen muss. Keine Ahnung was in diesem Moment mit uns passiert, wir lachen bis uns Tränen kommen und ich mich krümmen muss. Wieder einmal wird mir einer dieser wertvollen, magischen Momente geschenkt, von denen ich mich jeweils so unsagbar reich erfüllt fühle. So, als hätte ich einen Blick durchs Fenster vom lieben Gott erhaschen und die tiefere Weisheit hinter allem und jedem erkennen können, bräuchte mir keine Sorgen mehr zu machen, denn alles ist gut. Aus einem starken Impuls heraus frage ich spontan: „Violetta, darf ich dich umarmen?“ Aus einem starken Impuls heraus frage ich spontan: „Violetta, darf ich dich umarmen?“

„Aber natürlich.“ Sofort steht sie auf, kommt auf mich zu und wir umarmen uns. Danach plaudern wir noch einen Moment, doch der Zauber ist fort.

Es hat sich gelohnt diese Türe aufzustossen. Natürlich habe ich zum Essen Patates bestellt, es waren die Besten die ich jemals gegessen habe. ;-)



Seit diesem Erlebnis sind fünf Jahre vergangen. Mir ist aufgefallen, dass die Pommes, die vortäuschten welche zu sein doch in ihrem Innern aussehen, als wären sie aus einer Art Kartoffelflocken-Brei hergestellt und mir nie schmeckten, wieder von der Bildfläche verschwunden zu sein scheinen. Alle uns bekannten Lokale haben scheinbar umgestellt auf herkömmliche Pommes. Dem bin ich etwas nachgegangen und habe mich ein wenig umgefragt.

Heutzutage kann man maschinell geschälte, zugeschnittene und vakuumverpackte Kartoffeln bestellen. Die muss man nur noch im Öl ausbacken. Wenn es dich näher interessiert, klicke [hier](#).

Doch ich habe auch weitere Lokale entdeckt in denen Kartoffeln noch von Menschenhand geschält und geschnitten werden. Die eine Person heisst auch Violetta. Sie habe ich vor dem Lokal Kartoffeln schälend angetroffen als wir da essen gingen.



Von Christina habe ich über Dritte gehört. So habe ich spontan herein geschaut. Auf meine Frage hin ob ich sie jetzt wirklich nicht störe, antwortet mir Christina freundlich: „Du kommst gerade richtig, denn für den heutigen Mittagsservice stehen alle Kartoffeln schon geschält und zugeschnitten im Kühler bereit. Es gibt nicht mehr viel zu erledigen bevor es hier losgeht und in der Küche nur noch dampft.“ Sie führt mich gleich zu einem Kühlschrank, öffnet die Tür und zeigt mir den grossen Eimer. Wie als Beweis will sie mir die Kartoffeln darin zeigen. Als sie vergeblich versucht den Deckel zu öffnen, spüre ich förmlich wie schmerzhaft es für ihre Finger sein muss dieses grosse Ding aufzubringen. So winke ich ab und sage: „Lass mal, ich glaube es dir doch.“ Sie steht wieder auf, schliesst die Kühlschranktür und zeigt mir ihre Hände.

„Die haben schon viele Tonnen Kartoffeln geschält. Ich schäle seit 58 Jahren Kartoffeln. Komm, ich zeige dir gern wie ich beim Schälen vorgehe.“ Sie streicht ihre Hände an ihrer grünen Schürze ab: „Wir gehen da hinüber.“ Sie macht eine Kopfbewegung. So folge ich ihr gespannt. Aus einer Kiste unter dem Tisch greift sie sich zwei grosse Kartoffeln und legt sie vor sich auf den Tresen.

„Mit diesem Schäler geht es ganz einfach, du verlierst wenig von der Kartoffel beim Schälen.“ Dann legt sie auch schon los.

„Wichtig ist, dass du die ganze Kartoffel beim Schneiden in der Hand behältst.“ Ihre Hände arbeiten flink und geübt. „Siehst du?! So!“



„In was für Öl frittiert ihr denn eure Pommes?“

„In Sonnenblumenöl. Die Zeiten von Olivenöl sind vorbei.“ Sie zuckt mit den Schultern. „Es dauert viel zu lange und sie werden gerne schwarz.“

„Hast du auch eine Fritesa (Fritteuse)?“ Sie lacht, als hätte ich einen guten Witz gemacht.

„Komm, ich zeig dir meine Fritesa.“ Wir gehen hinüber in den anderen Raum, ihre zweite Küche.

„Hier steht meine Fritesa!“ Sie zeigt mit ausgestrecktem Arm auf den Topf. „Das ist sie. Früher hatte ich auch eine richtige Fritesa, doch mit der war ich nie richtig zufrieden. Mein System ist

viel besser.“ Crew denkt erschliesst sich mir nicht. Sein Gesicht drückt jedoch eine Mischung von Stolz und Verlegenheit aus. Doch dieser sehr persönliche Moment ist kurz.



Wie bei Violetta im Innenhof schon, empfinde ich auch bei Christina eine Art Glücksgefühl und Dankbarkeit darüber einen besonderen Moment erlebt haben zu dürfen. Christina war schon verheiratet als sie mit 16 Jahren ihr erstes Kind bekam, einen Sohn. Später bekam sie dann auch eine Tochter. Doch ihre berührende Geschichte erzähle ich gern ein anderes Mal, wenn sie es denn mag.

Falls du auch wissen willst, wo die Patates noch ganz traditionell von Hand geschnitten werden, dann klicke hier bei [Christina](#) oder bei [Violetta](#).

Kartoffelsalat mit Orangen und grünen Oliven, maniatische Art

Zum [Rezept](#)



Dezember-Türen



Die Tür, sie ist verschlossen,
Der Schlüssel weiss nicht wo.
Die Stimmung ist verdrossen.
Die Lösung nirgendwo.

Die Tür, nicht einfach offen,
neuerdings mit Code gesichert.
So bliebe wenigstens zu hoffen,
der Code ins Gedächtnis sickert.

Die Tür, wenn nicht mehr versperrt,
verheisst Freiheit und Zuversicht.
Dahinter vielleicht alles verkehrt?
Noch versperrt sie klar die Sicht.

Die Tür, die stur den Zugang verwehrt,
blockiert, geheimnisvoll, verwegen.
Gar mancher hat sich davor gewehrt,
hat geklopft gerüttelt, gedrückt dagegen.

Doch diese bleibt zu auf immerdar,
die Neugierde bleibt hoffentlich bestehen.
Denn das Leben spielt so wunderbar:
Freiheit, einfach weiter zu gehen.

Rolf Roost

Wöchentliche positive Botschaften der Freude!?

Der nicht immer ganz ernst zu nehmende, wöchentliche creative drop ist ein Augenblick aus meinem Leben in Form eines von mir geklickten Fotos, versehen mit einem Gedanken, einer Weisheit, einem Impuls in Form eines kleinen Textes, ein Gedicht, etwas Humor u.a.

Du willst wöchentliche creative drops, Kurznachrichten von mir?

über Threema, klicke [HIER](#).

über Signal, klicke [HIER](#).

oder über WhatsApp, klicke [HIER](#). Es sind alle Gruppen so eingerichtet, dass nur ich Nachrichten darin verschicken kann, damit es nicht ständig bei allen bimmelt. Ihr könnt mir aber gerne privat schreiben.
