

Es duftet nach.....

Tachgesacht, an letzten Samstach ham Hella und ich ein alten Büroklumpel, Friedrich, in den sein Garten besucht, schon vor 12:00 Uhr. Friedrich hatte zum Sommerbransch eingeladen, wegen sein 10jähriget Verweilen in sein Unruhestand. Und weil wir gezz auch in Besitz vonne E-Beikes sind, konnten wir die 8 Kilometer bis zu den sein Garten locker erledigen.

Auffen Rückwech ham wir noch ein Abstecher in eigenen Garten gemacht. Und schon am Haupttor kam uns ein seltsamer Geruch in Riechkolben. Normalerweise kannze schon von weiten riechen, dat irgendwo ein Grill seine Dienste verrichtet, aber dieser Geruch? Hella meinte, „Schorsch, irgendwie kommt mit der Geruch bekannt vor, überlech mal, wat dat sein könnte.“

Wir ham uns dann jedoch ersma auffe Terrasse niedergelassen, und wollten uns ein Tässken Kaffee zu Gemüte führn. Aber auch hier war der Geruch immer noch präsent. Auf einmal sprang Hella auf, „Schorschilein (wenn die sowat sacht wird dat gefährlich), gezz habbich den Geruch auffen Schirm, da braut einer unsern alten Holunderlikör“. „Kann sein“, sachich, „aber wer vonne Nachbarn, allet junge Leute, kennt dat Rezept denn noch“. „Mensch, Schorsch, dat steht doch auffe Hompätsch von Verein, und gezz is hohe Zeit für Holunder, hasse auffe Radtrasse ja überall gesehn“, sprach Hella und bedeutete mir, mich zu erheben. „Komm, wir gehen der Sache auffen Grund. Vielleicht können wir ja ein Fläschken erwerben“, sacht sie und stiefelt los. Ich also treu und brav hinterher und schon zwei Stichwege weiter waren wir bei Patti und Helmut an der ihrn Garten und tatsächlich, da war der Ort vonne Geruchsquelle.

Wat da auffen Tisch stand glich schon fast einer Fabrikation, 6 Flaschen Rum, ein Entsaftungsautomat, in Äktschen, und jede Menge leere Flaschen. Vorab musse noch wissen, dat Helmut früher immer gesacht hat, „dat mit den selbers machen is mir zuviel Maloche, ich hol mir unsern Stoff (Schnaps) aussen Feinkostladen, wo dat alldie guten Sachen gibt.

Patti indes hat uns schon von weiten gesehen und winkte uns herein, „Hella, wir köcheln Holunderlikör, stimmt dat Rezept denn auch vonne Hompätsch, du has dat doch früher öfters gemacht“. Hella konnte sie beruhigen, alles ok. Zwischenzeitlich waren die Kinder vonne beiden, zwei Söhne mit ihre Mädels, beladen mit jede Menge Eimer voller Holunderbeeren, eingetroffen.

Hier dat Rezept nomma zum Mitschreiben:

1,50 Ltr. Holundersaft

0,75 Ltr. braunen Rum mit 54 Prozent

1 Vanillestange und

500 gr. braunen Zucker

Dat ganze einmal aufkochen und abfüllen, feddich.

Wir ham dann die erste Abfüllung leif miterlebt, war schon ein Erlebnis. Gezz frachse dich wieso Erlebnis, is einfach, wenne dat Gebräu nach Anweisung zubereitet, bleibt beim Abfüllen immer wat übrig, wat nich inne Flaschen passt. Der Rest wurde und wird, logisch, immer sofort einer Prüfung unterzogen, will heißen, noch warm probiert. Früher kam dat dann schomma vor, wenne so um die 5 Portionen, sprich 15 Fläschken, hergestellt has, dat die Wege noch einer Brauorgie bisken zu schmal warn.

Hella und ich ham uns aber nach ein Probierschlückchen dezent zurückgezogen. Nach einer Weile auffe eigene Terrasse bei ein Tässken Kaffee wurde dat Zeit für den Rückwech. Wieder führte uns der Wech bei Patti und Helmut vorbei, die drei Mädels warn schon ganz schön gut drauf. Hella sachte dazu: „Schorsch, wie in alte Zeiten, der Rückwech von die wird ganz schön spannend. Dat mit den Ankauf von

ein Fläschken Holunderlikör lassen wir mal. Den köcheln wir uns nächste Woche selber“. Am Sonntach drauf ham wir nachen Frühschoppen festgestellt, dat verdächtich viele Fussabdrücke inne Rabatte von Nachbargarten der Likörbrauer zu sehn warn. „Hella, wie inne alten Zeiten, hat sich nix geändert, wir sagen dazu aber nix“, sachich und ertete ein breitet Grinsen vonne Perle.

So sind wir Kleingärtner, wir packen an, wo dat erforderlich is, sind aber verschwiegen, wennet erforderlich is.

Gut Grün