

Erste Kindheitserinnerung & Meringues mit Schlagrahm

Eigentlich war es ganz klar:

Velo fahren vor dem 7. Lebensjahr war verboten, nicht erlaubt, illegal und es könnte auch eine Busse geben. Der Dorfpolizist würde kommen und mich mitnehmen, denn es gibt schliesslich Gesetze, die zu befolgen sind und für etwas sind die doch gut.

Das war die Erklärung, warum ich in Schwarzenbach SG im Alter von fünf Jahren noch nicht Velo fahren durfte. Mich juckte es aber unter den Fingernägeln und am Füdli und ich wollte es möglichst schnell lernen. Ich stellte mir vor, wie es doch wäre, schneller vorwärts zu kommen als mit diesem doofen Dreirad. Das war doch nun wirklich etwas für kleine Kinder! Was aber niemand wusste war, dass ich es bereits gelernt hatte, das Velo fahren. Geheim und ohne, dass es jemand sah. Ich war in allem immer etwas früher dran und meine Logik war eine andere.

Wir lebten damals im Gasthof Rössli in Schwarzenbach, nahe Wil SG. Ich durfte nie in den Kindergarten, da ich dafür die Strasse nach Jonschwil SG hätte begehen müssen. Und das war lebensgefährlich. Dort schnaubten die schweren dreiachsigen Lastwagen der Beton AG rauf und runter und holten aus der Kiesgrube vor Jonschwil Steine, um diese in der nahen Fabrik zu Beton zu verarbeiten.

Einen Schulbus gab es nicht und eben Velo fahren durfte ich noch nicht. Ein veritabler Teufelskreis. So wurde mir der Kindergarten verwehrt und manchmal fehlt mir das heute noch!

Nun, nichtsdestotrotz lernte ich auf dem Kiesplatz hinter dem Gasthaus Velo fahren. Mein fünf Jahre älterer Bruder hatte sein Jugendvelo hinter dem Gasthaus stehen lassen. Damals schloss noch niemand sein Velo ab. Ich behändigte mir also dieses Teil und versuchte, irgendwie zu fahren. Natürlich ging es nicht, wie es sollte. Nämlich aufsitzen auf den Sattel, Füsse auf die Pedale, Hände an den Lenker und losfahren. Ich musste den einen Fuss unter der Mittelstange, auf die gegenüber liegende Pedale stellen. Dann drückte ich das Velo leicht in Seitenlage, stieg auf die zweite Pedale und trat kräftig los. Und siehe da, es funktionierte. Und wie es funktionierte, der Wind rauschte durch meine Haare und ich jauchzte vor Freude. 'Das muän i etz sofort öpperem zeigä!' Ich rief meinen älteren Bruder und trampete neben ihm auf dem kleinen Weg Richtung Dorf. Schliesslich durfte ich hier fahren, das war weder ein Trottoir noch ein öffentlicher Weg. Am Ende des Weges angekommen stand ich ab, drehte das Velo und trampete zurück. Nun, leider hat mich irgendwann der Pfeffer gestochen und ich wollte schneller sein, als mein Bruder. Ich gab Vollgas und drückte mit aller Kraft auf die Pedale. Doch was war das? Die Schräglage war einfach zu krass und ich flog Kopf voran auf die Kiesstrasse. Drei kleine Steine musste meine Mutter mit der Pinzette aus meiner Stirn entfernen. Ich wagte nicht zu weinen, denn ich wusste genau, dass ich einen Seich gemacht hatte und schlicht und einfach selber Schuld war, an diesem Sturz.

Eine Zeitlang hatte ich Velofahrverbot. Doch bald stach mich der Hafer wieder und als das Damenvelo einer Serviertochter hinter dem Haus stand, musste ich das ausprobieren. Das ging viel besser, denn ich konnte normal auf den Pedalen stehen. Ich radelte ums Haus herum, durch Schumacher's Strässli's Garten, auf den Kiesweg und zurück. 'Läck, war das genial'!

Abends sass ich glücklich beim Nachtdessen, als es plötzlich an der Tür klopfte. Meine Mutter öffnete und ich hörte aufgeregte Stimmen. Dann kam sie mit hochrotem Kopf zurück und schaute mich mit diesem strengen Mutterblick an. Nur Mütter können so schauen. Das war gar nicht gut! 'Mist, was han i agschtellt?' schoss es mir durch den Kopf, denn ich war mir absolut keiner Schuld bewusst. 'Am Schuhmacher Strässli sini Frau hät gseit du sigsch mit äm Velo dur ihri Vorhäng gfahrä, wo sie zum tröchnä hinder äm Hus ufghänkt hät! D'Vorhäng

sind dreckig und verrissä!' Bis heute kann ich mich nicht erinnern, dass da Vorhänge waren. Aber das Velofahren, an das erinnere ich mich, das hat unglaublich Spass gemacht! Später hatte ich dann wirklich einmal die Kantonspolizei mit einem Streifenwagen hinter mir. Die Tochter des Nachbarn Schmid hatte in der Sonntagsschule unglaubliche Kopfschmerzen und ich dachte mir, dass es doch nur anständig sei, wenn ich das arme Mädchen auf dem Gepäckträger meines Velos nach Hause chauffieren würde. Inzwischen durfte ich ja Velo fahren. Es war also absolut legal! Doch als plötzlich dieses Polizeiauto hinter mir hupte, musste alles sehr schnell gehen. Das Mädchen schickte ich sofort nach Hause, radelte in eine Seitenstrasse, versteckte mich im kleinen Schopf hinter dem Haus und wartete, bis die Gefahr vorbei war. Dann rannte ich so schnell wie möglich in die Küche, wo die Vorbereitungen zum Mittagessen im vollem Gange war. Ganz unschuldig fragte ich, ob den die Polizei hier war. Nein, warum? Ebenso schnell war ich wieder verschwunden! Noch heute habe ich gewisse Problem mit dem Velo fahren. Aber das sind andere Geschichten!

Was ist Ihre erste Kindheitserinnerung?

Gibt es vielleicht etwas Süsses? Bei mir sind es Meringues mit frisch geschlagenem Rahm.

Selbst gemachte frische Meringues

für ca. 20 Meringues

Zutaten

100	g	frisches Eiweiss
1	Prise	Salz
180	g	Zucker

Zubereitung:

Eiweiss mit der Prise Salz und 1/3 des Zuckers schaumig schlagen.
Weitere 1/3 des Zuckers begeben und steif schlagen
Dann die letzten 1/3 des Zuckers begeben und nochmals kräftig durchschlagen.

Nun haben sie eine wunderbare feste Masse, die sich abstechen lässt.

Diese Masse in einen weiten Dressiersack mit einer grossen Sterntülle geben.

Auf ein Bleckreinpapier schöne Meringues dressieren.

Diese Meringues nun im 110° warmen Umluftofen mit geöffnetem Luftabzug trocknen.
Sie können auch mit fallender Hitze beginnend bei 140° C beginnen.

Das Trocknen dauert gerne einen Nachmittag oder die ganze Nacht über.

Weiter Möglichkeiten:

Die Masse mit frischer Vanille versetzen oder mit Zitronenschale. Dann Platten austreichen und ebenfalls trocknen. Dies Platten können nun zerbrochen als Dekoration verwendet werden.

Die oben hergestellten Meringues mit frisch geschlagenem Rahm servieren. Eine unglaubliche Delikatesse.