

## Cheminée & Fastnachts Schenkeli

Das Cheminée knistert vor sich hin. Ich sitze davor im weichen Sessel und denke nach. Es ist wie im Film. Tausend Gedanken ziehen an mir vorbei und ich weiss gar nicht, wo ich anfangen und was ich damit tun oder lassen soll.

Es war ein wunderbarer Lauf heute, von Staderas nach Salums, runter nach Laax Marcau, dann hoch nach Falera und nochmals weiter hoch bis zur Mittelstation Curnius. Durch festgestampften Schnee, über aufgeweichte Schotterstrassen oder tief versinkend im weichen Sulzschnee am Sonnenhang von Falera. Meine Fitness hat sich in den letzten drei Monaten massiv verbessert und ich habe riesig den Plausch an den ganzen Tätigkeiten draussen in der Natur.

Mir kommt auch in den Sinn, wie ich damals, vor wahrscheinlich fünf- oder sechszwanzig Jahren aus dem Tiefschlaf erwachte  
Es knisterte wie hier, ich hörte Stimmen, doch irgendetwas stimmte nicht!

Damals im Landgasthof in St. Peterzell, war ich gleichzeitig in der Feuerwehr und wenn ein Gewitter aufzog oder wenn es nach Rauch roch, hatten wir Feuerwehrmänner einen siebten Sinn.

Ich war als Chef der Zentrale und Tanklöschfahrzeug Fahrer ausgebildet. Einige Male rauschte ich mit dem TLF mit Martinshorn und Blaulicht durch das Neckertal zu einem Brand und oft sass ich stundenlang mitten in der Nacht in der Zentrale am Funk.  
*„Petra Zentrale für Petra eins antwortä!“* So rief mich der Einsatzleiter auf dem Funk. *„Petra eis verstandä, antwortä!“* quittierte ich den Aufruf. *„Verstandä, mir hend do en Verletztä und bruchät än Arzt und d'Rega!“* *„Verschandä, du bruchsch Arzt und Regä, antwortä.“* *„Richtig, Schluss!“*

Ich bot Arzt und Regä auf und gleichzeitig wies ich später ankommende Feuerwehrleute an, wo sie sich hinzubegeben hatten. Es war eine ziemliche Hektik. Irgendwann hörte ich dann das Brummen des Regä Helikopters, der sich selbst einen Landeplatz in der Nähe des Schadenplatzes suchte.

Alles führte ich sauber im Einsatzprotokoll nach. Jeder Funkspruch, jeder Anruf wurde notiert. Denn jede Bewegung war in der Nachbesprechung oder im Fall einer Untersuchung der Geschehnisse wichtig.

Doch an diesem Morgen roch es in unserer Wohnung komisch und es knisterte. Warum um Himmels Willen knisterte es in unserer Wohnung und was waren das für Stimmen? Ich schrak auf, sprang mit einem Satz aus dem warmen Bett und schon stand ich im Nebenraum. Da sass die Zwillinge Sarah und Jessica auf dem Teppich. Sie spielten mit ihren Duplo Legos und waren in eine Plauderei vertieft. Doch was war das? Im Cheminée brannte und knisterte wunderbar ein Feuer. Und niemand ausser den Kindern war auf oder im Raum. Die eine der Mädchen streckte mir nur ihren Finger entgegen, wo sich eine Brandblase gebildet hatte. Ich musste kräftig blasen. Irgendwie hatten die beiden das Cheminée entfacht! Da waren einige Schutzengel am Werk.

Ich sitze also vor meinem Cheminée und beobachte die Flammen. Es ist magisch, dieses knisternde Holz. Was hatten wir doch für ein Glück? Was habe ich doch für ein Glück, dass ich hier sitzen darf und dem Feuer zuschauen kann? Danke, wem auch immer!

## Fastnachts Schenkeli für ca. 50 Schenkeli

### Zutaten

Erdnussöl in der Fritteuse zum Ausbacken

4	Stück	Eier
275	g	Zucker
1	Prise	Salz
1	dl	Milch
100	g	Butter
1	Stück	abgeriebene Zitronenschale
800	g	Mehl
10	g	Backpulver

### Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker, dem Salz und der Milch gut verquirlen. Die Butter schmelzen und mit der Zitronenschale beifügen.

Mehl und Backpulver mischen und portionenweise zur Eimasse geben. Alles zu einem nicht zu mürben Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig zu gut fingerdicken Rollen formen und diese in 5 - 6 cm lange Stücke schneiden.

Das Frittieröl auf 170 Grad erhitzen. Die Schenkeli portionenweise goldbraun ausbacken.

Die ausgebackenen Schenkeli auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.