

Nach diesem Buch ist nicht nur der Teig gerührt. Denn die Omas und Opas der Vollpension teilen neben ihren 24 besten Weihnachtsrezepten auch 12 bewegende Geschichten mit uns. Geschichten, wie sie nur ein langes Leben schreibt.



OMA 2412

Vollpension

Vollpension

OMA 2412



24 Weihnachtsrezepte
12 Lebensg'schichten

OMA 2412



24 Weihnachtsrezepte
12 Lebensg'schichten

24 Weihnachtsrezepte

Die Schokoladenseiten
Ischler Taler

9

Die Schokoladenseiten
Florentiner

11

Die Schokoladenseiten
Maronitorte

13

Die Schokoladenseiten
**Belvedere-
schnitten**

15

Die Schokoladenseiten
**Cremeschnitten
mit weißer
Schokolade**

17

Die Schokoladenseiten
Chili-Zimt-Kipferl

19

Die Unverzichtbaren
Vanillekipferl

35

Die Unverzichtbaren
Honiglebkuchen

37

Die Unverzichtbaren
Linzeraugen

39

Die Unverzichtbaren
Heidesand

41

Die Unverzichtbaren
Kokosbusserl

43

Die Unverzichtbaren
Zitronenkekse

45

Die zum Teilen
Christstollen

61

Die zum Teilen
Malakofftorte

63

Die zum Teilen
Zimtschnecken

65

Die zum Teilen
Buchteln

67

Die zum Teilen
Linzerschnitten

69

Die zum Teilen
**Schwedische
Mandeltorte**

71

Die mit Schuss
Rumkugeln

87

Die mit Schuss
Weinkekse

89

Die mit Schuss
Punschschnitte

91

Die mit Schuss
Eierlikörkekse

93

Die mit Schuss
**Eierlikör-
schokokuchen**

95

Die mit Schuss
Bratapfel

97

12 Lebensg'schichten

MARIANNE
Das Mädchen mit
dem losen Mundwerk

21

KARLI
Immer mit der Unruhe

25

ZORA
Leg dich nicht
mit Zora an

29

KATHRIN
Mir fällt keine Perle
aus der Krone

47

KARIN & ERICH
Alte Amore

51

CHRISTINE
Die Stille der Nacht

55

RENATE & SIMON
Eine Frage der
Generation

73

SUSANNE
Leben und sterben
und dazwischen
manchmal Gyozas

77

LUCIA
Lucia und das
Lametta-Lamento

81

RICCI
Echt jetzt?

99

HILDE
Ein Wirtshauskind
bleibst du
ein Leben lang

103

JOHANNES
Die Süße der Freiheit

107

Vorwort

rrring ... rrring ... rrring

Hallo?

Hallo, Oma!

Mein Herzipinki, du lebst auch noch?

Ja, Oma, ich leb auch noch, hab nur viel zu tun.

Was hast denn zu tun?

Ich schreib grad ein Weihnachts-Backbuch. Du schreibst ein Backbuch? Du hast ja keine Ahnung vom Backen!

Ich schreib nur die Geschichten. Die Rezepte kommen von den Profis.

Und wer sind die Profis?

Das sind Omas und Opas, so wie du, und ein paar Helferlein.

Aha. Und für wen ist das?

Für dieses Generationencafé in Wien, vielleicht hast schon davon gehört: Vollpension heißt das.

Wie heißt das?

Vollpension.

Du musst lauter reden.

VOLLPENSION, Oma. Dort geht's darum, dass die Alten und die Jungen zusammenkommen. Die Jungen lernen von den Alten, die Alten von den Jungen.

Sachen gibt's.

Die Kuchen dort sind fast so gut wie bei dir.

Du Charmeur!

Aber es sind nicht nur die Kuchen: Die Vollpension schaut drauf, dass Leute im Ruhestand nicht vereinsamen und ein bisserl ein Zubrot zur oft kleinen Pension bekommen sie dort auch.

Naja, hoch ist meine Pension auch nicht.

Kannst ja auch dort anfangen.

Na geh, was tät ich denn in Wien?

Die ist nicht nur in Wien. Die Vollpension gibt's auch im Internet – kannst googlen: Vollpension Backademie.

Back-a-was?

Backademie, Oma. Und jetzt gibt's eben auch noch das Backbuch für Weihnachten.

Und du schreibst da was dafür?

Ja, gemeinsam mit der Lisa schreib ich 12 Geschichten über Menschen, die in der Vollpension arbeiten. Liebe Leut sind das! Auch ein paar fesche Herren sind dabei.

Und wer soll das kaufen?

Alle, die herrliche Weihnachtskeks und Mehlspeisen backen wollen. Und alle, die helfen wollen: Weil mit dem Buch unterstützt du nicht nur das Kaffeehaus, sondern auch die Omas und Opas, die dort arbeiten. Gerade jetzt mit dem Corona ist das wichtig, weißt?

Ja, das depperte Corona!

Oma, jetzt sag einmal du: Wie geht's dir?

Alles paletti! Die Knochen werden nicht jünger, aber solange das Hirn happy ist...

Und was tust heute noch?

Vielleicht ein bisserl lesen. Und du?

Wir müssen noch das Vorwort für das Backbuch schreiben.

Und was verträdelst dann deine Zeit mit mir?

Für einen Plausch mit der Oma muss immer Zeit sein.

Na gut, aber jetzt: hopp, an die Arbeit!

Danke, Oma! Bist die Beste. ★



Eine kleine Gebrauchsanweisung

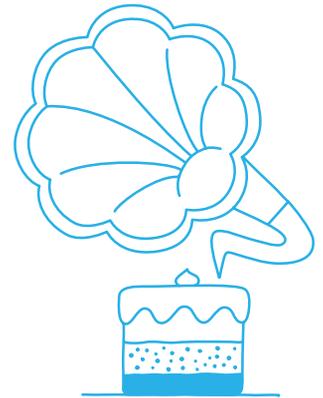
Du entschuldige,
i scan di



„Alle Unglücke der Menschen kommen dadurch zustande, dass sie nicht klar sprechen.“

Ob der Autor Albert Camus diesen Satz beim Backen schrieb? Das wissen wir nicht. Doch wir haben uns bemüht, bei unseren Rezepten klar und eindeutig zu sein. Und damit wir auch immer vom selben reden, hier die wichtigsten Punkte:

- Bei einer runden Form gehen wir von einem Durchmesser von 26 cm aus
- Bei einer eckigen von ca. 30 × 40 cm
- ☀ Mehl ist, wenn nicht anders angegeben, glatt, also Type 405
- ★ Wenn wir von griffigem Mehl sprechen, meinen wir Type 550
- 🕒 In der Leiste der Zubereitungszeiten heißt der dritte Punkt „ziehen lassen“. Dabei sind Teigrast und Auskühlen mitgemeint und teilweise zusammengerechnet. Die einzelnen Angaben stehen im Rezept
- ♥ Was mit Liebe gebacken wird, wird auch gut



Willst du den Omas und Opas beim Backen über die Schulter schauen? Dieser QR-Code bringt dich direkt in die Backademie, das Online-Backkurs-Portal der Vollpension. Hier bekommst du die besten Tipps und Einsen-Schmähns zusätzlich zu den Rezepten im Buch.

So einfach geht's:

- 1 Die Kamera auf deinem Tablet oder Smartphone öffnen
- 2 Auf den QR-Code richten
- 3 In der Backademie loslegen

Die Schokoladenseiten

Oh Tannenbaum
Oh Tannenbaum
Der Opa hat an Schokotraum
Die Oma weckt den Opa auf
Der Opa sagt: You are my love

Dass man im Leben nicht immer nur auf die Butterseite fällt, das lehrt Karli, Marianne und Zora das Leben. Aber zum Glück gibt es ja Schokolade. Und die hilft sowieso immer, auch zu Weihnachten.

Ischler Taler

9

Florentiner

11

Maronitorte

13

Belvedere-
schnitten

15

Cremeschnitten
mit weißer
Schokolade

17

Chili-Zimt-Kipferl

19

UNIONPOSTALREPUBLIC OF AUSTRIA
Postkarte
Abbildung — Signalentwurf
Preis — Fennig
Besitzer
Fürstenfeld, 10.7.1951
Köflach
osol
braun
blond
keine
Kinder — Enfants
Alter Age
Gesellschaft
Seite
Name
Namen
Unterzeichnet der
Signature de
Karl
und mit
et de
Für die Post
Ingenieur
10





Ischler Taler

🕒 1 Stunde Zubereitung
 🕒 8 Minuten Backzeit
 🕒 30 Minuten ziehen lassen



Zutaten für etwa 35 Stück

Teig

250 g	Mehl
250 g	kalte Butter
150 g	Staubzucker
150 g	Hasel- oder Walnüsse, gerieben
1 Msp.	Zimt

Füllung und Glasur

200 g	Marillenmarmelade
200 g	Schokoladenglasur
200 g	ganze Walnüsse

Zubereitung

- ① Das Backrohr auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.
- ② Schneide die kalte Butter in kleine Würfel und gib alle Zutaten zusammen. Mit der Küchenmaschine oder der Hand knetest du so lange, bis ein glatter Teig entsteht. **Obacht, nicht allzu lange arbeiten, damit die Butter nicht zu warm wird und du dann Probleme hast, schöne Kekse auszustecken!**
- ③ Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lass ihn etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten.
- ④ Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig auswalken. Nicht zu viel Mehl verwenden, sonst werden die Taler bröselig! Mit einer runden Form – zur Not geht auch ein Stämperl – werden die Kekse ausgestochen und auf ein mit Backpapier versehenes Blech gelegt. Nicht zu eng legen, sie laufen ein wenig breit beim Backen.
- ⑤ Die Taler brauchen im Rohr nur etwa 8 Minuten, also bleib besser dabei und pass auf, dass sie nicht zu dunkel werden. Nach dem Backen gut auskühlen lassen.
- ⑥ Die Marillenmarmelade (wenn es geht, selbst gemachte) auf einen Taler streichen und einen zweiten darauflegen. So sollten ungefähr 35 Pärchen entstehen.
- ⑦ Erwärme die Schokoladenglasur nach Packungsanleitung entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle und überziehe die Kekse auf der Oberseite damit. Am besten tunkst du sie kurz ein und legst sie dann zum Aushärten auf ein Backpapier. So lange die Schokolade noch weich ist, setze eine halbe Walnuss auf jedes Pärchen.

Omas Backtipp ♥

Wer seine Taler nicht mit Nüssen verzieren will, kann nach dem Glasieren eine andersfarbige Schokolade hernehmen, schmelzen und die Taler fein damit überspinnen.



Florentiner

🕒 1 Stunde Zubereitung
 🕒 20 Minuten Backzeit
 🕒 1 Stunde ziehen lassen



Zutaten für etwa 65 Stück (1 Backblech)

Teig

250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
180 g	kalte Butter
90 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Ei

Belag und Glasur

125 ml	Schlagobers
50 g	Honig
50 g	Butter
150 g	Zucker
100 g	Aranzini
150 g	Mandelblättchen
150 g	Zartbitterkuvertüre

Omas Backtipp ♥

Die Florentinermasse klebt nicht am Messer fest, wenn man es mit ein wenig neutralem Öl (z. B. Raps-, Sonnenblumen- oder Maiskeimöl) benetzt und nach jedem Schnitt abwischt.

Zubereitung

- ① Heize das Backrohr auf 180 Grad (Umluft) vor.
- ② Zuerst das Mehl mit dem Backpulver und dem Zucker vermengen. Die klein geschnittene Butter dazugeben und mit den Händen zerbröseln, dann kommt das Ei hinzu. Verarbeite alles rasch zu einem glatten Teig. In Frischhaltefolie gewickelt für eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Derweil schneide die Aranzini klein und vermische sie mit den Mandelblättchen.
- ③ Für die Florentinermasse Schlagobers, Butter, Honig und Zucker in einen Topf geben und vorsichtig aufkochen. Sobald diese Mischung kocht, die Aranzini-Mandel-Mischung untermischen und noch ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Masse danach abkühlen.
- ④ Den Teig auswalken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben. Wenn du dir leichter tust, kannst du natürlich einen Backrahmen verwenden. Dann die Florentinermasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- ⑤ Die Florentiner backen etwa 20 Minuten lang auf mittlerer Schiene schön goldbraun, lass sie anschließend gut abkühlen; falls du einen Backrahmen verwendet hast, kannst du den jetzt weggeben. Aus dem ausgekühlten großen Florentiner mit einem sehr scharfen Messer kleine Stücke, etwa 5,5 × 2,5 Zentimeter, schneiden.
- ⑥ Mit dem Wiegemesser oder einem schweren, scharfen Messer 50 g der Kuvertüre fein hacken. Die restlichen 100 g im Wasserbad schmelzen lassen (nicht zu heiß, sonst kristallisiert die Schokolade aus) und anschließend die gehackte Kuvertüre untermischen. Tunke zwei Enden der Florentiner Kekse in die Schokolade und lass sie auf Backpapier aushärten.



15 JAHRE
AUSDAUER
28.09.2001



Maronitorte

⌚ 40 Minuten Zubereitung
 ⌚ 40 Minuten Backzeit
 ⌚ 2½ Stunden ziehen lassen



Zutaten

Teig

500 g	Maronipüree
20 ml	Rum
8	Eier
1	Prise Salz

Füllung und Glasur

250 g	Maronipüree
2 EL	Rum
350 ml	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
100 g	Schokoglasur

Zubereitung

- ① Heize das Backrohr auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vor.
- ② Für den Teig das Maronipüree mit dem Rum glattrühren, am besten mit einem Handmixer. Dotter und Eiklar voneinander trennen, die Dotter nach und nach zum Püree geben und so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Schlage die Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee und hebe sie vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Maronimasse.
- ③ Lege deine Springform mit Backpapier aus, fülle den Teig hinein und backe die Torte für 40 Minuten. Die fertige Torte in der Form auskühlen lassen.
- ④ Für die Füllung das Maronipüree mit dem Rum glattrühren, so wie beim zweiten Schritt. Den Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und ihn wieder vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Maronimasse ziehen.
- ⑤ Wenn die Torte wirklich gut ausgekühlt ist, nimm sie aus der Form (am besten fährst du mit einem langen, scharfen Messer außen einmal rundherum, um die Kante zu lösen) und schneide sie mit einem langen Wellenschliffmesser längs durch. Dreh die beiden Teile um, der Boden wird somit zum Deckel, dann hast du eine schöne, gerade Fläche oben. Anschließend die Maronimasse zwischen die beiden Hälften füllen.
- ⑥ Die Schokoglasur laut Packungsanleitung entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle erwärmen. Da die Torte ohnehin schon sehr üppig ist, glasiere nur die Oberseite.
- ⑦ Nun muss die Maronitorte noch für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden, damit die Füllung richtig anzieht und schnittfest wird.



Belvedere-schnitten

🕒 50 Minuten Zubereitung
 🕒 20 Minuten Backzeit
 🕒 30 Minuten ziehen lassen



Zutaten für etwa 50 Stück (1 Backblech)

Teig

200 g	weiche Butter
200 g	Staubzucker
6	Eidotter
1	Vanilleschote oder Vanillezucker
200 g	Schokolade
160 g	griffiges Mehl
6	Eiklar
100 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
140 g	Haselnüsse, gemahlen

Glasur

200 g	Staubzucker
50 ml	Rum

Zubereitung

- ① Heize das Backrohr auf 180 Grad (Umluft) vor.
- ② Als erstes die Eier trennen. Dann im nicht zu heißen Wasserbad die Schokolade schmelzen. Derweil kannst du die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, lass dir dabei ruhig Zeit, sodass eine schöne Creme entsteht. Die Eidotter einzeln hinzufügen und ebenfalls gut unterrühren. Anschließend die geschmolzene Schokolade mit einem Schneebesen unterheben.
- ③ Die Eiklar mit einer Prise Salz anschlagen, bis sich die Masse weiß verfärbt. Nach und nach den Zucker und den Vanillezucker untermischen und zu einem festen Schnee schlagen. Achte darauf, dass Quirl und Schüssel immer absolut fettfrei sind, dann gelingt der Schnee besser!
- ④ Jetzt kommt der Schneebesen zum Einsatz: Mehl und Haselnüsse gut vermengen und unter den Eischnee heben. Anschließend zügig, aber sanft die Nuss-Schneemasse mit der Schokoladenmasse mischen. Je länger du rührst, umso mehr Luft rührst du aus der Masse und der Kuchen wird fest – also wollen wir es umgekehrt: Je luftiger die Masse, umso flaumiger der Kuchen!
- ⑤ Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse gleichmäßig aufstreichen und etwa 20 Minuten backen lassen.
- ⑥ Inzwischen wird die Glasur für die Schnitten zubereitet: Rühre dafür den Staubzucker mit dem Rum cremig glatt. Nach der Backzeit den Kuchen nur kurz überkühlen lassen. Nun kannst du entweder beliebig große Schnitten schneiden oder mit verschiedenen Formen Kekse ausstechen und die Glasur auf den noch warmen Teig auftragen, am besten mit einem Pinsel. Alles gut auskühlen lassen.

Omas Backtipp ♡

Das Ausstechen der Kekse funktioniert besser, wenn man die Formen ab und zu mit Wasser befeuchtet!

WIPPE
FLÜCHE



Creemeschnitten mit weißer Schokolade

- 🕒 30 Minuten Zubereitung
- 🕒 10 Minuten Backzeit
- 🕒 4 Stunden ziehen lassen



Zutaten für 1 Blech

Teig

2 Pkg. fertigen Blätterteig

Creme

250 g weiße Schokolade, grob
geraspelt
400 ml Milch
7 Blatt Gelatine
2 Eidotter
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
100 g Kristallzucker
2 Pkg. Vanillezucker
750 ml Schlagobers
125 ml Eierlikör

Marmelade

500 g Marmelade nach Geschmack

Glasur

500 g Staubzucker
5 EL Zitronensaft (je nach
Konsistenz)

Zubereitung

- ① Backe die Teige nach Packungsanleitung und begradige dann die beiden Rechtecke. Eines davon in den passenden Tortenboden spannen und mit Marmelade bestreichen.
- ② Das zweite Rechteck wird später als Deckel auf die Creme gelegt, teile mit einem scharfen Messer den gebackenen Teig in schnittengroße Stücke. So kannst du später deinen Kuchen leichter schneiden.
- ③ Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 125 ml Milch mit dem Puddingpulver und den Dottern glatrühren. Die restliche Milch zusammen mit dem Zucker unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald die Milch kocht, mengst du die Dottermischung flott unter und lässt das Ganze kurz durchkochen.
- ④ Füge den Eierlikör hinzu. Die eingeweichte Gelatine gut ausquetschen und unter ständigem Rühren zur Masse geben. Zum Schluss kommt noch die klein geschnittene Schokolade dazu, ein paar Mal durchmischen, bis sie geschmolzen ist. Die Creme mit einer Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht, und abkühlen lassen.
- ⑤ Sobald die Puddingcreme kühl ist, mixe sie mit einem Stabmixer kurz durch oder rühre sie glatt. Den Schlagobers steif aufschlagen und unterheben. Die Creme auf den Blätterteigboden streichen und mit den vorge-schnittenen Deckel-Teilen belegen.
- ⑥ Verrühre den Staubzucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur, mit der du den Deckel bestreichst. Die Creme-schnitten noch für einige Stunden kaltstellen.



Chili-Zimt-Kipferl

⌚ 30 Minuten Zubereitung
 ⌚ 10 Minuten Backzeit
 ⌚ 30 Minuten ziehen lassen



Zutaten für etwa 35 Stück

Teig

25 g	Mandeln, gerieben
150 g	Mehl
40 g	Staubzucker
30 g	Haselnüsse, gerieben
1 TL	Zimt
½ TL	Chili, gemahlen
100 g	kalte Butter
1	Dotter
1 Prise	Salz

Glasure

200 g	Schokoglasur oder Schokolade
-------	------------------------------

Zubereitung

- ① Heize den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vor.
- ② Schneide die kalte Butter in kleine Würfel – es ist wichtig, dass sie wirklich aus dem Kühlschrank kommt, da dir sonst das Wuzeln der Kipferl nicht gut gelingt. Alle Zutaten kommen zusammen in eine Schüssel und werden mit der Maschine oder der Hand so lange geknetet, bis ein glatter Teig entstanden ist. Je kürzer du brauchst, umso besser, vor allem, wenn du keine Küchenmaschine hast; die Butter wird sonst zu weich und lässt sich nicht mehr gut weiterverarbeiten.
- ③ Forme den Teig zu einer Rolle, trenne immer gleich große Taler ab, wuzle sie zu kleinen Rollen und biege sie zu Kipferl. Die kommen gleich auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
- ④ Wenn du alle Kipferl gleichmäßig geformt hast, brauchen sie etwa 10 Minuten im heißen Rohr. Bleib besser in Reichweite, damit sie nicht zu dunkel werden! Nach dem Backen gut auskühlen lassen, heiße Kipferl brechen beim Tunken leichter.
- ⑤ Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen oder Schokolade im Wasserbad vorsichtig erwärmen. Die Spitzen der Kipferl behutsam in die heiße Glasur oder Schokolade tunken. Zum Aushärten lege die Kipferl auf ein Backpapier, von dort kannst du sie problemlos abziehen, sobald sie erkaltet sind.

Omas Backtipp ♥

Probier zum Tunken doch einmal weiße oder Vollmilchschokolade! Man kann auch die frisch getunzten Spitzen in geriebenen Nüssen wälzen.



Vollpension

Das Mädchen mit dem losen Mundwerk

Ob die Milchzähne, die Unschuld, den Christbaumschmuck oder den Humor: Wir Menschen verlieren andauernd etwas und es hört nie auf. Manchmal aber taucht Verlorenges glaubtes auch wieder auf. Die Wienerin Marianne weiß, bei wem sie sich dann zu bedanken hat.

Die meisten Menschen, die in den Stephansdom gehen, wohnen im Hotel. Er ist Wiens Wahrzeichen und so wichtig, dass er sogar auf den Plänen, die in der U-Bahn hängen, ein eigenes Symbol bekommen hat (der Tiergarten Schönbrunn hat übrigens keines mehr). In den Stephansdom gehen also ziemlich sicher mehr Touristen als echte Wienerinnen. Dass dort auch eine Statue des heiligen Antonius von Padua steht, wird für sie nur eine von vielen Infos sein, die sie vom Sightseeing mitgenommen und bald wieder vergessen haben.

Für Marianne, eine von jenen Einheimischen, die regelmäßig in den Dom gehen, ist diese aus Marmor gehauene Statue aber mehr als das. Auch heute, sagt sie, gehe sie noch hin. Mit diesem Heute ist aber nicht der heutige Tag gemeint, sondern, dass sie es immer noch tut: Also regelmäßig vorbeischauchen beim heiligen Antonius. Früher, erzählt sie, ist sie oft an Tagen hier gewesen, an denen das Leben schwer war, heute gehe es ihr besser, gut könne man sogar sagen. Aber hier vorbeizukommen sei eigentlich immer eine gute Idee. Antonius gilt nämlich als derjenige Heilige, der Verlorenes wiederfindet: die alltäglichen Dinge, die mehr oder weniger wichtigen Dokumente, vor allem aber den Glauben, den Sinn.

Eine der frühesten Geschichten aus Mariannes Leben ist beinahe älter als sie selbst. Sie führt ins Wien des Jahres 1944, als ihre Mutter mit ihr im Kinderwagen in den Flakturm des Augartens gelaufen ist, um Schutz vor den Bomben der Alliierten zu suchen. Es war ein Anfang mit Schrecken, aber ein Anfang. Am 4. Dezember kam Marianne zur Welt, fünf Monate später war der Krieg zu Ende. Aufwachsen in der Nachkriegszeit, im kollektiven Bewusstsein, dass das Schlimmste vorbei sein könnte. Von schön war der Trümmerhaufen, der Wien damals war, aber noch weit entfernt. Woher also das Stück heile Welt nehmen, das jedes Kind braucht? „Ich habe es in Büchern gefunden“, sagt Marianne. Die Liebe zur Literatur hat sich von ihrem Vater, der als Licht- und Gaskassier arbeitete, auf sie übertragen. Doch das Lesen allein war nicht genug, sie wollte auf die Bühne, sie wollte spielen. Und die Bühne wollte umgekehrt auch sie: Bei Theateraufführungen der Schule bekam das Mädchen mit dem losen Mundwerk meist die Hauptrolle.

Die Schauspielerinnen Erika Pluhar und Senta Berger bewundert sie für ihren Werdegang. An ihnen merke man, dass Schönheit auch durch

Falten scheint. „Das sind Frauen“, sagt sie, „die eine Ausstrahlung haben.“ Früher oder später müsse man sich mit dem Älterwerden auseinandersetzen. Akzeptieren, dass sich der Körper verändert, auch wenn man nicht alles gut findet, was sich da tut. „Wenn ich mich in der Früh in den Spiegel schau“, sagt Marianne, „frag ich mich manchmal schon: Wohnen Sie da?“

Gelacht hat Marianne immer schon gerne. Wenn sich zur Weihnachtszeit alles auf Besinnlichkeit einschwört, packt sie lieber die etwas anderen Geschichten aus. Zum Beispiel das Adventsge-dicht von Lorient, in dem eine Försterin ihren Gatten umbringt, ihn in Stücke hackt und festlich verpackt. Die Packerl bekommt schließlich Knecht Ruprecht überreicht. „Herrlich“, sagt sie, „so komisch!“

Mit den klassischeren Weihnachtsgeschichten kann sie nicht so recht etwas anfangen. Vielleicht auch deswegen, weil ihre eigene Geschichte lange Zeit eine ziemlich klassische war für eine Frau ihrer Generation: Handelsschule, Heirat, Kinder, dann die Scheidung. Zusätzlich zu ihrem Bürojob in einer Wiener Kanzlei legte sie abends oft noch Extraschichten ein, vor allem, um ihren beiden Kindern etwas ermöglichen zu können. 40 Jahre lang hat sie ihren Beruf ausgeübt, und gar nicht ungern. „Heute“, glaubt sie, „ist das für viele ja nicht mehr denkbar, so lange bei einer Sache zu bleiben.“ Für die Schauspielerei, ihre größte Freude als Kind, war damals aber kein Platz mehr. Sicheres Geld verdienen, Rechnungen bezahlen, mit den Kindern sein – es gab viel zur damaligen Zeit, das wichtiger war.

Doch das ist lange her. Heute hat Marianne für beides wieder Zeit, die wichtigen wie die unwichtigen Dinge des Lebens. Auch wenn nicht immer gleich klar ist, was wozu gehört: Mit TCM, der traditionellen chinesischen Medizin, hat sie sich beschäftigt, es dann aber auch bald wieder gelassen. „Ich will um sechs in der Früh keine Rübensuppe essen, nur um die ganzen Qi- und Dings-Energien zu aktivieren“, sagt sie. „Da ist mir ein Butterbrot schon lieber.“ Weitaus länger hält sie es schon in der Vollpension aus. Hier bringt sie als Oma vom Dienst und auch im Internet die gute Laune unter die Leute. Und dann ist da noch die Sache mit dem Telefonsex: Marianne hat nach jahrelanger Abstinenz wieder angefangen zu spielen und ihre erste Rolle war eine Frau, die mit Männern telefoniert. Eine Komödie sei das gewesen, also die Art von Theaterstück, die sie schon als Kind am liebsten gespielt hat. Und dabei ist es nicht geblieben: Ein-

mal die Woche geht die heute 76-jährige zu ihrer Theatergruppe, wo Stücke geprobt und, wenn nicht gerade Pandemie ist, auch aufgeführt werden. Das Theater hat sie damit wieder, und sie das Theater. Wie sich die beiden jemals verlieren konnten? Das weiß wohl, wenn überhaupt, nur der heilige Antonius. ★



Wenn sich zur Weihnachtszeit alles auf Besinnlichkeit einschwört, packt sie lieber die etwas anderen Geschichten aus.



Name	Marianne
Geburtsjahr	1944
Sternzeichen	Schütze
Weihnachtsschmaus	Forelle mit Rosmarinerdäpfeln
Ehemalige Haarfarbe	Dunkelblond



Immer mit der Unruhe

Karli kennt das Leben und die Welt von zwei Seiten: Von ganz oben und von ganzen unten. Und: Von Österreich, wo er aufwuchs und von Kanada, wo es ihn hinzog. Heute sucht er nach der Mitte. Aber wo findet man die?

Fürstenfeld, das kennt man. Aber nicht wegen des Ortes Fürstenfeld, irgendwo in der Steiermark, sondern wegen des Liedes, in dem jemand unbedingt wieder „ham nach Fürstenfeld“ will. Beim Karli war das umgekehrt. Er, der gebürtige Fürstenfelder, wollte weg. Und zwar so schnell wie möglich.

Karli war 21, als er in Vancouver, einer ziemlich großen und schönen Stadt in Kanada, ankam. Als er dort aus dem Flieger stieg, kannte er weder das Land noch die Sprache. Einen Job fand er trotzdem schnell. Als gelernter Metzger musste er nicht Englisch sprechen, um zu verstehen, was zu tun war. Die Arbeitsschritte, die Handbewegungen, die schnellen und präzisen Schnitte sind überall auf der Welt gleich. Wie auch das Schlachten der Kälber. Auch das gehörte zu seinem Beruf.

Fast 50 Jahre später: Karli sitzt da, im Gastgarten der Vollpension, er zischt mit dem Feuerzeug und zündet sich zufrieden eine Zigarette an. Es ist viel passiert, seit er sich aufgemacht hat nach Kanada. Er steht mittlerweile kurz vor seinem 70er und lebt in Wien. Auch in Fürstenfeld hat er es eine Zeit lang wieder versucht, aber das war nichts für ihn. „Das Pulsierende der Stadt, dass da Menschen sind, egal wo man ist, das mag ich.“ Als er das ausspricht, nickt er mehrmals, so als wolle er seine Aussage noch einmal bestätigen. Dann bläst er Rauch aus und spricht weiter, weiter mit erstaunlicher Offenheit. Dabei, erzählt er, habe er gerade das oft nicht hinbekommen: Sich aufzumachen, anderen Menschen gegenüber. Nähe zulassen, das sei ihm immer schwer gefallen. Vor allem bei Frauen, aber auch bei den eigenen Kindern. Woher das kommt? Aus seinen ersten Lebensjahren, vermutet er. Denn wenn sich Karli die Fotos von damals ansieht, dann passe etwas nicht. „Ich hatte schon als Kind den Blick eines 50-Jährigen“, sagt er. Auch wenn er an Weihnachten denkt, kommen Erinnerungen hoch, die alles sind, nur nicht angenehm. Das sei nichts anderes als eine Horrorshow gewesen. „Da war immer Unruhe“, sagt er, „immer tension, so much tension!“ Tension heißt Anspannung. In Karlis Kopf sind die Gedanken mal Englisch, mal Deutsch, das wechselt. Nach 35 Jahren in Kanada auch kein Wunder. „Die Angst“, erzählt er, „lag jedes Jahr mit unterm Weihnachtsbaum.“ Vor allem weil sein Vater, ständig gereizt und betrunken, sich nicht im Griff hatte. Darunter litt nicht nur er, sondern auch seine Mutter. Sie starb, da war Karli gerade mal 12 Jahre alt. Zwei Dinge

hat er sich für sein Leben geschworen: Niemals Alkoholiker werden und ins Reine kommen mit sich und der Welt.

Das Feuerzeug zischt wieder. Karli zieht an der nächsten Zigarette und spricht in den Qualm hinein: „Wenn du eine Sucht hast, ist das Leben einfach“, sagt er und meint damit nicht das Rauchen, sondern das Spielen. Er hat das lange gemacht, Automaten und Poker. Und auch wenn das schräg klingen mag: Das Klingeln der Slot-Machines, dieses Ding-Ding-Ding, das man aus Filmen kennt, die in Las Vegas spielen, das sei lange Zeit das schönste Geräusch gewesen, das er kannte. Ein Glück, dem er lange und vergeblich nachlief. „Immerhin kann ich heute darüber reden“, sagt er.

Aber worum geht es dann im Leben, wenn nicht ums Reichwerden? „Dass man den Menschen, die man liebt, nicht wehtut“, sagt Karli. Er holt sein Handy aus der Tasche, zeigt Bilder von seinem Enkelkind, das in Vancouver lebt. Karli strahlt. Drei Kinder und ein Enkelkind hat er, seine Ehe hat nicht gehalten. „Ich wollte immer eine glückliche Familie haben“, sagt er, „aber daraus ist nichts geworden.“ Doch das mit dem Glück hat er noch nicht aufgegeben.

Vor Jahren hat sich Karli wieder auf den Weg gemacht. Und da ist er bis heute. Auf dieser Reise geht es ihm, anders als mit 21, nicht darum, wegzukommen. Diesmal ist er in die entgegengesetzte Richtung unterwegs, in die nach innen. Aus dem Auswanderer wurde ein stiller Einkehrer. Einer, der vor den eigenen Problemen nicht länger wegläuft, und auch nicht wegfliegt. Karli ist ein Mann, der viel Schmerz erlitten und anderen zugefügt hat. Aber auch einer, der den Mut gefunden hat, sich diesem Schmerz zu stellen. Dafür hat er vieles ausprobiert: Therapien, Sitzkreise und Selbsthilfegruppen. Besonders begeistert erzählt er von einem zehntägigen Meditations- und Schweige-Retreat, an dem er teilgenommen hat. Obwohl man nicht rauchen durfte, habe ihm das viel gegeben. Besonders die Stille. Die Stille, die zu Heiligabend so oft gefehlt hat. *



Aus dem Auswanderer wurde ein stiller Einkehrer. Einer, der vor den eigenen Problemen nicht länger wegläuft, und auch nicht wegfliegt.



Name	Karl
Geburtsjahr	1951
Sternzeichen	Krebs
Weihnachtsschmaus	gefüllter Truthahn mit Gemüse
Ehemalige Haarfarbe	Blond



Leg dich nicht mit Zora an

Schokolade war für Zora lange Zeit keine Selbstverständlichkeit. In der kommunistischen Tschechoslowakei, in der sie aufwuchs und lebte, waren die Regale der Süßwarenabteilung meist leer. Ob sie heute deshalb so gerne bäckt?

Geht es nach Marx, ist Religion Opium für das Volk. Das Weihnachtsfest, so sah das also auch die sowjetische Führung, wäre nichts als bürgerlicher Blödsinn, eine Ablenkung von der Notwendigkeit der Revolution. Aber nach Marx ging es für Zora und ihre Familie nicht – jedenfalls nicht hinter geschlossenen Türen.

Im Bratislava der 1950er-Jahre wurden Haustüren an Heiligabend doppelt versperrt. Man zog die Vorhänge zu, um dahinter in aller Besinnlichkeit gegen die kommunistische Idee aufzubegehren. Wenn auch nur im Kleinen. Der Nervenkitzel begann für Zora am Tag vor Weihnachten. Dann nämlich, wenn der Vater spätabends die Tanne ins Haus schmuggelte. Die Bescherung folgte Jahr für Jahr dem gleichen Ablauf, fast so, als hätte es ein Drehbuch gegeben. Im Haus war es schwül und heiß, der Dampf drückte sich gegen die Scheiben. Alle paar Minuten kam eines der Kinder in die Küche, um von den Keksen zu naschen. Die Mutter schickte es dann zurück ins Wohnzimmer, wo der Vater noch mit dem Baum kämpfte. Und auch wenn er sich nicht allzu geschickt anstellte, irgendwann stand er dann da, aufrecht, groß und geschmückt – für den Moment zumindest. Für Zora und ihre Schwester gab es von da an nämlich nur noch ein Warten auf die Pointe: Es gab Jahre, da geschah es schon vor dem ersten Gang, manchmal aber passierte es bis zum Nachttisch nicht. Aber spätestens wenn die Teller abgeräumt waren und die Keksdose in der Tischmitte stand, spätestens da löste sich der Baum aus der Verankerung und fiel um. Mitsamt dem Schmuck, den Kerzen und der Lichterkette. Zora und ihre Schwester mussten dann immer lachen. Und sie durften das auch.

Nur wenige Monate bevor Zora in Svadov, einer kleinen Ortschaft der damaligen Tschechoslowakei, geboren wurde, hatte die kommunistische Alleinherrschaft begonnen – und damit auch ein anderes Leben. Aber wie ist das, in einem Land aufzuwachsen, in dem der ständige Mangel zum Alltag gehört? In dem der Freiheitsbegriff ganz anders ausgelegt ist, als wir ihn heute kennen? „Ach“, sagt Zora, „als Kind war das gar nicht schlimm.“ Wenn man es nicht anders kennt, glaubt sie, könne man damit besser zurecht kommen. Je älter sie aber wurde, je mehr sie begriff, was da um sie herum tagtäglich geschah, desto schlimmer wurde es. Als Menschen verschwanden, ihr Nachbar zum Beispiel, weil der sich weigerte, die Fahne mit der Sichel aufzuhängen. Es brauchte wirklich nicht viel

damals, um als Andersdenkende und damit als Gegnerin des Systems gesehen zu werden.

Wenn Zora heute an das Weihnachten ihrer Kindheit denkt, erscheint vieles unwirklich. Nicht das Fest selbst, aber das, was rundherum passierte: Die langen Schlangen vor den Geschäften und die leeren Regale, aber vor allen Dingen das viele Vertuschen. Weihnachten gehörte zu den unzähligen Selbstverständlichkeiten, die nach der Machtübernahme der Kommunisten plötzlich nicht mehr selbstverständlich waren. Es gab vieles, was plötzlich verpönt war oder gar verboten. Dinge, die den Beisatz hatten: Darüber reden wir besser nicht. Für Zora war das die Normalität, in der sie aufwuchs.

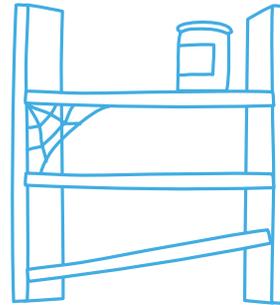
Als Erwachsene lehnte Zora den Staat ab, vor allem die Propaganda, die Art und Weise, wie er mündigen Menschen vorgab, was sie zu denken hätten. Ihr Aufbegehren dagegen war gefinkelt. Damals etwa, als sie eine Jugendherberge leitete. Es war nicht weit bis zur Grenze zu Österreich, nur eine Flussüberquerung, um genau zu sein. Viele der Unzufriedenen, erzählt sie, versuchten über die Donau nach Österreich zu schwimmen. Und freilich, die Kommunistische Führung wollte das verhindern. Um das Donauufer wurden deswegen Sandtrassen angelegt, damit sich darauf Fußabdrücke der Flüchtenden abzeichnen würden. Zora hielt dagegen. Aber nicht mit Zerstörungswut, sondern mit bunten Blumen, die sie auf den Sandtrassen pflanzte. So erleichterte sie vielen die Flucht.

Wie stark der Staat in die Privatsphäre eingriff, zeigte sich auch am gegenseitigen Misstrauen. Wie vielen zu jener Zeit fiel es Zora schwer, enge Freundschaften aufzubauen. „Man wusste eben nie, wer zum Spitzelnetzwerk gehörte.“ Es gab aber auch Ausnahmen. Eine davon war der Tag, an dem sie Lubor, ihren späteren Mann traf. „Vom ersten Moment an, als ich ihn gesehen hab, wusste ich: Dem kannst du vertrauen!“, erinnert sie sich. Auch er war einer, der mit dem politischen System haderte. Und als sich schließlich das Ende des Kommunismus immer deutlicher abzeichnete, protestierte Zora am Platz des Slowakischen Nationalaufstands, während Lubor mit der gemeinsamen Tochter zu Hause blieb. Die Scheinwerfer der Welt waren plötzlich auf Bratislava gerichtet, wo Tausende gemeinsam das Ende herbei sangen und tanzten. Vier Tage später fiel der Eiserner Vorhang.

Die Zeit danach war, wie in den anderen ehemaligen Ostblockstaaten, keine einfache. Schnell

blieb von der anfänglichen Euphorie über die Wende die bittere Erkenntnis, dass sich das Leben nur in mancher Hinsicht zum Besseren wandte. Es gab kaum Arbeit, die Städte verarmten. Und die neugewonnene Freiheit? Die hatten sich viele anders vorgestellt. Aus Frust zog es viele in den Westen, dort, so die Hoffnung der Menschen, würde der Start in ein neues Leben einfacher werden. Zora und Lubor aber blieben. Erst vor fünf Jahren zogen sie nach Niederösterreich, nur 30 Kilometer von ihrer ehemaligen Wohnung in Bratislava entfernt.

Und doch, erzählt sie, scheint es manchmal, als wären es Welten, die dazwischen liegen. Nämlich etwa dann, wenn sie mit ihren Nachbarn über Weihnachten spricht und wie das früher so war. Die Bescherung hat Zora nach Österreich mitgenommen. Alles ist wie damals. Außer der Baum. Der bleibt mittlerweile den ganzen Abend lang stehen. *



Wenn Zora heute an das Weihnachten ihrer Kindheit denkt, erscheint vieles unwirklich. Nicht das Fest selbst, aber das, was rundherum passierte: Die langen Schlangen vor den Geschäften und die leeren Regale, aber vor allen Dingen das viele Vertuschen.



Name	Zora
Geburtsjahr	1948
Sternzeichen	Waage
Weihnachtsschmaus	Oblatki mit Honig und Knoblauch, Karpfen mit Kartoffelsalat, Obst und Nüsse
Ehemalige Haarfarbe	Braun

Die Unver- zichtbaren

Oh Tannenbaum
Oh Tannenbaum
Der Opa tut ins Handy schau
Die Oma schreibt: Du fehlst ma so
Der Opa sitzt daweil am Klo

Es gibt Dinge, die dürfen zu Weihnachten einfach nicht fehlen: Manche können nicht ohne ihre Vanillekipferl, andere nicht ohne ihre liebsten Menschen. Was es wirklich braucht an Heiligabend, das können Kathrin, Christine, Karin und Erich nur für sich selbst beantworten.

Vanillekipferl

35

Linzeraugen

39

Kokosbussel

43

Honiglebkuchen

37

Heidesand

41

Zitronenkekse

45





Vanillekipferl

⌚ 40 Minuten Zubereitung
 ⌚ 12 Minuten Backzeit
 ⌚ 2 Stunden ziehen lassen



Zutaten für etwa 75 Stück Kipferl

Teig

300 g	Mehl
120 g	Haselnüsse, gemahlen und geröstet
250 g	kalte Butter
100 g	Feinkristallzucker
2,5 Pkg.	Vanillezucker
1	Hauch Zitronenschale
1	Prise Salz

Zum Wenden/Bestreuen

200 g	Staubzucker
32 g	Vanillezucker

Zubereitung

- ① Alle Zutaten werden rasch mit der Hand zu einem glatten Teig verarbeitet. Beim Kneten musst du flott sein, damit die Butter nicht zu weich wird und die Masse zu klebrig. Eingewickelt in Frischhaltefolie kommt der Teig für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.
- ② Heize das Backrohr auf 170 Grad (Umluft) vor und belege zwei Backbleche mit Backpapier.
- ③ Nun den Teig in zwei Portionen teilen, denn die Kipferl lassen sich schwer formen, wenn durch die Handwärme die Butter wieder weich wird. Daher lass die zweite Hälfte noch im Kühlschrank, bis du mit der ersten fertig bist. Aus den Portionen jeweils eine Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen. Schneide mit einem Messer kleine Stückerl von ungefähr 1,5 cm hinunter. Die Stücke nudelförmig wuzeln und zu Kipferl biegen. Die kommen mit etwas Abstand, da sie beim Backen ein bisschen größer werden, aufs Blech. Wichtig ist es, dass alle Kipferl annähernd gleich groß und dick sind, damit sie gleichzeitig fertig backen.
- ④ Die Kipferl werden etwa 12 Minuten lang gebacken, sie sollen aber noch hell bleiben! Eventuell musst du die Backzeit anpassen.
- ⑤ Nun wird das Kipferl zum Vanillekipferl: Vermenge den Staubzucker mit dem Vanillezucker. Nimm das Blech aus dem Rohr und bestreue die noch warmen Kipferl mit dem Zuckergemisch. Anschließend mit einer Gabel sehr vorsichtig vom Blech heben (hier musst du gut aufpassen, sie brechen leicht!) und zur Gänze auskühlen lassen. Eine andere Möglichkeit ist, die Kipferl im Staubzucker zu wälzen.

Omas Backtipp ♥

Wenn du keinen Staubzucker zur Hand hast, kannst du die Vanillekipferl auch in Feinkristallzucker mit Vanillezucker wälzen.



Honiglebkuchen

🕒 50 Minuten Zubereitung
 🕒 13 Minuten Backzeit
 🕒 20 Minuten ziehen lassen



Zutaten für etwa 50 Stück

Teig

560 g	Roggenmehl
360 g	Zucker
4	Eier
3–4 EL	Honig
1 EL	Lebkuchengewürz
1 TL	Zimt
½ EL	Natron

Zum Bestreichen und Verzieren

2	Eidotter
3 EL	Milch
geschälte Mandeln, Kandiskirschen	

Zubereitung

- ① Das Mehl mit dem Lebkuchengewürz, dem Zimt und allen anderen trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen, dann den Honig und die Eier einarbeiten. Einfacher als mit der Hand geht es mit der Küchenmaschine, da die Masse relativ fest wird. Sobald alles gut miteinander vermengt ist, formst du den Teig zu einer Kugel und lässt ihn für etwa 20 Minuten im Kühlschrank rasten.
- ② Heize das Backrohr auf 170 Grad (Umluft) vor und belege zwei Backbleche mit Backpapier.
- ③ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und noch einmal ordentlich durchkneten, dann einen halben Zentimeter dick auswalken. Hier musst du deine Arbeitsfläche sicher leicht bemehlen, da durch den Honig der Teig ein bisschen klebt. Versuche, nicht zu viel Mehl zu verwenden!
- ④ Nun verschiedene Formen ausstechen und die Lebkuchen auf das Blech legen. Rühre mit einer Gabel die Dotter mit der Milch gut ab, sodass keine Dotterflecken mehr zu sehen sind. Mit diesem Gemisch die Lebkuchen bestreichen. Mit einer Mandel oder einer halbierten kandierten Kirsche belegen. Du kannst die Ausstecher natürlich auch leer lassen und nach dem Backen mit Spritzglasur verzieren.
- ⑤ Nach einer Backzeit von etwa 13 Minuten kühlen die Lebkuchen am besten auf einem Gitter aus, dann bleiben sie schön gerade. Bewahre sie in einer Keksdose auf. Sollten die Lebkuchen mit der Zeit zu hart werden, kannst du einen halben Apfel dazu in die Dose legen, den du alle zwei Tage wechselst – durch die Feuchtigkeit des Apfels werden die Kekse wieder weich!

Omas Backtipp ♥

Wenn die Lebkuchen schön glänzen sollen, einfach die heißen Lebkuchen direkt nach dem Backen noch einmal ganz dünn mit Milch bestreichen!



Linzeraugen

🕒 50 Minuten Zubereitung
 🕒 10 Minuten Backzeit
 🕒 1½ Stunden ziehen lassen



Zutaten für etwa 24 Stück

Teig

300 g	Mehl
100 g	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
1 TL	Zitronenschale
2	Eidotter
200 g	kalte Butter

Zum Bestreichen und Bestreuen

125 g	Ribiselmarmelade
200 g	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- ① Das Mehl mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der Zitronenschale gut durchmischen. Forme auf deiner Arbeitsfläche daraus einen kleinen Hügel, in dessen Gipfel du eine kleine Mulde drückst. Da kommen die Eidotter hinein. Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf den Hügel legen, dann alles flott mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den wickelst du in Frischhaltefolie und lässt ihn im Kühlschrank etwa eine Stunde lang rasten.
- ② Heize das Backrohr auf 180 Grad (Umluft) vor und belege zwei Backbleche mit Backpapier.
- ③ Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche auswalken und die klassische Linzeraugen-Form ausstechen, das sind Kreise mit gewelltem Rand. In die Hälfte der ausgestochenen Kekse kommen die drei Augen – dafür verwendest du entweder eine kleine runde Ausstechform, einen Fingerhut, eine runde Spritztülle, den Stöpsel deiner Füllfeder oder ähnliches. Es gibt aber auch eigene Linzeraugen-Ausstecher, mit denen man die Form und die drei Löcher in einem Vorgang erledigen kann.
- ④ Backe die Kekse für etwa 10 Minuten und lass sie dann gut auskühlen. Die Ribiselmarmelade kräftig durchrühren, damit keine Klumpen bleiben. Die Kekse ohne Löcher mit Hilfe eines Pinsels mit der Marmelade bestreichen. Die Kekse mit Löchern mit dem Staubzucker durch ein Sieb abstauben und auf die Marmeladenkekse setzen.

Omas Backtipp ♥

Wer etwas Abwechslung haben möchte, kann die Linzer in verschiedenen Formen mit Loch ausstechen oder es mit anderen Marmeladen versuchen.



Heidesand

⌚ 40 Minuten Zubereitung
⌚ 10 Minuten Backzeit
⌚ 1 Stunde ziehen lassen



Zutaten für etwa 50 Stück

Teig

160 g	kalte Butter
120 g	Staubzucker
125 g	Mehl
125 g	griffiges Mehl
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Schale einer Zitrone

Deko

1	Ei
200 g	grober Kristallzucker
100 g	Marillenmarmelade

Zubereitung

- ① Für den Teig kommen alle Zutaten zusammen auf die Arbeitsfläche. Kurz miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Daraus Stangen mit etwa 2 Zentimetern Durchmesser rollen. Pass auf, dass sie beim Rollen innen keinen Hohlraum bilden. Diese Stangen im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, etwa eine Stunde lang.
- ② Heize den Ofen auf 190 Grad (Umluft) vor und belege ein Backblech mit Backpapier.
- ③ Die Teigstangen aus dem Kühlschrank nehmen. Bestreiche sie mit einem Ei, das du vorher gut verquirlt hast, und wälze sie in grobem Kristallzucker.
- ④ Jetzt heißt es abwarten, bis der Teig wieder weich genug ist, dann schneidest du etwa halbzentimeterdicke Scheiben von der Rolle. Die Scheiben auf ein Backblech legen, wobei sie nicht zu knapp aneinander liegen dürfen, sie gehen beim Backen ein bisschen auseinander.
- ⑤ Die Marillenmarmelade gut durchrühren und eventuelle Fruchtstücke entfernen. Wenn sie zu klumpig oder dickflüssig ist, kannst du sie kurz in ein heißes Wasserbad stellen oder mit ein paar Tropfen heißem Wasser dünnflüssiger bekommen. Die Marmelade in einen Spritzsack füllen. In die Mitte jeder Teigscheibe auf dem Blech mit einem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung bohren (Obacht, nicht ganz durchstechen!) und mit einem Klecks Marmelade füllen.
- ⑥ Für etwa 10 Minuten backen, anschließend gut auskühlen lassen.

Omas Backtipp ♥

Mit ausgekochter brauner Butter schmeckt der Heidesand eine Spur nussiger!



Kokosbusserl

🕒 50 Minuten Zubereitung
 🕒 10 Minuten Backzeit
 🕒 10 Minuten ziehen lassen



Zutaten für etwa 100 Stück

300 g Staubzucker
 250 g Kokosette
 20 g Mehl
 5 Eiklar
 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

- ① Heize den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vor. Belege zwei Backbleche mit Backpapier.
- ② In einem Topf etwas Wasser auf dem Herd erhitzen, bis es dampft. Es soll nicht sprudelnd kochen, das wäre zu heiß! Eine Metallschüssel auf den Topf stellen, die Eiklar hineingeben und mit dem Mixer schlagen, bis die Masse weißlich wird. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Zitronensaft dazuträufeln und so lange schlagen, bis eine dicke, schaumige und heiße Eimasse entstanden ist. Die Schüssel vom Topf nehmen.
- ③ Mit einem Schneebesen die Kokosraspel in die heiße Masse einrühren und zuletzt das Mehl vorsichtig unterheben. Hier gilt: Wer zu lange rührt, der bringt die Busserl um ihre Luftigkeit! Kurz und flink arbeiten, dann hast du nachher mehr Genuss!
- ④ Fülle die Masse in einen Spritzsack mit einer Loch- oder Sterntülle Nr. 7 (das heißt, das Loch hat 7 mm Durchmesser) und dressiere auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech kleine Busserl.
- ⑤ Die Kokosbusserl antrocknen lassen, dann in den Ofen schieben und backen, bis sie einen Hauch gebräunt sind. Solange sie warm sind, fühlen sie sich weich und klebrig an – das verschwindet aber, sobald die Busserl ausgekühlt sind.

Omas Backtipp ♥

Wer es exotischer und abwechslungsreicher mag, kann ein bisschen kleingeschnittenen, kandierten Ingwer mit in die Masse geben. Das löst die Süße auf und ist etwas Neues!



Zitronenkekse

🕒 20 Minuten Zubereitung
 🕒 10–12 Minuten Backzeit
 🕒 2–3 Stunden ziehen lassen



Zutaten für etwa 40 Stück

Teig

100 g	Staubzucker
120 g	kalte Butter
2	Eidotter
2 TL	Zitronensaft
1	Schale einer Zitrone
220 g	Mehl
30 g	Speisestärke

Zum Bestreichen

1	Ei, verquirlt
100 ml	Milch

Deko

200 g	Hagelzucker
-------	-------------

Zubereitung

- ① Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vor.
- ② Für den Teig Mehl und Stärke vermischen, gib acht, dass die Stärke keine Klumpen bildet; wenn du sicher gehen willst, verwende ein Sieb. Die Butter mit dem Zucker gut schaumig rühren, dann schnell die Eidotter untermischen und das Ganze zu einer schönen, homogenen Masse verarbeiten. Zitronensaft und Schale hinzufügen.
- ③ Lass die Mehlmischung langsam einrieseln und verarbeite alles mit der Hand oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig. Gut eingewickelt in Frischhaltefolie rastet der Teig nun für zwei bis drei Stunden im Kühlschrank.
- ④ Nach der Rastzeit auf einer leicht bemehlten Fläche auswalken, höchstens halbzentimeterdick, und Formen ausstechen. Die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit Hilfe eines Pinsels die verquirlte Ei-Milch-Mischung aufstreichen. Wenn du Hagelzucker als Dekoration verwendest, streue ihn vor dem Backen auf, alle anderen Verzierungen kommen erst nach dem Backen auf die Kekse. Nun geht es in den Ofen, für etwa 10 bis 12 Minuten. Wirf immer einen kleinen Blick auf deine Kekse, damit sie dir nicht zu dunkel werden! Das geht schneller, als man denkt.

Omas Backtipp ♥

Mit Hagelzucker werden die Kekse vor dem Backen verziert: Der Stiefel kann einen weißen Stiefelsaum bekommen, ein Nikola den Rauschebart. Nach dem Backen verwende Zuckerglasur.



Mir fällt keine Perle aus der Krone

Backen ist Kathrins Hobby und sie ist auch richtig gut darin – wovon man sich in der Vollpension überzeugen kann. Ihre Berufung liegt allerdings woanders. Genau genommen, im Krankenbett. Von klein auf kümmert sich die gebürtige Kirchbergerin um das Wohlergehen ihrer Mitmenschen. Aufzeichnungen aus fast 60 Jahren Fürsorge.

1962

In der Kindheit

Wenn meine Geschwister krank waren, hab ich zur Mama gesagt: „Wir müssen einen Tee kochen!“ Den Tee hab ich ihnen dann schön serviert, auf einem Dackerl, und gefragt: „Geht’s dir eh gut?“ Die Mama hat das oft erzählt, dass ich damals schon, da war ich vielleicht fünf, auf alle geschaut hab.

1977

Eine Entscheidung fürs Leben

Ursprünglich wollt ich Kindergärtnerin werden, aber dann hab ich kalte Füße bekommen. Als ich mich in einer Schule vorgestellt hab, war gerade Musikunterricht. Da wurde gesungen und Gitarre gespielt. „Oje“, hab ich mir gedacht, „das ist doch nix für mich!“ Am Weg nach Hause hab ich entschieden, Krankenschwester zu werden. Bereut hab ich das nie.

1988

Es gibt solche und solche

Ich hab viele Patienten erlebt, vom Philharmoniker bis zum Bruno Kreisky. Der Bundeskanzler war ein wirklich angenehmer Mensch, genauso wie seine Frau, die Vera Kreisky. Aber es gab auch andere, so Neureiche, die geglaubt haben, sie können im Spital den Ton angeben. Die Krankheit verstärkt oft den Charakter der Menschen.

1996

Die älteste Frau

In einem Heim in Penzing hab ich die damals älteste Frau von ganz Wien gepflegt. Sie war 103, geistig voll da und sehr lieb. Gesehen hat sie zwar nichts mehr, aber erkannt hat sie mich trotzdem; meistens an der Stimme und manchmal sogar schon an den Schritten. „Die Schwester Kathrin ist heute da!“, hat sie dann immer gesagt.

2007

Mama hatte einen Schlaganfall

Um bei ihr sein zu können, bin ich von Wien nach Kirchberg gezogen. Das war für mich keine Frage. Ich war geschieden und die Kinder waren erwachsen.

2007–2011

Kabeljau mit Kartoffelsalat

In den vier Jahren, in denen ich die Mama gepflegt hab, gab es zu Weihnachten immer Kabeljau mit

Kartoffelsalat. Dass sie mit uns bei Tisch sitzen und selbst essen konnte, ganz ohne Hilfe, war ein großer Schritt. Direkt nach dem Schlaganfall war das noch undenkbar, da konnte sie nicht sprechen, war bettlägerig und auf Morphium.

2008

Für die Eltern bleibst du das Kind

Die Mama konnte gut anschaffen mit mir. Wenn die Caritas-Schwestern gekommen sind, um sie zu duschen, hat sie zu mir gesagt: „Warum hilfst du ihnen nicht?“ Und wenn die Schwestern sie ins Bett gehoben haben, hat sie es wieder gesagt. Aber ich hab ihr das nicht verübelt. Sie hat sich am sichersten gefühlt, wenn ich da war.

2012

Mama ist an einem Freitag gestorben

Ich hab mich immer davor gefürchtet, dass ich es übersehen könnte und dass sie alleine sterben muss. Meine Schwester ist zehn Minuten, bevor es passiert ist, vom Spazieren zurückgekommen. Clemens, ihr Sohn, war auch dabei. Wir haben gebetet und ihre Hand gehalten. Die Mama war ganz ruhig, bis zum Schluss. Und ich war glücklich, bei ihr zu sein. Nicht nur an diesem Tag, auch in den Jahren zuvor.

2018

Eigentlich bin ich ja nur zum Backen da

Die Hannah* von der Vollpension hat mich angerufen und gesagt, dass der Moriz krank ist und eine Infusion braucht. Er hatte niemanden, der ihm die Infusion am Wochenende geben konnte, also hab ich das gemacht. Normalerweise ist der Moriz sehr beschäftigt und hat kaum Zeit. Aber damals, als er da so gelegen ist, am Tropf, haben wir viel geredet. So viel wie noch nie.

2020

Ein Freundschaftsdienst

Alle paar Wochen fahr ich von Wien nach Kirchberg zu einer lieben Freundin. Sie hatte einen Sturz und weil sie seitdem körperlich nicht mehr so kann, helf ich ihr ein bisschen im Haushalt: Fenster putzen, saugen, aufwaschen, Blumen gießen, was halt gerade gebraucht wird. Ich tu das gern. Mir fällt dabei keine Perle aus der Krone. *

* Hannah ist gemeinsam mit Julia und Moriz die Chefin der Vollpension



Die Mama war ganz ruhig, bis zum Schluss. Und ich war glücklich, bei ihr zu sein. Nicht nur an diesem Tag, auch in den Jahren zuvor.



Name	Kathrin
Geburtsjahr	1957
Sternzeichen	Zwilling
Weihnachtsschmaus	gebackener Kabeljau mit Kartoffelsalat
Ehemalige Haarfarbe	Dunkelblond



Alte Amore

Es heißt ja, Weihnachten sei das Fest der Liebe. Und so gesehen müssen die beiden eigentlich Profis sein, was Heiligabend angeht: Sie sind das perfekte Paar. Zumindest sagen das alle, die sie in der Vollpension kennen.

Sie ist 62, aufgewachsen in Bayern, war früher Arztassistentin. Er ist 72, war einmal Bankangestellter, 36 Jahre lang bei der Sparkasse in Wien. Sie bastelt gern Keksteller, er mag das Vorlesen. Sie ist Backoma in der Vollpension, er liebt die Kuchen dort, vor allem ihre.

Zum ersten Mal trafen sie sich am 21. August 1982, im damaligen Jugoslawien, vor der Küste von Split auf dem Deck eines Motorseglers. Sie trug eine rote Mütze, er einen Regenmantel. Danach folgten: eine Wohnung, zwei Kinder und 38 gemeinsame Jahre. Sie sind: Karin und Erich Hofbauer. Zwei, die das hinbekommen haben, was vielen verwehrt bleibt: gemeinsam glücklich alt werden. Ein Gespräch über das Nirvana, die besten Geschenke und darüber, wie sie aussieht, die Liebe im Alter. Also?

Karin Ach, das mit dem Altwerden ist ja nicht angenehm, die kleinen Wehwehchen werden mit der Zeit immer größer. Da ist es schön, wenn man jemanden hat, dem es genauso geht.

Erich Wenn ich aufwache und ich seh die Karin neben mir noch schlafen, denk ich mir: Das ist aber schön.

K Es gab auch schwierige Zeiten, so ist es nicht, aber es hat sich ausgezahlt, zusammenzubleiben. Mit wem sollte ich denn jetzt sonst ins Museum gehen, jetzt wo ich Zeit habe?

E Wir unternehmen viel zusammen.

K Nur zum Spaziergehen kann man ihn nicht überreden.

E Das mochte ich schon als Kind nicht. Damals musste ich jeden Sonntag spazieren gehen, das war unglaublich fad. Ich war Einzelkind in einer riesigen Familie, lauter Alte, die mich auf Spaziergänge mitgeschleppt haben.

K Es hat dir aber auch gefallen, das einzige Kind zu sein.

E Freilich, ich wurde ja von allen umgarnt. Später hab ich das aber lernen müssen, dass sich nicht alles um mich dreht.

Zwei Stockwerke sind es bis zur ihrer Wohnung. Hohe Decken, Fischgrätparkett, das bei jedem Schritt knarzt. An der Garderobe hängen drei Schuhlöffel, darüber ein Spiegel. Aquarelle an der Wand im Wohnzimmer, eine weiße Kredenz, in der sich das gute Geschirr türmt, in der Mitte ein Holztisch, darüber eine Tischdecke aus Spitze. Darauf: selbstgebackene Kekse, Wasser und Kaffee.

K Es war auch ganz klar, dass ich mein Leben in Deutschland aufgeben und zu dir nach Wien ziehen würde.

E Nur weil ich bei der Bank gut verdient habe, so einen Job hätte ich doch nirgendwo anders bekommen.

K Es war aber schon noch diese klassische Denkweise. Wir wussten, wir würden heiraten und Kinder bekommen und wir wussten auch: Ich werde dann Hausfrau und bleibe daheim.

E Uns wurde das vorgelebt, wir kannten es ja nicht wirklich anders.

K Heute würde ich nicht mehr so lange zu Hause bleiben, auch weil es dir ja als Frau für die Pension fehlt. Aber als junger Mensch denkst du da ja gar nicht daran.

E Deshalb hab ich dir damals gesagt, du solltest den Job im Krankenhaus nicht aufgeben, weil man es als Frau noch schwieriger hatte, etwas Neues zu finden. Gut, dass du geblieben bist.

K Ich mochte es ja, zu arbeiten.

E Und von Anfang an hab ich gesagt: Ich will, dass wir ein gemeinsames Konto haben, sodass du immer Zugriff hast auf unser Geld.

K Manchmal hat es sich trotzdem so angefühlt, als hätte ich nichts beigetragen, die zehn Jahre, die ich zu Hause war.

E Aber Karin, du hast doch die Kinderbetreuung übernommen. Das ist harte Arbeit.

K Aber unbezahlt.

Wenn Erich hinter Karins Stuhl steht, legt er seine Hände über ihre Schultern. Für eine Weile bleibt er dann so stehen und horcht ihr zu, bevor er in der Küche verschwindet. „Noch Kaffee?“, ruft er dann herein. Für Karin bringt er eine Flasche Mineralwasser, prickelnd.

E Die Heimarbeit hast du wirklich ernst genommen – manchmal sogar zu ernst. Es gab Tage, da hast du stundenlang geputzt. Danach warst du so fertig, dass du dich tagelang nicht rühren konntest. Das hat mich wahnsinnig gemacht.

K Heute könnte ich das gar nicht mehr. Der Körper spielt einfach nicht mehr mit. Mit meinem Fersensporn und den wehen Knien. Weißt du noch, wie ich früher auf den Bergen herumgehüpft bin wie eine junge Gams? Das geht heute alles nicht mehr.

E Aber Karin, wir haben es doch erlebt, die Wanderungen in den Bergen, die vielen Urlaube – wir haben doch gelebt. Ich denke so gern daran zurück und nicht an das, was heute nicht mehr möglich ist.

K Du weißt ja, ich bin jemand, der nach vorne schaut. Und dazu gehört eben auch, dass in Zukunft immer weniger gehen wird und irgendwann kommt eben der Tod.

E Geh, Karin.

K Es ist doch normal, dass man stirbt. Manchmal denk ich mir, wir sollten das so wie die Buddhisten sehen, die denken ja jeden Tag an den Tod, weil es jeden Tag aus sein könnte. Der Tod gehört dort dazu, der ist halt da, aber die haben keine Angst davor, die leben einfach im Hier und Jetzt.

E Die wollen ins Nirvana, wo sie nie wana.

K Aber wenn ich an den Tod denke, dann mache ich mir Sorgen, dann denke ich: Was wird aus mir, wenn du nicht mehr bist? Oder umgekehrt: Wie kommst du zurecht, wenn ich nicht mehr bin? Andererseits weißt du ja, wie man man einen Staubsauger bedient, wie man die Betten überzieht und sich zu essen macht.

E Wir lassen uns im Wald begraben, oben am Kahlenberg. Ein gemütliches Platzerl im Schatten hab ich mir ausgesucht, ich freu mich drauf.

K Zwei Gräber am Ottakringer Friedhof ständen ja eigentlich bereit. Aber wir wollten unseren Kindern keine Grabpflege aufhalsen. Das kostet ja alles nur unnötig, das Geld sollen lieber sie nehmen.

Karin und Erich kochen gerne, aber selten zusammen. Erich kocht gern aufwendig für Karin. Manchmal auch ausgefallener, wie er sagt, asiatische Nudeln oder Wok. Schritt für Schritt arbeitet er sich an einem Rezept ab. Karin ist da anders: Sie improvisiert gern. Einen Schüttkoch nennt sie sich, sie verkocht das, was da ist. Beide sagen: Im Kochen sieht man ihre verschiedenen Persönlichkeiten.

E Aber der Tod beschäftigt mich nicht wirklich. Schon gar nicht, wenn ich dich so ansehe, wenn du lachst oder in der Küche tanzt. Für mich siehst du noch aus wie früher, wie ein junges Mädchen.

K Ich liebe ja das Tanzen. Früher, in unserer Jugend, haben wir ja jedes Wochenende getanzt. Und ich habe mir geschworen, dass ich niemals einen Mann heiraten werde, der nicht tanzen kann. Aber wie vieles im Leben kam es anders.

E Das Tanzen ist nicht meins, aber es ist nicht so, als hätte ich es nicht probiert.

K Dreimal hab ich ihn zum Tanzkurs geschleppt und immer hätten wir uns danach fast erschlagen. Was du da immer mit deinen Füßen gemacht hast, mein Gott, die Füße konntest du gar nicht koordinieren.

E Obwohl, Karin, zu deinem 60er hab ich doch getanzt, weißt du noch?

K Eine schöne Feier war das. Bis Mitternacht waren wir aus.

E Das schönste Geschenk hab ich zu meinem 70er bekommen, als du mir die Lesung geschenkt hast. Weißt du noch, wie ich auf der Bühne gegessen und gelesen hab, vor all den Freunden und Nachbarn?

K Und ich war so stolz.

E Ich schreib ja auch so gern.

K Mit dem Schreiben hat er mich auch rumgekriegt.

E Ein Brief, sieben Seiten lang, den ich geschrieben hab, nachdem wir eine Woche zusammen auf einem Schiff verbracht haben.

K Für mich war das eher ein Urlaubsflirt. Aber er war so unglaublich hartnäckig.

E Ich wusste das vom ersten Tag an, dass du meine Frau sein sollst.

K Deswegen schenkst du mir an diesem Tag auch immer Blumen. Noch nie hast du den Tag vergessen.

E Seit 38 Jahren nicht. *



Name	Karin
Geburtsjahr	1958
Sternzeichen	Zwilling
Weihnachtsschmaus	Fondue
Ehemalige Haarfarbe	Braun



Die Stille der Nacht

Weihnachten sollte niemand alleine verbringen, da sollte man beisammen sein und das am besten mit der Familie. Aber ist das wirklich so? Für Christine jedenfalls ist diese Einstellung Schnee von gestern.

An Heiligabend werde ich spazieren gehen. Die Troststraße runter, über die Hängebrücke bis zur Laxenburgerstraße und wieder hinauf bis zur Raxstraße. Unterwegs werde ich vielleicht einmal stehenbleiben, und nach oben, zu den Fenstern schauen. Dort, wo zwischen grauen Hausfassaden vereinzelt Licht brennt. Vielleicht sind da Baumspitzen, Kerzenlicht oder Kinder, die Geschenke auspacken. Ich werde die wenigen Autos bemerken, die jetzt noch unterwegs sind, und denken: „Wohin die wohl fahren?“ Vor meiner Haustür werde ich innehalten und die seltene Ruhe genießen, die an diesem Abend über der Stadt liegt. Dann gehe ich hinein, die 12 Stufen hoch, bis ich da bin, wo es nach Zimt riecht und wohlrig warm ist: bei mir zu Hause.

Alles wird angerichtet sein, wie schon in meiner Kindheit gibt es Forelle mit Kräutern. Nur auf den Baum verzichte ich inzwischen, dafür steht ein großer Adventskranz auf meinem Couchtisch. Vielleicht rufe ich dann meine Freundin an. Schöne Weihnachten, oder Frohe Weihnachten, so etwas in die Richtung sage ich zu ihr. Und Gesundheit, das wünscht man sich ja, gerade jetzt in Coronazeiten. Und dann geht's zur Bescherung. Meine Geschenke packe ich am Sofa aus. Dann lege ich mich vor den Fernseher.

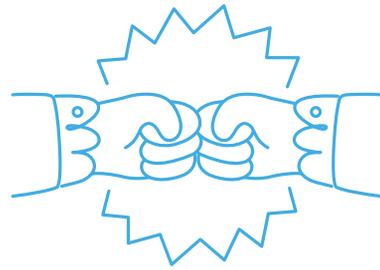
Wenn ich zurückdenke an meine Kindheit, an meine Wünsche und die Vorstellung von meinem späteren Erwachsenenleben, taucht immer wieder das Bild einer große Familie auf. Ich war immer ein bisserl neidisch auf meine Freundin, die eines von fünf Kindern war. Ich hingegeben blieb ein Einzelkind, aber eines, das seinen Eltern sehr nah war. Wortwörtlich sogar, immerhin teilten wir uns eine kleine Einzimmerwohnung. Ich hab es heute noch genau vor mir, wie wir Nacht für Nacht unsere Betten bezogen, sie beide das Schrankbett und ich das Sofa. Platz war ein kostbares Gut, aber dennoch: Ich wollte immer einen Bruder oder eine Schwester haben! Und wie das halt so ist, hab ich meine Eltern wieder und wieder danach gefragt. Irgendwann jedenfalls haben sie mir zu Weihnachten eine Puppe geschenkt. Sie trug ein Blumenkleid und eine Perlenkette um den Hals. Ich weiß noch, wie sie da saß, auf dem Stuhl neben dem Weihnachtsbaum, die Hände senkrecht zur Seite gestreckt, als wolle sie mich umarmen. Ich nannte sie Renate. Die Renate, das wusste ich natürlich, war kein Mensch, aber sie war an meiner Seite, fast wie eine kleine Schwester.

Den Wunsch nach einer großen Familie hatte ich auch noch, als ich erwachsen war und meinen Mann kennenlernte. Das Muttersein gehört doch einfach dazu, dachte ich damals. Und als mir der Arzt dann mitgeteilt hat, dass es wohl schwer für mich werden würde, schwanger zu werden, war ich natürlich traurig und enttäuscht. Aber irgendwann hab ich's geschafft, das zu akzeptieren. Es sollte einfach nicht sein. Genauso wenig wie es mit dem Mann hätte sein sollen, und mit denen, die nach ihm gekommen sind. Je älter ich werde, desto besser gelingt mir dieses Loslassen von alten Erwartungen. Heute kann ich die Dinge besser so nehmen, wie sie sind. Und ehrlich: Sie sind eigentlich ziemlich gut, so wie sie sind.

Wer hat das eigentlich gesagt, diesen Satz, dass zu Weihnachten niemand alleine sein soll? Ich glaube mittlerweile mehr ans Christkind als an diesen Satz. Seit drei Jahren ist Heiligabend für mich ein Soloprogramm. Ich kann's gelassen angehen. Und das, muss ich sagen, habe ich schätzen gelernt. Es ist ja auch nicht so, als hätte ich Bescherungen nicht schon anders erlebt, ich kenne das ja alles: wenn es wuselt und alle aufgereggt und herausgeputzt sind. Es war wunderschön und ich bin dankbar für diese Erinnerungen. Genauso gern bin ich jetzt für mich, in Stille und Besinnlichkeit.

Heute weiß ich, eine große Familie ist kein Garant für ein erfülltes Leben, sie schützt auch nicht vor Einsamkeit, schon gar nicht vor Schmerz. Und es kommt nicht darauf an, wie viele Menschen man um sich hat, sondern darauf, wie eng, wie offen man mit denen ist, die da sind. Und die gibt es in meinem Leben. Meine Freundinnen, die mich seit ewig begleiten, die lieben Menschen der Vollpension und die Familie meines Ziehenkels, wie ich ihn nenne.

Am 26. Dezember werde ich ihn besuchen, wir werden feiern, gemeinsam Geschenke aushändigen, Kekse essen, singen und was man sonst noch so tut. Wir werden den Tag gemeinsam verbringen und ich werde bleiben, bis es dunkel wird. Spätabends werde ich mit dem Zug von Hadersdorf am Kamp nach Hause fahren in meine Wohnung. ★



Heute weiß ich, eine große Familie ist kein Garant für ein erfülltes Leben, sie schützt auch nicht vor Einsamkeit, schon gar nicht vor Schmerz. Und es kommt nicht darauf an, wie viele Menschen man um sich hat, sondern darauf, wie eng, wie offen man mit denen ist, die da sind. Und die gibt es in meinem Leben.



Name	Christine
Geburtsjahr	1952
Sternzeichen	Jungfrau
Weihnachtsschmaus	Karpfen
Ehemalige Haarfarbe	Braun

Die zum Teilen

Oh Tannenbaum
Oh Tannenbaum
Der Opa teilt den Kuchen kaum
Die Oma keift: Geh, gib jetzt her!
Der Opa sagt: Na bitte sehr

Teilen kann man ziemlich viel: Kuchen, Torten, Traditionen, Tweets, Berufe, Bankkonten oder auch ein ganzes Leben. Egal, ob mit Mann, Frau, Kind oder Katze. Davon wissen Lucia, Susanne, Renate und Simon ein Lied zu singen. Vielleicht sogar eins über Weihnachten.

Christstollen

61

Malakofftorte

63

Zimtschnecken

65

Buchteln

67

Linzerschnitten

69

Schwedische
Mandeltorte

71





Christstollen

 30 Minuten Zubereitung

 40–50 Minuten Backzeit

 2½ Stunden ziehen lassen


Zutaten für 1 Stollen

150 g	Rosinen
½ TL	Zitronenschale
50 g	Orangeat
50 g	Zitronat
50 g	Mandeln, gemahlen
60 ml	Rum
425 g	Mehl
½ Würfel	frische Germ
75 ml	Milch
100 g	weiche Butter
1	Ei
50 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Prise Salz
1 TL	Zimt
¼ TL	Kardamom
¼ TL	Muskat

zum Bestreichen

40 g	Butter
75 g	Staubzucker

Zubereitung

- ① Rosinen, Zitronenschale, Orangeat und Zitronat zusammen mit dem Rum und den gemahlenden Mandeln mischen, eine Stunde durchziehen lassen.
- ② Das Mehl in eine Schüssel geben und die Germ darüber bröseln. Die Milch handwarm erwärmen, etwa 2 EL davon mit einer Prise Zucker über die Germ geben und kurz vermischen, dann etwas Mehl darüber streuen. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- ③ Butter in kleinen Stückerln auf das Mehl geben. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz zusammen mit den Gewürzen hinzufügen. Vermische alles kurz miteinander, dann mit den Knethaken auf höchster Stufe mindestens 10 Minuten lang gut durchkneten, dabei gießt du nach und nach die Milch zu. Zum Schluss die Früchte-Rum-Nuss-Mischung unterkneten. Abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen.
- ④ Den Teig durchkneten und dann zu einem länglichen Laib formen. Mit dem Nudelwalker etwa die Hälfte des Stollens über die lange Kante etwas flach rollen. Den dickeren Teil darüberschlagen und den Laib noch einmal zurechtformen.
- ⑤ Backblech mit Alufolie, dann mit Backpapier belegen. Den Stollen darauf zugedeckt wieder 30 Minuten gehen lassen, derweil den Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Backe den Christstollen für 40–45 Minuten. Nach 30 Minuten reduziere die Hitze auf 180 Grad. Falls der Stollen zu dunkel wird, deckst du ihn einfach mit Alufolie ab, bis er fertig gebacken ist.
- ⑥ Butter in einem Topf langsam flüssig werden lassen. Den Stollen direkt, wenn er heiß aus dem Ofen kommt, mit Butter bestreichen und abkühlen lassen. Noch einmal mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Staubzucker einstauben.

Die zum Teilen

Omas Backtipp ♥

Willst du mehr Aroma, dann lass die Mischung aus Trockenfrüchten, Nüssen und Rum über Nacht stehen!



Malakofftorte

⌚ 45 Minuten Zubereitung
⌚ 9 Stunden ziehen lassen



Die zum Teilen

Zutaten

Creme

ca. 55	Biskotten
500 ml	Milch
1 Pkg.	Vanillezucker
130 g	Kristallzucker
2 Pkg.	Vanillepuddingpulver
	Mandelaroma nach Geschmack
3	Eidotter
7 Blatt	Gelatine
450 ml	Schlagobers
40 g	geriebene Mandeln

Tränke

100 ml	schwarzer Kaffee
450 ml	Milch
3 EL	Staubzucker
1	Schuss Rum

Deko

200 g	Mandelblättchen, goldbraun geröstet
100 g	dunkle Schokolade oder Kuvertüre
12	Biskotten, in der Mitte halbiert

Zubereitung

- ① Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In 100 ml Milch das Puddingpulver und die Dotter glattrühren, die restliche Milch mit Vanillezucker und Mandelaroma aufkochen. Wenn du willst, kannst du mit einem Schluck Amaretto oder Cointreau verfeinern.
- ② Unter ständigem Rühren die Dotter-Pudding-Mischung begeben und kurz durchkochen lassen. Drücke die Gelatine aus und rühr sie ein, bis die Creme glatt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich beim Abkühlen keine Haut bildet.
- ③ Sobald die Creme gut ausgekühlt ist, mit dem Schneebesen oder Mixer ordentlich durchrühren. Den Schlagobers aufschlagen und unter die Creme heben.
- ④ Für die Tränke alle Zutaten gut verrühren. Den Boden der Tortenform mit den geriebenen Mandeln bedecken. Ziehe Biskotten durch die Tränke und belege damit waagrecht den Boden. Dann verstreiche etwas Creme darauf. Die nächste Schicht getränkter Biskotten schlichte auf die lange Kante, also quasi seitlich liegend. Trage wieder eine Schicht Creme auf, dann kommt die letzte Schicht Biskotten, die getränkt und wie die erste waagrecht geschlichtet wird. Verteile Creme obenauf. Nun kommt die Torte über Nacht in den Kühlschrank. Die übrig gebliebene Creme in einen Spritzsack mit Sterntülle geben und auch im Kühlschrank liegen lassen.
- ⑤ Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die halbierten Biskotten darin tunken und auf Backpapier trocknen lassen. Nimm die Torte aus der Form, fahre dazu vorher einmal mit einem langen Messer innen am Ring entlang rundherum. Bestreibe sie mit der aufbewahrten Creme. Rosetten aufspritzen und die getunkten Biskotten daraufsetzen.

Omas Backtipp ♡

Die Biskotten nur durch die Tränke ziehen, nicht einweichen, sonst wird's ein Gatsch! Und Obacht, die Biskotten sind je nach Marke unterschiedlich groß.



Zimtschnecken

🕒 30 Minuten Zubereitung
 🕒 25 Minuten Backzeit
 🕒 45 Minuten ziehen lassen



Zutaten für 15 bis 20 Schnecken

Teig

14 g	Trockengerm
500 ml	Milch
800 g	Mehl
200 g	weiche Butter
100 g	Zucker

Füllung

125 g	Butter
3 TL	Zimt
70 g	Zucker
	Rosinen nach Geschmack
	gehackte Nüsse nach Geschmack
	Hagelzucker nach Geschmack
1	Eidotter
	Wasser zum Bestreichen

Zubereitung

- ① Für den Teig mischst du Mehl und Trockengerm. Die Milch auf etwa 35 Grad erwärmen und zur Mehl-Germ-Mischung geben. Dann mit der zimmerwarmen Butter und dem Zucker mit den Händen oder dem Teighaken zu einem festen Teig kneten. Mit einem Geschirrhangerl deckst du die Schüssel ab und lässt den Teig in einer warmen Umgebung gehen, bis sich seine Größe fast verdoppelt hat, das dauert etwa 30 Minuten.
- ② Heize das Backrohr auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vor. Belege ein Backblech mit Backpapier oder bereite eine Backform vor.
- ③ Den aufgegangenen Teig nochmals kurz durchkneten und in zwei gleich große Portionen teilen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rollst du beide Teile etwa 1cm dick aus. Die Teigstücke mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt und eventuell Nüssen bestreuen. Beide jeweils über die Länge zusammenrollen und die Rollen in ca. 2,5cm dicke Stücke schneiden. Setze die Schnecken mit Abstand auf das Backblech oder eng nebeneinander in die Tortenform.
- ④ Die fertig geformten Schnecken nochmals 15 Minuten gehen lassen. Verquirlen den Eidotter mit etwas lauwarmem Wasser und bepinsle damit die Oberseite der Schnecken. Je nach Laune mit Hagelzucker, gehackten Nüssen oder Rosinen bestreuen. Die Schnecken 20–25 Minuten backen.

Omas Backtipp ♥

Sitzen die Schnecken nebeneinander auf dem Blech, kannst du sie unterschiedlich bestreuen. Wenn sie dicht in der Tortenform backen, bleiben sie saftiger.



Buchteln

 30 Minuten Zubereitung

 30 Minuten Backzeit

 1¼ Stunden ziehen lassen


Zutaten für eine Auflaufform (28 cm × 34 cm)

500 g	Mehl
80 g	Kristallzucker
60 g	weiche Butter
40 g	frische Germ
5 g	Salz
150 ml	Milch
1	Ei
1	Eidotter
1	Abrieb einer Zitrone
30 g	geschmolzene Butter
500 g	Powidl

Zubereitung

- ① Die Milch auf Körpertemperatur erwärmen, die Germ in eine Schüssel bröseln, eine Prise Zucker und einen Esslöffel Mehl dazugeben und mit der Hälfte der warmen Milch gut durchrühren. Etwa eine halbe Stunde stehen lassen, bis das Dampflein bisschen aufgeht.
- ② Die weiche Butter, Salz, Ei, Eidotter und Zitronenschale mit der restlichen Milch verrühren, mit dem Mehl vermengen und das Dampflein rühren. Am besten mit den Knethaken der Küchenmaschine für einige Minuten schlagen, bis der Teig seidig glänzt. Decke die Teigschüssel mit einem Geschirrhänger ab und lass den Germteig eine halbe Stunde lang rasten, er sollte gut aufgehen.
- ③ Nach dem Rasten schlägst du den Teig wieder zusammen, das heißt, du knetest ihn mit den Händen ordentlich durch. Forme ihn zu einer Rolle von etwa 5 cm Durchmesser und schneide kleine Stückerl von ungefähr 50 g herunter. Nimm immer ein Stück in die Hand, drücke es flach und fülle es mit einem Esslöffel Marmelade. Verschließe es wie ein Packerl, tauche deine Finger in die geschmolzene Butter und schmiere jede Buchteln gut mit Butter ein, bevor du sie dicht an dicht in die Auflaufform setzt. Dann die Form mit einem Hängerl abdecken und noch einmal gehen lassen.
- ④ Heize das Backrohr auf 160 Grad (Umluft) vor. Die Buchteln noch einmal dünn mit der geschmolzenen Butter bestreichen und etwa eine halbe Stunde backen lassen.

Omas Backtipp ♥

Wenn man die Buchteln vor dem Backen mit einer Eistreiche einstreicht (das ist ein guter Schuss Milch mit einem Ei verquirlt), bekommen sie eine glänzende schöne Oberfläche.



Linzerschnitten

🕒 35 Minuten Zubereitung
 🕒 25 Minuten Backzeit
 🕒 30 Minuten ziehen lassen



Zutaten für 1 Blech

300 g	Mehl
220 g	Kristallzucker
300 g	geriebene Nüsse oder Mandeln
300 g	kalte Butter
1	Ei
1	Dotter
1 Pkg.	Vanillezucker oder 1 ausgekratzte Schote
1 TL	Zimt
1 TL	Zitronenschale
1 TL	gemahlene Nelken
500 g	Ribiselmarmelade (ganze Beeren)

Zubereitung

- ① Heize das Backrohr auf 180 Grad (Umluft) vor. Belege ein Backblech mit Backpapier und fette es mit ein bisschen Butter leicht ein.
- ② Mehl, Zucker, Nüsse und Vanille, Zimt, Zitronenschale, Nelken und die gewürfelte Butter auf dem Nudelbrett mischen. Anschließend mit dem Dotter und dem ganzen Ei mit den Händen zu einem weichen Teig kneten. Hebe mindestens 1/3 des Teiges für das Gitter auf.
- ③ Den restlichen Teig bis zur Größe des Backblechs ausrollen und darauf legen. Erwärme die Ribiselmarmelade kurz in einem Topf und rühre sie gut durch, dann wird sie besser streichfähig. Mit einem Löffel die Marmelade auf den Teig gut bis zum Rand auftragen.
- ④ Den restlichen Teig in einen Spritzsack mit einer glatten Tülle mit 8mm Durchmesser füllen. Dann vorsichtig den Teig diagonal als Gitter aufspritzen – das ist ziemlich anstrengend, weil die Masse relativ kompakt ist. Es hilft, ein wenig weiche Butter unter den restlichen Teig zu kneten, allerdings läuft das Gitter dann breiter beim Backen. Anschließend etwa 25 Minuten backen, bis das Gitter schön goldbraun ist.
- ⑤ Die Torte auskühlen lassen und anschließend portionieren.

Die zum Teilen

Omas Backtipp ♥

Die Linzertorte ist gekühlt sehr gut haltbar und kann durchaus 2 bis 3 Wochen nachreifen – sie wird dadurch noch saftiger.



Zwei Trainingsprogramme
mit Musik
aus der Fernsehserie

tele-skigymnastik

Vorderwölbecke
Heffenius

Schwedische Mandeltorte

🕒 20 Minuten Zubereitung
 🕒 20 Minuten Backzeit
 🕒 1 Stunde ziehen lassen



Zutaten

Mandelboden

6	Eiklar
220 g	Zucker
185 g	Mandeln, gemahlen

Creme

6	Eidotter
120 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
150 ml	Schlagobers
100 g	weiche Butter

Zum Verzieren

200 ml	Schlagobers Sahnesteif
40 g	Mandeln, gehobelt

Zubereitung

- ① Heize den Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vor. Lege eine Springform mit Backpapier aus.
- ② Für den Mandelboden das Eiklar und den Zucker zu steifem Schnee schlagen und die Mandeln mit einem Schneebesen zügig unterheben, damit die Masse schön locker bleibt und du nicht zu viel Luft hinausschlägst. Den Teig in die Form füllen und etwa 15–20 Minuten backen. Der Boden sollte knusprig und an der Oberfläche eher trocken sein. Wenn er fertig gebacken ist, auskühlen lassen.
- ③ Für die Creme die Eidotter, den Zucker, den Vanillezucker, das flüssige Schlagobers und die Butter zusammenmischen und in einem Kochtopf unter ständigem Rühren erhitzen. Das kannst du auch über einem Wasserbad machen, indem du in einem Topf Wasser erhitzt und in einer Metallschüssel, die du auf den Topf stellst, die Masse rührst. So läufst du weniger Gefahr, dass die Eicreme anbrennt. Ist die Masse heiß, nimm sie vom Herd und lass sie abkühlen.
- ④ Die Creme auf dem Mandelboden verteilen. Für die Dekoration etwas Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen, in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und die Torte am Rand mit Schlagoberstufen verzieren. Röste die Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne, bis sie Farbe annehmen und zu duften beginnen. Sobald sie ausgekühlt sind, streust du die Blättchen in die Mitte der Torte.

Omas Backtipp ♥

Diese Torte lässt sich sehr gut vorbereiten: Boden und Creme kann man am Vortag zubereiten, im Kübelschrank über Nacht lagern und dann kurz vor dem Servieren fertigstellen.



Eine Frage der Generation

Auf den ersten Blick teilen sie nicht gerade viel miteinander: Simon, 24, liebt den Rausch, das Feiern und Demos. Renate, 61, mag das Segeln, Spaziergänge und Familienfeste. Er trägt seine Blusen weit offen, sie ihre gebügelt. Auf den zweiten Blick aber teilen sie mehr, als man glauben würde – und damit ist nicht nur ihr Arbeitsplatz in der Vollpension gemeint. Die Antworten zweier Generationen.

An einem idealen Tag, wann stehst du auf, wann gehst du schlafen?

Renate So gegen acht steh ich auf und um halb elf leg ich mich nieder.

Simon Aufstehen am Freitag um halb zehn herum und am Sonntagabend wieder ins Bett.

Wie wichtig ist dir deine Gesundheit?

R Gesundheit ist mitunter das Wichtigste im Leben. Man merkt das aber meist erst, wenn nicht alles in Ordnung ist. Ich etwa habe einen Herzschrittmacher, und es war anfangs schon ein Schock, dass mein Körper von nun an Unterstützung braucht. Mir geht es sehr gut damit und ich bin unendlich dankbar für diese medizinische Technologie. Dennoch: Man verliert ein wenig das Urvertrauen.

S Ich hab sehr viel Zeit damit verbracht, so ungesund wie möglich zu leben. Hab nächtelang durchgearbeitet und durchgefeiert, getrunken und getanzt. Meine körperliche Gesundheit hat darunter bestimmt gelitten. Ganz anders meine Psyche: Wenn ich in Extremen lebe, geht es mir gut, dann bin ich glücklich. Mein Körper wird die Rechnung wahrscheinlich später tragen, aber daran denk ich noch nicht.

Wann ist die Jugend vorbei und wie merkt man es?

R Ich hab das nie als einen Zeitpunkt empfunden. Das Verrückte ist ja, dass der Kopf nicht alt wird. Aber der Körper verändert sich, man kommt einfach nicht mehr bei allem mit. Das kann schon hart sein.

S Dass der Mensch irgendwann vollständig erwachsen wird, daran glaube ich nicht. Ich denk, es ist eher so, dass man in manchen Bereichen des Lebens erwachsen wird. Für mich ist das etwa, wenn die Zimmerpflanzen nicht mehr sterben. Regelmäßiges Gießen, ein grüner Daumen, das ist sehr erwachsen.

Wird man im Alter langweiliger?

R Langweilig würde ich nicht sagen, aber ganz sicher wird man ruhiger. Man will und vor allem man kann nicht mehr alles so schnell machen. Ich

bin gelassener geworden: Dinge, die mich früher aufgeregt haben, werfen mich nicht mehr so schnell aus der Bahn.

S Ja, ich denk schon, zumindest verändern sich die Bedürfnisse. Wenn man jung ist, will man raus: feiern, andere Leute kennenlernen, Neues ausprobieren. Und irgendwann, denk ich, hat man dann genug davon. Aber es gibt auch Ausnahmen: Unlängst war ich mit einem 56-Jährigen drei Tage wach.

Wie wird die Welt in 30 Jahren sein?

R Es wird dann vielleicht nicht mehr meine Welt sein. Aber ich vertraue auf den Menschen, dass er die richtigen Dinge tun wird. Und ich hoffe wirklich, dass die Welt so erhalten wird, dass man darauf weiterhin leben kann. Das Klima wird auch in Zukunft das große Thema sein.

S Es wird besser werden. Denn das ist doch die Tendenz, wenn ich mir die letzten 100 Jahre so anschau: Frauen haben mehr Rechte, Minderheiten werden eher akzeptiert als früher und dem Durchschnittsmenschen geht es doch eigentlich besser. Ja, ich glaube daran, dass es besser wird, dafür geh ich auch auf die Straße! Und irgendwann, wenn ich alt bin, liege ich dann auf der Donauinsel und weiß: All die Demos, auf denen ich war, haben sich ausgezahlt.

Was ist dein Tipp gegen Liebeskummer?

R Es hilft, mit anderen darüber zu sprechen. Auch wenn es bei mir schon lange her ist: Ich weiß noch, dass ich immer zu meiner Schwester gegangen bin, sie erdet mich in solchen Situationen. Und wenn das nichts hilft: mit neuen Bekanntschaften ablenken.

S Den Kontakt mit der oder dem Verfloßenen abbrechen, Sport machen und sich gesund ernähren. Wenn gar nichts mehr hilft, eine Therapie machen und Medikamente nicht ausschließen. Wenn es mir sehr schlecht geht, ruf ich meine Mama an. Wir telefonieren dann genau zwei Stunden, so lange dauert es nämlich, wenn du mit 160 km/h von Graz nach Wien fährst.

Warum sind im FKK-Bereich mehr alte als junge Menschen?

R Je älter man wird, desto eher steht man zu sich. Man pfeift sich weniger, und denkt: Nehmt mich gefälligst, wie ich bin. Dennoch finde ich: Es ist wichtig, die Selbstkontrolle zu bewahren. Man soll sich nicht gehen lassen. Auch nicht im Alter.

S Ich glaub eher, dass die jungen Leute nicht dorthin gehen, wo die Alten sind. Das Alter vermischt sich nicht so sehr. Oder umgekehrt gefragt: Wie viele 70-Jährige siehst du auf einem Techno-rave? Ich kenne viele junge Menschen, die sehr gern sehr nackt sind. Die gehen aber eher auf Sex-Positive-Parties.

Wird der alte weiße Mann aussterben?

R Nicht in diesem Jahrhundert, das dauert länger. Nach dem Bankencrash dachte ich mir schon: Jetzt kommt der Umbruch. Offenbar war das ein Irrtum. Ich denke, es wird immer Menschen geben, die sich keine Gedanken machen über die Konsequenzen ihres Handelns. Auch Krisen erzwingen kein Umdenken, das wissen wir jetzt. Dennoch sehe ich, dass die nächste Generation Dinge mutiger angeht, dass sie das bestehende Wertesystem nach und nach in Frage stellt.

S Nein, ich glaub auch, das Patriarchat wird nicht so schnell aussterben. Es hat ja lange Zeit gedauert, das aufzubauen. Aber ich glaub, dass unsere Gesellschaft wesentlich durchmischerter werden wird. Irgendwann wird sich niemand mehr dafür interessieren.

Was ist Weihnachten für dich?

R Ein wichtiger Feiertag, ein wichtiges Fest, ein schönes Abendessen, die Kirche vor der Bescherung, all das ist mir wichtig. Dass die Familie zusammenkommt.

S Es gibt so viele Gründe für mich, Weihnachten nicht zu mögen. Da ist dieser Konsumwahnsinn, dass über Wochen nur Scheiß-Musik läuft. Vor allem aber stört mich diese Heuchelei von Stille, wobei ja die Adventszeit mit Abstand die stressigste Zeit ist. Alles andere als ruhig war es auch in der Familie, es wurde einfach immer gestritten. Was ich aber mag, ist Heiligabend, da ist das Ganze dann vorbei. ★



Name	Renate
Geburtsjahr	1959
Sternzeichen	Stier
Weihnachtsschmaus	Fondue
Ehemal/ige Haarfarbe	Dunkelblond

Name	Simon
Geburtsjahr	1996
Sternzeichen	Steinbock
Weihnachtsschmaus	Fondue
Ehemal/ige Haarfarbe	Dunkelblond



Leben und sterben und dazwischen manchmal Gyozas

Traditionen muss man mit der nächsten Generation teilen, wenn man will, dass sie bleiben. Für Susanne versteht sich das von selbst: In ihrer Familie läuft zu Weihnachten vieles immer noch genauso ab wie in ihrer Kindheit. Doch spätestens, wenn es ums Essen geht, hört sich das auf.

Susanne fehlt der Grant, um als typische Wienerin durchzugehen. Etwas anderes an ihr passt dafür perfekt ins Passepartout der Stadt und ihrer Klischees: Sie liebt Friedhöfe. Beim Spazieren zwischen den Gräbern fragt sie sich mitunter, was das wohl für Leute waren, die da liegen. Sie liest Inschriften und Jahreszahlen, denkt über mögliche Schicksale dieser Menschen nach und bemerkt auch, dass es einige gibt, denen es nicht vergönnt war, so lange zu leben wie sie jetzt. Sie bemerkt es, aber es erschreckt sie nicht. Als Hebamme hat Susanne jahrelang dabei geholfen, neues Leben zur Welt zu bringen. Ein gesundes Neugeborenes in den Armen einer stolzen, glücklichen Mama, so war es meistens, aber nicht immer. „So tragisch es manchmal auch ist“, sagt sie, „Krankheit und Tod gehören zum Leben wie die Geburt.“

Viele Jahre war sie in der Semmelweisklinik tätig, später als leitende Hebamme in Klosterneuburg. Sie beschreibt sich selbst als gefühlsbetonten Menschen, ein typischer Krebs im Sternzeichen: sehr weicher Kern und manchmal eine dünne Haut. In einer Führungsposition sei das nicht unbedingt von Vorteil gewesen. Der Beruf hatte immer einen besonderen Platz in ihrem Leben, sie hat ihn nicht einfach nur gemacht, um Geld zu verdienen, es war mehr ein innerer Auftrag, dem sie gefolgt ist. Vor allem, und das betont sie gerne: das Arbeiten mit und für Frauen. Doch bei aller Liebe und Hingabe für ihren Beruf, an Heiligabend gab es für Susanne schon immer Wichtigeres zu tun. Denn dieser Tag gehört bei ihr der Familie. Susanne ist verheiratet und hat drei Kinder, zwei davon könnten dem Alter nach auch ihre Enkel sein. „Natürlich“, sagt sie, „ist es ein Unterschied, ob man mit 25 Mutter wird oder mit 43.“ Und dann: „Aber das hat doch beides etwas.“ Sätze wie diese scheinen typisch für Susanne. Es wirkt, als könne sie jeder Situation etwas abgewinnen.

Wenn sie dann aber über die Vorweihnachtszeit spricht, verändert sich ihre Stimme, wird rauer. Hier glaubt sie nämlich sehr wohl an den richtigen Zeitpunkt, und damit auch an den falschen. Was sie damit meint? „Zu meiner Zeit, als ich Kind war, hat's nicht die Spekulation gegeben, wennst noch im Badeanzug warst. Lebkuchen schon im August? Davon halt ich nichts!“

Früher war nun mal einiges ein bisschen anders. In ihrer Familie trifft das nur bedingt zu. Es gibt weihnachtliche Rituale, die sich seit ihrer Kindheit gehalten haben. So hat sie zum Beispiel

immer noch ihren eigenen Adventskalender mit kleinen Fensterchen zum Aufmachen. Es ist keiner, wie mittlerweile üblich, mit Zuckerl und Schokolade, sondern die Uralt-Variante mit kleinen Bildern zum Anschauen. Wegfahren über die Feiertage, oder gar Weihnachten unter Palmen, das kommt für Susanne nicht in Frage. Sie bleibt lieber zu Hause. Eines sollte man daraus allerdings nicht schließen: Susanne ist keine dieser altbackenen Omas, die „früher war alles besser“ in sich reinmurmelt. Sie liebt und pflegt zwar das Traditionelle, aber gleichzeitig, und das ist erstaunlich, ist sie unheimlich neugierig und offen für Neues. Das Weihnachtsmenü, von dem sie erzählt, ist ein Beispiel dafür: In den letzten Jahren standen nicht, wie man vielleicht annehmen könnte, Karpfen mit Erdäpfelsalat auf dem Tisch, sondern japanische Gyozas. Wie passt das zusammen? Da ist eine Frau, die es nicht mag, dass die Spekulatius schon im August im Angebot sind, die den Weihnachtsmann nicht leiden kann („Bei uns kommt das Christkind“), und dann gibt's japanische Teigtaschen zu Weihnachten? Ja, das ist so. Das ist die weihnachtliche Ambivalenz, mit der sie lebt. „Niemand sollte zu sehr in der eigenen Blase versumpfen“, sagt sie. Manchmal müsse man einfach zusammenbringen, was auf den ersten Blick nicht zusammengehört. Darum sei sie auch im Generationencafé der Vollpension dabei. Weil das etwas Neues sei, das Sinn macht: Alt und Jung, zusammen. Auch zu Weihnachten gibt es heuer ein Novum: Die große Familienzusammenkunft am Christtag fällt coronabedingt erstmals aus. Das gegenseitige Beschenken wurde innerhalb der Familie ohnehin schon vor Jahren auf ein Minimum reduziert. Für Weihnachten, findet sie, brauche man nicht unbedingt ein Geschenk. Und umgekehrt eben auch nicht. Zum Beispiel hat ihr einmal eine Kollegin im Spital von einem Buch aus der Jugend erzählt, das sie mochte. Bloß konnte die sich an den Titel nicht mehr erinnern. Susanne forschte im Internet nach, und überreichte es ihr wenig später – ohne besonderen Anlass.

Auch für ihre Spaziergänge auf dem Friedhof braucht Susanne keinen Grund, nur ein bisschen Zeit und halbwegs schönes Wetter. Das seien Orte, denen das Alltägliche fehlt, egal wie oft man schon dort war. Ihr gefällt diese spezielle Ruhe und auch das Grün auf den Gräbern, die vielen Kränze und Gestecke. Ihr Appell geht aber in eine andere Richtung: „Schenkt euch die Blumen und sagt euch die lieben Worte, solange ihr lebt!“ ★



Zu meiner Zeit, als ich Kind war, hat's nicht die Spekulatius gegeben, wennst noch im Badeanzug warst. Lebkuchen schon im August? Davon halt ich nichts.



Name	Susanne
Geburtsjahr	1960
Sternzeichen	Krebs
Weihnachtsschmaus	Gyozas und Maki, Krapferl zur Nachspeise
Ehemalige Haarfarbe	Dunkelbraun





Vollpersion

Lucia und das Lametta- Lamento

Ihr Humor ist so trocken wie Staubzucker, ihr Herz so fluffig wie ihre Buchteln. Lucia musste schon einiges einstecken in ihrem Leben, austeilen kann sie aber auch. Und zwar nicht nur Kuchen und Kekse. Anekdoten und Stehsätze zwischen bitterem Schmäh und süßem Ernst.

- Mein erster Kuchen war für'n Kübel. Ich hab die Milch vergessen.
- Malakofftorte ist eine meiner Lieblingstorten. Aber nur die von mir.
- ★ Schenken tu ich gern. Lieber als nehmen.
- ★ Die Katze ist geronnen wie ein Wasserhahn. Ich hab nicht gewusst, ob aus dem Mund, der Nase oder den Augen. Mein Vater hat gesagt: „Geh, die hat eh nix!“ Aber ich hab mir gedacht, das ist ja nicht normal. Also hab ich im Tierhospital angerufen. Es hat sich herausgestellt, dass sie das Lametta vom Christbaum gefressen hat, und das ist giftig für Katzen.

Lucias Lieblingsemoji ist die Katze mit den Herzen als Augen. Auch abseits des Bildschirms hat sie es gerne, wenn Katzen da sind: Mit Dolly, Bounty und Charly teilt sie ihre Maisonette-Wohnung im 10. Bezirk. Sie ist geschieden und hat einen Sohn.

- ★ Ich und mein Sohn, wir schenken uns schon lange nix mehr. Den Festschmaus bekommen jetzt die Katzen.
- ★ Als mein Sohn klein war, haben wir Weihnachten zelebriert. Einmal hat er eine Autorennbahn bekommen. Nur die Katze hat nicht mitgespielt: Immer dann, wenn der Bub fahren wollte, hat sie die Tatze auf die Bahn gelegt.
- ★ Ich hab einen Baum gekauft, der so groß und schwer war, dass ich ihn nicht tragen konnte. Auch der Taxifahrer hat sich geplagt, aber so ist der Baum dann wenigstens heim gekommen. Als ich ein Kind war, hatten wir immer nur kleine Bäume, vielleicht wollt ich deshalb so einen großen.
- ★ Ich sing gern laut und falsch.
- Ich back jedes Jahr kiloweise Kekse. Für die anderen, nicht für mich.
- Die Mutter hat auch immer Kekse gebacken. Leider haben alle gesagt, meine sind besser als ihre.

- Früher hab ich jede Woche eine Torte und manchmal auch einen Gugelhupf gemacht. Heute nicht mehr. Wer soll's denn essen? Sind ja alle gestorben, außer meinem Sohn. Ja, und die Freundinnen. Die freuen sich schon, wenn ich ihnen was mach.

Bei ihren Freundinnen und in der Vollpension ist Lucia für ihre Buchteln berühmt. Auch wenn sie immer wieder betont, dass sie auch andere Mehlspeisen beherrscht, bleibt es dabei: Die meisten wünschen sich Buchteln von ihr.

- Immer freut's mich auch nicht. Wenn ich dran denk, dass ich in vier Wochen zum Keksbaken anfangen soll, graust mir.
- Teig kneten tu ich gern.
- Rezepte wollt's? Meine Spezialitäten geb ich aber nicht her! Naja, eigentlich is ja egal.
- ☞ Der Bub hat gesagt: „Wenn ich wiedergeboren werde, dann hoffentlich als Katze bei dir.“
- ☞ Der Erich, mein Sohn, hat gesagt, so einen Kater wie den kriegen wir nie mehr. Und es stimmt, der Maxl war anders: Wenn wir tapeziert haben, hat er den Leim geschleckt.

An Max und Moritz denkt Lucia besonders gern. Das sind zwei Kater, die vor über 30 Jahren bei ihr und ihrem Sohn gelebt haben. Ein Brüderpaar, das allerhand angestellt hat.

- ★ Während die eine Katze das Lametta gefressen hat, hat die andere die Kerzen abgebissen. Was geglitzert hat, wollten sie fressen.
- ☞ Der Bub ist dann von Katzen auf Reptilien umgestiegen. Da braucht man nicht weinen, wenn sie sterben. Zu denen baut man nicht so eine Nähe auf.
- ☞ Einmal sind uns die Schlangen ausgekommen. Da ist dem Buben das Klapperl gangen. Kornnattern waren das, ungiftig!
- ☞ Halsbandleguane hatten wir auch. Die waren das halbe Jahr im Kühlschrank, für'n Winterschlaf.

Wenn Lucia an das Weihnachten ihrer Kindheit denkt, denkt sie daran, wie sie und ihr Bruder endlos vor dem Baum posieren mussten. Solange bis endlich das perfekte Foto im Kasten war. Nicht ihre einzige unangenehme Erinnerung an die Feiertage.

- ★ Als Kind durfte ich die Schokoladen nie vom Baum essen. Und wenn, dann nur die von hinten. Weil die Leute ja Baum anschauen gekommen sind. Ein Albtraum war das für mich. Aber das hab ich mir geschworen: Dass mein Sohn das mal anders haben wird.
- ☞ Unter der Woche hat mir mein Sohn leid getan. Jeden Tag um sechs in der Früh hab ich ihn in den Kinderwagen gesetzt, dazu ein mürbes Kipferl in die Hand gedrückt und ab in den Kindergarten. Anders wär's nicht gegangen. Ich musste ja pünktlich in der Arbeit sein.
- ☞ Am Wochenende hab ich meinen Sohn verwöhnt. Ich wär mir auch blöd vorgekommen, wenn ich aufsteh, mir das Frühstück mach und zu ihm sag: Mach dir deins selber! Automatisch hab ich's für uns beide gemacht. Und jetzt verwöhnt er die Schwiegertochter. So setzt sich das fort.

Vergangene Weihnachten verbrachte Lucia bei ihrem Sohn und dessen Frau in der Steiermark. Heuer wird sie wohl in Wien bleiben. Ohne Tanne und ohne Lametta.

- ★ Soll ich für die Katzen einen Baum aufstellen?
- ☞ Was ich auf eine einsame Insel mitnehmen würde? Wolle!
- ☞ Noch einmal umziehen im Leben? Nur mehr in den Sarg!
- ☞ Die Vollpension? Das ist Familie, eine zweite Familie. ★



Name	Lucia
Geburtsjahr	1956
Sternzeichen	Schütze
Weihnachtsschmaus	gebackene Scholle mit Gemüse- Mayonnaise-Salat
Ehemalige Haarfarbe	Dunkelbraun

Die mit Schuss

Oh Tannenbaum
Oh Tannenbaum
Die Oma trinkt vom Bier den Schaum
Der Opa nimmt die Flasche Wein
Die Oma fragt: Trinkst den allein?

Alkohol ist keine Lösung. Kekse schon eher. Und weil Weihnachten ist, gönnen wir uns das volle Programm: Zuckersüßes mit Likör, Wein oder Rum. Mit Maß und Ziel, versteht sich. Und mit Hilde, der Wirtin, Johannes, dem Koch und Ricci, dem Whiskey verschiffenden Weltbummler.

Rumkugeln

87

Weinkekse

89

Punschschnitte

91

Eierlikörkekse

93

Eierlikör-
schokokuchen

95

Bratapfel

97





Rumkugeln

⌚ 15 Minuten Zubereitung



Zutaten für etwa 30 Stück

100 g Staubzucker
100 g geriebene Walnüsse
100 g geriebene Schokolade
2 Pkg. Vanillezucker
1 Eidotter
20–40 ml Rum
1 Pkg. Kokosette oder Schokostreusel

Zubereitung

- ① Alle Zutaten kommen in eine Rührschüssel. Sorgfältig mit dem Mixer verrühren.
- ② Mit einem Teelöffel portionsweise die Masse abstechen und mit den – eventuell leicht angefeuchteten – Händen gleichmäßig große Kugeln formen.
- ③ Wälze die frisch gerollten Kugeln in Kokosette, Schokostreuseln oder was dir sonst noch so einfällt, lass deiner Phantasie freien Lauf! Setze die fertigen Rumkugeln in kleine Papierförmchen und lass sie ein bisschen antrocknen.

Die mit Schuss

Omas Backtipp ♥

Rumkugeln können beliebig und ganz nach Gusto variiert werden. Besonders gut schmecken sie, wenn sie kalt aus dem Kühlschrank kommen.



Weinkekse

⌚ 30 Minuten Zubereitung
 ⌚ 20 Minuten Backzeit
 ⌚ 30 Minuten ziehen lassen



Zutaten für etwa 50–60 Stück

Teig

250 g	Mehl
½ Pkg.	Backpulver
6 EL	Weißwein
250 g	kalte Butter
1	Eiklar

Füllung

150 g	Marillenmarmelade
-------	-------------------

Zum Wälzen

200 g	Staubzucker
4 Pkg.	Vanillezucker

Zubereitung

- ① Mehl, Backpulver, Weißwein und die Butter rasch mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank für mindestens eine halbe Stunde rasten lassen, der Teig ist sehr weich.
- ② Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vor und belege ein Backblech mit Backpapier.
- ③ Den Teig aus der Kühlung holen, auf einem leicht bemehlten Nudelbrett auswalken und Kreise ausstechen. **Obacht:** Je kleiner der Kreis, desto mühsamer werden die nächsten Schritte!
- ④ Die Marillenmarmelade gut durchrühren, eventuell Fruchtstückerln entfernen. Wenn die Marmelade zu fest ist, kann man sie geschmeidiger machen, indem man ein paar Tropfen heißes Wasser dazugibt. Mit einem Teelöffel einen Tupfen Marmelade auf jeden Kreis setzen. Die Ränder mit einem Pinsel mit Eiklar bestreichen. Die Kekse zu Halbmonden zusammenklappen und gut festdrücken. Nun backen die Kekse etwa 20 Minuten lang.
- ⑤ Staubzucker und Vanillezucker in einem Suppenteller gut vermischen. Die noch heißen Kekse in dem Zuckergemisch wälzen.



Punschschnitte

🕒 40 Minuten Zubereitung
 🕒 10–12 Minuten Backzeit
 🕒 1 Stunde ziehen lassen



Zutaten für 1 Blech

Biskuit

10	Eier
300 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Rum
300 g	Mehl

Punschfülle

ca. 800 g	Kuchenreste, Abschnitte, Biskotten, Brösel o. ä.
250 g	Marillenmarmelade
80 ml	Rum
50 ml	Zitronensaft
125 ml	Kaffee
2	Orangen (Saft und Abrieb)

Glasure

400 g	Fondant flüssig
1	rote Lebensmittelfarbe (Gelpaste)
1	Glas Belegkirschen

Zubereitung

- ① Heize das Backrohr auf 190 Grad (Umluft) vor und belege zwei Backbleche mit Backpapier.
- ② Eier trennen und die Dotter mit Rum, Zucker und dem Vanillezucker aufschlagen. Siebe das Mehl und lass es nach und nach unter die Eimasse rieseln. Die Eiklar zu Schnee schlagen und flott mit dem Schneebesen unterheben. Die Masse streichst du gleichmäßig auf die beiden vorbereiteten Backbleche auf und gibst sie für etwa 10–12 Minuten ins Rohr. Nach dem Backen beide jeweils auf ein üppig mit Kristallzucker bestreutes Backpapier stürzen und auskühlen lassen.
- ③ Kuchenreste zerbröseln und in eine große Schüssel geben, alle weiteren Zutaten für die Fülle hinzufügen und mit den Händen gut vermischen. Obacht, die Masse darf nicht zu nass sein! Streiche die Fülle auf einen Biskuitboden auf und lege den zweiten darauf. Dann lass die Schnitte eine Stunde kühlen.
- ④ Erwärme das Fondant vorsichtig auf maximal leicht über Körpertemperatur (nicht über 38 Grad!) und rühre die Farbe in kleinen Schritten ein, bis du mit dem Rosaton zufrieden bist. Überziehe deine Schnitten mit der fertigen Glasur und stelle sie noch einmal kalt, bis das Fondant ausgehärtet ist.

Die mit Schuss

Omas Backtipp ♥

Beschwere die Schnitte beim Rasten im Kühlschrank mit einem Schneidbrett, dann wird sie gerade. Damit die Fülle nicht gatschig wird, die nassen Zutaten nach und nach untermengen!



Bestellen Sie
bei dem Optiker
100-100-100

Eierlikörkekse

⌚ 40 Minuten Zubereitung

⌚ 13 Minuten Backzeit

⌚ 1 Stunde ziehen lassen



Zutaten für etwa 30 Stück

Teig

300 g	Mehl
250 g	kalte Butter
2	Eidotter
5 EL	Weißwein
100 g	Staubzucker

Creme

200 g	Butter
200 g	Staubzucker
170 ml	Eierlikör
1 Pkg.	Vanillezucker

Zubereitung

- ① Das Mehl auf der Arbeitsplatte zu einem Hügel formen, eine Mulde machen. In die Mulde gibst du die Eidotter und den Wein, außen rundherum kommt die würfelig geschnittene kalte Butter und der Staubzucker. Dann verknetest du alles zügig mit der Hand zu einem glatten Teig. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank eine halbe Stunde lang rasten lassen.
- ② Heize das Backrohr auf 160 Grad (Umluft) vor und belege ein Backblech mit Backpapier.
- ③ Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche auswalken und mit einer beliebigen Form ausstechen. In die Hälfte der Kekse mit einem kleineren Ausstecher ein Loch stechen. Für etwa 13 Minuten backen und auskühlen lassen.
- ④ Für die Creme Butter, Staubzucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig schlagen, nach und nach den Eierlikör einrühren, dann die Creme kurz kalt stellen.
- ⑤ Fülle die kühle Eierlikörcreme in einen Spritzbeutel und spritze sie auf die Kekse ohne Löcher. Die Kekse mit Löchern mit Staubzucker abstauben und auf die Kekse mit Likörcreme drücken, anschließend kühl stellen.

Die mit Schuss

Omas Backtipp ♥

Die Kekse am besten im Kühlschrank aufbewahren!



Eierlikör- schokokuchen

🕒 20 Minuten Zubereitung
🕒 1 Stunde Backzeit
🕒 30 Minuten ziehen lassen



Zutaten für etwa 30 Stück

215 g weiche Butter
215 g Zucker
215 g Mehl
1 TL Backpulver
4 Eier
215 ml Eierlikör
270 g Schokoflocken (oder gehobelte
Kochschokolade)
1 Prise Salz
Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- ① Heize den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor.
- ② Eiklar und Dotter voneinander trennen, die Dotter mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach den Eierlikör dazugeben. Mische Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel zusammen. Gemeinsam mit den Schokoflocken unter die Masse rühren und gut mixen.
- ③ Die Eiklar mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Den Eischnee hebst du vorsichtig auf zwei Portionen mit dem Schneebesen unter die Teigmasse. Die Backform mit Backpapier auslegen und die Teigmasse in die Form füllen. Den Kuchen etwa eine Stunde lang backen.
- ④ Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Die mit Schuss

Omas Backtipp ♥

*Während des Backens nicht mehr
als zwei Stempel Eierlikör trinken.
Die Wahrscheinlichkeit, dass der
Kuchen anbrennt, steigt sonst um
mindestens 50 Prozent!*



Lied und Tausend
**Die
STERNE
von
TOSKANA**
TEXT: F. HOCHMUTH-H. WER.

Bratapfel

⌚ 15 Minuten Zubereitung
⌚ 30–40 Minuten Backzeit



Zutaten für 4 Äpfel

4	säuerliche Äpfel (z.B. Elstar, keine mehligten Sorten)
100 g	Marillenmarmelade
20 g	Honig
80 g	gehobelte Mandeln
1	Schale und Saft einer Zitrone
4 cl	Rum
50 g	Rosinen
20 g	Marzipan
1 TL	Zimt

Zubereitung

- ① Heize den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vor.
- ② Die Äpfel in der Mitte entkernen, ohne den Apfel aufzuschneiden. Das geht am leichtesten mit einem speziellen Apfelausstecher. Wenn du einen solchen nicht zur Hand hast, kannst du mit einem spitzen, scharfen Messer ein Quadrat rund um den Butzen ausstechen und mit einem Kochlöffelstiel herausdrücken. Du kannst die Öffnung nachträglich oben größer schneiden, dann hast du es nachher beim Füllen leichter.
- ③ Rühre alle Zutaten zusammen mit dem Schneebesen gut glatt. Sollte das Marzipan nicht weich genug sein, kann es in der Mikrowelle für ein paar Sekunden erwärmt werden. Dann mit der Hand zusammen mit der Marmelade vermengen, bis es ein richtig schöner Gatsch geworden ist.
- ④ Setze die Äpfel in ein Ofenreindl nebeneinander. Die Füllung kommt in das ausgestochene Loch. Für 30 bis 40 Minuten backen. Wenn du willst, kannst du im Anschluss die Äpfel noch mit Marmelade oder Honig glasieren.

Omas Backtipp ♥

Wer es schafft, kann versuchen, den Boden der Äpfel beim Ausböhlen nicht zu durchstoßen. Dann rinnt die Füllung beim Backen nicht ins Reindl aus.



Echt jetzt?

Wenn Ricci von früher erzählt, schaut er in fragende Gesichter. Er kann das gut verstehen. Manchmal, sagt er, könne er es selbst nicht ganz glauben, was er alles erlebt habe: 37 Jahre auf Reisen, fünf Unternehmen geführt, einmal auf Gold gestoßen. Und ach ja, sechsmal ist Ricci beinahe gestorben. Wie das passiert ist? Allein diese Antwort würde unmöglich in einen einzigen Text passen. Aber frag Ricci am besten selbst. Am späten Nachmittag stehen die Chancen gut, dass du ihn in der Vollpension triffst. Für euer Gespräch nimmt er dann vielleicht sogar seine Sonnenbrille ab.

- * An welchen Gott glaubt Ricci und was hat ihn überzeugt?
- * Angenommen, du landest mit Ricci in der Sahara, die nächste Stadt liegt mehrere hundert Kilometer weiter, was würde Ricci essen?
- * Mit wie viel Geld muss Ricci pro Tag auskommen, worin investiert er den Großteil davon?
- * In welchem Fluss hat er damals Gold gefunden und was hat er damit gemacht?
- * Was hatte er auf seinen Reisen immer bei sich?
- * Wovon träumt Ricci, wenn er sich schlafen legt?
- * Wie fühlt es sich an, von einer gehörnten Viper gebissen zu werden?
- * Woran dachte Ricci als erstes, als er in Bulgarien entführt wurde?
- * Wie sah es im ersten Playboyclub in Kingston aus und was hat Ricci dort gemacht?
- * Wo in Wien hat Ricci Kaffeehäuser besessen und wieso musste er sie aufgeben?
- * Was hat Ricci in seiner Kindheit gemacht, als er und seine Mutter nichts zu essen hatten?
- * Wen unterstützte Ricci beim Militärputsch in Nigeria und warum?
- * In welchem Land hat sich Ricci den Hallux zugezogen?
- * Wie oft hat Ricci geheiratet?
- * Wieso hat Ricci als Kind bei den Amerikanern Schuhe geputzt, wenn er in einem russisch besetzten Bezirk gewohnt hat?
- * Wie fühlt es sich an, angeschossen zu werden?
- * Wieso ist Ricci als Jugendlicher mit einer amerikanischen Uniform Zug gefahren?
- * Wie alt war Ricci, als er zum ersten Mal auf einem Frachter gearbeitet hat?

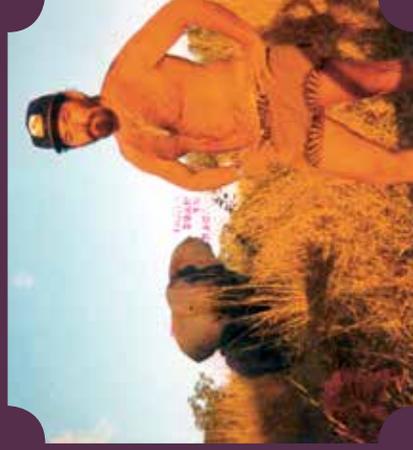
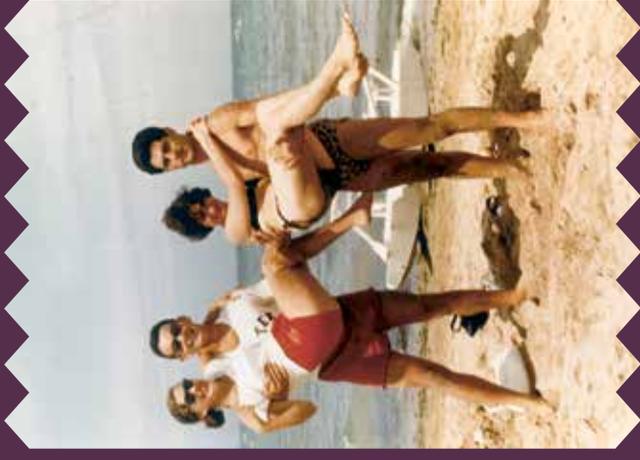
- * Wieso waren die Leute in den Diskotheken von Vancouver betrunken, obwohl es keinen Alkohol gab?
- * Wieso haben sich Ricci und sein Freund, mit dem er jahrelang auf dem Frachter war, schließlich getrennt?
- * Wo war Ricci am glücklichsten?
- * Wo kauft Ricci seine Hemden?
- * In welchem Land haben Ricci zwei Menschen das Leben gerettet, indem sie eine Kugel für ihn abgefangen haben?
- * Wo hat Ricci in Abu Dhabi geschlafen und warum wurde er verhaftet?
- * Warum war Ricci tagelang im Dschungel des Kongo unterwegs, was hat er dort gesucht?
- * Was ist Marungi und wann sollte man es essen?
- * Wieso wurde Ricci als Kind Katzlmacher genannt und was bedeutet das?
- * Wieso ist die Kälte in Afghanistan erträglicher als in Europa?
- * Wieso hat es Ricci nicht gemerkt, als man ihn in den Fuß geschossen hat?
- * Wie hat es Ricci geschafft, sich zu befreien, als er in Bulgarien entführt wurde und wieso konnte er danach nicht zur Polizei gehen?
- * Was tut Ricci in der Früh? Und warum ist er deshalb erst frühestens am Nachmittag in der Vollpension?
- * Sechsmal wäre Ricci fast gestorben, frag ihn warum und nimm dir am besten ein paar Stunden dafür frei. *



37 Jahre lang war Ricci auf Reisen. Aufgebrochen ist er mit 15 für „Gold und Diamanten“, wie er sagt, und um dem tristen Nachkriegswien zu entkommen. Zwei-, dreimal ist er dazwischen zurückgekommen. Für Weihnachten – und die Mama.

Porträt Ricci

Die mit Schuss



Name	Ricci
Geburtsjahr	1938
Sternzeichen	Waage
Weihnachtsschmaus	immer anders
Ehemalige Haarfarbe	Dunkelbraun



Vollpension

Ein Wirtshauskind bleibst du ein Leben lang

Hilde ist schon immer herausgestochen: Als Kind hatte sie gleich zwei Weihnachtsbäume, sie spielte lieber Fußball als mit Puppen und wenns um die perfekte Schaumkrone geht, kann ihr so schnell niemand das Krügerl reichen. Wie auch? Hilde war 35 Jahre lang Wirtin und zwar die berühmteste in Penzing.

Und dann sitzt sie auf einmal da. Vis-a-vis im gepolsterten Fauteuil, die Beine übereinander geschlagen rührt sie in ihrem Filterkaffee, so seelenruhig, als hätte sie schon die ganze Zeit über dagesessen. Nichts an ihr verrät, dass sie es gerade noch eilig hatte, dass sie durch die ganze Stadt gehetzt ist, um rechtzeitig zu kommen, zu unserem Gespräch in der Vollpension. Auch für die Älteren wird manchmal die Zeit knapp. Ja, auch für sie, die ja eigentlich in Pension ist, gäbe es an so einem Samstagvormittag allerhand zu tun: Einkaufen, Auspacken, Kochen – acht Stück Rindsrouladen, die mit Gurkerl, Hildes Spezialität. Vier für die Enkeltochter, zwei für die kranke Freundin im Stockwerk unter ihr und zwei Stück liegen jetzt auf ihrem Schoß verpackt in einer weißen Tupperdose. „Für einen Gast“, sagt Hilde. Die Zeit war knapp, aber jetzt seien doch alle versorgt.

Hilde kann das gut, Leuten eine Freude machen, sich um sie sorgen, wissen was das Gegenüber braucht – oft noch bevor es das selbst überhaupt weiß. Das hat sie gelernt. 39 Jahre war sie Wirtin und noch heute sagt sie von sich selbst: „Ich bin ein Wirtshauskind.“ Ein Wirtshauskind, das bleibe man nämlich ein Leben lang, wenn man so wie sie, zwischen Tresen, Großküche und Schank aufgewachsen ist. Wenn man so will, hat sie im Wirtshaus gelebt, hier hat sie gehen gelernt, hat als Kind Weihnachten und als Jugendliche Feste gefeiert. Später, vor ziemlich genau 40 Jahren eröffnete sie dann ihr eigenes. Hildes Stammbeisl machte sie zu so etwas wie einer Berühmtheit in Penzing. Die nächsten 20 Jahre kannte man Hilde nur hinterm Tresen. Mit Schürze und derbem Schmäh.

„Wenn du in der Gastro groß geworden bist, dann kannst du die Menschen lesen“, glaubt sie. Wer Hilde bei ihrer Arbeit in der Vollpension zusieht, weiß, was sie meint: Erstaunlich oft errät Hilde den Wunsch der Gäste. Sagt dann sowas wie „für dich ein Cappuccino, gell?“ oder: „Magst du vielleicht lieber ein Bier?“ Hilde, das sagen auch die Kolleginnen über sie, ist eine geborene Gastgeberin. Aber sie sagen auch: Hilde ist viel mehr als das. Sie kümmert sich gerne um andere und sie tut es mit einer Großzügigkeit, die man sonst nur von den eigenen Eltern kennt. Man sieht das an kleinen, meist beiläufigen Gesten. Wenn sie einem beim Verabschieden über den Rücken streichelt. Wenn sie mal wieder mit Essen vorbeikommt oder mit selbstgenähten Coronamasken. 1400 Stück hat sie bereits verschenkt.

Die Großzügigkeit, sagt Hilde, habe sie von ihrer Oma. Nachdem der Vater im Krieg gefallen war und die Mutter am Land Gold verkaufte, kümmerte sie sich um das „Hüldschchen“, wie sie die Hilde nannte. Als Hilde noch ein Kind war, als der Krieg gerade zu Ende ging und nichts als Trümmer und Hunger hinterließ, ging sie mit der Oma auf die Straße und teilte Essen aus. „Viel war es nicht, aber was da war, wurde geteilt.“ Hilde merkte schnell, dass Großzügigkeit im bettelarmen Nachkriegswien mehr war als eine noble Geste: Manchmal sicherte sie das Überleben.

Auch sie wollte helfen. Jeden Tag steckte sie sich Wurstsemmeln in ihre weiten Pluderhosen und lief damit auf die Arnethgasse in Ottakring, zwischen Greißler und Milchausgabe. Dort, wo die Kinder auf der Straße Fußball spielten. Die Buben, erzählt Hilde, waren immer besonders hungrig. Sie riss die Semmeln also in Stücke und gab jedem davon etwas ab. Nur für sie selbst war dann nichts mehr übrig. Aber Hilde wollte ohnehin etwas anderes, etwas das zur damaligen Zeit undenkbar, ja geradezu töricht erschien: Sie wollte mit den Burschen mitspielen. Hilde wusste, sie stünde ihnen um nichts nach, hatte einen harten und präzisen Schuss, war außerdem flink und konnte dribbeln. Und im Spiel würde man sie ohnehin nicht als Mädchen erkennen – mit ihren kurzen Haaren sah sie sowieso eher aus wie ein Junge. Und Hilde blieb beharrlich: Jeden Tag kam sie zur Arnethstraße und drängte sich ins Spielfeld. Irgendwann, erinnert sie sich, hätten sich die Buben damit abgefunden, dass sie mitspiele.

Es ist eine Geschichte, die Hilde sehr gut beschreibt. Da ist einerseits eine selbstlose Frau, die sich um andere kümmert, die selbst in ihrer Pension Stunden in der Küche verbringt, um für andere zu kochen. Und dann ist da noch die andere Seite von Hilde, die unbeugsame, die es partout nicht verstehen will, warum es einen Unterschied machen sollte, ob man eine Frau oder ein Mann ist. Sie fragt: „Warum durften sich Männer hemmungslos betrinken und Frauen wurden schief angeschaut, sobald sie alleine unterwegs waren?“ Hilde jedenfalls ging lieber feiern, als zu Hause zu bleiben. Sie piff auf das alles, auf Geschlechterrollen und Regeln, die zwar aufgestellt wurden, aber eigentlich keinen Sinn ergaben. Hilde saß an der Bar und wenn sich einer nicht ordentlich benehmen konnte, sagte sie einfach „Was schaut so deppert?“ und dann war auch schon wieder Ruhe.

„Aber bitte nicht falsch verstehen“, sagt Hilde dann. Die Männer hätten ihr doch eh gefallen, nur ihr Gehabe, das habe ihr manchmal nicht gepasst. Im Wirtshaus, dem Männerzirkel schlechthin, anders könne man das gar nicht benennen, habe sie die ganze Palette an Widrigkeiten mitbekommen: die Affären, die Trunkenheit, die kaputten Seelen. „Das schlimmste aber war, wie sie über ihre Frauen sprachen“, erinnert sie sich. Und freilich wollte sie nie so eine werden. Heiraten kam lange nicht in Frage, aber dann kam doch einer, zu dem sie nicht nein sagen konnte, der doch anders war, als die im Wirtshaus. „Mein Herbert“, sagt Hilde, „der war liebenswert.“ Und immerhin, ihm hat sie auch die größte Freude in ihrem Leben zu verdanken: ihren Sohn, die Enkel und die Urenkelin. ★



Hilde kann das gut, Leuten eine Freude machen, sich um sie sorgen, wissen was das Gegenüber braucht – oft noch bevor es das selbst überhaupt weiß. Das hat sie gelernt. 39 Jahre war sie Wirtin

Porträt Hilde



Die mit Schuss



Name	Hilde
Geburtsjahr	1942
Sternzeichen	Schütze
Weihnachtsschmaus	gebackener Karpfen und Suppe
Ehemalige Haarfarbe	Braun



Die Süße der Freiheit

Köche in Spitzenbetrieben, das sind doch diese Typen, denen man nachsagt, dass sie einen Schuss haben. Johannes hat immer viel gearbeitet, ansonsten aber entspricht er nicht dem Klischee des cholerischen Küchenchefs. Im Gegenteil: Er war schon immer ein bisschen anders.

Ein Bub, der nicht Fußball spielt, gehört nicht dazu. Im heutigen Wien trifft das wohl nicht mehr in dem Ausmaß zu wie damals, als Johannes ein Kind war. Was der Fußball unter Buben war, wird später das gemeinsame Trinken unter Männern sein. Doch auch dafür war Johannes nicht der Typ. Er habe einfach nie viel vertragen und außerdem mache ihn der Alkohol eher müde als lustig. „Einmal auf einer Weihnachtsfeier“, erzählt er, „bin ich sogar eingekickt. Und ein Lehrling, der auch am Tisch gegessen ist, hat gerufen: ‚Der Herr Reiser schläft!‘ Ganz laut. Das war schon sehr unangenehm.“

Wenn die Dezembertage ins Land ziehen, es draußen kalt, blinkend und besoffen wird, dann zieht sich Johannes lieber zurück. „Zu keiner anderen Jahreszeit“, sagt er, „führen sich selbst hochintelligente Leute derart auf wie im Advent.“ Auch für den Wintersport und das Après-Ski kann er sich nur schwer erwärmen. Nicht unbedingt die populärste Haltung in einem Land, das sich selbst gerne auch als Skination bezeichnet. Johannes weiß, wie es sich anfühlt, Teil einer Meinungsminorität zu sein. Vielleicht ist auch das mit ein Grund, warum er schon früh Empathie für gesellschaftliche Randgruppen entwickelt. In den 70er-Jahren, erinnert er sich, gab es Plakate, die in ganz Wien gehangen sind: „I haaß Kolaric, du haaßt Kolaric. Warum sogns zu dir Tschusch?“, lautete der Slogan damals. „Ein wirklich guter Spruch“, sagt er.

Johannes wird in einem Wien groß, das nach dem Krieg erstmal mit sich selbst zu kämpfen hat. In dem es an vielem mangelt – auch an Toleranz anderen Kulturen gegenüber. Während sich die Stadt also mit müden Schritten nur langsam in Richtung Weltoffenheit bewegt, wächst in ihr ein angehender Kosmopolit heran. Und sein Arbeitsumfeld hilft ihm dabei: Denn nicht nur in Österreich, auch in der Schweiz und in Spanien steht Johannes mit Menschen unterschiedlichster Herkunft hinterm Herd. „Die Gastronomie“, sagt er, „wäre ohne ausländische Arbeitskräfte aufgeschmissen.“ Dazu fällt dem ehemaligen Küchenchef eines Wiener Innenstadthotels eine Anekdote ein: „Zum Ramadan* haben mir unsere muslimischen Abwäscher immer leid getan, gleichzeitig hatte ich großen Respekt vor ihnen. Man muss sich das vorstellen: Da ist das ganze Frühstücksgeschirr mit Semmerl und Kipferl gestanden und sie durften nichts essen!“

Mit Anfang 20 verlässt Johannes das Land, um für einige Monate in die Schweiz zu ziehen. Wie in Wien arbeitet er auch in Luzern, und später auf den Kanarischen Inseln, für Betriebe der gehobenen Gastronomie. Damit betritt er eine Welt, in der Qualität, Genauigkeit und reservierte Freundlichkeit zählen. Eine Welt, die zu ihm passt. In der er, der als Einzelkind aufwächst, auch so etwas wie Zugehörigkeit fühlt. Rund 40 Jahre hackt, schneidet, brät und bäckt er für renommierte Restaurants und Hotels. Ein eigenes Lokal zu eröffnen, das steht lange Zeit auf seiner Wunschliste, sogar die Konzessionsprüfung macht er dafür. Was letztlich fehlt, damit er den Schritt wagt? „Das Geld. Ich habe immer gesagt, wenn ich eine Erbschaft von der Tante in Amerika, die ich nicht hab, bekomme, dann mach ich ein Lokal auf!“

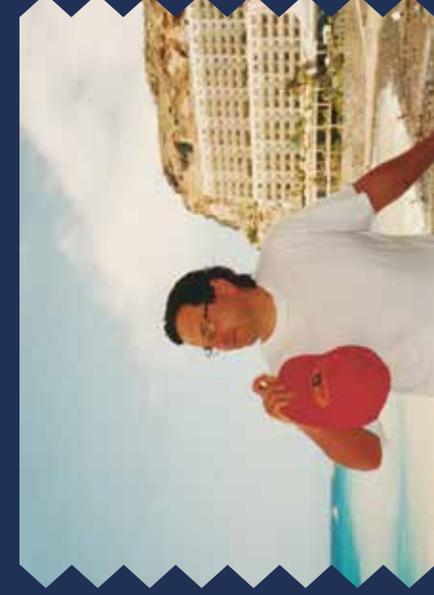
Johannes hat zwar keine Tante dort, aber Amerika fasziniert ihn. Die Lieder von Frank Sinatra (er sieht ihm sogar ein bisschen ähnlich), die Filme von Sean Connery und auch die für europäische Augen absurd großen Autos mag er. Die Dimensionen seien dort einfach andere, auch was die Weite der Landschaft betrifft. Amerika ist für ihn seit seiner Jugend der Inbegriff von Freiheit. Und der von Fernweh. Denn tatsächlich dort, in Texas, Miami oder New York, war er bis heute nicht. „Einmal nach Amerika, das war lange Zeit mein Traum. Aber ich war noch nicht mal außerhalb Europas“, sagt er. Warum das so ist, das wisse er selbst nicht so genau. Klar waren die Flüge früher teurer und klar hat er dabei geholfen, seine Tochter großzuziehen und verheiratet war er ja auch einmal. Aber so wirklich scheint er es nicht zu wissen, woran es liegt. Es ist das klassische „hat sich einfach nicht ergeben“, womit er es begründet. Ja, und vielleicht ist es das auch. Vielleicht hat es sich tatsächlich nicht ergeben. Aber könnte es nicht auch so sein, dass es ihm einfach nicht so wichtig ist? Womöglich geht es Johannes gar nicht um das Land Amerika. Sondern um die Idee davon. Um die Idee der persönlichen Freiheit, also davon, dass es irgendwo auf der Welt einen Ort gibt, an dem jeder Mensch die Chance hat, etwas aus sich zu machen. Egal, woher er kommt und wen er kennt. Wo niemand nur deshalb etwas tut, weil es alle machen. Ein Ort, an dem es egal ist, ob man Fußball spielt, Bier trinkt oder Weihnachten mag. Wer weiß, vielleicht ist es tatsächlich das, wovon er träumt, und nicht Amerika. Und selbst wenn nicht: Mit der Vollpension hat er zumindest die Café gewordene

Mini-Version dieser Utopie gefunden. Hier sind sie alle: die Alten und die Jungen, die Dünnen und die Dicken, die Lustigen und die Grantler, die grauen Hunde und die bunten Mäuse. Zusammen sitzen sie da – vereint in den Werten, getrennt auf den Tischen – und schaufeln sich genüsslich die Torten vom Johannes rein. ★

* Als Ramadan wird im Islam der Monat bezeichnet, in dem gläubige Muslime fasten. In dieser Zeit essen und trinken sie von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang nichts. Das sogenannte Zuckerfest beendet den Fastenmonat und gehört für Muslime zu den bedeutendsten Festen.



Amerika ist für ihn seit seiner Jugend der Inbegriff von Freiheit. Und der von Fernweh. Denn tatsächlich dort, in Texas, Miami oder New York, war er bis heute nicht.



Name	Johannes
Geburtsjahr	1952
Sternzeichen	Wassermann
Weihnachtsschmaus	alles außer Karpfen
Ehemalige Haarfarbe	Brünett

B	Belvedereschnitten	15
	Bratapfel	97
	Buchteln	67
C	Chili-Zimt-Kipferl	19
	Christstollen	61
	Cremeschnitten mit weißer Schokolade	17
E	Eierlikörkekse	93
	Eierlikörschokokuchen	95
F	Florentiner	11
H	Heidesand	41
	Honiglebkuchen	37
I	Ischler Taler	9
K	Kokosbusserl	43
L	Linzeraugen	39
	Linzerschnitten	69
M	Malakofftorte	63
	Maronitorte	13
P	Punschschnitte	91
R	Rumkugeln	87
S	Schwedische Mandeltorte	71
V	Vanillekipferl	35
W	Weinkekse	89
Z	Zimtschnecken	65
	Zitronenkekse	45

Dass die Vollpension in Wien liegt, spiegelt sich auch sprachlich in den Rezepten und Geschichten wider. Hier findest du die „Übersetzung“ von typisch österreichischen Bezeichnungen ins Hochdeutsche.

Aranzini	→	Orangeat
auswalken	→	ausrollen
Backrohr/Rohr	→	Backofen
Biskotten	→	Löffelbiskuit
bröseln	→	zerkrümeln
Butzen	→	Kerngehäuse
Dackerl	→	Untersetzer
Dampfl	→	Vorteig
deppert	→	blöd
Einser-Schmäh	→	Trick
gerieben	→	gemahlen
Germ	→	frische Hefe
Geschirrhangerl	→	Geschirrtuch
Kipferl	→	kleine Hörnchen
Klapperl gangen	→	klappernde Zähne
Kokosette	→	Kokosraspeln
Kübel	→	Eimer
Marillen	→	Aprikosen
Maroni	→	Edelkastanie
Obacht	→	Achtung
Packerl	→	Päckchen
Powidl	→	Pflaumenmus
rasten	→	ruhen
Reindl	→	Form
Ribisel	→	Johannisbeere rot
Schlagobers	→	Sahne
Schmäh	→	Witz
schupfen	→	meistern
Semmerl	→	Brötchen
Stamperl	→	Schnapsglas
Staubzucker	→	Puderzucker
Tschusch	→	Fremder
versumpfern	→	verkümmern
wana	→	weinen
wuzeln	→	rollen/formen



Jeder Mensch braucht Liebe.

Und manchmal ein Stück Kuchen von der Oma. Darum gibt es die Vollpension.

Am Anfang stand eine Frage: „Warum bekomme ich in ganz Wien keinen Kuchen, der so schmeckt wie bei der Oma?“ Das war im Jahr 2012, als Moriz und Mike im Kaffeehaus saßen und im Trockenen stocherten. Was von diesem Moment geblieben ist, ist die Sehnsucht nach einem Gefühl, das selten wurde in einer Großstadt wie Wien: dem der Geborgenheit.

Dass es umgekehrt über 600.000 alleinstehende Seniorinnen und Senioren gibt, die in Österreich leben und oft mit Einsamkeit zu kämpfen haben, war ihnen damals noch nicht bewusst. Zumindest nicht in diesem Ausmaß. Dazu kommen rund 220.000, die in Altersarmut leben. Die Antwort auf all das? Ein neues Miteinander. Das heißt Junge und Alte, die gemeinsam ein Kaffeehaus schupfen. Und zwar mit allem, was dazugehört: backen, servieren, Schmach führen. Begonnen hat es mit kleineren Pop-Up-Events, 2015 wurde es dann ernst: Da eröffnete die Vollpension ihr erstes Generationencafé in der Schleifmühlgasse. Und es lief gut. So gut, dass man 2019 einen zweiten Standort in der Johannesgasse aufmachen und weitere Arbeitsplätze schaffen konnte. Damit fanden noch mehr Pensionierte einen Platz, an dem sie gebraucht werden, ihre Qualitäten einbringen und etwas dazuverdienen können.

Doch dann kam Corona. Und damit war alles anders. Das Sozialunternehmen Vollpension drohte wie ein Kuchen zu zerbröseln. Denn die Omas und Opas, wegen derer dieses Projekt überhaupt erst angefangen hat, trifft die Coronakrise am härtesten. Sie wurden nicht nur um einige soziale Kontakte ärmer, sondern auch finanziell sah es schlecht aus. Wie sollte man allen Mitarbei-

ter*innen weiterhin den Lohn ausbezahlen, wenn die Cafés geschlossen oder nur einen Bruchteil vom gewohnten Umsatz einbringen würden? Im Akkordtempo startete die Vollpension eine Crowdfunding-Kampagne, zumindest für die ersten Wochen hielt man sich damit über Wasser. Doch es brauchte etwas, das längerfristig hilft und zu einem zweiten Standbein neben dem Generationencafé wird. So ist dann die Idee der Backademie entstanden, einer Online-Backschule der Vollpension. Und nicht zuletzt: dieses Buch.

Mit der Backademie gegen die Pandemie

(eine dezente Werbeeinschaltung)

Die Omas und Opas der Vollpension haben nicht nur unheimlich viel Lebenserfahrung, sondern auch allerhand Backerfahrung über die Jahre gesammelt. Ihr Wissen wollen sie einerseits mit diesem Buch weitergeben, und andererseits online – in der neu gegründeten Backademie. Hier gibt es von ihnen geführte Video-Backkurse für alles, was das süße Herz begehrt. Schöner Nebeneffekt: Mit jeder sogenannten OMAsterclass, die dort gebucht wird, steigt die Chance, dass die Senior*innen, die oft von Mindestpension leben, in Anstellung bleiben können. Der Coronakrise zum Trotz. Die Backademie hilft, aber nicht nur finanziell: Durch neue virtuelle Kontaktmöglichkeiten wird die Verbindung zwischen Alt und Jung auf digitalem Weg aufrecht erhalten. Und zwar überregional. Denn ab jetzt können auch die Vorarlbergerinnen in die Vollpension gehen – online:

➡ vollpension.wien/backademie

Zahlen & Fakten

- ♥ Über 50 % der Mitarbeiter*innen der Vollpension sind über 60 Jahre alt, großteils alleinlebend und/oder von Altersarmut betroffene Senior*innen
- ♥ Durch Zuverdienst in der Vollpension steigt das monatlich verfügbare Einkommen der Senior*innen um durchschnittlich 40 % (durchschnittlicher Zuverdienst in der Vollpension/Senior*in: € 350,-)
- ♥ Verkaufte Stk. Torten und Kuchen/Jahr: 90.000
- ♥ Jährlich 200.000 Gäste aus der ganzen Welt (in Zeiten der Pandemie sind es weniger) *

Wie sagt man zum Schluss?

Danke!

Dank der Vollpension

Wir schreiben dieses Danke am ersten Tag des zweiten Corona-Lockdowns. Es ist der fünfte Monat in diesem Jahr, in dem unser Herzensprojekt, die Vollpension-Generationencafés, behördlich schließen musste. Und ja, das ist alles nicht so einfach. Dass wir immer noch da sind, verdanken wir im Wesentlichen drei Umständen: ① Dem Zusammenhalt in unserem phänomenalen Team aus Jung und Alt. ② Den Menschen, die nicht müde werden, unsere Vision von mehr Generationenmiteinander zu unterstützen. So viele haben sich reingehaut, um die Pense krisensicher aufzustellen und das erfüllt uns mit großer Dankbarkeit. An dieser Stelle geht ein besonderer Dank an folgende Menschen: Michael und Lisa für eure Wortkunst, an Mark für die Fotografie unserer Omas, Opas und ihrer süßen Kunstwerke, an Martina, Birgit und das Team von makingof.at für Set-Styling, an Manuel für die Buchgestaltung, an Steff und LWZ für die Illus, an Jakob und Johanna fürs Lektorat, an die Stabinger-Gang fürs Mitpacken und Einbringen, an Noelle, der besten Directrice of Baking für sowieso alles, an David fürs Oma-Flüstern, an Manuel Gruber, ohne den es die Backademie nicht geben würde, an Simon fürs Assistieren und natürlich an alle Senior*innen für ihr Vertrauen. ③ Wir haben die besten Gäste und die beste Community, die uns mit ihrer Unterstützung die Kraft geben, weiterzumachen. Dafür danken wir euch allen.

Dank des Autors

Christina, die Frau, die ich liebe, wird ein Kochbuch schreiben. Es ist einer ihrer Wünsche ans Leben und ich bin sicher, sie, die immer alles schafft, wird auch das schaffen. Mein Wunsch war das nie. Trotzdem fühlt es sich an, als wäre etwas in Erfüllung gegangen. Ich wollte immer über Menschen schreiben, nicht über irgendwelche, sondern über die, die mich interessieren, no na. Thomas Bernhard sagt es besser: „... die Jugend war ich ja damals selbst, das Alter nicht, also hatte mich das Alter interessiert, nicht die Jugend.“ Nach diesem Kriterium gibt es in meinem näheren Umfeld nicht besonders viele interessante Menschen. Genau genommen sind es drei: die Buffi, die Mimi und den Pauli. Die ersten beiden sind meine Omas, der dritte ist mein freiwilliger Opa (nicht leiblich, aber sehr lieb). Die Begegnungen und Gespräche mit ihnen, da bin ich sicher, prägen

mich fürs Leben und helfen mir dabei, kein *Oaschloch* zu werden. (Jetzt hör ich das Maßregeln der Mimi: „Keine Schimpfwörter in meinem Haus!“) Aber um meine Omas ging es hier ja nicht. Und das war irgendwie auch gut so. Diese Buchproduktion hat mir die Möglichkeit gegeben, mit Menschen meiner Großelterngeneration zu reden, aber nicht als ihr Enkerl, sondern als ihr Gegenüber. Dafür danke ich dem Steff, dem Moriz und allen Menschen der Vollpension. Mein Dank auch an Christoph und Jakob für ihre Hilfe bei den Texten. An Noelle fürs Glossar und an David für die schlechten Witze. Für die Ruhe im Sturm danke ich dem Manuel. Und der Lisa danke ich für mehr.

Dank der Autorin

In den Wochen dieser Buchproduktion ist so einiges passiert. Zum Beispiel wurde Joe Biden zum neuen Präsidenten der Vereinigten Staaten gewählt. Nach einem ehemaligen, nämlich Dwight D. Eisenhower ist eine Methode benannt, die uns dabei helfen soll, Ziele zu erreichen. Dabei geht es im Wesentlichen darum, die Dinge, die man erledigen möchte, in vier Kategorien zu unterteilen: ① wichtig und dringend ② wichtig, aber nicht dringend ③ nicht wichtig, aber dringend ④ weder wichtig noch dringend. Die Frage ist, zu welcher dieser Kategorien gehört dieses Buch? Aus der Perspektive der Vollpension war es, ganz klar, immer die erste. Und aus meiner? In diesen Wochen ist viel mehr passiert als nur ein Präsidentschaftswahlkampf in Amerika, ein Terroranschlag in Wien und eine weltweite Pandemie. Und zwar bei jedem von uns. Auch bei mir. Meine Oma ist, während wir an diesem Buch gearbeitet haben, gestorben. Für die Tage nach ihrem Tod wurde das Schreiben des Buches für mich zu einem Kategorie drei Ding. Die wichtigsten Erledigungen, das erkannte schon Eisenhauer, sind jene aus Kategorie zwei: wichtig, aber nicht dringend. Dafür (zum Beispiel den Besuch bei der Oma) sollten wir uns Zeit nehmen, ganz gleich, wie arg der Alltag gerade ist. Abschließend möchte ich danke sagen. Nicht nur für die professionelle Zusammenarbeit, sondern vor allem für die kleinen Momente, in denen wir alle, die an diesem Buch gearbeitet haben, nicht Teil eines Projekts waren, sondern Menschen, die einander helfen. ★



Michael Wittmann



Lisa Edelbacher



Moriz Piffl-Percevic



David Haller



Mark Glassner



Hannah Lux



Birgit Fischer



Manuel Radde



Noelle Sahilljoglu



Veronika Stabinger



Stefan Salcher



Julia Krenmayr



Markus Wagner



Martina Czerny



Jakob Dibold



Manuel Gruber



Johanna Frank-Stabinger

Impressum

1. Auflage

Projektleitung, Creative Direction

Moriz Piffel-Percevic

Konzept, Texte (ausgenommen Rezepte)

Michael Wittmann, Lisa Edelbacher

Rezepttexte

Noelle Sahillioglu, Johanna Frank-Stabinger,
Veronika Stabinger

Fotografie

Mark Glassner

Set-Styling

Martina Czerny, Birgit Fischer

Buchgestaltung

Manuel Radde

Illustrationen

LWZ (Stefan Salcher, Markus Wagner)

Text-Support Lebensgeschichten

Christoph Wagner

Lektorat

Jakob Dibold

Projektassistenz

Simon Gruber

Backademie

Manuel Gruber

Oma-Flüsterer

David Haller

Geschäftsführerinnen Vollpension

Hannah Lux, Julia Krenmayr

Druck

Gugler GmbH, Melk

Bildnachweis

Alle Fotos Mark Glassner, außer: S. 23, 27, 31, 49, 53, 57, 75, 79, 83, 101, 105, 109, 113 (privat).

Die Privatbilder wurden von den Mitwirkenden des Buches zur Verfügung gestellt.

© 2020 Vollpension Generationencafe Gmbh, Wien
Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Abdrucks oder der Reproduktion einer Abbildung, sind vorbehalten. Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ohne Zustimmung des Herausgebers ist unzulässig.

ISBN 978-3-200-07384-5



Michael Wittmann

Geboren 1989. Kommt aus dem Dorf. Lebt nach Aufhalten in Neapel und Biel wieder in Wien. Arbeitet als freier Texter und Autor. Studiert Sprachkunst an der Angewandten, unterrichtet an der Werbe Akademie. Veröffentlichungen in Anthologien und Magazinen. Ausgezeichnet mit dem Forum Land Literaturpreis.
michaelwittmann.at

Lisa Edelbacher

Geboren 1993. Ist Redakteurin beim Fleisch Verlag in Wien. Lebte nach ihrem Studium in Istanbul, wo sie am österreichischen Kulturforum arbeitete.