

Andrea Liebers (Hg)

Herztomaten

Geschichten über Liebe, Intrige & Paradiesäpfel



Illustriert von Lisa Brune
Mit Rezepten von Enrico Steuer

Andrea Liebers (Hg)

Herztomaten

Geschichten über Liebe, Intrige & Paradiesäpfel

Inhalt

Vorwort	5
Die Leidenschaftliche	6
Tomatenleidenschaft pur	7
Tomaten-Limericks	8
Tomatenmarmelade mit Walnuss-Oliven-Fladen	9
Alles Soße	10
Ökologisch korrekte Tomatensoße mit selbstgemachten Spaghetti	14
Kretische Tomaten	16
Durcheinander oder Briam – kretische Gemüsepfanne	19
Nächtlicher Aufstand	20
Tomatenfrühstück für Männer oder Tomate in Bierteig	23
Messerscharf	24
Liebesapfelsuppe mit gebrannten Mandeln und heißem, scharfem Gemüse	28
Bloody Mary	29
Flammende Bloody Butcher à la Mabel	30
Der Tomatenkönig	31
Scharfes Tomaten-Frikassee unter Hähnchen Polo fino am Zimtspieß	36
Jamie	37
Tomatensoße mit Basilikum und lieblichen Ricotta-Nocken	41
Vertrocknete Tomaten	43
Südländische Liebesspieße	44
Kann Tomate Sünde sein?	46
Tomaten-Ananas-Spieße mit Pfannkuchen von der Kichererbse	47
Der Ochsenherzenmord	48
Capreser heiß und kalt	50
Totem-Tomaten	51
Herzhafte Tomaten-Käse-Torte	53
Campbell's Condensed Tomato Soup	54
Drei geniale Tipps für Zeiten schier unbeherrschbarer Tomatenschwemmen	55
Die Beteiligten	57

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

Tomaten bieten sich geradezu an, dass man sie näher betrachtet und sich für sie interessiert: Ihre Form und Farbe, der spezifische Geruch des Stängels und der Blätter. Nicht zu vergessen der wohlgeordnete Kosmos, der einem entgegenleuchtet, wenn man sie mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneidet.

Auch in unserer Schreibwerkstatt waren sie eine wunderbare Inspiration. Sie eigneten sich hervorragend als Studienobjekt, an dem man seine Beobachtungsgabe und seine Treffsicherheit in der Wortfindung schulen konnte. Denn gute Texte leben von der Lebendigkeit des Erzählten. Lebendig wird eine Szene dann, wenn die Worte den Leser mitten ins Geschehen führen, beziehungsweise eine Tomate so beschreiben, dass man meint, sie in der Hand zu halten oder hineinzubeißen.

Ich gab den Autorinnen meiner beiden Schreibwerkstätten – den Wortschätzchen und der Texterei – eben diese Aufgabe: „Beschreibt eine Tomate. Betrachtet sie genau, fühlt die Oberfläche ihrer Haut, riecht das Kraut, an dem sie wächst, halbiert sie, schmeckt sie.“ Zuvor hatten wir uns auf dieselbe Weise schon mit Kaffee, Tulpen und Gurken beschäftigt. Die Autorinnen wussten also, wie sie die Tomate „anpacken“ mussten. Doch dass die Beschäftigung mit der Tomate eine solche Text- und Geschichtenflut auslösen würde, damit hatte niemand von uns gerechnet. Womöglich hängt ihre Inspirationskraft damit zusammen, dass sie in dieselbe Pflanzenfamilie wie die Tollkirsche und der Stechapfel gehört – beides Nachtschattengewächse – und damit als „Hexenkraut“ gilt, wie man früher glaubte. Lange wurde auch gerätselt, ob die Tomate womöglich identisch sei mit dem Apfel der Erkenntnis, den Eva einst dem Adam überreichte. In der Tomate steckt eben mehr als es auf den ersten Blick den Anschein hat. Und was für Geschichten man erst über Tomaten schreiben kann!

Andrea Liebers

Die Leidenschaftliche

Von Sofie Weber

Sie ist große Oper, ganz große italienische Oper – die Pomodoro.
Allein der Name.

Ein vierfaches, emotionales Versprechen, gepackt in den Vokal „o“ ... tief, dunkel, sinnlich und verheißungsvoll und trotz gleicher Anzahl der Konsonanten kann es keine Parität zwischen den Buchstaben geben.

Dann hält man sie in der Hand – geballte rote Leidenschaft, umhüllt von einer glatten, dünnen, glänzenden Haut, die zum Bersten gespannt ist. Riecht an ihr und riecht kaum etwas, am ehesten noch am Stielansatz. Es riecht, Überraschung, irgendwie rauchig-grün, weit entfernt von allen Erwartungen.

Zum Aufschneiden sollte man kein stumpfes Messer verwenden, denn die transparente Hülle wird sich als außerordentlich stabil und reißfest erweisen. Nach dem Aufschneiden quillt wässriger Saft heraus und man findet, ähnlich dem menschlichen Herzen, zwei Kammern, prall gefüllt mit gelben Samenkörnern in gelb-grünlichem Glibber, dessen Konsistenz an frische Austern erinnert.

Dann beißt man hinein – und landet im Paradies. Samtiges, süßes Fruchtfleisch mit einer leichten, fruchtigen Säure, das nach unbestimmten Obstsorten schmeckt, umschmeichelt die Zunge, deren Geschmacksknospen jubelnd Signale ans Großhirn senden, die dort in verführerischen Bildern von Sommer, Sonne und Süden explodieren.

Man denkt an Pizza, Spaghetti mit Tomatensoße, Italien ...

Womit wir wieder am Anfang wären.

Ein runde Sache, die Pomodoro, und eine Diva, die niemanden neben sich duldet. Dank ihres einzigartigen Odeurs lässt sie neben ihr gelagertes Obst und Gemüse schneller altern und verderben.

Großes Drama eben, große Oper!

Tomatenleidenschaft pur

Cocktailtomaten in Tonka-Kirsch-Balsamico-Sud

Zutaten

- 600 g Cocktailtomaten
verschiedener Sorten
und Farben
- 60 g Kirsch-Balsamico
(dunkler Balsamico
geht auch)
- 60 g Olivenöl
- 60 g Kürbiskernöl
- 1 TL Waldhonig
- Steinsalz, eine halbe Tonka-
bohne, Basilikum, Chili oder
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Zutaten für die Marinade verrühren, ab-
schmecken und darin die gewaschenen, halbier-
ten Tomaten für 12 Stunden ruhen lassen.

Tipp

Der Genuss der Tomatenleidenschaft pur auf Ih-
rer Terrasse sollte unbedingt von einer Opern-CD
untermauert werden. Etwa von „Otello“, „Aida“ oder
auch „Rigoletto“. Dazu Brotchips an Olivenöl und
Rosmarin knabbern oder am Ohrläppchen der/
des Geliebten.





Tomaten-Limericks

Von Carol Hummels

There was a young lady from Margate
Who loved a tomato on her plate.
But then she would spit
the little white pips
at the face of her astonished roommate.

Es war mal eine junge Tomate.
Sie liebte eine Sonate
sie sangen zu zweit
all day and all night
das Lied von Vitello Tonnate.

Die Tomate, rund, saftig und rot,
sucht sich ein entsprechendes Brot.
Das gibt's leider nicht
und so weint sie und spricht:
Ich backe selber in meiner Not.

Tomatenmarmelade mit Walnuss-Oliven-Fladen

Von der jungen, runden und äußerst süßen Tomate zur Tomatolade

Marmelade

Zutaten

- 1 kg Tomaten, vollreife,
von der Sonne ver-
wöhnte
- 1 EL Mascobado-Vollrohr-
zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
(Abrieb und Saft)
- Ingwer nach Geschmack,
Chili, Steinsalz
- 15 g Pektin

Tipp

Heiß abfüllen in sau-
bere Schraubgläser,
mindestens 4 Wochen
haltbar. Etwas Toma-
tenmark bringt noch
mehr Bindung in die
Tomatolade. Klaräpfel
passen geschmacklich
auch sehr gut in die
Marmelade. Dann
jedoch Tomatenmark
weglassen.

Zubereitung

Die vollreifen, gewaschenen und trocken ge-
tupften Tomaten mit einem scharfen Messer
entstielen – in diesem Falle bitte mit Stil! – und in
essbare Stücke zerlegen. Weiter folgendermaßen,
gut gereimt, vorgehen:

Die Tomaten
mit Zucker und Feuerhitze,
sodass sie schwitzen und
ihre Säfte sich schmelzend
im Topfe zeigen
in zuckrigem Schweigen.

Dann macht sie Lotte, die Flotte,
zu feinstem Komposte.

Das Kompost wird komplett
mit Gewürzen nach Rezept.
Auf dass sie sich ewig bindet,
nehmet Pektin.

Fertig mundet und verschwindet,
auf Olivenfladen getragen,
in deinem Magen.

Tomatolade.
Schade!

Alles Soße

Von Sofie Weber

Er stand über den Topf gebeugt, rührte mit einem Holzkochlöffel in der roten Soße und wartete, dass sie endlich kochte. Die Gasflamme züngelte an der Topfwand hoch und er musste aufpassen, dass er sich nicht an ihr verbrannte. Kochen war nicht seine Leidenschaft, aber Agnes war es, wenn bisher auch noch eine unerhörte, und Agnes liebte nun mal Spaghetti mit Tomatensoße.

Für die Liebe wagt man alles ...

Ach Agnes! Agnes und Anton ... das passte doch wunderbar.

Barfuß stand er auf dem angenehm kühlen Fußboden, der Ventilator an der Decke lief auf Stufe 3 und verscheuchte die Nachtfalter, leise begleitet von dem mächtigen Bass Paolo Contes.

Er rührte und rührte die Tomatensoße wie ein Hexenmeister seinen Zaubertrank. Nur einen kurzen Augenblick lang entzog er ihr seine Aufmerksamkeit, als er sich ein Glas eiskalten Rotwein einschenkte. Genau in diesem Moment explodierte die Soße blubbernd in ihrem Topf und schleuderte, wie ein Vulkan seine Lava, die Tomatensoße in satten Spritzern auf den schwarz-weiß gefliesten Küchenboden. Einer davon traf seinen nackten Fuß. Fluchtend vor Schmerz hüpfte er auf und drehte der Flamme das Gas ab.

Kaum hatte sich die Soße im Topf beruhigt, als es an der Tür klingelte. Sollte das schon Agnes sein? Anton eilte zur Tür und öffnete sie in freudiger Erwartung, aber nicht die sehnsgütig Erwartete stand davor, sondern Eric und Arne aus der WG von oben, jeder eine Flasche Wein in der Hand.

„Wir dachten, der schöne Sommerabend muss gefeiert werden!“

Sie drängten an ihm vorbei in die Küche. Die hatten ihm jetzt gerade noch gefehlt! Er folgte ihnen. Arne setzte sich wie immer auf seinen Lieblingsplatz, zog mit dem Fuß einen weiteren Stuhl heran, legte beide Füße darauf und seufzte: „Endlich Sommer!“

Eric nahm den Korkenzieher vom Haken neben der Küchenzeile, setzte sich Arne gegenüber an den Tisch und begann, eine der Flaschen zu entkorken.

„Habe ich was verpasst? Sonst habt ihr doch immer Flaschen mit Schraubverschluss dabei!“

„Sind von meinem Vadder“, antwortete Eric. „Er hat mir eine Kiste geschickt, damit ich nicht nur billigen Fusel trinke und dabei meinen Weinverstand verliere.“

„Was kochst du da?“, fragte Arne, während er in der Luft nach der Antwort schnupperte.

„Tomatensoße – Spaghetti mit Tomatensoße.“

Anton zögerte kurz und fuhr fort:

„Heute passt es mir nicht. Ich erwarte Besuch.“

„Wie, willst du uns jetzt rausschmeißen? An so einem perfekten Sommerabend?“, erwiderten beide unisono und blieben wie festgedübelt sitzen.

Eric goss Wein in die Gläser und Anton schwante, dass es schwer würde, die beiden wieder loszuwerden.

„Wer kommt?“

„Agnes.“

„Kenn ich die?“ Arne ließ nicht locker.

„Nein, und das wird auch erst mal so bleiben. Also bitte Abflug jetzt! Ich muss hier noch ein bisschen aufräumen.“

„Doch nicht etwa die Öko-Zicke?“, mischte sich Eric ein, nachdem er sekundenlang schweigend in seinem Hirn gekramt hatte.

„Welche Öko-Zicke? Wen meinst du?“ Anton sah in fragend an und wunderte sich einmal mehr. Eric kannte wirklich Gott und die Welt, wirklich jeden.

„Kurze braune Haare, gute Figur, Radfahrerin und labert ungefragt jeden über ökologisch bewusste Lebensweise zu. Eine Ökomissionarin.“

Die Beschreibung traf zwar zu, war aber nicht vollständig.

In Gedanken ergänzte Anton: die mit dem tollen Busen, dem sinnlichen Mund, dem Grübchen in der rechten Wange, wenn sie lachte, den Sommersprossen auf ihrem Nasenrücken und so blauen Augen, wie er sie nie zuvor gesehen hatte, in die er jedes Mal am liebsten hineintauchen würde wie ins Wasser des Schwimmbeckens nach einem Sprung vom 5-Meter-Brett.

Agnes, die Unwiderstehliche – aber das behielt er für sich.

„Ökokommissarin! So ein Blödsinn!“, sagte er stattdessen.

Eric lachte laut auf. „Ökokommissarin! Das ist gut! Das habe ich zwar nicht gesagt, aber das trifft es eigentlich noch besser.“

„Jetzt haut endlich ab und versaut mir den Abend nicht“, flehte Anton. Eric und Arne sahen sich an, in stillschweigendem Einverständnis darüber, dass sie nirgendwo sonst heute einen anregenderen Abend verbringen konnten als hier.

Arne sagte: „Scheint ja eine gefährliche Frau zu sein, deine Agnes. Besser, wir bleiben da, falls du Unterstützung brauchst.“

Anton blieb keine Zeit, darauf zu antworten, er war ohnehin sprachlos ob der Dreistigkeit seiner Freunde, aber so waren sie halt und er mitunter auch. Es hatte geklingelt. Plötzlich war es für einen Moment ganz still in der Küche, nur die Tomatensoße köchelte leise blubbernd vor sich hin, Arne und Eric sahen zuerst erwartungsvoll zu ihm und dann zur Wohnungstür.

Im Bruchteil von Sekunden wägte Anton seine Möglichkeiten ab und kam zu dem Schluss, dass es nur zwei gab: die Türe öffnen oder nicht öffnen. Letzteres würde ihm Agnes nie verzeihen. Er hatte also eigentlich keine Wahl und öffnete die Tür. Da stand sie mit ihren wunderblauen Augen, und alles andere war unwichtig.

„Willst du mich nicht hereinlassen? Hier, ich habe dir was mitgebracht!“ Mit diesen Worten drückte sie ihm eine Flasche italienischen Bio-Rotwein in die Hände, ging zielsicher an ihm vorbei in die Küche, obwohl sie zuvor noch nie in seiner Wohnung gewesen war, und traf dort auf die beiden von oben. Bis er nachgefolgt war, hatten sie sich bereits bekannt gemacht und er fühlte sich eine Sekunde lang merkwürdig überflüssig. Arne stellte ein Glas für Agnes bereit und Eric goss bereits ein.

Er war überflüssig, stellte Anton erstaunt fest und ging zum Herd. Das Wasser für die Nudeln kochte schon seit einer Weile und an den Kacheln hinter dem Herd lief das Kondenswasser in dicken Tropfen herunter. Er stellte die Spaghetti in das siedende Wasser und legte nochmal nach, denn jetzt waren sie zu viert und nicht nur zu zweit wie geplant. Er öffnete eine weitere Dose Tomaten, um die Soße zu strecken, als plötzlich Agnes neben ihm stand.

„Mhm, Tomatensoße ... mein Lieblingsgericht. Wie, nicht aus frischen Tomaten? Du nimmst Dosentomaten?“

„Ja, aber die guten aus San Marzano. Die besten aus San Marzano!“, sprach Anton und kippte den Doseninhalt in den Topf.

„Die besten Tomaten sind die vom regionalen Bauern auf dem Feld, auf jeden Fall die mit der besten Ökobilanz“, dozierte Arne. „San Marzano, weißt du überhaupt, wo das ist und unter welchen Bedingungen dort gearbeitet wird?“

„Italien.“

„Ja, natürlich Italien!“ Agnes war entrüstet. „Aus Kampanien, das ist ganz unten im Süden, im Mafialand. Einwanderer aus Nordafrika schuften dort auf den großen Plantagen für einen Hungerlohn. Und du unterstützt das auch noch, wenn du diese Tomaten kaufst!“

„Ja, aber wenn ich sie nicht kaufe, verdienen die armen Schweine noch weniger, nämlich nichts“, konterte Anton und es gefiel ihm nicht, welchen Verlauf der Abend nahm. Es gefiel ihm überhaupt nicht.

Derweil grinste Eric und Arne im Hintergrund und öffneten den Biowein, den Agnes mitgebracht hatte.

„Was ist das denn für eine Einstellung?“ Agnes schaute ihn verwundert an.
„Ich dachte, du bist ein ökologisch bewusster Konsument. Ich dachte, wir lägen auf einer Wellenlänge.“

Das hatte Anton auch gedacht, aber wohl eine andere Wellenlänge gemeint. Leicht verdattert fragte er: „Und jetzt? Haben wir noch eine Chance, ich und meine politisch-unkorrekte Tomatensoße?“

„Es geht doch nicht um die Tomatensoße, Anton. Es geht um die Einstellung, die hinter unserem Verhalten steht.“ Sie griff nach ihrem Rotweinglas, warf einen kurzen Blick auf Arne und Eric, die erstaunlich schweigend geworden waren, gemütlich auf ihren Stühlen saßen, den Rücken an die Küchenwand gelehnt, und dem Ganzen wie einem Schauspiel folgten, mit Agnes und Anton in den Hauptrollen.

„Jemand, der so unüberlegt konsumiert, das geht für mich einfach gar nicht. Wegen Leuten wie dir wird sich nie was ändern!“

Ihre blauen Augen, jetzt nicht mehr liebreizend, sondern eiskalt wie ein zugefrorener Alpensee, jagten ihm ein leichtes Frösteln über die Haut.

„Lebt euren Konsumwahnsinn, aber ohne mich“, sie leerte ihr Glas in einem Zug.

„Trotzdem danke für die Einladung!“ und ehe Anton wusste, wie ihm geschah, fiel auch schon die Wohnungstür hinter der davoneilenden Agnes ins Schloss. Dem Impuls, ihr nachzulaufen, gab er nicht nach. Wozu auch.

Ihr Statement war klar und eindeutig. Er war ein ökologischer Konsumversager.

Schwer ließ er sich auf einen Küchenstuhl fallen. Eric schob ihm ein volles Glas Rotwein hin und Arne goss die fertiggekochten Spaghetti ab. Sie deckten den Tisch und stellten vor jeden einen gefüllten Teller Spaghetti mit Tomatensoße.

Arne sprach als Erster. „Schmeckt verdammt gut, deine politisch unkorrekte Tomatensoße.“

„Darauf lasst uns trinken.“ Eric hob sein Glas.

Trotzdem hatte Anton dieses Loser-Feeling, das Gefühl, etwas oder alles falsch gemacht zu haben. Da half nur noch mehr Wein, befanden die anderen beiden.

Irgendwann waren alle Flaschen geleert, Arne und Eric wieder gegangen und er legte sich auf das kleine Rasenstück vor seiner Küchentür, starre in den dunklen Nachthimmel und dachte: „Ach Agnes!“

Ökologisch korrekte Tomatensoße mit selbstgemachten Spaghetti

(die besten Spaghetti, ein Rezept mit Genussgarantie)

Zubereitung

Hartweizengrieß mit dem Dinkelmehl mischen. In der Mitte eine Mulde bilden und die Eier dazugeben. Daraus einen Pastateig kneten. Hier sind voller Krafteinsatz und deine Liebespower gefordert. Da die Liebe auch Zeiten der Ruhe braucht: Pastateig mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen Zwiebeln mit einem scharfen Küchenmesser in kleine Würfel verwandeln und in einer erhitzen Pfanne oder einer Kasserolle in Olivenöl langsam schmelzen und dabei leicht karamellisieren lassen.

Dann die frischen Kräuterstängel im Ganzen dazugeben. Die gewaschenen, geviertelten Tomaten ebenfalls hinzufügen. Dann die restlichen Gewürze, Balsamico, Salz und den Zucker zugeben und alles aufkochen lassen.

Nach ca. 5 Minuten die Kräuterstängel herausnehmen und die Soße 15 bis

Zutaten

150 g Hartweizengrieß
150 g Dinkelmehl Typ 630
3 Eier
1 EL Olivenöl

1 EL Olivenöl
50 g Zwiebeln
frische Thymian-, Rosmarin- und Oreganostängel
600 g Tomaten
(Finde dazu die beste Tomatensorte deiner Region mit dem für dich passgenauen Geschmack, der deinen Traummann oder deine Traumfrau dahinschmelzen lassen würde und die du für ökologisch wertvoll befindst!)
ebenso:
Knoblauch, Balsamico dunkel, Mascobado-Vollrohrzucker, Steinsalz, Chili

Tipp

Ein frisch gehobelter Parmesan passt immer.

Menschen, die nicht eingeladen sind, unbedingt und gnadenlos vor der Tür stehen lassen!

20 Minuten weiter köcheln lassen. Anschließend die Soße pürieren. Abschmecken und evtl. nachwürzen.

Finito für die Soße, aber nicht für den Koch und die Liebe.

Während die Soße vor sich hin köchelt: Wasser im Pastatopf zum Kochen bringen, für 100 g Pasta nimmt der Italiener 1 l Wasser und 1 bis 2 TL Steinsalz.

Die Pasta mit der Pastamaschine zu Spaghetti formen und im kochenden Wasser bissfest kochen.

Wem der Aufwand zu groß ist oder die Maschine zu weit weg: Kauf für den besonderen Anlass einfach mal richtig gute Spaghetti.

Eine einfache und zugleich göttliche Speise.



Kretische Tomaten

Von Hanna Schwichtenberg

Verstohlen schaute Eleni auf die Uhr. Noch eine knappe Stunde bis zum Feierabend. Die Zeit schlich wie eine Schnecke, dabei hatte sie alle Hände voll zu tun. Der Strom der Reisenden wollte nicht abreißen. In der Halle war die Luft stickig. Stimmengewirr wie plätscherndes Wasser, von ferne, selten drangen einzelne Gesprächsfetzen zu ihr herüber. Zu laut war das Brummen der Klimaanlage.

Routiniert erledigte sie ihre Arbeit, nahm die Flugcodes der Kunden entgegen, kontrollierte die Fotos in den Reisepässen und gab die Tickets aus. Ab und zu beantwortete sie eine Frage, wünschte eine angenehme Reise.

Jetzt wurde der Flug nach Heraklion aufgerufen, der letzte Direktflug an diesem Tag.

Sie seufzte. Sie bediente die Reisenden und blieb selbst immer auf der Stelle, in einem kleinen Schalterhäuschen, mit den immer gleichen Routineaufgaben. Wie gerne wäre sie jetzt im Flugzeug nach Kreta mitgeflogen, nach Heraklion und dann an der Küste entlang nach Osten, bis nach Koutsouras. Sie dachte an das glitzernde, glasklare Wasser, an die majestätischen Phönixpalmen, die so gute Schattenspender waren, an die glutroten Hibiskusblüten, an die helle, gleichende Sonne, die ihre müden Lebensgeister wecken würde. Dort wollte sie jetzt sein. Jetzt, nicht erst nächstes Jahr, bis sie genug Geld zusammengespart hatte.

Sie sah die kargen Berge vor sich, die Hänge dicht bewachsen mit grünen, im Licht schimmernden Oliven, dazwischen Weinberge und viele Gewächshäuser, die im grellen Sonnenlicht weiß leuchteten. Nur wenige Touristen verirrten sich bis Koutsouras. Dort gab es keinen Sandstrand und nur zwei kleine Hotels. Das Dorf war ärmlich geblieben, die einfachen Unterkünfte der Erntearbeiter, etliche Bauruinen, Schrottplätze, auf denen alte Autos verrotteten. Aber der Himmel war so blau, wie er hier in Stuttgart nie war, und das Meer, seine Weite, das saubere und gleichzeitig so warme Wasser ... Und die kleine Taverne mit den schattenspendenden Tamarisken, mittwochs gab es dort Musik und Tanz ...

„He, junge Frau, werden Sie fürs Träumen bezahlt?“ Eine forschere Männerstimme riss sie aus ihren Gedanken. Lustlos schaute sie auf den gut gekleideten Herrn im Business-Anzug und brauner Ledertasche. Sie lächelte hilflos und beeilte sich, ihn zu bedienen. Am liebsten ... Sie ließ es bleiben.

Jetzt kam eine elegant gekleidete Dame herein, noch jung, kaum älter als sie. Ihre dunklen, gelockten Haare hatte sie streng nach hinten gebunden. Mit den hohen Absätzen konnte sie nicht schnell laufen, sodass sie nervös trippelte. Am auffälligsten war ihr Kostüm, von schlichtem, aber sehr elegantem Schnitt, in einer leuchtend roten Farbe. Tomatenrot, dachte sie und musste unwillkürlich lächeln. Sie dachte an das Foto, das Nikos ihr per WhatsApp geschickt hatte. „Ich habe jetzt ein Gewächshaus“, hatte er darunter geschrieben. Mein erstes eigenes. Und das ist meine erste Ernte: Tomaten, groß und fleischig, prall und rund, wunderbar für Soßen, für Briam, für viele Gerichte der wunderbaren Küche Kretas. Wie gerne hätte sie sich das Foto jetzt heimlich schnell angesehen. Seine schwarzen, gegelten Haare, der olivfarbene Teint, das breite Lächeln und die schönsten Augen der Welt. Sie verbot sich, weiterzudenken, das hätte wieder Ärger gegeben. Sie konzentrierte sich auf den nächsten Kunden, behielt die nervöse Frau aber im Auge. Was hatte sie vor in Heraklion?

Was würde sie selbst gerne dort machen? Koutsouras war ihr Geburtsort. Mit sechs Jahren war sie zusammen mit ihrem Bruder nach Stuttgart übersiedelt, zu ihrem Onkel. Nachdem ihre Eltern bei einem Autounfall ums Leben gekommen waren, schien das die beste Lösung. Die Großeltern blieben in Koutsouras. Dreimal war sie dort gewesen und jedes Mal wurde der Wunsch stärker, dort zu sein. Vor allem auch wegen Nikos. Schon als Kinder hatten sie zusammen gespielt.



Er war in Koutsouras zuhause und wollte dort auch bleiben. „Hier hat es mehr Sonne. Das Meer und das Licht ... und Arbeit gibt es genug“, hatte er gesagt. Nein, er würde nicht nach Stuttgart kommen, auch nicht ihretwegen.

Jetzt war die Dame im Tomatenkostüm dran. Sie hieß Anastasia. War sie Griechin? Eleni suchte das Ticket heraus. Ein Vorzugsplatz, die Dame schien reich zu sein. Der elegante, silberne Metall-Trolley bestätigte ihre Vermutung.

„Hier, bitte“, sagte sie mechanisch, aber die Dame reagierte nicht. Ihr Telefon hatte geklingelt und sie trat einen Schritt zur Seite.

„Was? Wie bitte?“

Eleni sah, wie sie blass wurde, sich nervös umschauten und schließlich ihren Trolley packte. „Entschuldigen Sie“, sagte sie, „es ist etwas passiert, ich muss sofort umkehren.“

Tatsächlich drehte sie sich entschlossen um und verschwand, so schnell, wie ihre hochhackigen Schuhe das erlaubten.

Aber? Unschlüssig drehte Eleni das Ticket hin und her. Was jetzt damit tun?

Ohne recht zu wissen, was sie tat, holte sie das Schild „Schalter geschlossen“ hervor und plazierte es sichtbar auf dem Pult.

„Entschuldigen Sie, Sie werden gerne nebenan von meiner Kollegin weiterbedient“, sagte sie laut und nickte nach drüben.

Sie strich sich die Haare aus dem Gesicht, rückte ihre blaue Kostümjacke zurecht, nahm das Ticket und ging Richtung Abflughalle. Es würde keine Probleme geben. In drei Stunden würden sie in Heraklion landen. Und dann? Sie hatte noch keinen Plan, aber viel Lust, viel Energie und drei Stunden Zeit, sich etwas zu überlegen.

Die Arbeit in der Flughalle machte ihr sowieso schon lange keinen Spaß mehr.

Sie freute sich auf das Meer, auf das glitzernde Wasser, das tiefe Blau des Himmels, auf die knallroten, dickfleischigen Tomaten in den weißen Gewächshäusern und auf das überraschte Gesicht Nikos'. Und irgendwas würde ihr einfallen, wie es weiterging.

„Hallo Eleni! Vertrittst du dir ein wenig die Füße? Oder besuchst du mich?“ Eine vertraute Stimme riss sie aus ihrer Traumbilderwelt, holte sie zurück in die Flughalle. Tonis breit grinsendes Gesicht.

„Hallo“, erwiderte sie seinen Gruß, zögerte. „Ich ... ich wollte das Flugticket

hier abgeben am Gate, falls die Dame – Anastasia Kalamakis – es doch noch rechtzeitig schafft. Sie trägt ein tomatenrotes Kostüm, so rot wie die kretischen Tomaten.“

Sie lächelte schief, als sie ihm das Ticket überreichte.

„O. k., dann weiß ich Bescheid“, meinte der junge Steward.

Als sie sich umdrehte, um an ihren Arbeitsplatz zurückzukehren, rief er ihr hinterher: „Geh'n wir mal wieder einen Kaffee trinken?“

Durcheinander oder Briam – kretische Gemüsepfanne

Ein leichtes, schnelles Sommergericht für alle Gemüszustände

Zutaten

50 g Zwiebeln
200 g Auberginen
200 g Zucchinis
200 g Kartoffeln
200 g Paprika
200 g Flaschtomaten
100 g Kirschtomaten
80 g Olivenöl
Steinsalz, Knoblauch,
Thymian, Oregano, Pfeffer

200 g Fetakäse
Schwarzkümmel

Zubereitung

Alle Zutaten in gleichmäßig große Stücke schneiden, ölen, würzen und in eine Auflaufform füllen und bei 180° C 45 Minuten backen.

Dann den grob geriebenen Fetakäse über das Briam verteilen und Schwarzkümmel aus der Mühle darüberstreuen.

Tipp

Eine gute Musik einlegen und nicht nur mit einem korrespondierenden Getränk auf der Terrasse verspeisen, sondern auch mit einem ebenso tröstlichen Freund oder Freundin an der Seite.

Nächtlicher Aufstand

Von Gabriele Georgi

Kein Mondstrahl drang durch die Wolken. Nur das orangegelbe Licht der neuen Straßenlaternen schien trüb auf buckelige Fußwege. Darüber legte sich noch das Schattengeflecht der Zäune, sodass Elfriede und Albrecht alle Mühe hatten, voranzukommen. Erst als sie stolperte, hakte sie sich bei ihm ein. Eng aneinander geschmiegt vertrauten sie nach über [“]dreißig Ehejahren, ohne Worte, auf Schutz und Stütze bei den holprigen Stellen.

An ihrer Haustür angekommen kreiste Albrecht zittrig mit dem Schlüssel um das Türschloss. Elfriede tätschelte kurz seine Schulter. „Hast du Tomaten auf den Augen, Bertilein, jetzt mach’ mal, mir ist kalt!“, maulte sie und hoppelte von einem Fuß auf den anderen. Nervensäge, dachte er, schloss die Tür auf und machte das Flurlicht an.

Er drehte sich zu ihr um: „Nee, meine Liebe, ich habe keine auf den Augen! Hier, ich habe dir Tomaten mitgebracht!“ Er kramte in seinen Manteltaschen und drückte ihr nacheinander mehrere tiefrote Tomaten in die Arme, die sie vor ihrer Brust gekreuzt hatte. „Jetzt schau nicht so vorwurfsvoll. Die Damen aus der Bücherei haben mich nach der Lesung der Tomaten-Geschichten regelrecht gedrängt, von diesen ‚Liebesäpfeln‘, wie sie sie nannten, mitzunehmen. Also habe ich welche eingesteckt, als du mit Frau Meuler geredet hast. Nur für dich, um dich zu überraschen.“

Sie rannte an ihm vorbei zur Küche und ließ das Gemüse auf den Tisch kullern. Dann zog sie ihre Jacke aus und hängte sie an den Haken im Flur, wo Albrecht noch immer stand und sie düster ansah: „Wie wäre es mit einem ‚Danke‘?“

„Aber, Bertilein, ja doch, schön, danke. Aber sag’ mal, wie war die Lesung für dich? Hat sie dir gefallen? Ich fand es toll, wie viele verschiedene Geschichten mit Tomaten den Autorinnen eingefallen sind. Also ich hätte keine einzige Idee gehabt! Und du?“

Sie zupfte ihn am Ohrläppchen. „Na, Bengelchen, isst du denn jetzt endlich einmal Tomatensalat mit mir?“ Ohne sie anzusehen, ging er zum Kühlschrank in die Küche.

„Darauf brauch’ ich erst mal ein Bier!“, quälte er sich zu einer Antwort.