

Semikolon;



Jedes Jahr irgendwann vor Weihnachten



Meine Mutter saß vor dem Fenster und schaute auf die Straße. Vor sich wie jedes Jahr in der Zeit kurz vor Weihnachten ein schweres Waffeleisen. Links von ihr eine Schüssel mit flüssigem Teig und ein mittelgroßer Schöpflöffel. Rechts von ihr ein umgedrehter Bratrost aus dem Elektroherd zur Ablage der fertig gerollten Neujährchen. Weiter rechts eine hohe und geräumige Teedose zur Lagerung. Die Teedose war mit den Jahren verbeult und zeigte rundherum auf dunklem Grund mit asiatischen Motiven einen stolzen Seereiherr im Schilf, ein ständiger Begleiter in den Vorweihnachtstagen, dessen ruhiger und stiller Blick auf den immer wieder gleichen Handgriffen der Mutter ruhte: die sorgfältig gerollten Waffeln ablegen - neuen Teig auf die untere Backplatte legen - das Waffeleisen schließen - nach 15 Sekunden das Waffeleisen öffnen - mit einer langen und spitzen Nadel die fertige Waffel entfernen und vor der Schüssel ablegen - neuen Teig in das Waffeleisen geben - die etwas abgekühlte Waffel rollen und in der Dose verstauen - usw. Die immer gleichen Handlungen hatten die immer gleiche Würde und ungern ließ sich meine Mutter bei dieser Arbeit stören oder ließ sich gar unterbrechen. Der hellbraune und irgendwie ausdruckslose Teig wandelte sich zwischen den alten Waffeleisen zu einer hauchdünnen, knusprigen und vor allem teebraunen Waffel, die wir an den folgenden Weihnachtstagen in den nachmittäglichen Tee- und Kaffeerunden zerbrechen und mit frisch geschlagener Sahne essen würden. Genauer gesagt: Wir schaufelten gierig mit den Waffelstücken die Sahne in unseren Mund und genossen das krachende Zerbrechen und Knuspern der Waffel durch die weiche Sahne hindurch.

Während des Backens roch die ganze Wohnung nach einem Gemisch von Anis und Zimt und Spuren von Kreuzkümmel und Vanille. Das Neujährchen war etwas Kostbares. Das galt vor allem für die Süße. Das ganze Jahr über gab es im Tee weißen großen Kluntje, große Kandisbrocken, die mit dumpfem Schlag in die feinen Teetassen gelegt für zwei oder drei Tassen Tee reichten. In der Adventszeit gab es den vornehmen braunen Kandiszucker, der in die Tassen rieselte wie feine bräunliche Kristalle und den heißen Tee mit einem wohligen Knistern begrüßte. Der braune Kandiszucker war auch eine Zutat für die Waffeln. Ich hielt diesen Zucker verantwortlich für die klare Prägung der Waffeln. Das Waffeleisen war alt und sein einfaches ostfriesisches Pragemuster strahlte alltägliche Verlässlichkeit aus. Andere Waffeleisen beanspruchten Besonderheit und drängelten sich mit dem Stadtwappen meiner Heimatstadt in die adventliche Aufmerksamkeit, was mir vorlaut und unangemessen vorkam. Das einfache Muster schien mir gerade recht für Waffeln, die im Dunkel einer verbeulten Blechdose auf ihr Ende warteten. Einige der Waffen wurden abgezählt zu acht oder zehn Stück in durchsichtigen Plastiktütchen an die Nachbarn verschenkt. So saß meine Mutter jedes Jahr auf demselben Platz vor dem Fenster und sorgte für die Waffeln, ohne die das Weihnachtsfest unmöglich gefeiert werden konnte. Warum das so war? Darüber wurde nicht gesprochen, aber jeder ging davon aus.

Joachim Hake