

Kohlinarische Spezialitäten

Vergleichbar mit einem Hamster sorgte Mutter schon rechtzeitig für den langen, damals noch strengen Winter. Gehamstert wurde in beiden Kellerräumen, wobei der eine als Vorratsraum und der andere als Kohlenkeller diente. Wenn es an der Zeit war den dunklen Keller mit Kohle aufzufüllen, bestellte Mutter beim Fuhrmann Lauschner. Durch Vaters Tätigkeit als Bergmann auf der Zeche, standen ihm Hundert Zentner im Jahr zu, was ungefähr fünf Wagen ausmachte. Eine Ladung Steinkohle von zwanzig, höchstens dreißig Zentnern wurde durch Eintragung auf einer Kohlenkarte bestätigt; so auch ein Wagen Abfallholz zum Anzünden. Mutti, die es sich nicht nehmen ließ, ihren Mann mit schweißtreibenden Fleiß zu überraschen, schippte den riesigen Kohlenberg ganz alleine ein. Manchmal half ich ihr, indem ich mit einer kleinen Schaufel zwei Zinkeimer füllte. Steinkohle konnte ich als Kind überhaupt nicht leiden, zum einen weil sie viel zu staubig war und zum anderen deshalb, weil sie sich in den lehmigen Boden hineinbohrte. Für mich eine Strafarbeit, wenn ich nach dem Einschippen restlos jedes Stückchen aus dem Erdboden pulen musste. Später, mit der Nusskohle ging es ähnlich zu und am Einfachsten fiel das Einsammeln von Mamas Spezialität, der Eierkohle.

Welche Form die Kohle auch aufwies, schwarz war sie in jedem Fall. So auch Mutter, wenn sie endlich nach Stunden Schwerstarbeit in die Badewanne steigen konnte. Zuvor mussten allerdings noch die Steine vor dem Haus - das waren einfache Gehwegplatten- geschruppt werden, was ihrem schmerzenden Rücken meistens den Rest gab. Stolz auf ihre Leistung und den beiden randvoll gefüllten Kellerräumen machte sie des öfteren Stippvisite. Erst wenn Vaters selbstgeschreinerten Regale unter der Last der Einweckgläsern fast zusammen brachen, schätzte sie sich so richtig glücklich.

Seine Spezialität, im Fass eingestampfter Winterkohl, außerdem als Salzbohnen eingelegte Stangenbohnen, waren immer vorrätig. Von einem wahrhaft lukullischen Gericht mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln kann ich heute noch schwärmen. Wenn dagegen Einkellerungsäpfel zusammen mit ebenso eingekellerten Kartoffeln auf dem Speiseplan standen, hielt Vater meistens eine himmlische Ausrede parat, wie zum Beispiel vor Müdigkeit dem irdischen Dasein für zwei Stündchen entrinnen zu müssen. Weckgläser, gefüllt mit Obst aus Omas Garten zierten aneinandergereiht millimetergenau das Regal. Bisweilen erweckten die Gläser wirklich den Eindruck von Ziergegenständen, da Mutter sie staubwedelnd unter Verschluss hielt. Aber zum Glück nur so lange, bis kontrastreich Kirschen mit Stachelbeeren den Sonntags-Tortenboden schmückten. Pflaumen, Birnen und Äpfel bekamen ihre Chance auf Freilassung zum Nachtsch, was aber auch nicht zur Tagesordnung gehörte.

Eingelegte Kürbisse, die von mir aus hätten Wurzeln schlagen können, stellte sie mir zuwider ständig vor. Obwohl ich vom säuerlichen Geruch schon eine Gänsehaut bekam, ging sie sparsam mit den Obstgläsern um. Vater schätzte Kürbisse als Beilage, ich dagegen Erbsen mit Möhren. Vieles was der Garten hergab wurde eingemacht, ohne dass die viele Arbeit etwas ausmachte.