

Leseprobe aus:



ISBN: 978-3-499-00786-6

Mehr Informationen zum Buch finden Sie auf
www.rowohlt.de.

Dietmar Bittrich, Jahrgang 1958, lebt in Hamburg. Er gewann den Hamburger Satirikerpreis und den Preis des Hamburger Senats. Im Rowohlt Taschenbuch Verlag erschienen von ihm u.a. der Bestseller «Alle Orte, die man knicken kann». Seit 2012 gibt er die erfolgreiche Weihnachtsanthologie mit Geschichten rund um die bucklige Verwandtschaft heraus.

Dietmar Bittrich (Hg.)

Morgen, Helga, wird's was geben

*Endlich wieder Weihnachten mit der
buckligen Verwandtschaft*

Rowohlt Taschenbuch Verlag

Originalausgabe

Veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuch Verlag, Hamburg,

November 2021

Copyright © 2021 by Rowohlt Verlag GmbH, Hamburg

Covergestaltung zero-media.net, München

Coverabbildung Patrick Wirbeleit

Satz aus der Adriane Text

bei Pinkuin Satz und Datentechnik, Berlin

Druck und Bindung CPI books GmbH, Leck, Germany

ISBN 978-3-499-00786-6

Die Rowohlt Verlage haben sich zu einer nachhaltigen
Buchproduktion verpflichtet. Gemeinsam mit unseren
Partnern und Lieferanten setzen wir uns für eine
klimaneutrale Buchproduktion ein, die den Erwerb von
Klimazertifikaten zur Kompensation des CO₂-Ausstoßes
einschließt.

www.klimaneutralerverlag.de



Für die lieben Kollegen

5

16. Dezember, 14 Uhr. Nicht mal mehr eine Woche. Ich sollte mich freuen. Meine Wohnung ist mit Schwibbogen, Adventskalender und Kranz dekoriert, ich habe alle Geschenke für meine Familie zusammen und jede Verabredung bis zum zweiten Feiertag durchgeplant.

Doch in meinem Hinterkopf nagt etwas. Eigentlich wollte ich schon längst Geschenke für meine 19 Kollegen fertig gemacht haben. Die vergangenen Monate waren anstrengend. Alle haben sich reingehängt, und es hat gut funktioniert. Und obwohl ich das schon im Oktober wusste, habe ich bis jetzt nicht einen Zentimeter Geschenk für sie.

Ich überlege. Es muss schnell gehen, darf aber nicht zu teuer sein. Motto: Die Geste zählt. Eine Ladung Süßigkeiten? Zu einfallslos. Alkohol? Noch einfallsloser und dazu auch noch kostspielig, wenn er halbwegs gut sein soll.

Und wenn ich Kekse backe? Mein Todesurteil. Und das meiner Kollegen. Andererseits ist es persönlich, geht nicht zu sehr ins Geld und ist schnell erledigt.

Also 19 Tüten selbstgebackene Kekse. Die stecke ich in Versandboxen und schicke sie als Überraschung zu den Leuten nach Hause. Grußkarte dazu, fertig. Klingt nach einem Plan. Welche Kekse? Mürbeteigplätzchen und Cookies. Gehen immer. Wie viele? Um eine Tüte glaubwürdig vollzukriegen, sollten es mindestens zehn Kekse sein. Macht insgesamt 190. Auf

ein Blech passen zehn Cookies bis zwanzig Mürbeteig-Sterne (teils mit abgeknickter Ecke). In Summe etwa zwölfteinhalf Bleche.

Spätestens bis zum 19. um 12 Uhr müssen die Sachen bei der Post abgegeben sein, wenn sie bis Heiligabend ankommen sollen. Ich habe 72 Stunden. Auf geht's.

6

Tag 1, 16 Uhr. Noch 68 Stunden bis zur Abgabe

Einkaufen. Mit den Versandboxen fange ich an. Mit 19 zusammengefalteten Pappteilen unterm Arm komme ich nach einer halben Stunde aus der Postfiliale. Warum nur wollen alle was verschicken? Minus 31,35 Euro. Geht gut los. Dafür ist viel Platz in den schuhkartongroßen Boxen. Sogar ein bisschen zu viel. Mit was kriege ich die gefüllt, damit die Kekstüten nicht so verloren aussehen? Mir wird was einfallen.

In den Schreibwarenladen, Grußkarten besorgen. Eines der Dinge, die gnadenlos überbewertet werden. Schaut die jemals einer länger an, als er braucht, um die drei handgekritzelten Worte zu entziffern? Und in schön oder originell gibt's die auch nicht. Dafür 1,60 Euro pro Stück. Aber schöne Cellophantüten mit Sternchen haben sie. Und Kordeln zum Verschließen. Und bunte Stifte. Macht alles in allem 53,63 Euro. Gute 85 Euro sind schon weg. Egal, ich ziehe das jetzt durch.

Nächster Halt Supermarkt. Wozu kaufen plötzlich alle fertigen Zuckerguss? Ich stehe vor dem abgegrastem Backwarenregal. All die Muttis, Omis, Foodblogger rühren das Zeug doch immer selbst an? Ich könnte das auch selbst machen. Eiweiß, Puderzucker, bisschen rühren ... Aber nee, das hier ist jetzt nicht der richtige Zeitpunkt für Experimente.

Geht wirklich nur Eiweiß? Oder taugt Fondant als Alternative? Diese klebrige Zuckerdecke, die das windelweiche, ge-

schmacksneutrale Innenleben von Motto-Torten zusammenhält und Grundlage ist für kitschige Verzierungen?

Mirror Glaze, zu Deutsch Spiegelglasur! Funktioniert wie Fondant, ist aber ganz neu, ganz heiß. Über eine glatte Kuchenoberfläche gegossen, ergibt sich ein Spiegeleffekt! Warum soll das nicht auch bei Keksen klappen? Die sind auch glatt! 9,99 Euro? Für einen Guss? Aber der wird mir das Leben retten. Und das der Kollegen für immer verändern.

Weiter durchs Regal. Es gibt Gold- und Silberspray! Und gold- und silberfarbene Zuckersterne. 4,99 Euro pro Packung. Pfeew. Wie viele E-Stoffe da wohl drin sind? Aber ich will das ja nicht essen. Ist für die Kollegen. Hauptsache, es glitzert. Ich nehme vier Tüten.

Dazu bunte Perlen, Schokolade, Nusskrokant und Schokosplits. Ab zur Kasse. 38 Euro. Vielleicht wäre eine Runde Sekt für alle doch besser gewesen. Aber das hier ist viel persönlicher.

Tag 1, 20 Uhr. Noch 64 Stunden

Nach einem ausgiebigen Kaffeeeklatsch mit mir selbst fange ich an. Die Cookies zuerst. Da ich kein altbewährtes Rezept meiner Uroma zur Hand habe, gucke ich jedes Mal neu im Internet. Auf welchem Foto sehen die denn heute am besten aus ... Hab was. Ich rühre Eier, Butter, Zucker zusammen. Mehl *sieben*? Habe ich noch nie verstanden. Dann kommen Backpulver, Kakaopulver und ganz viel gehackte Schokolade dazu. Skeptisch lasse ich den fertigen Teig vom Löffel in die Schüssel platschen. Sieht ein bisschen flüssig aus. Aber wird ja noch gebacken.

Als ich zehn Minuten später das Blech aus dem Ofen hole, ahne ich nichts Gutes. Es sind Flatschen geworden. Sehr gold-

braune Flatschen. Besser in Ruhe auskühlen lassen. Manchmal gibt sich das ja noch.

8

Lukas, mein jüngerer Bruder, mit dem ich zusammenwohne, kommt in die Küche, greift sich einen. «Die schmecken aber komisch.» Mit verzogenem Mund beäugt er den Trockenbau. «Da ist so was Raues drin.» Ich beiße ab. Was Raues? Stimmt. Es schmeckt dumpf-bitter. «Wie viel Backpulver hast du da reingehauen?» Luki kocht gerne. Er hat deutlich mehr Ahnung als ich. Auch vom Backen. Bedächtig scannt er die Arbeitsplatte. «So viel, wie im Rezept steht», sage ich trotzig.

«Und wie viel steht im Rezept?» Er greift sich die Backpulverpackung und hält sie mir mit spitzen Fingern unter die Nase. «Diese hier ist leer.» Ich schaue nach. Oh. Ein Teelöffel hätte gereicht. Dann habe ich die vierfache Menge drin.

«Gut, was mache ich jetzt?» Das ist doch alles Kacke. «Trotzdem verschenken», sagt er und legt seinen angeknabberten Cookie auf den Tisch.

«Du magst ihn nicht aufessen, aber für die Kollegen ist es gut genug?», pampe ich. «Ich mache neue. Aber du musst mir helfen!» Mit den größtmöglichen Kulleraugen, die man mit Mandelaugen formen kann, schaue ich ihn an.

«Aber nur kurz», gibt er nach. «Und nicht jetzt. Du hast die erste Ladung Schokolade verhaufen. Also musst du eh noch mal einkaufen gehen. Und das wohl morgen.»

Er hat recht. Ist das alles nervig.

Tag 2, 8 Uhr. Noch 52 Stunden

Mit neuem Cookie-Rezept stehe ich beim Discounter. Ich sollte versuchen, etwas besser aufs Geld zu achten. Für die neuen Cookies brauche ich Lebkuchengewürz. Aber hier ist Ebbe. Gar nichts. Wenn das so weitergeht, habe ich am Ende

nur Versandkartons mit Grußkarten. Und die Deko für den restlichen Platz in den Boxen fehlt auch noch!

Okay, neuer Plan: Ich werde den Supermarkt wechseln und dann noch mal in den Schreibwarenladen und Füllmaterial kaufen. Am besten Watte. Nimmt viel Platz weg und geht als Winterlandschaft durch.

Ein letzter Blick durch den Discounter. Sollte ich zur Sicherheit ein paar fertige Süßigkeiten kaufen? Ja, sollte ich. Mit schnellen Griffen lade ich diverse Pralinen in den Wagen. Kleiner Schock beim Bezahlen. 69,81 Euro. Aber weiter geht's!

Etwas später im Schreibwarenladen. Warum haben die denn keine Watte? Das ist ein billiges Massenprodukt, Herrgott. Immerhin haben sie Luftschlangen. Und Konfetti. Und Lametta. Und kleine Silbersterne. Das knall ich alles mit in die Boxen. Man weiß bei den meisten Anlässen ja erst, was man feiert, wenn man die entsprechende Deko sieht. Das Watte-Thema muss ich vorübergehend aufschieben. Zur Kasse. Weitere 20 Euro wechseln den Besitzer.

Und jetzt schnell in den Supermarkt. Ich habe noch eine halbe Stunde, dann muss ich im Büro sein. Entschlossen marschiere ich durch die Regale. Kein Lebkuchengewürz, kein Lebkuchengewürz, kein Lebkuchengewürz. Wo ist das blöde Lebkuchengewürz? Ich laufe das Regal zurück, kneife die Augen zusammen. Was ist los hier? Von wegen «Einmal hin, alles drin». Nix ist drin. Ich schiebe den Wagen weiter. Meine Winterjacke wird immer schwerer und presst den Pullover an meinen verschwitzten Rücken.

Watte ist auch nicht in Sicht. Was könnte man als charmante Winterfüllung nutzen? Zeitungen? Sind nicht weiß genug. Haushaltsrolle? Zu grob. Klopapier! Aaah, Klopapier, Klopapier, Klopapier. Ich schiebe schneller. Eine Kurve noch

und dann, ha, Klopapier! Sogar mit hellblauem Eiskristall-Print! «Frischer Winterduft». Ach herrje. Die armen Kollegen. Aber vielleicht lieben sie das? Her damit!

10 Ich reihe mich in die Kassenschlange ein. Mein Pulli pappt an den Armen. Dieses Gerenne hin und her schafft mich. Habe ich jetzt wirklich alles zusammen? Ein Blick in den Einkaufswagen. Und wenn die nächsten Cookies auch nichts werden? Und die Spiegelplätzchen nicht schmecken? Ich kaue auf meiner Unterlippe, drehe das Klopapier von einer zur anderen Seite. Was wäre, wenn ich Makronen mache? Die kann ich! Und es gibt alle Zutaten. Und ich kann Zimt-Salzbrezel! Dafür gibt's auch alles. Das wären zwei sichere Alternativen. Ich straffe meine Schultern. Noch einmal zusammenreißen. Den Wagen wenden, zurück zu den Backwaren. Kokosraspeln und Oblaten. Salzbrezel. Und Eier. Schokolade für die Cookies (fast vergessen), Marzipan (wofür auch immer). Dann Kasse. 17 Euro. Mit drei Tüten hechele ich im Laufschrift aus dem Laden.

Tag 2, 19 Uhr. Noch 41 Stunden

Als Luki nach Hause kommt, krempelt er sofort die Ärmel hoch. Souverän verrührt er Mehl, Zucker, Butter, Eier und Zitronenabrieb in einer großen Schüssel. Liebe! Ich haue die Zutaten für die Lebkuchen-Cookies ohne Lebkuchengewürz zusammen. Und siehe da, das Ergebnis ist phantastisch! Der Teig ist so fest, dass sich daraus eine Eiskugel mit feinen Rillen formen ließe. Und schmecken tut er auch. Kräftig schokoladig, nicht zu süß. Geht doch. Auch ohne Gewürz, pah! Ich sichere mir eine kleine Schüssel Rohmasse als Nervennahrung.

Luki sticht in Windeseile Sterne und Tannenbäume aus, abwechselnd wandern Plätzchen und Cookies in den Ofen und kommen perfekt gebräunt wieder raus. «Willst du die anderen

Sachen überhaupt noch machen?», fragt er, als das vierte Blech im Ofen ist. Es ist längst nach zehn. «Ja, jetzt sind die Sachen eh da. Und dann habe ich mehr Auswahl.» Er nickt und sticht stoisch weiter Plätzchen aus.

Derweil mixe ich die Salzbrezel mit Eiweiß und Zimt-Zucker-Mischung. Backen, fertig. Nun die Makronen. Vorsichtig die wolkige Eiweißmasse unter das zarte Zucker-Kokosraspelmisch-Gemisch heben und ab in den Ofen. Bald bildet sich eine feine Kruste auf den kleinen Häufchen. Perfekt! Und schon 23 Uhr. Zeit für eine kurze Pause und vier Makronen. «Willst du heute auch noch verzieren?», fragt Luki, als er das letzte Blech Plätzchen in den Ofen schiebt. «Jap, muss ich.» Sonst geht mein Boxen-Packen-Post-Plan nicht auf. Aber Luki hat Feierabend. Also rühre ich den Spiegelguss alleine an. Der braucht laut Packungsangabe 20 Minuten, um sich vom Status *schnoddrig* zum Status *zäh* zu verwandeln. Na dann.

11

Tag 2, 23:30 Uhr. Noch 36,5 Stunden

Während ich auf den Guss warte, ersinne ich die ersten aufrichtigen Grüße zum Fest. Nach fünf Karten ist die Kreativität allerdings erschöpft. Salbungsvolle Worte sind Schwerstarbeit um diese Zeit.

Der Guss braucht noch. Zeit für eine Plätzchenverkostung. Parallel pinsele ich geschmolzene Schokolade auf die ersten teigigen Tannenbäume, auch auf Daumen und Zeigefinger. Dann Einsatz für das Glitzerspray! Pfif, pfif. Sieht gut aus!

Nun der Spiegelguss. Mit einer Gabel pieke ich in die zähflüssige Masse. Erinnert an das flutschige Gel, mit dem man als Kind spielen durfte. Damals war es neongrün. Jetzt ist es durchsichtig. Vorsichtig streiche ich es mit einem Teelöffel auf das erste Plätzchen. Nicht wegrutschen! Ich nehme die Gabel.

Es glibbert trotzdem an den Seiten runter. Gut, dann wird das halt ein Hauch von Spiegel.

12

Jetzt aber das große Finale! Perlen, Schokosplits, Nusskrokant, Sternchen, Glitzerspray, alles rauf. Pam, boom, bang! Fetzt. Guuut, ein bisschen krumm und schief, aber wessen Kekse sehen schon aus wie im Backbuch? Mein Guss und die Schokosplits lassen sich in ihren Möglichkeiten nicht einschränken, die sind Freigeister, so wie ich.

Aber irgendwas stimmt nicht. Der Glitzerstaub geht unter im Glibberguss. Und spiegeln tut da auch nichts. Vorsichtigsche ich mit dem Zeigefinger auf einen verzierten Keks. Noch immer schleimig zäh. Mutig beiße ich hinein und kriege den Mund nicht richtig zu. Der ganze Keks ist aufgeweicht! Bis vor zehn Minuten war er knusprig! Jetzt ist er zäh wie nasse Pappe. Haaaaaargh! Plätzchen mit Guss sind doch immer das Highlight. Auf die habe ich alles Pam, Boom, Bang verteilt. Das kann ich nicht wieder abkratzen! Oder doch? Nein, Schluss für heute. Es ist 1 Uhr. Drei Makronen zur Kompensation. Dann lasse ich alles stehen und liegen und gehe ins Bett.

Tag 3, 5 Uhr. Noch 31 Stunden

Meine Augen brennen, und in den Schläfen pocht ein dumpfer Schmerz. Ich will nicht mehr. Nichts mehr. Mit schweren Schritten schleppe ich mich in die Küche. Im Tageslicht sieht es noch chaotischer aus als in der Nacht. Backzutaten, Schüsseln, Töpfe, die Bleche mit den Keksen.

«Wow», sagt Luki. «Bist du denn jetzt fertig?»

Ich schüttele den Kopf. Ich habe keine fertigen Kekstüten und kaum gute Plätzchen. Ich habe nicht mal die Hälfte der Grußkarten geschrieben und nicht eine einzige Box befüllt.

Luki schaut mich so traurig an, wie ich mich fühle. «Was

hältst du davon, wenn ich die Küche aufräume?» Meine Augen funkeln heller als das Glitzerspray. «Aber du musst mir versprechen, nächstes Jahr keine Kekse für Kollegen zu backen.» Darauf drei Makronen.

Tag 3, 15:30 Uhr. Noch 20,5 Stunden

Nach dem Feierabend spurte ich im Stehschritt von der U-Bahn-Station nach Hause. Dort falte ich alle Boxen zusammen und reihe sie links und rechts wie zu einer Straße durchs Zimmer auf. So kann ich sie demokratisch zu gleichen Teilen befüllen. Der Befüllungsplan sieht so aus: ein paar Lagen gefaltetes Klopapier als federnde Schneedecke am Boden. In diesen Lagen kann ich die Pralinen verstecken. Dann kommen Luftschlangen und Konfetti, darauf wiederum die Kekse. Danach wieder ein paar Lagen Klopapier, das wie eine zarte zweite Schneedecke auf den Süßigkeiten liegt. Und darauf dann die Karte. Gut.

13

Ich öffne die erste Packung Klopapier. Boah! Ein süßliches chemisches Aroma verbreitet sich im Zimmer. Das soll «frischer Winterduft» sein? Darin kann ich unmöglich die Kekse pampfern. Das muss erst auslüften. Ich nehme alle acht Rollen aus der Packung, lockere die Enden und rolle sie ab. Quer über den Boden, übers Bett, übers Sofa, über den Kleiderständer. Sieht aus wie Tagliatelle beim Trocknen. Aber das muss jetzt so, damit es nicht knittert. Sonst ist es keine frisch gefallene Schneedecke mehr. Das erkläre ich Lukas, der ins Zimmer kommt. «Lari», sagt er. «Du hast Probleme.» Stimmt, ja, habe ich, sind aber bald behoben. Nur noch ein bisschen ausdünsten lassen.

In der Zwischenzeit fülle ich die Kekse in Tüten. Bändchen drum, Schleifchen dran, fertig. Von den zähen Spiegelplätz-

chen landen nur jeweils zwei in den Paketen. Ist jetzt so. Werden trotzdem voll. Danach schreibe ich die Grußkarten zu Ende. Eine Stunde später sind auch die fertig. Zurück zur anderen Baustelle. Das Klopapier dünstet weiterhin unfrischen Chemiemief aus. Weiter warten. Maaaaann.

Tag 3, 20 Uhr. Noch 16 Stunden

Dieses Klopapier will und will einfach nicht nach nichts riechen! Aber ich muss hier jetzt wirklich, wirklich fertig werden. Ich nehme die ersten beiden Bahnen Papier und setze mich auf den Boden vor die Boxen. Jetzt schön vorsichtig zusammenlegen ... Argh! Warum geht das nicht? Ich verheddere mich in den Lagen. Wütend zerre ich daran. Dann prügele ich es eben in die Pappkartons. Gibt's halt keine Schneedecke, sondern einen Sturm als Zeichen des Klimawandels. Anschließend feuere ich die Pralinen und die Deko hinterher. Mir. Ist. Total. Egal. Wie. Das. Jetzt. Ausieht. Ich will, dass das fertig wird. Nicht später, nicht in der Nacht, nicht morgen. Jetzt! Pralinen landen unsanft auf Luftschlangen, Konfetti fliegt kreuz und quer daneben. Nimm das und das ... Zehn Minuten dauert die Explosion, dann bin ich fertig. Und die Boxen sind es auch. Fertig dekoriert. Halleluja! Das war bitter nötig.

Mit etwas mehr Gelassenheit verteile ich die Kekstüten. Jetzt die abschließende Schicht Klopapier. Soll ich noch mal die «Schneedecke» probieren? Behutsam falte ich einen Strang Wintermuff in seitlich verschobenen Lamellen zusammen. Aaaaah, geht doch! Weiter mit der nächsten Box. Läuft, läuft, läuft. Jetzt nur nicht lockerlassen, immer weiter falten und legen. Karten drauf, Deckel zu, Adressen geschrieben.

Als ich den letzten fertigen Karton betrachte, durchströmt mich ein warmes, glückseliges Gefühl. Obwohl es eigentlich

kleine Geschenk sind, wirken sie prächtig. Jede Box ist bis oben hin gefüllt, farbenfroh, glitzert an jeder Ecke und hat etwas Feierliches. Oder sehe nur ich das so, weil das Ende absehbar ist? Letzter Deckel drauf, fertig.

Zeit für eine Flasche Wein und trockene Cookies.

Tag 4, 10 Uhr. Noch zwei Stunden

15

Langsam schleppe ich mich und die 19 Boxen in vier XXL-Tragetüten zur Postfiliale. Endlich diesen Ballast loswerden. Aber vorher anstehen. Ich trete von einem Fuß auf den anderen. Können die sich ein bisschen beeilen?

Um 10:30 Uhr bin ich dran. «Da fehlen nur noch die Paketscheine», erklärt der Mann am Schalter.

«Ich hab doch die Adressen auf die Kartons geschrieben!»

«Das ist nicht dasselbe. Gehen Sie dahinten an den Tisch und machen Sie die in Ruhe fertig.»

Ich nicke schwach. Um mich aufzuregen, bin ich zu mürbe. Es soll einfach nur aufhören. Apathisch krakele ich die Adressen auf die Scheine, dann stelle ich mich wieder in die Schlange. 11:10 Uhr. Es dauert weitere 20 Minuten, dann bin ich wieder dran. «Mit oder ohne Versicherung?» – «Ohne.» – «Macht dann 72 Euro.» Wortlos halte ich die EC-Karte gegen das Lesegerät.

Um 11:40 Uhr verlasse ich den Laden. Die kalte Dezemberluft strömt in Kopf und Lunge. Jetzt erst spüre ich, in was für einem Tunnel ich war. Wie verspannt mein Nacken ist.

Ich überschlage kurz. Insgesamt 300 Euro habe ich ausgegeben, 15 Euro pro Person. Passt schon. Und ich habe die Nase gestrichen voll. Von Keksen. Von Spiegeln. Von Klopapier.

3. Februar. Meinen Schwibbogen und den anderen Kram habe

ich schon vor Wochen in den Keller geräumt. Ich mache gerade den Abwasch vom gestrigen Abend. (Lukas hat gekocht.)

Da klingelt es. Ein Paketbote. In seiner Hand eine Weihnachtsbox. «Die Adresse hat nicht gestimmt», sagt er. Ich nicke stumm, unterschreibe und lasse langsam die Tür hinter mir ins Schloss fallen.

16 *Ein Geschenk fürs kommende Fest habe ich dann ja schon.*