

AngusochsentARTAR ein Rezept von MARLIESE HEINZMANN

Meine Großeltern kommen aus der Gärtnerstadt Bamberg. Diese Bamberger Gärtner haben sich eine alte Sprache erhalten. Neudeutsch ein Soziolekt. Diese Sprache kommt aus dem Gotischen und dem Slawischen. Speziell von den Wenden, wo immer das gewesen sein mag, aber wenn ich mal in Bamberg auf den Gemüsemarkt stehe und ratsch mit einer „Hökn“, also einer Marktfrau, dann treffe ich genau diese Sprache und erinnere mich gerne an mein Großelternhaus. Meine Großmutter sagte immer zu mir „mei Mokela“, ein Kosename; das alle Enkelkinder bekamen, besonders die lieben Kleinen. Mokela heißt übersetzt Kälbchen. Natürlich hießen mein Sohn und meine Tochter dann auch „mei Mokela“, wenn sie lieb und brav waren und nicht gerade etwas angestellt hatten..

Aber jetzt geht's weiter, meine ersten Mokela sind da. Welch Freude, die ersten Kälbchen sind seit 4. Januar geboren. Immer damit ist Aufregung und Nerven wie Drahtseile angesagt. Denn nicht jede Kuh sagt rechtzeitig bescheid, wie und wo sie ihr „Mokela“ bekommt. Viele Damen in meinem Stall meinen auch, dass ich überhaupt nichts im Stall verloren hätte, wenn sie gerade, mit voller Anstrengung; ihr Mokela herauspressen. Hilfe ist da von uns nicht erwünscht, sondern ein geduldiges Warten, Hoffen und Bangen. Eigentlich benötigen wir manchmal Hilfe, Trost oder psychologische Ratschläge, wie „des wert scho, raus muss es allerweil“ wäre da nicht schlecht. Oh Gott, kommt es mit den Vorderfüßen und dem Kopf zuerst, oder mit dem Hinterfüßen, ist der Kopf zu groß oder bleibt es stecken, weil ein Stierlein ein großes Köpflein haben muss. Oder ist die Kuh mit reichlich Hüftgold ausgestattet und alles ist eng, und es geht gar nix mehr. Nach der glücklichen Geburt, kommen wieder Fragen, atmet es, hat es Fruchtwasser geschluckt, ist alles dran, was da hingehört, kann es stehen, laufen, saufen, und endlich, es steht und sucht, sucht nach dem großen Ding mit den vier Zitzen, und dann hört man ein Schmatzen und des Schwanzelr von dem Mokela wirbelt durch die Luft. Geschafft. Naja, das wäre jetzt der normale Wahnsinn dieses Vorgangs, aber leider ist das nicht immer so, aber dafür ist kein Platz auf diesem Blatt.

Als Belohnung für die gelungene Geburt trinkt der Bauer sein Weißbier am Abend und freut sich wenn noch was leckeres auf dem Tisch steht, wie das schnell bereitete Tartar, das sein Mokela, mit den zwei Beinen, in der Zwischenzeit zubereitet hat.

Tartar

Ca. 600 g Lende oder Filet durch den Fleischwolf treiben. Vielleicht auch zweimal.
3 Eßl. Cornicons feingehackt, 3 Eßl. Charlotten fein gehackt, 3 Eßl. Kapern feingehackt, 3 Eßl. Olivenöl, etwas Ketchup, Dijonsenf, 4 Eigelb, Salz und Pfeffer, wer es mag kann mit Tabasco oder Chili würzen, alles ausprobieren.

Das Eigelb mit Senf und Olivenöl, Ketchup schaumig schlagen und dann die restlichen Zutaten begeben, abschmecken.

Zum Tartar gibt es Bauernbrot oder gerösteten Toast, fürs Auge ein halbes Gürkchen und eine Sardelle, fertig. Dazu ein kräftiges Bioland-Weißbier aus Mühldorf am Inn. Prost.

Spät in der Nacht läutet der Wecker, schlaftrunken wird abgewechselt, jeder darf mal mit dem Schlafanzug und der Taschenlampe hinunter zum Stall bei minus 10 Grad Kälte, und darf nachschauen, wie weit die holde Mutter ist. Am liebsten hätte ich einen Foto dabei, wenn der Bauer in seinem kariertem Flanellschlafanzug und den Gummistiefeln mit dem Mokela ringt, das gerade auf die Welt kommen will. Gute Nacht.