

Ruth Schmitt
Latwerchgedicht

*Vor iwwer fuffzig Johr, weit in de Ferne,
war aktuell des Latwerchkoche und Quetschekerne.
Domols herrschte ziemlich magere Zeite,
de Leit ehre Bedürfnisse warn recht bescheide.*

*In de erschte Nochkriegsjahre
die Oogebote uffem Nullpunkt ware.
Unn des Volk in de domolig Zeit
hatt aach net so viel Geld wie heit.*

*Do muß mer for die veele Winterwoche
en große Vorrat an Latwerich koche.
Den brauchte mer for des Mojensbrot –
un hatte mer owends Esse not,
hot mer gern un ungeneert
den aach uff die Quellkardoffele geschmeert.*

*Nummer aans bei de Ernährung
war die Latwerichverzehrung.
Der schmeckte gut un war gesund!
In erschter Linie war er aach de Grund,
dass die Vedauung funktioneerte –
mit Latwerch gabs do kaa Beschwerde!*

*Mer machte kaa Ernährungsfehler,
üwwerflüssig war de Kaloriezähler.
Mit net gar zu veel Zucker bedacht,
hot mern durch langes Koche haltbar gemacht.*

*Die Aktion, so Stufe um Stufe,
versuch ich jetzt ins Gedächtnis ze rufe:*

Is mer am me Herbsttag de Nachberschen begehnt,
hot die so ganz newebey erwähnt,
dass se gleich Quetsche roppe geht
un moje des Latwerchkoche oosteht.

Es kam aach gleich die wichtig Frag:
„Gell, zum Kerne kimmste aach!?“
Wann de hilfst, is das for mich veel wert.
Mit dem Liesje, dem Gretje un dem Marieche sin mer e schee Herd!“

Allzugern war mer dodezu bereit.
(Die Hilf beruhte jo aach uff Gejeseitigkeit...)
Ausgerüsch mit Kichemesser un frohem Gemüt,
mer owends zu de Nochberschen zieht.

Dort in de Kich, ehr liewe gute Leit,
stande vier Mischtkörb voll Quetsche bereit.
Gleich kam aaner devun uff de Disch,
mit Quetsche reif un sieß un frisch.

Dann sin die Kichemesser geflitzt,
die Frichtcher wurde all uffgeschlitzt.
Ich sage eich, das hot floreert!
Die Kern un die wormiche hot mer aussordeert,
die Gute uff die Seit geleet –
de Großvadder hot se dann dorch des Fleischmihelche gedreht.

Mit Neiigkeite un Geschichtcher vum Ort
ging die Aarwet munter fort.
Bis die vier Körb warn vollgemacht,
war vorbei die Mitternacht.

Zum Schluß gabs dann als Dankeschee
noch Quetschekuche un Muckefuck-Kaffee.
De Owend war schee, hot mer gedenkt,
die miede Schritt dann uff de Haamweg gelenkt.

Doch vor dem Dor gabs Hinnernisse noch un noch:
De Schlüssel baßt jo net meh ins Loch!
Do stand mer jetz wie de Ochs vorm Dor
un kam sich ziemlich hilflos vor.
Witzbolde ware do am Foppe,
um des Schlüsselloch mit Quetschekern zuzustoppe!

De Vadder musst mer wecke mitte in de Nacht,
der hot dann die Riehel vum Dor uffgemacht.
Mer stand halt e Zeitlang uff de dunkel Gass –
dem Iwweltäter machte das große Spaß!

Als mojens de Gickel hot gekräht,
de Quetschebrei schun unner Volldamp steht.
Damit mer net zu veel Zeit veleert,
hot de Großvadder schun seit 6 Uhr gerehrt.

De Brei kochte ordentlich un hot mächtig geblubbert –
im halwe Ort hot mer de Duft geschnuppert.
Den ganz Kessel voll, ehr liewe herzige Kinn,
musst mer bewege, bis noch die Hälf vum Quetschebrei drin.

De Großvadder eilt sich, als gings um die Wett –
aabrenne durfte de Latwerich net!
War er dann fertig, so mittags um drei,
kame als Gewerz noch Nelke un Zimt debei.

Mer füllt' ihn in Gläser un staanerne Dippe –
so langte der for die ganz Großfamiliesippe.
Heitzutag – das darf mer net vergesse –
gehört Latwerich zu de Delikatesse!

Manche junge moderne Madam
bezahlt do 1 Euro 90 for zwaahunnert Gramm.
Nor noch wenig ältere Leit
mache sich die Arwet heit,
dun klaane Portione noch selbscht zubereite:
so ännern sich immer wirrer die Zeite!