



Elisabeth

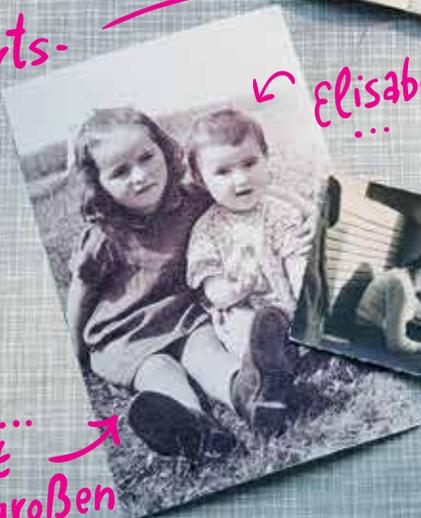
Die über
100 Jahre
alten Gläser
schenkte ihr
die Mutter



Kochbuch
in der Hauptschule



Zum
10. Geburts-
tag der
1. Schmuck
von Mama



Elisabeth
...

Diesen Klunker
gabs von der
Firmpatin



mit
der großen
Schwester

Strebern
bei der
Zugfahrt



Kirchgang nach durchtanzten Nächten

Nicht alle in Elisabeths Familie waren davon begeistert, als sie in der Vollpension zu arbeiten begann. Zwar hatte ihre Schwiegertochter die entsprechende Anzeige auf Facebook entdeckt und sie dazu ermutigt, doch die Enkeltochter war von dem Vorhaben ganz und gar nicht überzeugt. Sie war verunsichert, weil die Oma nun nicht mehr nur für sie Kuchen zaubern würde. Hätte sie dann noch ausreichend Zeit, ihr den geliebten Zucchini-Kuchen zuzubereiten? Inzwischen konnte die Enkelin aber überzeugt werden, denn die Oma bringt ihr auch nach wie vor bei jedem Besuch einen guten Kuchen mit, Vollpension hin oder her.



DER UNFALL MIT DEM SPIELZEUG

Aufgewachsen ist Elisabeth in einer Großfamilie mit sieben Geschwistern auf einem Bauernhof im Waldviertel. Die Eltern waren stolz auf den Hof, sie hatten ihn neu gebaut und über die Jahre erfolgreich bewirtschaftet. Für die Kinder war es normal, von klein auf mitzuhelfen – etwa beim Holztragen. Und diese Holzstücke waren nicht nur Heizmaterial, sie waren fast das einzige Spielzeug der Kinder. Bis auf ein Puppenservice aus Blech – das allerdings bei einem tragischen Unfall



unter die Räder kam. Als sich die Familie endlich einen Traktor leisten konnte, bog einer der älteren Brüder wild in die Hofeinfahrt ein und übersah dabei das heiß geliebte Spielzeug am Boden: ein trauriger Tag!

An ihre Schulzeit hat Elisabeth fast nur positive Erinnerungen. In der Hauptschule war sie eine richtig gute Turnerin: Die Geräte waren ihre Disziplin. Als sportliches Mädchen fuhr sie außerdem jeden Tag den Schulweg sieben Kilometer hin und sieben zurück mit dem Rad. Und das mit Genuss. Das Lernen war hingegen nicht ganz so ihres. „Meine





Lehrer meinten nur: „Sie könnte, aber sie will nicht.“, erinnert sich Elisabeth. „Und damit hatten sie wohl recht.“ Auch später lernte sie nur am Weg in die Schule im Zug – wenn neben dem Blödeln noch Zeit blieb. Und dieses Stück Lebenserfahrung gibt sie auch heute noch ihrer Enkeltochter mit: „Es muss nicht immer ein Einser sein!“

UNTERWEGS MIT DEN GROSSEN BRÜDERN

Ihre Energie hat Elisabeth lieber in andere Dinge investiert. Ins Tanzen zum Beispiel. Dank ihrer älteren Brüder, die schon ein Motorrad oder ein Auto hatten, durfte sie schon früh ausgehen. Am liebsten in Tanzlokale mit einem Wurlitzer. Die Eltern erlaubten es unter der Bedingung, dass am Sonntagmorgen der familiäre Kirchgang unter keinen Umständen versäumt wurde.



Die älteren Brüder waren allerdings nicht immer nur hilfreich. Sie sind auch schuld an Elisabeths Angst vor kleinen Nagetieren, denn sie ärgerten sie besonders gern damit, mit toten Ratten und Mäusen fröhlich vor ihrem Gesicht herumzuwedeln. Weniger Angst als vor Ratten hat Elisabeth jedenfalls vor dem Kochen. Die Basis dafür lernte sie in der Schule, Schinkenfleckerl waren ihr erstes Gericht. Das Kochbuch, das sie damals in der Schule mitgeschrieben hat, benutzt sie noch heute.

Mit sechzehn zog sie alleine nach Wien, was damals durchaus normal war, da es am Land außer bei der Raiffeisenbank oder dem Lagerhaus keine Jobs gab. In der Stadt wohnte Elisabeth erst einmal bei ihrer Tante und arbeitete als Bürokraft. Später konnte sie es sich leisten, in ein eigenes Zimmer zu ziehen, als Untermieterin bei einer Familie. Aus Bequemlichkeit ernährte sich die junge Frau dort die ersten paar Monate hauptsächlich von Wurstsemmeln. Erst als sie diese wirklich nicht mehr sehen konnte, begann sie zu kochen.



HOCHZEIT, MIT ALLEM DRUM UND DRAN

Mit zarten siebzehn lernte sie kurz darauf ihren zukünftigen Mann kennen. Hubert war acht Jahre älter, hatte ein Auto und schon einen ganz anderen Lebensstil. Gemeinsam fuhren die beiden jedes Wochenende zurück ins Waldviertel zu ihren Familien – was sie heute nicht mehr machen würde. Sie hätte

sich rückblickend lieber auf einen Lebensmittelpunkt und Freundeskreis konzentriert. Die beiden gingen auch gern aus, am liebsten in Tanzlokale. Geheiratet wurde drei Jahre später, natürlich zu Hause im Waldviertel und natürlich in der Kirche mit allem Drum und Dran. Und obwohl sie so früh – Elisabeth war zwanzig – geheiratet haben, sind die beiden immer noch zusammen. 2015 feierten Elisabeth und Hubert ihre Goldene Hochzeit. Ihr Geheimnis? Elisabeth hat sogar zwei: „Manchmal muss man Sachen auch runterschlucken, und nicht alles ist es wert, darüber zu streiten.“ Als 1970 ihr Sohn geboren wurde, blieb sie zuerst einmal drei Jahre zu Hause. Das war eine schöne Zeit, aber bald fiel ihr die Decke auf den Kopf.

Bei einem Spaziergang sah sie eine Anzeige in der Auslage einer Verpackungsfirma. Und schon hatte sie wieder einen Job. „Ich war fast zwanzig Jahre bei dieser Firma. Das kann man sich heute kaum mehr vorstellen“, lacht sie. Erst Einsparungen in den 1990er-Jahren setzten der Anstellung dort ein Ende. Nach einem halben Jahr wohlverdienter Pause begann sie in einem Inkassobüro zu arbeiten. Die Vorurteile, die Menschen diesem Beruf gegenüber haben, trafen für diese Firma aber nicht zu: „Sonst hätte ich dort ja nicht so lange gearbeitet!“ Denn sie blieb bis zu ihrer Pensionierung dort. Wenn etwas passt, soll man auch nichts daran ändern.



REISEN MUSSTEN DRIN SEIN

Bei der vielen Arbeit mit Beruf, Kind und einem renovierungsbedürftigen Zweitwohnsitz im Waldviertel, den sie von den Schwiegereltern übernahmen, blieb aber eines für das Paar nie auf der Strecke: das Reisen. „Der Umbau des Hauses hat auch deswegen so lange gedauert, weil wir es uns einfach nicht nehmen lassen wollten, mindestens zwei Mal im Jahr auf Urlaub zu fahren. Das musste einfach drin sein“, erzählt Elisabeth. Im Winter Skifahren, im Sommer gerne in die Berge oder ans Meer. Viele Jahre fuhren sie nach Italien, Ende der 1970er-Jahre stand die erste Flugreise am Programm. Die 1970er waren überhaupt eine spannende Reisezeit für Elisabeth. Sie besuchte nämlich





Mütze am nächsten Tag auf wunderbare Weise genau ins richtige Hotel zurückgeschickt wurde.

„DAS IST EINFACH SUPER!“

Nun in der Pension ist Elisabeth ganz gut ausgelastet. Mit zwei Wohnsitzen und einer Enkelin ist immer irgendwas los. Aber das Bedürfnis, neue Leute kennenzulernen, hat sie dann doch zur Vollpension geführt. Das erste Mal mit an Bord war sie auf der

Österreichtour, beim Stopp in Linz. Es war ein beeindruckendes Erlebnis, mitten auf einem Platz eine Backstube aufzubauen. Trotz Regens waren viele Leute da, und kaum kam ein Kuchen aus dem Rohr, wurde er ihr von den Leuten förmlich aus der Hand gerissen. Doch nicht nur der Erfolg, auch der dahinterliegende Gedanke ist Elisabeth wichtig: „Was diese jungen Leute da machen, das fand und finde ich einfach toll. Wie respektvoll sie mit der älteren Generation umgehen, das ist einfach super.“ Und weder in der Vollpension noch irgendwann davor ist Elisabeth jemals ein Kuchen misslungen, angebrannt, sitzengeblieben oder hat nicht gut geschmeckt. „Und ich lüge nicht mal“, lacht sie. *

auch das kommunistische Moskau. Dort erlebte sie hautnah mit, wie unterschiedlich Ost und West damals teilweise waren. Bei der Einreise gab es schon Probleme, weil jemand aus der Reisegruppe eine elektrische Zahnbürste im Gepäck hatte. Ein Hygieneartikel, der damals in Russland nicht gerade üblich war – und den der Tourist komplett zerlegt wieder retour bekam. In Moskau selbst fiel ihr immer wieder auf, wie genau sie beobachtet wurden. Ob am Markt, als eine Stimme aus dem Off sich einschaltete, als eine Verkäuferin ihr zu wenig Geld zurückgeben wollte („Sie müssen keine Angst haben, Sie bekommen Ihr Geld zurück.“) oder als eine in einem Restaurant vergessene





Linzer Schnitten

Zutaten für 1 Blech

150 g Butter
300 g glattes Mehl
½ Pkg. Backpulver
70 g Haselnüsse, gerieben
120 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
30 g Kochschokolade, gerieben
2 Eier
Schale einer viertel Biozitrone,
fein gerieben
1 Prise Zimt

150 g Ribiselmarmelade zum Bestreichen
½ Eiklar zum Bestreichen
etwas Mehl zum Teigausrollen



Zubereitung

 30 Minuten
 40 Minuten
 30 Minuten

- * Das Backrohr auf 150 °C Heißluft vorheizen.
- * Die kalte Butter mit dem Mehl abbröseln und mit den übrigen Zutaten rasch zu einem glatten Mürbteig kneten und diesen eine halbe Stunde an einem kühlen Ort rasten lassen.
- * Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und die Hälfte des Teiges nach dem Rasten etwa 1 cm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- * Einige Male mit einer Gabel anstechen und mit Ribiselmarmelade bestreichen.
- * Aus dem restlichen Teig dünne Rollen formen und gitterförmig darüberlegen.
- * Alles mit Eiklar bestreichen und ca. 40 Minuten backen.

OMAS BACKTIPP

Beim Mürbteigkneten ist es wichtig, dass man möglichst kalte Hände hat und den Teig rasch verarbeitet. Wird er zu warm, bricht er und wird bröselig. Wenn's gar nicht mehr geht, ein wenig Butter hinzufügen, um ihn wieder geschmeidig zu machen.

