



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Bei der Wahl gibt sich der Politiker bodenständig. Wenn es geht, genagelte Schuhe, Hut mit Gamsbart. Ein sehr bodenständiges mehliges Produkt ist auch die Grundlage meines „Wahl - Schmarrens“.



Von Bernhard Gössnitzer
Wirt und Koch



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Eggelsberg, Innviertel, Oberösterreich

Der Buchweizen. Es ist der „Heilige“ unter den Pflanzen, welche uns Mehl schenken. Buchweizen hat keine zäh machenden Gluten, wie sie etwa beim Weizenmehl zu finden sind. Wenn es Sinnbilder unter den Getreidearten gibt, ist Weizenmehl das eigentliche Sinnbild der Politik. Überall die Fäden ziehen, an den Fäden ziehen, und so weiter.

Aber wir wollen ja etwas Gutes zum Essen: Einen „Wahl - Schmarren“!
Das Buchweizenmehl steht für das Wahlvolk.



Der Rahm steht für die Wahlwerbung.



Das Buchweizenmehl in eine Schüssel geben, mit süßem Rahm solange „sättigen“, bis ein milder weicher Brei entsteht.



Jetzt zum Aufputz der Sache die Wahlversprechen: Dargestellt im Rezept mit einigen frischen



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Eiern. Sie machen den Schmarren locker und leicht ..



Was wirklich jeden Wähler freut ist der versprochene Naturschutz. Dies übernimmt im Rezept der Spinat. Hier Brennesselspinat aus frischen blanchierten Brennesseln, die man für dieses Rezept, wie den Spinat auch, durch den Fleischwolf gedreht hat.

Dass das Grüne in der Politik oft durch den Wolf gedreht wird, sagt man aber vor der Wahl den Wählerinnen und Wählern nicht so direkt ! Brennesseln passen jetzt wirklich gut zur Jahreszeit, jeder kann sie sich leisten, sie sind total nachhaltig.



Nachhaltigkeit versteht keiner so recht, denn überall wird das unnötige Zeugs mehr, aber mein Rezept bietet es, indem man es ganz schnell mit nur einer Schüssel, wenigen Zutaten und einer einzigen Pfanne zubereiten kann.

Das folgende Bild zeigt schon die flüssige - breiige Masse in der Pfanne, mittlere Hitze und viel Butterschmalz. Das Schmalz steht für den Endspurt im Wahlkampf, da wird jedes Versprechen nochmals ordentlich ausgefettet. Eingießen wenn das Fett schon heiß ist. Sonst pickt es an.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Der Kochvorgang soll die Wahl darstellen. Jetzt muss alles stimmen. Genug Wähler und abwarten was herauskommt.



Den Schmarren umdrehen und zerteilen, gut durchrösten und eventuell etwas guten Schinken dazu braten. Wegen der roten Farbe können Vegetarier auch Tomatenscheiben nehmen.



Anrichten. Die Nichtwähler repräsentiert die weiße Farbe des Joghurts. Für die Schwarzen, ein Stäuber Kohlenstoff... (Lindenholzkohle).



Kreative Politik: Diese Schmarren - Masse lässt sich auch etwas anders verwenden. Dalken mit angebratenem Schinken belegt.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall