

## Ehrenamtliche Interessengemeinschaft



Since 2019



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

---

### Zutaten:

Begonnen hatte Lorient als Zeichner. In Hamburg, wo er seine Frau Romi kennenlernte, besuchte er die Landeskunstschule. "Auf die absurde Idee, es mit Heiterem zu versuchen", kam er aus schierer Geldnot. Erste Bildwitze für eine Illustrierte namens "Die Straße" brachten ein bescheidenes Salär. Frühe Cartoons für den "Stern" aus der späteren Reihe "Auf den Hund gekommen" erregten heftige Leserproteste. Dass Lorient die Verhältnisse umkehrte, und die Vierbeiner ihre Herrchen an die Leine nehmen ließ, empfanden manche als "menschenverachtend". Es dauerte seine Zeit, bis Lorient's Humor mehrheitsfähig wurde.

Lorient's besonderer Humor hat immer noch Konjunktur. Seit Jahrzehnten. Am 12. November 2024 hat der Humorist und Satiriker, der auch Film- und Opernregisseur war und außerdem schon mal die Berliner Philharmoniker dirigiert hat, seinen 101. Geburtstag



Seit der Premiere der Lorient-Weine zum 90. Geburtstag des Komikers 2013 sind gut 97.000 Flaschen der Lorient-Serie für einen guten Zweck verkauft worden. Jetzt wurde die 100.000ste Flasche abgezapft und originalverkorkt, auch die Lese für den neuen Jahrgang ist abgeschlossen. Neben einer Spätlese kommen drei der Weine aus den imaginären Lagen »Oberföhringer Vogelspinne«, »Hupfheimer Jungferngärtchen« und »Klöbener Krötenpflu«. Diese wurden vom Bremer Roten Kreuz in Anlehnung an den Sketch »Vertreterbesuch« ausgewählt.

Die Rolle des fiktiven »Weingut Pahlgruber und Söhne«, bei dem ein Wein wie der andere schmeckt, nimmt das Cusanus Hofgut vom DRK Sozialwerk Bernkastel-Wittlich ein, einer Werkstatt für behinderte Menschen. Es ist das weltweit einzige Weingut des Roten Kreuzes. Der Erlös aus dem Verkauf der Lorient-Weine kommt der ehrenamtlichen Arbeit des Bremer Roten Kreuzes zu Gute. Alle Weine sind unter [www.pahlgruberundsoehne.de](http://www.pahlgruberundsoehne.de) zu bestellen und im Fachhandel erhältlich.

### Zubereitung

#### KOCHREZEPTE - von Lorient

Aus „Lorient's kleiner Ratgeber“ 2001 – ohne Zeichnungen

Empfehlenswerte Konservierungszusätze und zulässige Farbstoffe in Klammern  
(1=Zyankali, 2=Hexamethylentetramin, 3=Chromoxydgrün, 4=Trinitrotoluol, 5=Wasserstoffsuperoxyd)

#### **ELEFANTEN-CREME:**

Je nach Personenzahl einen bis zwei zarte Elefanten mit 3 Litern Vollmilch und 150 g Zucker kurz aufwellen lassen, unter ständigem Rühren 1 Eigelb beigeben, in gespülte Puddingform gießen, nach dem Erkalten stürzen und mit Mandeln servieren. Statt der Elefanten können auch Schokolade, Vanille oder Himbeeren verwendet werden. (1,3)

#### **BÜFFEL IM SCHLAFROCK**

Den afrikanischen Büffel fängt man hauptsächlich für ein bekömmliches ostfriesisches Nationalgericht. Der Büffel wird 14 Tage gekocht und mit einer Prise Gewürznelken ganz klein gewiegt, in einen ausgerollten Nudelteig gewickelt und in feuerfester Form bei mäßiger Hitze 8 bis 9 Stunden gebacken. Hagebuttenmarmelade darüber geben und heiß servieren.

#### **NILPFERD IN BURGUNDER**

Etwas für festliche Tage, vorausgesetzt, dass sich das Nilpferd in Burgunder wohl fühlt. Nilpferd waschen und trocknen, in passendem Schmortopf mit 2000 Litern Burgunder, 6 bis 8 Zwiebeln, 2 kleinen Mohrrüben und einigen Nelken 8 bis 14 Tage kochen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Petersilie servieren. (2,4,5)

#### **STACHELSCHWEINKALTSCHALE**

Ein frisches Stachelschwein aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. Dann mit 1 bis 1 1/2 Litern Wasser und Zitronenschale nochmals aufkochen, mit etwas Mehl binden und über süße Makronen anrichten. Etwas für heiße Tage.

#### **HASENSCHWANZ A LA MEYER**

Der feinen Zunge von Herrn Erich A. Meyer verdanken wir die folgende Delikatesse. Der gut abgehangene Hasenschwanz wird gewaschen, gesalzen, nebst Petersilie, Sellerie und Wacholderbeeren 4 bis 5 Stunden gedämpft und sorgfältig abgeschmeckt. Merke: Hasen sind glücklicher ohne Schwanz.

#### **BACKOBST MIT GÜRTELTIERKLÖSSCHEN**

Backobst über Nacht quellen lassen und am nächsten Morgen mit reichlich Zimt und einer Zitronenschale auf kleiner Flamme langsam gar kochen. Für die Zubereitung der Gürteltierklöße hält man sich genau an das Rezept für Kartoffelklöße, nur dass statt der Kartoffeln Gürteltiere verwendet werden. Zum Formen des Kloßes befindet sich die linke Hand unter, die rechte Hand jedoch über demselben. (1,3,4)

#### **BAUERNOMLETTE**

Ein bis zwei zarte Landwirte werden durch ein feines Sieb gestrichen. Das Gericht, ein Rezept aus der Entdeckerzeit Australiens, ist uns leider nur unvollständig überliefert. Eine Hausfrau mit Lust und Liebe zur Kochkunst hat jedoch Gelegenheit, ihrer Experimentierfreude freien Lauf zu lassen. (1,2,3,5)

#### **WALFISCH, TIROLER ART**

Den gut abgehangenen Walfisch ausnehmen und ein bis zwei Jahre wässern. Einen halben Liter Milch mit feingewiegteten Zwiebeln, Delikatessgurken und Gewürzkörnern abschmecken. Die sorgfältig entgräteten Walfischfilets hineingeben und mit einem Lorbeerblatt servieren. (2,4)

#### **GAMS-KNÖDEL**

Dieses in Norddeutschland auch 'Gemsens-Kloß' genannte Gericht stammt von einer Schulfreundin meiner Großmutter mütterlicherseits. Die gut abgehangene Gemse wird (nicht zu schnell!) durch den Wolf gedreht und mit 120 Semmeln, einem Ei, Salz, Pfeffer, Basilikum, Paprika, Majoran, Schnittlauch, Knoblauch, Curry, Salbei, Estragon, Beifuß, Liebstöckel und ganz wenig Melisse zu einem Kloß geformt. Den Kloß bei kleiner Flamme im Wasserbad erhitzen, kurz aufwellen lassen und mit den ungenießbaren Teilen waidmännisch dekoriert servieren.

#### **SAU-SPIEBCHEN**

Die gut gebürstete Wildsau wird (notfalls mit Gewalt) in den Backofen eingeführt und bei einer gleichmäßigen Temperatur von zirka 800 Grad in eine handliche Form gedörrt. Das etwas abgekühlte Tier spießt man auf eine Scheibe Ananas und Emmentaler Käse. Sau-Spießchen werden vor dem Essen als Aperitif gereicht. Man rechnet pro Gast etwa eine Sau.

### **JÄGER IM REISRAND**

Nachdem man je nach Personenzahl ein bis zwei Pfund Reis mit einer Prise Salz hat gar kochen und in Randform stürzen lassen, bittet man einen jüngeren, frisch gewaschenen Jäger oder Forstadjutanten mit Hut, darin Platz zu nehmen. Dieses stimmungsvolle Gericht ist jedoch ausschließlich selteneren, repräsentativen Anlässen vorbehalten, da auch in der Forstlaufbahn die Nachwuchsfrage noch nicht gelöst ist und nur wenige Forstbeamte die Erlaubnis erhalten, sich für private Zwecke einen Abend frei zu machen.

### **ZIMTSTERNE**

3 Eiweiß schlagen, unter ständigem Rühren 250g Puderzucker, 3 Tropfen Bittermandelöl, 1 Teelöffel Zimt, 325g feingehackte Mandeln begeben und alles gut durchkneten, Teig auf Backblech ausrollen und nach 6-8 Stunden aus dem Ofen nehmen. Dann beginnt Mutters beschauliche, vorweihnachtliche Laubsägestunde.

Merke: Zimtsterne, von Mutter handgesägt, schmecken immer noch am besten!

### **DACKEL IM SCHLAFROCK**

Wir bereiten aus 450g Kokosfett, 575g Zucker, 8 Eiern, 200g Kakao und 250g geriebenen Mandeln einen herkömmlichen Nougat-Teig und geben den Hund hinein. 5-6 Minuten kühl und ruhig stehen lassen. Dann mit Mandeln, Rosinen und Tannengrün festlich dekorieren. Auch das Tier soll wissen, dass Weihnachten ist.

Merke: Statt des Dackels kann man auch Neufundländer oder Meerschweinchen nehmen.

### **PAPA AUS MARZIPAN**

40kg süße und 6kg bittere Mandeln stoßen und mit einigen Tropfen Rosenwasser sehr fein verreiben. Das Ganze mit 35kg Zucker in einer Messingpfanne bei kleinem Feuer so lange rühren, bis der Finger nicht klebt, wenn man ihn aufdrückt. Dann vom Gatten, der die Augen geschlossen halten muss (Überraschung!), in zwei Hälften einen Gipsabdruck nehmen, die noch warme Marzipanmasse in die leere Form geben, nach Festwerden herauslösen und zusammensetzen. Über eine eventuelle Missstimmung des Gatten, der anschließend längerer Schonung bedarf, hilft der Genuss von 83kg hochfeinen Marzipan spielend weg.

### **Kalbshaxe Florida**

aus

#### **[Loriot - Sein großes Sketch-Archiv](#)**

Kalbshaxe Florida, oft auch Schmeckt's? betitelt, ist ein Sketch von Loriot aus der Fernsehserie *Loriot*.<sup>[1]</sup> Der Sketch zeigt einen Gast im Restaurant, der aufgrund ständiger Fragen nicht zur Einnahme seiner Mahlzeit kommt. Einen gewissen Kultstatus erlangte die Aussage „Sie haben mir ins Essen gequatscht!“ des von Loriot gespielten Protagonisten sowie die wiederholte Frage des Kellners „Schmeckt's?“.

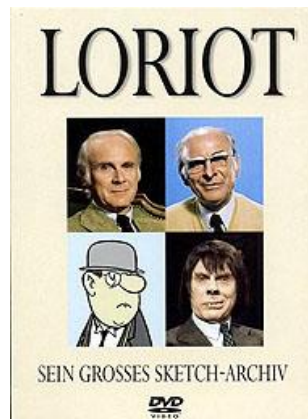
### **Inhaltsverzeichnis**

Der von Loriot gespielte Gast betritt ein Lokal und nimmt an einem Tisch Platz, an dem bereits ein weiterer Gast sitzt. Nach einem Blick in die Speisekarte bestellt er eine Kalbshaxe Florida, die bald vom Kellner gebracht wird. Sowohl der Tischnachbar gegenüber als auch der Gast am Nebentisch und weitere Personen stellen ständig Fragen zum bestellten Kalbshaxen-Gericht, sodass der höflich antwortende Gast nicht zum Essen kommt. Außerdem stellt der Kellner ständig die Frage „Schmeckt's?“, ob es so recht ist oder ob alternative Beilagen gewünscht werden. Da die ständige Fragerei nicht aufhört, platzt dem Gast der Kragen und auf die erneute Frage, ob es schmeckt, schreit er ein lautes „Ja!!!“ in den Saal. Alle übrigen Gäste und der Kellner sind konsterniert und fragen nach dem Grund des Aufschreis, woraufhin der Gast erklärt „Sie lassen mich nicht essen, Sie haben mir ins Essen gequatscht“. Nach einer heftigen Diskussion über die Berechtigung der Anschuldigung erscheint der Geschäftsführer, der dem Gast die Mahlzeit auf Kosten des Hauses anbietet. Weitere Gäste sowie ein Kind beobachten nun den

Gast, wie er die Kalbshaxe Florida verspeist. Der Sketch endet mit den Worten von Umstehenden: „Der Herr isst eine Kalbshaxe – Ach!“.

**Portionen / Menge:** 4 Personen

[Diesen Film kaufen...](#)



### Zutaten

1,2 Kilo Haxe vom Kalb, 1/2 Litr. Fleischbrühe, 100 cl süße Sahne, 1 Bund Petersilie, 1 Dose Ananas, 1 Prise Curry, 1 Prise Cayennepfeffer, Pfeffer, Salz, 2 Essl. Butter

### Zubereitung

1. Kalbshaxe mit kaltem Wasser abspülen und mit einem sauberen Küchentuch trocknen.
2. Kalbshaxe in der Butter schön kross anbraten, danach mit der Fleischbrühe ablöschen.
3. Bei geringer Hitze ca. 1,5-2 Stunden zugedeckt mehr ziehen als köcheln lassen.
4. Die Kalbshaxe aus der Brühe nehmen. Das Fleisch sollte sich jetzt ganz einfach vom Knochen lösen lassen.
5. Danach die Ananasstückchen in die Brühe geben, mit Pfeffer, Salz, Curry und Cayennepfeffer abschmecken, evtl. noch etwas von dem Ananassaft hinzugeben.
6. Kurz aufkochen lassen und mit der Sahne abbinden.
7. Das Fleisch auf den Tellern anrichten, mit Soße, Petersilie und evt. noch einer Scheibe Ananas auf den Tellern anrichten.

Als Beilage reicht man stilgerecht Prinzeßböhnchen und Kartoffeln. Statt der Kartoffeln können auch Reis oder Krausbandnudeln genommen werden.  
Dekoriert wird die Haxe mit einem kleinen Sonnenschirmchen.

### Filmzitat(e):

Walter: "Sie hatten doch immer so eine Spezialität.."

Kellner: "Kosakenzipfel?"

Walter: "Kosakenzipfel! Das ist das größte."

Liselotte: "Den müssen sie probieren."

Walter: "Zwei Kosakenzipfel."

Erich: "Kosakenzipfel?"

*Kellner: "Das ist ein Mokka-Trüffel-Parfait mit einem Zitronencremebällchen."*

*Erich: "Hervorragend."*

*Kellner: "Zwei Creme Karamel, zwei Kosakenzipfel."*

*Liselotte: "Ach, was werden wir heute verwöhnt."*

#### **Mokka-Trüffel-Parfait:**

4 Eigelb

225 Gramm Zucker

1 Beutel Vanillinzucker

30 Gramm Kaffeepulver, instant

200 Gramm Kuvertüre, zartbitter

80 ml Wasser

150 ml Sahne

6 cl Kosakenkaffee (Kaffeelikör)

600 ml Schlagsahne

#### **Zitronenbällchen:**

8 Scheiben weiße Gelatine

400 Gramm Zitronenjoghurt

300 ml Sahne

1 Beutel Vanillinzucker

30 Gramm Puderzucker

4 Essl. Zitronensaft

#### **Zubereitung**

1. Die Eier werden in einer Edelstahlschüssel über einem Wasserbad (Topf mit heißem Wasser) mit dem Zucker schaumig geschlagen, dann in Eiswasser kalt geschlagen.
2. Den Kaffee mit dem kochenden Wasser aufbrühen und etwas abkühlen lassen.
3. Den löslichen Bohnenkaffee mit der Sahne vorsichtig unter die Eigelbe heben. Kurz erhitzen - nicht kochen.
4. Kuvertüre in einem Gefäß im Wasserbad schmelzen, unter die Creme rühren. Alles erkalten lassen.
5. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen
6. Sobald die Eimasse fast erkaltet ist, wird der Kaffeelikör eingerührt und dann die geschlagene Sahne untergehoben (nicht mit Schneebesen arbeiten!) .
6. Die Masse wird in eine Kastenform gefüllt und ins Eisfach gegeben, dort sollte das Parfait 12 h verbleiben!
7. Vor dem Servieren ein warmes Handtuch um die Form wickeln, damit sich das Eis stürzen lässt. Ist die Oberfläche des Parfaits etwas angetaut, mit einer Messerklinge glattstreichen. Das Parfait kann dann mit geschmolzener Couvertüre überzogen und/oder mit Schlagsahnetupfen garniert werden.
8. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen,

auf dem Herd bei kleinster Hitze langsam auflösen.

9. Den Zitronenjoghurt in einer Schüssel glattrühren. Mit 1 EL Joghurt die Gelatine angleichen, dann die Gelatine in den restlichen Joghurt rühren und 2 Eßlöffel Zitronensaft zugeben .

10. Die Sahne mit dem Vanille- und Puderzucker steif schlagen. Wenn der Joghurt zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen.

11. Die Zitronencreme mit einem Spritzbeutel auf die Spitze des Kosakenzipfels spritzen.

#### Loriot – Gedicht zum Advent



Es blaut die Nacht,  
die Sternlein blinken  
Schneeflöcklein leis' hernieder sinken.  
Auf Edeltännleins grünem Wipfel  
häuft sich ein kleiner, weißer Zipfel.

Und dort, vom Fenster her, durchbricht  
den dunklen Tann ein warmes Licht.  
Im Forsthaus kniet bei Kerzenschimmer  
die Försterin im Herrenzimmer.

In dieser wunderschönen Nacht  
hat sie den Förster umgebracht.  
Er war ihr bei des Heimes Pflege  
seit langer Zeit schon sehr im Wege.  
Drum kam sie mit sich überein:  
Am Niklausabend muss es sein.

Und als das Rehlein ging zur Ruh'  
das Häslein tat die Augen zu,  
erlegte sie – direkt von vorn –  
den Gatten über Kimm' und Korn.

Vom Knall geweckt rümpft nur der Hase  
zwei, drei mal die Schnuppernase  
und ruhet weiter süß im Dunkeln  
derweil die Sterne traulich funkeln.

Und in der guten Stube drinnen,  
da läuft des Försters Blut von hinnen.  
Nun muss die Försterin sich eilen,  
den Gatten sauber zu zerteilen.

Schnell hat sie ihn bis auf die Knochen  
nach Waidmanns-Sitte aufgebrochen.  
Voll Sorgfalt legt sie Glied auf Glied,  
was der Gemahl bisher vermied,  
behält ein Teil Filet zurück  
als festtägliches Bratenstück  
und packt darauf – es geht auf vier –  
die Reste in Geschenkpapier.

Da tönt's von fern wie Silberschellen,  
im Dorfe hört man Hunde bellen.  
Wer ist's, der in so später Nacht  
im Schnee noch seine Runden macht?

Knecht Ruprecht kommt mit goldnem Schlitten  
auf einem Hirsch heran geritten.  
„He, gute Frau, habt Ihr noch Sachen,  
die armen Menschen Freude machen?“

Des Försters Haus ist tief verschneit,  
doch seine Frau ist schon bereit:  
„Die sechs Pakete, heil'ger Mann,  
's ist alles, was ich geben kann“.

Die Silberschellen klingen leise,  
Knecht Ruprecht macht sich auf die Reise.  
Im Försterhaus die Kerze brennt,  
ein Sternlein blinkt – es ist Advent!

*Loriot*

Cancel Cuisine: Essen mit Loriot

Von der Pökelzunge in Burgunder mit Klößen über die Kalbshaxe Florida bis zum Kosakenzipfel: Viele von Loriot's Sketchen beschäftigen sich mit dem Essen oder spielen in einem Restaurant. Werfen wir einen näheren Blick darauf.

Zum Abschluss der Loriot-Festwochen zum 100. Geburtstag des Komiker-Genies soll heute noch ein Blick auf seine kulinarischen Seiten geworfen werden. Viele von Loriot's Sketchen beschäftigen sich mit dem Essen oder spielen in einem Restaurant; beispielhaft zu nennen wären, neben dem legendären Kosakenzipfel, die Rindsroulade, Benimmschule oder das Festbankett, das Loriot bei dem Versuch, auch etwas von den dargereichten Speisen zu ergattern, in ein Trümmerfeld verwandelt.

In seinem frühen zeichnerischen Werk hatte Loriot auch verschiedene Kochrezepte veröffentlicht, wobei das Nachkochen derselben nicht angeraten erscheint, vor allem unter den aktuellen politischen und wirtschaftlichen Verhältnissen. So würde ein „Nilpferd in Burgunder“ schon an der Beschaffung eines Nilpferdes scheitern, das, wie allgemein bekannt, unter strengem Artenschutz steht. Bei der „Elefanten-Creme“, für die „ein bis zwei zarte Elefanten“ benötigt werden, der „Stachelschwein-Kaltschale“ oder „Walfisch Tiroler Art“ liegt der Fall ähnlich.

Auf die Herstellung von „Sau-Spießchen“, zu der man jeweils eine ganze Wildsau „gut gebürstet“ im Backofen bei 800 Grad „auf handliche Form“ dörren muss, würden sich dagegen wohl die hohen Energiekosten prohibitiv auswirken. Als kostengünstige und klimafreundlichere Alternative böten sich vegane Käsespießchen an. „Dackel im Schlafrock“ – Loriot schreibt zur Herstellung eines dazu nötigen Nougat-Teiges leider billiges Kokosfett vor – würde vermutlich umgehend Tierschützer auf den Plan rufen, selbst wenn man statt des Dackels, wie empfohlen, zu Meerschweinchen greifen kann.

„Mokka-Trüffel-Parfait mit einem Zitronencremebällchen“

Da es immer weniger Landwirte gibt, vor allem junge und genießbare, erscheint heute auch die Zubereitung eines Loriotschen „Bauernomeletts“ schwer realisierbar. Ähnliches gilt für „Jäger im Reisrand“. Schon Lorient empfahl das „stimmungsvolle Gericht“ nur zu „selteneren, repräsentativen Anlässen“, da auch in der Forstlaufbahn die Nachwuchsfrage noch nicht gelöst sei und nur wenige Forstbeamte die Erlaubnis erhielten, sich „für private Zwecke einen Abend freizumachen“.

Bleibt der Kosakenzipfel. Leider gelang es nicht, Loriots Erben zur Herausgabe des Originalrezepts zu veranlassen. Doch im Internet finden sich mehrere Rezepte, darunter sogar eine vegane Variante. Woher der Name der umstrittenen Nachspeise rührt, ist schwer zu sagen. Aber die in dem betreffenden Sketch aufscheinende äußere Form eines Kosakenzipfels lässt vermuten, dass es sich um eine von Loriots dezenten Obszönitäten handelt.

Laut jenes Kellners, der zuerst nur einen, später noch einen zweiten Kosakenzipfel serviert (der Streit um die beiden gleich großen Hälften wäre somit gar nicht nötig gewesen), handelt es sich bei diesem Dessert um ein „Mokka-Trüffel-Parfait mit einem Zitronencremebällchen“. Die Kreation erscheint kulinarisch sinnvoll. Schon ein gelungenes Mokka-Parfait ist eine feine Sache und der saure Kontrast der Zitronencreme dürfte bestechend sein und die Reichhaltigkeit der Mokka-Trüffelmasse elegant ausbalancieren.

Offen bleibt, was genau Lorient mit „Trüffel“ meint. Bei einer Trüffelmasse in engerem Sinne handelt es sich um eine ziemlich feste Paste aus Butter, Sahne und Schokoladenkuvertüre, im Fachjargon „Ganache“ genannt. Am überzeugendsten und einfachsten herzustellen erscheint mir das Rezept von Agnes und Andree Meyer, die im ostfriesischen Filsum einen Feinkosthandel betreiben.

Es besteht aus einem mit Schokolade angereicherten und in kleine Gläser gefüllten Mokka-Parfait, auf das eine mit Gelatine gefestigte Zitronencreme auf Sahnejoghurtbasis zipfelartig aufgespritzt wird. Der „Trüffel“ wäre hier also gewissermaßen der schokoladige Anteil des Halbgefrorenen, eine durchaus mögliche Interpretation.

Aber man muss das alles nicht komplizierter machen, als es ist, schließlich handelt es sich um einen Gag. Ich denke, man könnte den Kosakenzipfel auch dekonstruieren und alle Bestandteile auf einem schönen, großen Teller separat anordnen, was vergleichsweise wenig handwerkliches Geschick erfordert. Zunächst eine Scheibe Mokka-Parfait, daneben ein paar Tupfer Zitronencreme oder Zitronenschaum und ein paar bei einem vertrauenswürdigen Patissier erworbene Trüffelpralinen und/oder, passend zur bevorstehenden Advents- und Weihnachtszeit, Brösel von Mutters sechs bis acht Stunden gebackenen, „handgesägten Zimtsternen“.

Die begeisterten Gäste würden angesichts dieser Genüsse sicher ein großes Hallo anstimmen.

### Georg Etschkeit

#### Zitate

Der beste Platz für Politiker ist das Wahlplakat. Dort ist er tragbar, geräuschlos und leicht zu entfernen.“  
—Lorient

„Plötzliche Regenfälle können zum Betreten einer Buchhandlung zwingen.“  
—Lorient

„Eine glückliche Ehe ist eine, in der sie ein bisschen blind und er ein bisschen taub ist.“  
—Lorient

„Europa ist eine wunderbare Idee, nur sind die Völker längst nicht so weit. Sie werden eifersüchtig in die Töpfe der Nachbarn sehen und sich übervorteilt fühlen. Aus einem Europa befreundeter Staaten wird eine zänkische, missgünstige Großfamilie werden.“  
—Lorient