

## 2<sup>nd</sup> LIFE

Fußballvereine wie der USV Schrick, der SC Stronsdorf oder der USV Kleinharras, aber auch Tennisclubs wie der UTV Röschitz und noch viele andere Sportvereine haben eines gemeinsam: Sie spielen dort, wo einst mächtige Ziegelöfen standen. Steile Lösswände an den Flanken lassen die einstigen Lehmgruben erahnen. Die Wände selber wurden von grabenden Insekten, manchmal sogar von Bienenfressern in Besitz genommen; ein harmonisches Nebeneinander von Mensch und



Der Fußballplatz des USV Kleinharras.

Natur inmitten der Agrarlandschaft. Andersorts, wie in Schönkirchen etwa, fand eine diverse Flora und Fauna am ehemaligen Ziegelofen einen neuen Lebensraum, das dort

entstandene Biotop steht nun unter Naturschutz. Wären an all diesen Stellen nie Ziegel geschlagen worden, wäre die Landschaft heute viel ärmer ... / T. H.

### Landeinwärts

# LUFTSTRUDEL-BLUES



Draußen ist es hinreichend kalt, um über Suppen zu berichten. Genauer gesagt: über die Suppeneinlagen. Auf den Speisekarten der Gasthäuser finden sich im besten Fall Frittaten- und Nockerlsuppen, ab und zu noch Leberknödelsuppen. Kinder und

Jugendliche, so ergab eine persönlich durchgeführte Blitzumfrage, kennen Backerbsen, Buchstabensuppe und Frittaten. Über Frittaten ist von meinen Heranwachsenden folgender Ausspruch bekannt: „Bitte alle Palatschinken aufessen, sonst gibt's morgen Frittatensuppe.“ Immerhin weiß man hier noch, dass Frittaten nudelig geschnittene Palatschinken sind ... Zu den Buchstaben ist Folgendes zu sagen: Da gab es die zweisprachige Suppeneinlage aus Kärnten, die BuhstabenZUPE mit slowenischen Hatscheks drauf, die aber leider mangels Nachfrage nicht mehr produziert wird. Škoda. Vielleicht wäre das ein niederösterreichisch-schechisches Projekt?

Manche machen den Verlust der Vielfalt an den eingeschränkten Erdäpfel- oder Paradeisorten dingfest, ich mache mir über Suppeneinlagen Sorgen. Wer kümmert sich um Grießdunstkoch und Lugenstrudel, um

Kohlschöberl und Eierstich, um Bröselknödel, Croutons und eingetropftes Ei? Auch kann ich mich an die unsichtbare Suppeneinlage aus Kindheitstagen erinnern, die ein sanft-schauriges Gefühl zurückließ: das waren durchscheinende Stärkekügelchen, hergestellt aus der Maniokwurzel.

Unsichtbar klingt auch der Name jener Suppeneinlage, die ich jetzt als Beitrag zur Förderung der Suppeneinlagenkultur aus dem guten, alten Hess-Kochbuch („Wiener Küche“, Ausgabe 1977) anführe: „Luftstrudel. Feingehackte Petersilie und Salz gibt man in 80–100 Gramm zerlassene Butter und betropft damit einen ausgezogenen Strudelteig. Der Teig wird zusammengerollt, auf ein Blech gelegt, im heißen Rohr gebacken, einige Male mit heißer Suppe oder Fett bestreichen und dann in Stücke geschnitten.“ /

Mella Waldstein