

Aprikosen

Banat war ein sehr obstreiches Land. Am liebsten mochte ich die Aprikosen.

Die Aprikosenbäume im Garten waren schon recht alt und sollten bald abgeholzt werden. Deshalb pflanzte Vater 1933 vor unserem Haus zwei junge Aprikosenbäume an. Sie standen rechts und links vor der Eingangstür, die vom „Gang“ in die Küche führte. Der „Gang“ war ein überdachter Flur an der Hofseite des Hauses. Vater hatte zwei Bäumchen, von einer Sorte gekauft, die besonders dicke Früchte tragen und auf einem guten Untergrund sehr ertragreich sein sollten.

Damit günstigste Bedingungen und alle Voraussetzungen für gutes Gedeihen der Bäume geschaffen wurden, ging Vater beim Pflanzen besonders sorgfältig vor. Aus der Kiesgrube holte er eine Fuhre Sand und aus der „Lehmkaul“ eine Fuhre Lehm. Danach hob er für die beiden Bäumchen zwei Gruben von einem Meter Durchmesser und ebenso tief aus. Die ausgehobene Erde wurde mit dem Sand, dem Lehm und krümeligem Kompost vermengt. Damit wurden die beiden Gruben wieder gefüllt und dann die jungen Bäumchen in diesem Bodengemisch eingepflanzt.

Die Mühe hatte sich wirklich gelohnt. Die Bäumchen wuchsen zusehends und waren im dritten Jahr schon voller Blüten. Die Früchte die sie trugen waren eine wahre Pracht. Sie waren viel dicker als die Aprikosen an den alten Bäumen im Garten und sahen viel appetitlicher aus.

Aber leider nutzte uns das, meinem Bruder und mir, gar nichts. Als die schönen dicken Früchte Farbe bekamen und zu reifen begannen, wurde uns ganz streng verboten davon welche zu pflücken. Mutter sagte uns sogar, dass sie alle Früchte gezählt hätte und sofort merken würde wenn eine fehlt. Aus dem Garten konnten wir soviel Aprikosen essen wie wir wollten, aber die dicken Früchte von den jungen Bäumen, die sollten alle zum Verkauf auf dem Wochenmarkt in der Stadt (Temeschburg) bleiben. Mit solchen schönen Früchten konnte man noch ein gutes Geschäft machen und etwas Geld verdienen. So kam es, dass die Ernten des ersten und auch des zweiten Jahres fast restlos auf dem Wochenmarkt verkauft wurden. Für uns selbst wurden nur einige zum Probieren genommen, damit wir wenigstens wussten wie sie schmecken.

Im dritten Tragejahr änderte sich das aber doch. Die Bäume waren schon groß geworden und trugen so viele Früchte, dass sie nicht mehr alle zu verkaufen waren. Endlich konnten wir uns auch daran nach Herzenslust satt essen. Als es für uns keine verbotenen Früchte mehr waren, konnten wir im Geschmacksvergleich auch feststellen, dass sie tatsächlich viel besser schmeckten als die Früchte der alten Aprikosenbäume. Von diesem Zeitpunkt an kamen die Aprikosen aus dem Garten alle in den großen Bottich in dem das gesamte Fallobst zum Schnapsbrennen gesammelt wurde. Es dauerte auch nicht mehr lange, da wurden die Bäume gefällt und zu Brennholz verarbeitet.

Aprikosen wurden bei uns viel gegessen, eingeweckt und auch zu Marmelade verkocht.

Von allen Aprikosen die wir verbrauchten, haben wir immer die Steine gesammelt. So hatten wir zum Winteranfang immer eine riesigen Steintopf voll Aprikosenkerne auf dem Boden stehen. Die Kerne dieser Steine schmeckten genau so wie süße Mendelkerne und wurde auch so von Mutter beim Kuchenbacken verbraucht aber ebenso gerne von uns Kindern gegessen.

Es war meine Aufgabe Aprikosenkerne aufzuschlagen. Im Winter war ich oft stundenlang damit beschäftigt. Mit einem Hammer zerschlug ich die Steine auf dem Dengeleisen von Vaters Dengelstuhl, so dass die Kerne nach Möglichkeit heil blieben. War doch ein Kern in Stücke zerbrochen, war das weiter nicht schlimm und die Stücke wurden gleich aufgegessen. Viel schlimmer war, dass ich mir dabei jedes Mal den Daumen und Zeigefinger der Linken Hand blau klopfte.

Trotzdem habe ich immer wieder gerne Aprikosenkerne aufgeschlagen weil sie uns so gut schmeckten und wir den weitaus größten Teil davon immer aufessen durften.

Josef Rieger