

Kürbiszeit

Es ist Kürbiszeit. Auf den Märkten strahlen sie wieder in Gelb oder Orangerot, die einen landen in der herbstlichen Küche, die anderen vor der Haustür. Besonders am Halloween-Abend, dem Abend des Reformationstags, werden jugendliche Gemüter mit ihren durch Kerzenschein erhellten Kürbissen mit Schlitzgrimasse wieder heiteres Grausen verbreiten. Gar kein Grausen, sondern seltenen Hochgenuss bereitet uns vor einer Woche im Badischen fein zerkleinerter Kürbis als Flammkuchenbelag. Zusammen mit Lavendel, Frühlingszwiebeln und Camembert schmeckt dieser Kürbis-Flammkuchen derart himmlisch, dass mir Zweifel kommen, ob die Feigenuss-Variante in Wanheimerort wirklich unüberbietbar ist. Als Begleitung dazu noch ein Viertel vollmundiger Alde Gott. (Schließlich residiert nebenan die gleichnamige Winzergenossenschaft.) Engelhaft! Schade nur, dass mich die Wirtin irdisch und ziemlich unbadisch drängt, meine wollene Kuscheljacke nicht über den Stuhl, sondern an den Garderobehaken zu hängen! Als ich auf das Schild „Für Garderobe keine Haftung“ deute, steigt Orangerot in ihr Gesicht. **HOS**