

mohnjagd 2005

als da wären die köstlichen
mohnklöße in schlesischer
tradition, in kindheitstagen
an jedem jahreswechsel
von der großmutter bereitet
für heiligabend und
noch einmal silvester:

in einen irdenen topf
abwechselnd geschichtet
heiß überbrühte scheiben
altbackener semmeln
oder von weißbrot sowie
eine mischung aus zucker
und gemahlenem mohn

abgedeckt mit einem
teller, kaltgestellt beispiels
weise vors eisblumige
küchenfenster, bereit zum
vernaschen zu nächtlicher
stunde oder feiertags gleich
nach dem aufstehen

aber woher heutzutage
nehmen gemahlenen mohn
wenn es der eigenen mühle
ermangelt, wenn selbst
der bäcker für kuchen
und brötchen diesen
nur körnig gebraucht?

da ist die jagd auf den
schwarzblauen mangel eröffnet
in Derrick-manier nach
reformhausbeständen
nach den dieser tage so
kleinen zweihundertgramm
päckchen fürs große gelüst

(dezember 2005)