

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)*