

DORIS  
KNECHT

# Wettrennen gegen den Winter

Vorsicht, es paradeisert. Schöne Aussichten nämlich, nicht nur im Urlaub, sondern auch danach: Die schwindsüchtigen, kümmerlich belaubten, blassen Stängel, die schon in den Wochen vor den Ferien verheißungsvolle Anzeichen von Erholung gezeigt und ganz zarten, vorsichtigen Mut gemacht hatten, dass man heuer selbst gezogenen Paradeissalat essen würde, sind bei der Rückkehr fett, grün und sprießen üppig. So eine Freude! Diese Freude will man natürlich teilen, also gleich werden Fotos des kleinen grünen Paradeiser-Dschungels auf Facebook gepostet, mit ordentlich Stolz.

Das ist natürlich ein Fehler. Denn sofort posten Leserinnen und Leser ihrerseits die Fotos ih-

rer saftigen, makellosen Paradeiser, die einen zusätzlichen, in Tomaten-Kreisen nicht ganz unwesentlichen Aspekt aufweisen: Sie haben Farbe. Also, Farbe haben meine auch: ein frisches, knalliges Grün. Die Paradeiser der LeserInnen dagegen changieren zwischen Sonnengelb, Kardinalsrot, Lila und Ochsenblut und sehen überhaupt allesamt so geschmackig aus, dass man sie sofort in einen Salat, einer Pasta oder einer Caprese verarbeiten und verschlingen möchte. (Caprese, übrigens, man kann ihrem Erfinder nicht genug huldigen. Was für ein perfektes Sommeressen. Wobei meiner Meinung die schlampige Jamie-Oliver-Version, bei der Tomaten und Büffel-Mozzarella grob gewürfelt und mit Olivenöl, Salz und viel fri-

schem Basilikum vermischt und ein wenig vermenschet werden, der ordentlichen vorzuziehen ist, bei der man Tomaten- und Mozzarella-Scheiben im Rot-weiß-rot-Verfahren schön aneinanderschichtet. Wegen der sich mischenden oder eben nicht mischenden Fluide und Aromen.) Als sei das nicht Demütigung genug, verleiht eine Leserin der Hoffnung Ausdruck, dass sie ja vielleicht heuer noch rot werden, mit ganz viel Glück.

He!! Aber sie hat natürlich recht. In zwei Monaten beginnt der Herbst, in drei ist es kalt. Das wird ein Wettrennen gegen den Winter. Aber so lange die Sonne so weitermacht: Die Chance lebt.

doris.knecht@kurier.at  
**Facebook:** Doris Knecht

