Deutschland – Der märchenhafte Main

Category: Deutschland,Paddeln,Reiseberichte
geschrieben von Dr. Detlef Naumann | 1. August 2020



Der romantische Main
Und
Der märchenhafte Main





Es war einmal eine schöne Königin, die wollte etwas ganz Besonderes machen. Sie hatte ein paar Tage Zeit und so ließ sie sich ein Boot kommen. Das bestieg sie am Ufer des Mains .Da es nur ein kleines Boot war, musste ihr Volk am Ufer zurück bleiben. Bald wurde sie von der Strömung des großen Flusses erfasst. Die Strömung trieb sie durch die Wellen auf dem kalten, tiefen Wasser flussabwärts.

„Ach, wäre ich doch nur in meinem schönen Schloss geblieben, behütet und beschützt durch die vielen Soldaten der Festung Marienberg", dachte sie und fing leise an zu weinen.

Die kläglichen Töne hörten große, schwarze Vögel, die auf den Uferbäumen saßen, es war eine Schar Kormorane.







Und auch ein großer grauer Reiher stand auf seinen langen, dünnen Beinen am Ufer und hörte das Jammern. Er wäre sofort zu Hilfe gekommen, aber er hatte sich gerade an einem sehr langen Aal verschluckt, den er versucht hatte, quer im Maul herunter zu würgen. Auch längs geschluckt klappte es nur schwer, da der lange Aal bereits unten angekommen noch oben aus dem Maul ragte.

Schließlich kam eine Gänsefamilie vorbei, es waren Nilgänse mit vielen Jungen. Die hatten eine weite Reise vom Nil in Afrika bis an den Main hinter sich und kannten sich deshalb bestens mit dem Reisen und dem Heimweh aus.

„Was ist mit Dir, schöne Königin", piepste die kleine Nilgans und bettelte ihre Mama an, der Königin zu helfen.

„Mich hat die Strömung mitgerissen, und nun komme ich nicht zurück ans Ufer," jammerte die Königin und dicke Tränen kullerten auf ihr Kleid, das bisher zum Glück trotz der wilden Bootsfahrt noch trocken geblieben war. „Und ich weiß gar nicht, wo mich der große Fluss hingetrieben hat", stotterte sie verängstigt.

Da wusste die Nilgans, dass sie helfen musste, und so packte die ganze Gänsefamilie das Bootsseil mit den Schnäbeln und zerrte das Boot aus der Strömung. Bald erreichten sie das seichte Ufer und die Königin verabschiedete sich von Ihren Rettern.

„Du bist hier in Veitshöchheim, da gibt es einen großen herrlichen Garten, der Dir sicher Freude bringen wird", rief die Gänsemama hinterher. Dann schwammen sie schnell davon, denn sie hatten am Ufer Menschen gesehen und wollten sich nicht fangen lassen und als Braten enden.



Die Königin aber hatte bald das Schloss entdeckt und betrat scheu den großen Garten, der sich rechts neben dem herrschaftlichen Gebäude erstreckte. Sie wollte sich eigentlich nur ausruhen von der anstrengenden Bootsfahrt, aber bald schon hatten sie die vielen Skulpturen in den Bann gezogen. Die verschwenderische Vielfalt aus Brunnen, etwa 300 Sandsteinskulpturen und Wasserspielen, eingerahmt in grüne Laubwände aus beschnittenen Hecken und Bäumen verwirrte sie so sehr, dass sie sich fast verlaufen hätte.



Erschöpft setzte sie sich auf eine der Sandsteinbänke. Die Oberfläche der Bänke war rund ausgewölbt und wirkte wie weiche, warme Polsterkissen, aber es waren harte Steinplatten. Trotzdem wurde ihr nicht kalt, sondern ganz warm ums Herz: Sie hatte eine Entdeckung gemacht: Die lebensgroße Skulptur neben ihr war nicht als kühner makelloser Recke in Stein gemeißelt, sondern er hatte einen runden Bauch – und der erinnerte sie jetzt an den König, ihren geliebten Mann, der sicher schon im heimatlichen Schloss seine Ritter zur Suche der Königin zusammen gerufen hatte.







Da konnte sie den schönen Garten gar nicht mehr genießen und stürmte zurück, die langen grünen Schluchten entlang. Plötzlich öffneten sich die grünen Mauern und vor ihr lag ein großer, gepflegter Küchengarten. Es duftete nach den verschiedensten frischen Kräutern, von denen sie nur die wenigsten kannte. Erdbeerpflanzen, an denen die roten Früchte leuchteten, rahmten viele Beete ein, in denen Kräuter und Gemüse üppig wuchsen. Der aromatische Duft stieg der Königin so in die Nase, dass sie mächtig Hunger bekam. Aber sie traute sich nicht, sich zu bücken und zu naschen – so etwas tut eine Königin nicht!

Dann entdeckte die Königin plötzlich eine fleißige Gartenfee. Diese war mit einem Gehilfen eifrig dabei, die vielen Pflanzen zu pflegen und die Beete zu versorgen. Die Königin fragte die Gartenfee, ob es denn hier auch etwas zu essen gäbe.

„Diese Kräuter und Gemüse sind alle zu Essen, schöne Königin", antwortete die Fee. „Aber man muss wissen, wie man sie verzehrt oder genießt, denn manche sind giftig und nur in geringen Dosen als Medizin zu verwenden. Von manchen sind nur die Wurzeln oder die Früchte oder die Blätter oder die Stiele zu verwenden. Manche sind getrocknet, gekocht oder nur frisch zu verwenden".

Der Königin wurde schon ganz schwindelig von dieser ungeahnten Vielfalt - und vom Hunger, denn sie hatte wirklich lange nichts gegessen.

Die Fee merkte, dass es der Königin nicht gut ging, aber sie wusste, dass sie ein Zauberkraut im Garten hatte, die Kardone mit dem Namen Cynara cardunculus.

„Diese Pflanze ist bitter, hat Stacheln und Fäden und man isst die Stiele – ein Zauber umgibt dieses Kraut" sagte die Fee und schnitt fünf große, zerklüftete Blätter ab.

„Du brauchst jetzt einen Königskoch (frühere Bezeichnung für Sternekoch) und ein schönes Rezept aus der Zauberkugel , heute sagt man dazu Zauber-google", meinte die gute Fee.

Aber plötzlich war sie mit einem sanften Windhauch verschwunden - hilflos stand die Königin zwischen den vielen unbekannten Pflanzen und Kräutern. Wer konnte ihr nur helfen? Verzweifelt schaute sie sich um, nichts war zu sehen außer grünen Wänden, grünen Pflanzen und steinernen, leblosen Figuren und Putten.



Mit Tränen in den hübschen Augen schaute sie die großen silbergrünen zerklüfteten Blätter in ihrer Hand an. „ Aual", jetzt hatte sie sich auch noch an einem Stachel gestochen.

„Das soll ein Zauberkraut sein?", fragte sie sich und schüttelte es kräftig im Kreis herum.

„Gleich werde ich das grüne Zeug wegwerfen, es piekst, ist gallebitter und wird langsam welk", noch einmal schüttelte sie das Kraut und murmelte der Verzweiflung nahe:

„Bitte, Bitte einen Koch herbei – alles andere ist mir Einerlei!"
Und da geschah es: Von Zauberhand stand ein Koch vor ihr, kräftig gebaut mit Rokokobauch und der Zauber-google in der Hand.
Die Königin war glücklich, denn jetzt konnte nichts mehr schief gehen. Schnell wurde das Rezept gegoogelt – „Kardonen mit Mandeln" und weil die Königin so viel Hunger hatte, bereitete der Koch gleich noch Spargel mit Teig umwunden und gebacken, bestreut mit etwas Zucker und „Zimmet".

„Ach wie schön wäre es, wenn all dieses mein König, mein lieber Mann mit mir erleben könnte", sagte die Königin.

Aber sie hatte ja noch ihr Zauberkraut

„Bitte, Bitte meinen König herbei – alles andere ist mir Einerlei!", rief sie, bevor es ans Essen ging – und schon stand er neben ihr: Hoch gewachsen mit Bauch und dunkelblonden Locken – verliebt und glücklich sah sie ihn an und wollte nie wieder alleine in ein kleines Boot steigen.

Man sagt, dass die beiden immer wieder in kleinen Booten unterwegs sind – auch auf dem Main, aber immer zusammen.





Kardonen mit Mandeln

10 Stangen	Artischocken (Gemüseartischocken, Kardonen)
	Salz
1	Zitrone
6 EL	Olivenöl
50 g	Mandeln, ganze, geschält
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Mehl



Zubereitung

In einen großen Topf Wasser mit Salz und Zitronensaft geben. Die harten Wurzelansätze und Blätter der Kardonen abschneiden. Die Stiele waschen und dünn abschälen, dabei die Fäden abziehen. Die Stiele in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden und in den vorbereiteten Topf geben. Es empfiehlt sich bei dieser Arbeit Einweghandschuhe zu tragen, da die Kardonen die Finger und besonders die Fingernägel sehr unschön und lange anhaltend verfärben. Auch vor den kleinen Stacheln der Kardonen muss man sich in Acht nehmen.

Die Kardonen nun ca. 20 Minuten hissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Kochwasser auffangen.

Einen EL Öl erhitzen und die Mandeln darin rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann auf einen Teller geben. Dafür eine Pfanne mit einem hohen Rand bzw. einen großen, flachen Topf verwenden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl im bereits benützten Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Das Mehl überstäuben und unterrühren, kurz anschwitzen lassen.

Kardonen und die Hälfte der Mandeln untermischen. Einen Viertelliter Gemüse-Kochwasser zugießen und unter Rühren fünf Minuten sanft kochen lassen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die restlichen Mandeln darüber streuen.

Dieses Gemüse wird gerne als Vorspeise serviert. Besonders gut schmeckt es mit kühlem Weißwein und Weißbrot.





Spargel im Teigmantel



Spargel mit Teig umwunden und gebacken.

Man nimmt hiezu den größten Spargel, putzt ihn und schneidet das Grüne bis auf das Weiße ab, und kocht ihn in Wasser und Salz ziemlich weich; dann nimmt man ihn heraus und legt ihn in ein Sieb, daß es rein ablauft. Nun macht man einen Teig von Mehl, Milch, einigen Eiern, ein wenig Zucker, gestoßenen Muscatenblumen und einem Stückchen Butter, taucht den Spargel hinein, und backt ihn in geschmolzener Butter. Wann er gelblich geworden ist, nimmt man ihn heraus, und bestreut ihn mit etwas Zucker und Zimmet.