

Ode an die Schwarzwälder Kirschtorte

In memoriam an den Konditor Joseph Keller (1915, Bad Godesberg/Radolfzell)

von Dieter ORTLAM (Bremen, Copyright, 2014)

Winter bricht herein ins ältere Dasein
eines ausgehungerten Geowissenschaftlers
Die kürzeren Tage und kühleren Temperaturen
verlangen nach innerem Ausgleich,
Leib und Seele lechzen nach labender Stärkung.
Also wagt sich der Solist ans beschriebene Backwerk,
um ein kalorienreiches Experiment zu starten.
Mutter's bewährte Rezeptur nimmt noch Einfluss
auf die grausame Orgie des Rührens und Knetens
der verschiedenen nahrhaften Ingredienzen,
bevor der gequälte Teig im Ofen erblähen kann.

Angenehmer Duft durchkräuselt die Räumlichkeiten
und zeigt die Reifung des braunen Biscuit-Rohkuchens an.
Kunstvoll dann der Aufbau in verschiedenen Schichten
in Anlehnung an die stratigraphische Geologie
mit ihren unterschiedlich köstlichen Ablagerungen
und vielen neuen Erkenntnissen bei ihrer Erprobung.
So wächst die Diät-Haubitze Schicht um Schicht in die Höhe,
gefüllt mit den diversen köstlichen Leckereien
von Sauerkirschen, Sahne und Schoko-Streuseln --
gut getränkt mit dem unabdingbaren Kriesenwasser.

So steht sie vor mir als frohlockende Back-Architektur
Verheißungsvoll kühlt sie noch ab im kalten Keller,
um deren Inhalte per Kapillarität sanft zu vermählen.
Dann reckt sie sich als geil-süßes Monumentalwerk,
so weltberühmt aus ihrer Schwarzwälder Heimat
und wird dann mit sicherem Messerschnitt erschlossen,
um deren köstliche Schichtenfolge zu bewundern.
Schlagartig erfolgt ein gewaltiger oraler Speichelerguss,
um – zusammen mit einem deftigen Friesen-Tee mit Wölkchen --
in kandierter Verzückung diesem köstlichen Backwerk zu frönen.
Welch ein Gastral-Trauma mit später zu verschmerzenden Folgen!

GLÜCKAUF zur süßen Völlerei im Gedenken an den großartigen Schöpfer!