

mein & aber

Frühlingsrollen

Ich liebe die Dinger! Nem! Ja, das sind die vietnamesischen. Daneben gibt es auch noch die indonesischen Lumpia, die Popiah aus Singapur oder die Chūnjuān aus China – vermutlich das Original. Aber China ist gross; da müssen tausende von Rezepten in Umlauf sein. Belastet mich nicht: Ich stehe auf Vietnamesisch. Da gibt es auch verschiedene Füllungen. Also, die Basis sind ja Glasnudeln, Pilze, Zwiebeln, Möhren und Kohlrabi. Alles fein gehackt. Und Schweinefleisch – muss aber nicht sein: Geht auch vegetarisch. Oder dann eben mit Hühnchen oder mit Krabben oder Garnelen. Bisweilen ist auch Knoblauch in der Füllung. Aber eigentlich gehört der eher in die Sauce. Oh: Die Saucen; da gibt es ja auch Varianten. Allerdings: Fischsauce mag ich nicht besonders. Am liebsten habe ich die süss-scharfe mit den zermörserten Erdnüssen und dem Chili. Wobei diese Machart eher philippinisch ist. Was mich an der vietnamesischen überzeugt, sind die Salatblätter, in die man die Nems einwickelt, dann in die Sauce taucht und... echt lecker! Und alles mit den Fingern. Nichts von Stäbchen oder so, Messer und Gabel schon gar nicht.

Aber warum erzähle ich Ihnen das alles? Die Vorgabe der Redaktion war doch: «Etwas zu Lehrerinnen-/Lehrer-Rollen». Unter 1800 Zeichen. Also ehrlich! – Mission Impossible war nie mein Ding. Auch bei den Frühlingsrollen ist zwar die Vielfalt schon gewaltig, aber doch noch irgendwie zu meistern. Halten wir uns an das Machbare!



Werner Jundt

”

Nichts von Stäbchen oder so. Messer und Gabel schon gar nicht.

