

Powidlpofesen in Tirol

Nun liegt unsere traditionelle Schneewoche in Seefeld/Tirol auch schon wieder hinter uns. Erholsam war es wieder für Körper und Seele – und noch ein paar Minusgrade kälter als in Duisburg. Zugegeben, meiner lieben Frau gönne ich den Langlaufloipen-Skispasß (bzw. Schispasß auf Österreichisch) von Herzen und danke ihr, dass sie mich höheres Semester zu gemeinsamen Wanderungen auf gepflegten und herrlich stillen Schneewanderwegen bewegt. Aber die schönste der stillen Freuden bietet mir doch jedes Mal die Rast in einer Hütte. Allein die Namen der Gaumenfreuden! Kaspressknödelsuppe, Eierschwammerlsuppe, Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Gansl mit Serviettenknödel, Kaiserschmarrn, Palatschinken – alles ebenso köstlich als Gaumen – wie als Sprachgenuss. Besonders haben es mir diesmal die Powidlpofesen angetan. Pofesen sind in Milch und Zimt eingelegte und gebackene Weißbrotscheiben. Durchs Einbacken von Pflaumenmus (Powidl) zwischen zwei Scheiben entstehen sie, die Powidlpofesen. Manchmal muss der Niederrheiner bei Tiroler Gesprochenem auch genau hinhören. So erkundigt sich eine Wirtin während des Mahls höflich und überraschend, ob wir zufrieden seien: „Haben Sie noch alles?“.