

Karla Schneiders Wörterbuch

ÄRMELKANAL

Ein Ärmelkanal verläuft zwischen den Handinseln und dem Schultergebirge steil aufwärts. Oder abwärts. Je nachdem. Er ist der einzige Kanal, der ohne Wasser funktioniert. Stell dir eine finstere Röhre vor, in der es angenehm warm ist. Du kriechst also von unten, von den Handinseln aus, in den Ärmelkanal und tastest dich an den Wänden entlang nach oben. Diese Wände fühlen sich immer anders an. Mal sind sie weich und wattig, mal kratzig und wollig. Sie können aber auch glatt sein wie Seide oder sogar durchsichtig.

Ungefähr in der Mitte der Strecke gibt es bei den meisten Ärmelkanälen einen Knick. Von jetzt an wird es ziemlich mühselig, zum Schultergebirge weiterzusteigen. Niemand wird es dir übelnehmen, wenn du lieber umkehrst. Hast du es aber endlich geschafft, kannst du so lange auf dem Schultergebirge herumkrabbeln, bis du genug hast.

Manche Ärmelkanal-Touristen malen mit Filzstift ein Kreuz auf das Schultergebirge. So erkennt jeder, der später dort vorbeikommt, daß hier schon jemand gewesen ist. Einen Kaugummi auf dem Gipfel festzukleben, ist kein so guter Einfall.

Jetzt kommt das Schönste: der Rückweg. Wie auf einer Schlittenbahn saust du den Ärmelkanal abwärts. Die besten Bergführer durch die Ärmelkanäle sind übrigens zahme weiße Mäuse.

Widerwillige Ergänzung:

Ärmelkanal: Meeresarm zwischen England und Frankreich; verbindet Nordsee und Atlantik.

BACKPFEIFE

Wenn ein Bäckergerelle ausgelehrt hat, schenkt ihm sein Lehrmeister zum Abschied eine Backpfeife. Nehmen wir an, du wärst also ein Bäckergerelle. Von jetzt ab mußt du diese Backpfeife immer bei dir tragen. Am besten hängst du sie dir an einer Schnur um den Hals.

Jetzt kann nichts mehr schiefgehen. Die Backpfeife trillert, wenn die Brote im Backofen so richtig schön braun sind. Sie trillert, sobald die Semmeln eine knackige goldbraune Kruste haben. Sie trillert, wenn der Käsekuchen fertig ist und die Plätzchen und die Schwarzwälder Kirschtorte.

Ein Bäckergerelle, der auf seine Backpfeife hört, dem verbrennt kein Brot und verkohlt kein Kuchen. Sie pfeift, und er muß nur rasch die Ofentür aufreißen und alles herausholen.

Leider vergessen die meisten Bäckergerellen nach einiger Zeit, ihre Backpfeife mitzunehmen. Sie lassen sie auf dem Nachttisch liegen oder am Garderobenbaken hängen. Sie behaupten, inzwischen wüßten sie selbst, wann das Brot ausgebacken sei. Sie hätten es im Gefühl, wie lange ein Kuchen im Ofen bleiben müsse. Aber das ist ein großer Irrtum! Ich könnte dir Brote zeigen, die zerfallen zu Krümeln, sobald man sie anschneidet. Semmeln könnte ich dir zeigen, die haben verkohlte Zipfel und solche, die blaß sind wie kranke Chinesen. All diese Sachen stammen aus Bäckerläden, wo man die Backpfeife für überflüssig hält. Paß das nächstemal auf, wenn du Brötchen holen gehst, denn jetzt kennst du den Unterschied.

Widerwillige Ergänzung:

Backpfeife: umgangssprachlich für Ohrpeise; körperliche Züchtigung mit der flachen Hand auf die Wange.