

Schneetreiben, Eiseskälte, 20. Januar 1945. Die Sowjetarmee war auf dem Vormarsch und im Begriff Osterode/Ostpreußen zu erreichen.

Die deutsche Bevölkerung floh nach widersprüchlichen Befehlen des ostpreußischen Gauleiters Erich Koch in ungeordneten Formationen.

Wir waren ein Treck von ca. 800 bis 900 Flüchtlingen, nur mit dem versehen, was man in kürzester Zeit, mit den Händen greifen konnte.

Als größten Schatz hatte meine Mutter einen Schlitten organisiert, auf dem sie meine zweieinhalbjährige Zwillingsschwester und mich in eine Pferdedecke wickelte und uns so nicht tragen brauchte.

Meine Mutter und meine beiden Brüder - 5 und 6 Jahre alt - zogen den Schlitten und trugen die wenigen Habseligkeiten. Als wir nun ca. 70 Km gen Westen geflohen waren, holten uns die sowjetischen Panzer, kurz vor einer kleinen Stadt, ein. In panischer Angst vor den "russischen Untermenschen" eilte der Flüchtlingstreck in Richtung eines dort vorhandenen Bahnhofes einer Kleinstadt, um in die Schutzräume zu gelangen. Eine tapfere deutsche Wehrmachts-MG-Stellung meinte nun die russische Panzerkolonne aufhalten zu müssen und feuerte auf diese was das Zeug hielt. Die Panzer gingen in Stellung - unsere Mutter selbst schon krank - sah, dass es ihr zum Bahnhof, in dem meterhohen Schnee, nicht mehr reichte. Sie nahm uns alle um den Schlitten und sagte zu sich: "Dann soll es wenigsten keine Waisen geben." Zwischen den Panzern und dem Bahnhof - dieses Häuflein Elend.

Meine Mutter schaute wieder einmal dem Tod gerade in die Augen.

Da sah sie, wie sich eine Panzerklappe öffnete und ein russischer Soldat die ausgestreckte Hand hob und senkte. Meine Mutter verstand und bückte sich, die Panzerklappe wurde geschlossen und ein unbeschreibliches Inferno setzte ein, solange, bis das MG-Nest verstummt war. Diese Geschichte - hier aus Platzmangel gekürzt - erzählte uns unsere Mutter oft, wenn sie mein Lieblingsgericht Königsberger Klopse servierte.

Meine Mutter starb 1961 mit 51 Jahren in Wittenberge/Elbe und wurde dort begraben.

Zum Gedenken an meine tapfere Mutter, die sich von diesen Strapazen nie wieder richtig erholt hatte, habe ich auf den Grabstein meines Vaters auch **ihren Namen** schreiben lassen, auch wenn das Grab meines Vaters in Barga, bald "abgeräumt" wird.

In meinem Herzen lebt sie ewig.

Harald Kunze, 1989

Königsberger Klopse für 2 Personen

Ca. 400g Hackfleisch, gemischt

etwas Salz, Zucker, Pfeffer, ganz wenig Muskat

1 gehackte Zwiebel, ca. 2-3 Lorbeerblätter, 2 rohe Eier

ca. 1-2 eingeweichte Brötchen-Wasser ausdrücken

Alles bis - auf den Zucker - gut durchkneten, bis eine gewisse Bindung eintritt, dann mit den Handflächen zu ca. mandaringroßen Klopsen formen.

Füllen Sie so viel Wasser in den Kochtopf , bis Sie meinen , dass die Klopse frei schwimmen können (meist reicht ca. ein Liter).

Schneiden Sie nun noch zwei ganze Zwiebeln in Scheiben, dann Lorbeer und etwas Salz zugeben und lassen den Sud kurz aufkochen. In diesen kochenden Sud legen Sie vorsichtig, mit einem Löffel, die Klopse und lassen diese leicht köcheln , ca. 15 Minuten, **bis sie oben schwimmen**. Nun nehmen Sie die Klopse aus dem Topf und bereiten aus dem Sud die Sauce: ca. 2 Esslöffel Mondamin oder Mehl in einem Gefäß klümpchenfrei schlagen und dann in den kochenden Sud einrühren, etwa 10 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Die Sauce soll eine leichte bis mittlere Bindung haben, öfter umrühren, damit nichts anbrennt. Nun die Sauce fertig würzen, je nach Geschmack Pfeffer, Salz, einen Teelöffel Zucker, Essig und einen Hauch Muskat zugeben. Kapern hatten wir zu dieser Zeit nicht.

Dazu bitte Salzkartoffeln, keine Nudeln! Das ist ein preußisches Gericht, kein schwäbisches.

Schwobe solle Nudle esse.

Guten Appetit!

Harald Kunze