

►► kennenzulernen. Eh in meiner Seele die Ängste, Vorbehalte und Sorgen wuchern konnten, sagte ich Ja. Wir wollten nach Italien, auf jeden Fall ans Meer und unsere Eltern erst informieren, wenn wir bereits ausser Reichweite des mütterlichen Weinens (bei mir) und des väterlichen Zorns (bei Gion-Gieri) waren. Wie naiv! Fast ohne Geld und ganz ohne Reisedokumente war vor der Grenze Schluss, schweren Herzens griffen wir zum Telefon. Und dann erteilte uns neben der Strafe Gottes auch eine Vorahnung der Strafe, die uns bei der Heimkehr erwartete: «Wenn ihr schon durchbrennt, dann schaut jetzt, wie ihr wieder nach Hause kommt. Ich hole euch nicht», schrie Gion-Gieris Vater so laut durch den Hörer, dass die Telefonkabine erzitterte.

**Und jetzt also hockten wir** mit nassen Kleidern in diesem Geissenstall und froren. In der Magengegend wucherte ein Gemisch aus Hunger, schlechtem Gewissen, Scham, Angst vor den Ratten im Stroh und noch grösserer Angst vor dem Donnerwetter bei der Heimkehr. Irgendwann hielt ich es nicht mehr aus im stinkenden Stall und kroch im Morgengrauen auf allen vieren ins Freie... und griff in etwas Pludriges, Weiches.

## Feigenrezept Mit warmem Ziegenkäse

Halbierte, reife (!) Feigen mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form legen, mit jungem Ziegenkäse (Frischkäse) füllen und mit Rohschinken umwickeln. Eine Viertelstunde bei 40 Grad im Backofen erwärmen. Zum Schluss mit einer Kombination aus Balsamico und Honig beträufeln. Allenfalls mit Pfeffer würzen.



Feigen mit warmem Ziegenkäse (Rezept siehe links) sind ein Gedicht. Am besten serviert man sie als Vorspeise zusammen mit einem herbstlichen Blattsalat mit Baumnüssen und knusprigem Brot.

Schei... fluchte ich, aber es war keine Ansammlung von Geissenböllali. Ein betörend süsser Duft ob siegte über den Bocks-Gestank. Zunächst vorsichtig, dann heisshungrig verschlang ich blau-grüne Früchte, die ich noch nie gesehen, geschweige denn gekostet hatte. Es war das Beste, das ich in meinem kurzen Leben bis anhin gegessen hatte. Und vor allem gab es einen ganzen Baum voll davon: reif, süss, duftend,

Gott kann auch gnädig sein. Gnädiger auf jeden Fall als Gion-Gieris Vater, nachdem uns ein Lastwagenfahrer zunächst in der Kabine, dann aber schnell auf der Ladebrücke, wieder über den San Bernardino zurück spedierte hatte.

**Die Kleider landeten im Ofen**, ich in der Badewanne, den Gestank schrubbte Mutter weg, bis die Hautfetzen flogen. Aber Feigen gelten alttesta-

mentarisch als Frucht des Friedens und irgendwann wurde uns unser Ausreisen verziehen. Wegen Feigen muss man heute sowieso nicht mehr das Weite suchen: Süss, aromatisch, exotisch und gut wie damals vor dem Ziegenstall im Mendrisiotto liegen sie heute im Laden. Und – Ironie der Geschichte – etwas vom Besten, das man sich kulinarisch antun kann, ist warmer Ziegenkäse mit Feigen (siehe Box). ■

ANZEIGE



**7 Tage bereits ab  
1'569.-\*  
CHF  
pro Person**

**OMAN**  
SHANGRI LA'S  
AL WAHA ★★★★★

\* gültig 1. September bis 4. Oktober 2012  
viermal pro Woche mit Oman Air - Basis Doppelzimmer

Weitere spannende Topangebote im  
**Arabien Katalog**  
[www.bischofberger-reisen.ch](http://www.bischofberger-reisen.ch)

Dufourstrasse 157  
8034 Zürich  
Telefon 044 384 93 93

**bischofberger  
reisen**  
Ihr Arabien Spezialist