

Wie der Esel Fridolin dem Heiligen Josef beim Kochen geholfen hat

„Was hab ich einen Hunger...“, dachte Josef, als er dem neugeborenen Kind beim Schlafen zu sah. Josef war müde und gestresst und er musste gähnen. Jetzt, nachdem alles geschafft war, konnte sich der junge Mann aus der Davids-Familie endlich wieder auf sich konzentrieren.

Eine trockene Unterkunft hatten sie gefunden, wenn auch nur einen Stall. Und die Geburt Jesu hatte Maria trotz der widrigen Umstände erstaunlich gut überstanden.

Josef spürte er ein richtiges Loch im Bauch. „Was hab ich einen großen Hunger...“. Deutlich fordernd meldete sich ein aufdringliches Magengefühl.

„Maria könnte nach diesen Strapazen bestimmt auch etwas Warmes zu essen vertragen“, dachte er, „sie würde ja nie etwas verlangen.“

... Maria war immer sehr zurückhaltend mit Forderungen und Wünschen.

Josef hatte vor der Abreise in Nazareth noch schnell ein paar Kräuter und ein kleines Stück trockenes Rindfleisch eingepackt. In Wasser gelegt und gekocht ergab das zusammen immer eine herzhafte Brühe.

Wenn Josef auf Reisen ging, nahm er immer gerne einige Lebensmittel mit.

Hhmm... Das war die Idee!

Hinten im Stall hatte er eben noch einen Holztrog mit ein paar Stücken Gemüse entdeckt. Wenn er die paar Karotten, die Wurzeln, den Lauch und die kleine Rüben putzte, klein schnitt und mit dem getrockneten Fleisch in etwas Wasser zum Kochen aufsetzte, wäre schnell eine einfache, aber schmackhafte Mahlzeit zubereitet.

Gedacht... Getan...

Josef kramte sein altes Taschenmesser heraus und ging zu dem Trog mit den essbaren Entdeckungen. Er schälte und putzte das Gemüse. Dann schnitt es in ganz kleine Stückchen. Eine Zwiebel hatte er auch noch gefunden. Auch die zerkleinerte Josef gekonnt. Alles gab er zusammen in den Reise-Blechtopf, den er vorher von der Satteltasche des Esels genommen hatte. Er schöpfte Wasser dazu, gab das kleingehackte getrocknete Fleisch hinein und brachte den Topf zu der Feuerstelle im Stall.

Maria beobachtete interessiert das Geschehen. Sie schmunzelte und freute sich riesig darüber, dass Josef so fürsorglich und geschickt ein warmes Essen zubereitete.

Gerade wollte der seine Suppen-Mischung aufs Feuer stellen, fiel ihm ein, dass seine Kräuter noch fehlten. Josef bröselte getrockneten Knoblauch, etwas Kümmel, Oregano und zwei Lorbeerblätter zu dem Gemüse.

Von dem kleinen Rosmarinstrauch vor dem Stall zupfte er ein paar aromatische grüne Nadeln ab und gab die auch noch dazu.

Jetzt konnte es los gehen mit der Kocherei im Stall von Betlehem.

„Ohne Salz?“, fragte Maria überrascht, „Ob das schmecken wird?“.

Maria war eigentlich gar nicht eigen, was das Essen betraf. Aber mit ihrer Frage nach dem Salz hatte sie durchaus Recht.

Eine Mahlzeit ohne Salz ist nun mal eine sehr fade Angelegenheit. Blöd...

Und genau an dieser Stelle kommt der Esel Fridolin ins Spiel.

Als das Lasttier nämlich hörte, wie Maria und Josef traurig über das fehlende Salz sprachen, meldete er sich nach einem kräftigen „Ii-Aa“ zu Wort. Das war absolut nicht ungewöhnlich, denn in der Heiligen Nacht konnten auch die Tiere sprechen und die Menschen sie verstehen.

Fridolin wusste, dass weiter oben auf der Weide ein nagelneuer Leckstein hing. Esel können sich nämlich Eindrücke sehr gut merken. Das Stück Salz hatte Fridolin tagsüber gesehen.

„Josef“, sagte Fridolin, „ich weiß, wo wir Salz her bekommen. Nicht weit von hier hat der Besitzer der Weide für seine Herde einen Leckstein aufgehängt. Ich werde für euch da hin laufen und ein Stück Salz abknabbern. Das werde ich euch dann bringen.“

„Eine großartige Idee,“ lobte Josef den Esel und klopfte ihm den Rücken, „ich fange schon mal mit dem Kochen an. Und wenn du zurück bist, dann kriegen wir richtig Geschmack an die Suppe.“

Maria stand auf, schmiegte sich an Josefs Schulter, streichelte Fridolin behutsam und betrachtete liebevoll das schlafende Kind.

Der Esel schnaubte kurz und setzte sich in Bewegung. Er verließ durch die Hintertür den Stall und trabte in Richtung Betlehem, bis hin zu der Stelle, an der er den Leckstein entdeckt hatte.

Dort angekommen biss er mit seinen kräftigen Zähnen einen Brocken Salz heraus, hielt das wertvolle Stück vorsichtig mit seinen Eselzähnen fest und trug das Salz galoppierend zurück zum Stall.

Josef hatte in der Zwischenzeit das Gemüse mit dem Fleischstückchen und den Kräutern zum Kochen gebracht. Als er Fridolin mit dem Salzbrocken zwischen den Zähnen in den Stall zurück kommen sah, klatschte er in die Hände und strahlte Maria freudig an.

„Wie schön“, rief er, „Fridolin hat tatsächlich das Salz gefunden. Jetzt wird die Mahlzeit bald fertig sein und auch schmecken“.

Die freudige Unruhe im Stall hatte das Kind in der Krippe aufgeweckt. Der kleine Jesus schaute mit großen Augen gebannt auf das Salz, das Josef jetzt in Händen hielt und davon etwas in die Suppe schabte.

Obwohl er gerade erst auf der Welt war, schien Jesus irgendwie gespürt zu haben, dass so ein Stück Salz etwas ganz Besonderes sein muss.

Es wird erzählt, dass er als Erwachsener in einer wichtigen Rede das wertvolle Salz mit uns Menschen verglichen hat. Damit wollte er allen erklären, wie wertvoll und besonders wir selber sind. Und sehr viele sollen das damals verstanden haben.

Der mit Salz und Kräutern fein gewürzte Eintopf des Heiligen Josef war eine Köstlichkeit. Es duftete herrlich im Stall von Betlehem. Maria lobte Josef und sie war so stolz auf ihn. Sie wusste bis dahin gar nicht, dass er ein ausgezeichneter Koch ist, und sie aßen beide dankbar die heiße Suppe.

Fridolin freute sich und wedelte mit dem Schwanz. **Er** war der Held des Abends. **Er** hatte dafür gesorgt, dass Salz in die Suppe kam und bestimmt auch dafür, dass Jesus bereits in der Krippe den besonderen Wert von Salz verstanden hatte.

Und dann gings auf einmal draußen los: Ein Engelchor sang vor dem Stall munter und festlich 'Gloria in excelsis deo'... Und als die Hirten zum Stall kamen, konnte Josef ihnen auch noch ein paar Schüsseln mit heißer Gemüsesuppe anbieten...

Norbert M. Becker

Josefs Weihnachtssuppe

5 Karotten,
2 Kohlrabi,
1 Gemüsezwiebel,
1 Stange Lauch und
2 Petersilienwurzeln
schälen, putzen und in kleine Würfel/Streifen schneiden.

100 g Rinderschinken (dünn geschnitten) auch schön klein schneiden und mit dem Gemüse in einen ausreichend großen Topf mit 2 Litern kaltem Wasser geben.

1 TL granulierten Knoblauch,
1 TL Kümmel,
½ TL Oregano,
2 Lorbeerblätter,
1 TL Rosmarinnadeln (sehr klein gehackt) und
2 EL Salz
dazu geben und alles zusammen erhitzen.

Wenn die Suppe kocht, die Hitze reduzieren und gut 20 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mmmmmhhhhh.....

Frohe Weihnachten und guten Appetit!