

Maibrötchen und Spargel-Zitronen-Tarte

Von Maxi Wunder

Udo hat aus Quatsch »Arbeiterkampftag, Roboterkampftag« in eine KI eingegeben. Ergebnis: »Der 1. Mai ist der Tag der Arbeit, der auf die Arbeiterbewegung zurückgeht, während es keinen offiziellen ›Roboter-Kampftag‹ gibt.« - »Ich weiß gar nicht, warum das so komisch ist«, kichert Roswitha. »Weil die den Nazinamen ›Tag der Arbeit‹ verwenden oder weil die KI denkt, wir denken, dass es einen Roboterkampftag gibt?« - »Die KI denkt nicht, sie ist eine Art stochastischer Papagei«, weiß ich aus irgendeinem kürzlich gelesenen Artikel. Da gucken die beiden aber doof, was ich für schicke Wörter kenne. Blöderweise habe ich vergessen, was Stochastik ist, obwohl ich es damals extra nachgeschaut hatte. Jetzt hoffe ich, dass sie mich nicht fragen. »Was bedeutet stochastisch, Maxi?« ... Mist. Irgendwas mit Zufall, glaub' ich. In der Wahrscheinlichkeit rumstochernd richtig raten ... oder? »So tuend als ob«, antworte ich kleinlaut. »Steht ja immer drunter: ›Antworten können ungenau sein. Wir empfehlen dir, wichtige Fakten zu überprüfen!«

Das gilt natürlich auch für die Behauptung, **Thüringer Maibrötchen** mache man wie folgt: Brötchen aufschneiden und leicht toasten. Thüringer Rostbratwürste braten, bis sie goldbraun sind. Nicht anstecken. Die Würste in die Brötchenhälften legen, mit süßlichem oder mittelscharfem Senf bestreichen, Zwiebelringe und dünne Apfelspalten dazu geben. Optional noch Saure-Gurken-Räder drauf. Dazu kaltes Bier.

Anfang Mai wird heiß, sagt der Wetterbericht. Für viele ein Grund, noch weiteres Feuer zu machen. Hier eine vegetarische Anregung für die Grillparty nach der Demo:

Gegrillte Spargel-Zitronen-Tarte

Einen Bund grünen Spargel (etwa 500 g) waschen, die holzigen Enden abschneiden und in drei bis vier cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke mit zwei EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Abrieb einer Zitrone vermengen. Eine Rolle Blätterteig (ca. 250 g) ausrollen und in eine gefettete Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser) legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit einer Prise Salz bestreuen. Den Teig 10 min bei 180 °C Umluft vorbacken, bis er leicht goldbraun ist. Alternativ direkt auf dem Grill vorbacken. Den Spargel auf dem Grillrost oder in einer Grillschale vier bis fünf Minuten grillen, bis er leicht gebräunt ist. Den vorgebackenen Blätterteig mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln und 100 g zerbröselten Feta darauf verteilen. Den gegrillten Spargel gleichmäßig auf der Tarte anordnen. Mit einem EL Olivenöl, einem TL Honig (optional) und etwas Zitronensaft beträufeln. Mit frischen Minz- oder Petersilienblättern garnieren und warm servieren. Dazu passt ein Joghurdip aus 200 g griechischem Joghurt, einer halben Gurke (fein gehackt), Dill, Salz und Pfeffer.

In heutigen Kriegen ist leider jeder Tag Roboterkampftag und manche geben damit auch an, um Geschäfte zu machen. Man muss nicht lange stochastisch in der Presse rumstochern, um positive Beiträge für »unbemannte Systeme« zu finden, die »feindliche Stellungen erobern« und »Kameraden das Leben retten«. Kriegsberichterstattung in Werberhetorik.

<https://www.jungewelt.de/artikel/521902.maibrötchen-und-spargel-zitronen-tarte.html>