

**Krüllkuchen  
Minderheiten**

**nationaler**











Ich wusste schon, dass es bei [Albrecht](#) immer exquisiten Tee [nationaler Minderheiten](#) samt dazugehörigem Geschirr und Ritualen geben würde. Auch der [friesische Krüllkuchen](#) war mir schon unter den Gaumen gekommen. Aber es ist immer wieder spannend zu sehen, was man aus einfacher Flüssigkeitsaufnahme und Nahrungsmitteln, die nicht primär dem Sättigen dienen, sondern der kulinarischen Freude, machen kann.

Da ist [Kandiszucker](#) im Tee. Der muss, so sagt der Experte, ausgehäuft sein und nicht etwas einfach so unordentlich in der Tasse herumliegen. Erst dann darf der Tee ihn ersäufen, Für die Milch benutzt man eine Art zeremoniellen Löffel und säuft

den Tee au lait dann nicht einfach weg, sondern betrachtet meditativ die aufquellende weiße Wolke und denkt sich [rohrschachtestmäßig](#) etwas dabei.

Die Kunst beim Krüllkuchen ist, den so dünn wie möglich zu machen. Albrecht hat sich das von einer alten Friesin beibringen lassen. Auch das andere Gebäck schmeckte hervorragend; ich hab leider nicht notiert, was es war. Jedenfalls nichts aus dem Supermarkt oder von der Großbourgeoisie.

Wenn ihr also etwas über Tee und gutes Gebäck wissen wollt, [fragt einen Friesen](#).

/Den [Hedemann](#) gibt es nicht mehr.)