

Brombeerzeit

Im Juli ist es jetzt so weit,
denn es beginnt die Brombeerzeit.
Bald gibt es Beeren hier zu Hauf,
dann geht es los, ich freu mich drauf.
Die Stacheln finde ich gemein,
doch etwas Leiden muss wohl sein,
denn nur das Leiden schafft die Kraft,
zu wecken deine Leidenschaft.
Mit einer Tüte in der Hand,
so gehe ich ins Brombeerland,
gekleidet dazu noch perfekt,
was Argwohn bei den Leuten weckt.
Glauben fast, ich hab ,ne Macke,
bei der Hitz ,ne Lederjacke?
Rund 30 Grad und Sonnenschein,
da hüllt der sich in Leder ein?
Doch später in den Brombeerranken,
da werd ich mich bei ihr bedanken.
Sie hat schlussendlich doch genützt,
weil sie mich vor den Stacheln schützt.
An den Beerentraubenspitzen,
sieht man schwarze Beeren sitzen,
andre sind noch nicht so weit,
brauchen noch viel Reifezeit.
Sauer sind die ersten Früchte,
doch ich pfeif auf die Gerüchte,
denn ich will sie gar nicht essen,
sondern deren Mus auspressen,
mach Gelee aus meiner Sicht,
Brombeerkerne mag ich nicht.
Erst gewaschen, dann erhitzt,
bis die Beere Saft ausschwitzt.
Die „flotte Lotte“ wird gedreht,
bis hier nichts durch ihr Sieb mehr geht,
zum Schluss das feine Küchensieb,
wo auch noch etwas hängen blieb.
Gelierzucker nur drei zu eins,
sonst wird's zu süß, das ist nicht meins.
Schnell aufgekocht, in Gläser rein,
noch abgekühlt, das wird sehr fein.
Ja dies Gelee in dunkelrot,
schmier ich mir früh aufs Frühstücksbrot

und stelle fest, wie schon gewohnt,
die Mühe hat sich doch gelohnt.
Wenn reif die andren Beeren sind,
hol ich mir diese auch geschwind.

© **abraham1110**

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)