

Krystyna



Eine
Zuckerdose
aus der
40 Stück starken
Privatsammlung



Ein von der
Schwiegermutter zum
Kochbuch umgewidmetes
Amtsbuch aus den
1920er Jahren



KOCHBUCH



Das vorliegende Buch, welches Es
nicht ist, wird nicht verkauft
Händler, aus dem Sie präparat 1925
König



Ein Schutzengel
(auch aus einer
Sammlung)
begleitet
durch alle
Lebenslagen



Wie aus zwei Wochen ein Leben wird

Krystyna wurde 1951 in Polen geboren, in Szczecinek (deutsch: Neustettin). Die damals noch relativ kleine und ruhige Ortschaft, direkt an einem See gelegen, ist mittlerweile eine pulsierende Stadt mit rund 45.000 Einwohnern. Eine der ersten wichtigen Entscheidungen in Krystynas Leben war die Ausbildung zur Krankenschwester, die sie in ihrer Heimatstadt in einem Lyzeum absolvierte. Dort bekam sie eine umfassende Allgemeinbildung, aber auch die Fachausbildung für ihren späteren Beruf. Nach Abschluss der Ausbildung verließ sie das verschlafene Szczecinek und ging mit ihren Freundinnen ins aufregendere Danzig. Sie fand Arbeit im dortigen Universitätsspital, das schnell zu ihrem Lebensmittelpunkt wurde, da sie dort nicht nur arbeitete, sondern auch auf dem Gelände wohnte. Für eine eigene Wohnung war Krystyna mit einigen Jahren Wartezeit bereits bei der Genossenschaft eingetragen – ohne einen Gedanken daran, dass sie vielleicht gar nicht mehr so lange in Polen sein würde.

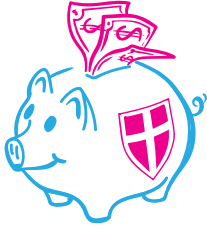


nachzukommen, doch Krystyna lehnte ab. Sie hatte Angst vor dem Risiko und war eigentlich ganz zufrieden mit dem, was sie hatte. „Mit Familie wäre das sicher anders gewesen, aber für mich alleine war es einfach okay“, meint sie heute. „Natürlich war es mühsam zu dieser Zeit – die vielen leeren Regale und die fehlenden Grundnahrungsmittel –, aber irgendwie war es in Ordnung.“ Vom politischen Brodeln im Hintergrund bekam Krystyna damals kaum etwas mit, obwohl Danzig ein Zentrum des nahenden Umbruchs war.

Ihre Reise nach Österreich im Jahr 1979 war nur als Kurzurlaub geplant. Um ein Ausreisewisum zu bekommen, musste sie nachweisen, dass sie sich selbst im Ausland für die Dauer ihres Aufenthalts erhalten konnte.

EINE ÜBERRASCHENDE WENDUNG

Dabei stand das Auswandern ursprünglich gar nicht auf ihrem Plan. Eine Freundin, die bereits nach Österreich gezogen war, versuchte sie immer wieder zu überreden,



Und zwar in Form von Erspartem in Dollar! Ihr Vater und Freunde halfen zusammen, um das nötige Geld zu organisieren. Da sie geplant hatte, nach

zwei Wochen zurückzukommen, kündigte sie weder ihr Zimmer im Schwesternheim, noch verstaute sie ihre Besitztümer irgendwo. In Wien angekommen, stellte sich aber schnell heraus, dass ihre Freundin und deren Mann ganz andere Pläne für sie hatten: „Wenn du es schon mal raus geschafft hast, fährst du sicher nicht zurück nach Polen!“

WIE KRISTYNA DEN KRAMPUS ERSCHRECKTE

Vielleicht auch wegen dieses spontanen Aufbruchs war die erste Zeit in Wien sehr schwer für Krystyna. Sie litt unter Heimweh. Auch hatte sie zwar in Polen privat etwas Deutsch gelernt, doch das reichte kaum für den Alltag in Österreich. Als sie das erste Mal die Nachrichten im Radio hörte, verstand sie kein Wort und das half dem Selbstbewusstsein wenig. Sie fühlte sich lange Zeit in dem fremden Land unwohl und musste sich auch an viele österreichische Bräuche und Gepflogenheiten erst langsam gewöhnen. So waren ihr etwa der Nikolaus und die Adventszeit zwar ein Begriff, vom Krampus hatte sie aber nie gehört. Als der dann eines Tages in voller Montur vor der Wohnungstür ihrer Freundin stand und sie ihm öffnete, schrie sie laut auf und schlug ihm die Tür vor der Nase zu.



„Der hat sich wohl selbst mindestens genauso erschreckt wie ich“, lacht sie.

Weniger aufreibend war die Jobsuche. Über die Empfehlung ihrer Freundin, die bereits im AKH Wien arbeitete, bekam Krystyna dort ein Vorstellungsgespräch. Wegen akuten Personalmangels war die Oberschwester froh über jede neue Mitarbeiterin, allerdings musste Krystyna vorher noch besser Deutsch lernen. Das ging dann aber recht schnell und sie konnte zu arbeiten beginnen. Obwohl Krystyna bereits in Polen Erfahrung als Krankenschwester gesammelt hatte, war hier in Österreich doch wieder alles ganz anders. Bei ihrem ersten Job auf der

Unfallambulanz hatte sie das Gefühl, alles noch einmal von vorne lernen zu müssen. Die Zwölfstundendienste zehrten an ihren Kräften und schon auf dem Weg in ihre Dienstwohnung in Stadlau schlief sie mitunter ein. Von einer Schicht zur nächsten blieb kaum Zeit, sich ordentlich zu erholen. „Das war wirklich mörderisch. Ich war jeden Tag fix und fertig“, erinnert sie sich.

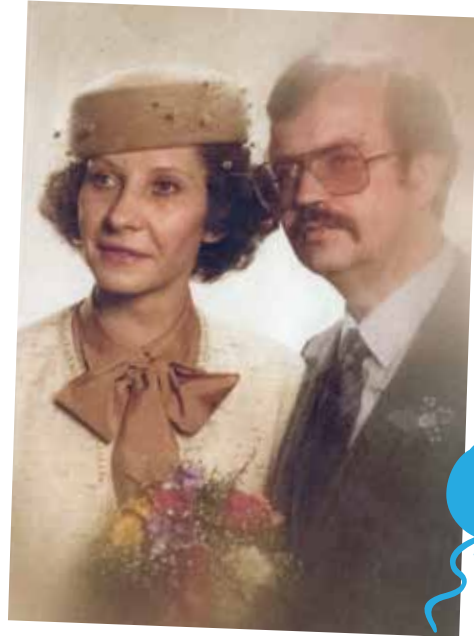




Wenigstens das Privatleben funktionierte ganz gut. Durch ihre Freundin und deren Mann lernte sie immer wieder neue Leute kennen. Auf einer Geburtstagsfeier traf sie auch ihren zukünftigen Ehemann Peter. Dass sie ihn zu ihrem eigenen Geburtstag einlud, war der Beginn ihrer Beziehung, die bis heute hält. Nach einem Jahr heirateten die beiden und bekamen 1982 ihre Tochter Andrea. Peter half ihr auch dabei, endlich besser Deutsch zu lernen: „Ich hätte mich sonst mit ihm gar nicht unterhalten können, der spricht ja nur Wienerisch!“

DIE DIGITALISIERUNG DES SPITALSALLTAGS

Auch im Beruf ging es bergauf. Krystyna wurde zur OP-Schwester befördert, da sie instrumentieren konnte. Zwar musste sie auch hier immer wieder vieles neu lernen und erlebte die Kollegenschaft nicht immer unbedingt als hilfsbereit, doch die Arbeit



in verschiedenen Abteilungen war abwechslungsreich. Als erfahrene Schwester übernahm sie bald mehr Verantwortung, vertrat die Stationschwester, war Teil der Ausbildung jüngerer Kollegen und des Teams, wenn es darum ging, Abläufe und den Stationsalltag neu zu organisieren. Das war besonders auf der unruhigen Unfallstation eine große Herausforderung. Krystyna hat in all den Jahren auch den Umbau des alten AKH mit den Pavillons auf die jetzigen Türme miterlebt und die große Umstellung, als statt all der handschriftlichen Aufzeichnungen schließlich Computer und die Digitalisierung Einzug in den Spitalsalltag hielten. Ihre verlässliche und organisierte Art und ihre Fähigkeit, vernetzt zu denken, halfen ihr, diese ständig neuen Herausforderungen zu meistern.

Privat hatte Krystyna lange Zeit zwei Wohnorte – eine Wohnung im 2. Bezirk und ein



Häuschen in Kagan. Ihr eigenes Haus nahmen sie und ihr Mann als „Spätberufene“ erst in ihren Fünfzigern in Angriff. Im Garten hinter dem Haus führen sie die Tradition von Krystynas Vaters fort, der in Polen einen Gemüsegarten hatte, und bauen eigenes Obst und Gemüse an. Einerseits als Erholung, aber auch aus Verbindung zur Natur. Nachdem sie viele Jahre zu wenig Zeit hatte, ihren Hobbys nachzugehen – in Polen war sie sehr sportlich gewesen, sie ging laufen und war Akrobatin –, fand sie nun auch

wieder Zeit für sich. Sie begann zu schwimmen, mehr zu lesen und Yoga zu machen. „Und ich habe endlich meinen langjährigen Plan in die Tat umgesetzt und angefangen, Englisch zu lernen!“, erzählt sie stolz.

MARILLEN AUS DEM EIGENEN GARTEN

Als sie 2013 schließlich in Pension ging, war für Krystyna klar, dass sie nebenbei noch etwas machen wollte, um den täglichen Kontakt zu Menschen nicht aufzugeben. Bereits vor ihrer Pensionierung hatte sie von der Vollpension im Fernsehen gehört, deren erste Station im Hinterhof in der Mariahilfer Straße aber knapp verpasst. Bei einem Kaffee im Lokal in der Schleifmühlgasse wurde sie dann von Hannah angesprochen ... und schon war sie dabei! Nach anfänglichen kleineren Malheuren, wie einem ausgeronnenen Kuchen oder falsch berechneten Mengen, fühlt sich Krystyna nun wohl mit ihrer Arbeit dort. Und unterstützt die Vollpension auch mit leckeren Marillen aus ihrem eigenen Garten. *



Himbeer-Biskuit-Roulade

Zutaten für 1 Roulade

Biskuitteig

5 Eier
180 g brauner Zucker
4 EL Öl
140 g glattes Mehl



Himbeercreme

150 g Butter
1 Eidotter
250 g Magertopfen
70 g brauner Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
200 g Himbeeren

Kristallzucker fürs Einrollen
nach dem Backen
ein paar extra Himbeeren
zum Verzieren der Roulade



Zubereitung

 30 Minuten
 15–20 Min.

- * Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- * Für den **Biskuitteig** die Dotter vom Eiklar trennen und in zwei verschiedene Schüsseln geben. Die Dotter mit der Hälfte des Zuckers gut schaumig rühren. Das Eiweiß mit der anderen Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee schlagen.
- * Das Öl zum Dotter geben, dann Eischnee und Mehl vorsichtig unterheben.
- * Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigmasse aufstreichen und ca. 15–20 Minuten backen.
- * Den fertig gebackenen Biskuitteig auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier oder Geschirrtuch stürzen und den noch warmen Teig ungefüllt zusammenrollen. Die Roulade vor dem Füllen auskühlen lassen.
- * Für die **Creme** die Butter schaumig rühren und mit dem Dotter, Topfen, dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Himbeeren vorsichtig unterheben.
- * Den ausgekühlten Teig wieder entrollen, die Creme auf den Teig streichen und neuerlich zur Roulade einrollen.
- * Die Roulade nach Belieben mit Cremetupfern und Himbeeren verzieren.

OMAS BACKTIPP

Die Roulade schmeckt auch gut, wenn man sie mit einer feinen Marmelade füllt.

