



Exklusiv: Ist der ebenso unauffällige wie bescheidene **Museums-Martin** der verstoßene Zwillingensbruder eines arabischen Potentaten?

Sheik Mahddin al Shdaud



Ist das wirklich der geheimnisvolle "Dicke Kalif von Sim'a-Ringh"? Photo: Knastjule

Die Überraschung war perfekt: was zunächst wie der launige Aufputz einer bescheidenen Feier anmutete, sollte sich im Zuge folgender, ausgedehnter Recherchen als die Sensation des noch jungen Jahres entpuppen.

Rückblende. Es war der 6. Jänner und Loquax hatte zur Begehung des Festes der Drei Heiligen Könige geladen. Eben war man vom protokol-larischen Teil mit Weihrauch, Gold und Myrrhe zum inoffiziellen übergegangen - und da kamen sie: eine goldbehängte schwarze Schönheit, die sich mit New Yorker Akzent als "Königin von Saba" vorstellte, und jener mysteriöse Weißgewandete, der schwieg und gar nichts sagte. Erste Vermutungen, dass es sich um die Vorhut der allseits gefürchteten Sternsinger handeln würde, erwiesen sich als

haltlos, weil die Unbekannten den Türstock nicht mit kryptischen Zeichen beschmierten. Nach etwas mehr als einer Stunde war der Spuk zu Ende - und nichts deutete mehr auf die Anwesenheit der beiden hin.

Trotz widrigster Lichtverhältnisse war der anwesenden GZ-Mitarbeiterin Knastjule immerhin ein Schnapsschuss des geheimnisvollen Gastes gelungen. Ein Photodokument, das sich nach eingehender Analyse als Knüller entpuppen sollte, handelt es sich bei dem Abgebildeten demnach doch um jenen öffentlichkeits- wie medienscheuen arabischen Potentaten, der den Geheimdiensten als "Dicker Kalif von Sim'a-Ringh" bekannt ist. Damit nicht genug: biometrische Vergleiche stellten zweifelsfrei fest, dass es sich dabei nur um einen Zwilling des Museums-

Martin handeln kann - was haben wir noch zu erwarten?



Fronks
foine
Kochöcke

Lecker Quarkkeulchen

Wos mon broucht: 800 g Kartoffeln vom Vortag, 500 g Magerquark, 150 g Mehl, 100 g Rosinen, 2 Eier, 1 EL Zucker, 2-3 Prisen Salz, 1/2 Pkg. Backpulver, Rum nach Belieben, Butterschmalz.

Wos mon domit mocht: Wenn keine Kartoffeln vom Vortag mehr übrig sind, müssen halt welche gekocht werden - mit Schale. Diese dann pellen (schälen) und leicht abgekühlt durch die Kartoffelpresse quetschen. Zwischenzeitlich sollte der Magerquark (Topfen) abtropfen. Ich persönlich mag die Rosinen nicht mit heißem Wasser überbrühen. In leicht erwärmten Rum für eine gute Stunde eingelegt (besser über Nacht!) geben sie ein besseres Aroma.

Quark und Kartoffeln in eine Schüssel geben und das Mehl nebst dem Backpulver darüber stäuben.

Eier, Zucker, Salz und die Rosinen nebst Restrum verrühren und mit den Zutaten in der Schüssel zu einem Teig verkneten. Ich selbst verfeinere das Ganze gern noch mit einer Prise Muskat.

Ist der Teig zu weich, muss halt noch etwas Mehl dazu gegeben werden. Aus dem Teig ca. 2 cm dicke Scheiben formen (Keulchen) und im heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb braten. Butterschmalz kann ungestraft durch Öl ersetzt werden.

Die Keulchen lassen sich mit Zucker und Zimt und Apfelsmus genießen. Kalorienbewusste können ja den Zimt weglassen....

**Fetzt so fett
wie noch
nie!**

**"Der Bunte
Almanach 2009"!**

Alle Gazettas in einem Band!

Um unglaublich günstige

EUR 17,85

direkt bei den Verlegern!

Besser gleich bestellsta!



**NUR NOCH BIS
31. JÄNNER!**

Muss man haben...