



Foto: Lydia Pöllnitz

## Roland Pöllnitz, Jahrgang 1958

Ein Drittel seines Lebens hat er sich der Poesie verschrieben, das zweite Drittel dem Reisen und das ganze Leben der Liebe. Vielseitig waren Rolands Lebenserfahrungen als Bauer, Brauer, Bauarbeiter, Fotograf, Gärtner, Ingenieur, Reisender, Programmierer, Buchautor und Wirt. Als Wirt betreibt er mit seiner Frau Lydia seit 15 Jahren das Hofcafé in Haberloh (Haberloh ist mit 38 Einwohnern die kleinste Ortschaft des Fleckens Langwedel im Landkreis Verden in Niedersachsen), das u.a. als Torten- und Kuchenparadies bekannt ist. Den Leserinnen und Lesern des Virtuellen Salons schenkt das Ehepaar Pöllnitz das Rezept eines leckeren Schokoladenkuchens, und als poetische Kost gibt es heute das Gedicht „Nebelstille“, das Roland Pöllnitz im November dieses Jahres geschrieben hat.

## Roland Pöllnitz, Nebelstille

Novembermorgen, fahles Licht,  
vereinzelt weint das Blättergold,  
ein tiefer Frieden zu mir spricht,  
mir ist, als ob der Tag mir schmolzt.

Der Himmel deckt mit dunklem Grau  
die Welt mit ihrem Trübsinn ein,  
ja selbst der feuchte Wiesentau  
will ganz mit sich alleine sein.

Nichts regt sich, alles schläft in Ruh  
und träumt den süßen Sommertraum,  
ich hör der tiefen Stille zu,  
umarme meinen Lieblingsbaum.

Die Stille, die mir so gefällt,  
hält plötzlich alle Unrast auf,  
kehrt Frieden ein in diese Welt,  
verändert er den Weltenlauf.



© R.P. 2020



## Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis, Zimtpflaumen und Sahne

6 Eier  
300 g Zucker  
400 g Schokoladen-Kuvertüre  
150 g Mehl  
1 Glas Pflaumen  
1 Päckchen Vanillepudding

Eier 5 Minuten schaumig rühren, Zucker einrieseln lassen und weitere 10 Minuten schaumig rühren. 200 g Schokoladen-Kuvertüre schmelzen und in die Zucker-Ei-Masse einlaufen lassen. Danach Mehl und 200 g klein gehackte Schokoladen-Kuvertüre unterheben. Bei 175 Grad 50 Minuten in einer Springform backen mit Ober/Unterhitze.

Pflaumen abgießen, Saft auffangen. Den Saft aufkochen, mit Zucker und Zimt abschmecken und mit einem Päckchen Vanillepudding abbinden. Danach die Früchte zugeben und kühl stellen.

Der Schokokuchen ist bei kühler Lagerung mehrere Wochen haltbar.

Zum Anrichten ein Stück Schokokuchen schneiden, mit ein bis zwei Löffeln Zimtpflaumen beträufeln und für ca. 30 Sekunden in die Mikrowelle stellen. Mit einer Kugel Vanilleeis und etwas Sahne verzieren und alles mit Puderzucker überstreuen.

Guten Appetit!



Fotos: Roland Pöllnitz