



Maria Schneider

Marias Weihnachtsbäckerei

Leckeres aus ihrer Küche in Siebenbürgen

Schiller Verlag 2013 • 70 Seiten • 16,90 • 9783944529240

An weihnachtlichen Backrezepten, vor allem für Plätzchen, fehlt es wohl in den wenigsten Familien. Dabei denke ich weniger an Bücher als an persönliche Sammlungen aus handgeschriebenen, ausgedruckten und ausgeschnittenen Rezepten, sowie Broschüren, die gleichzeitig für Margarine oder Gewürze werben. Wohl jede Familie hat überlieferte Rezepte und Favoriten, die immer wieder verlangt und gebacken werden. Andererseits möchte man aber auch mal was Neues ausprobieren und über den Rand des eigenen bunten Tellers schauen. Osteuropa ist dabei noch relativ unentdeckt! Was also hat uns Maria aus Siebenbürgen zu bieten?

Maria Schneider ist Mitarbeiterin des Schiller Verlags, der seinen Sitz sowohl in Bonn als auch in Hermannstadt (Sibiu) hat und lebt in Freck/Avrig. Dem vorliegenden Backbuch kann man diese Informationen jedoch nur indirekt oder gar nicht entnehmen und sucht Hinweise auf Siebenbürgen vergeblich. Es gibt zwei Abbildungen: eine mit schneebedeckten Gipfeln und eine aus Freck, abgesehen davon, dass auch die Küche, in der Maria gerade eine Torte verziert, offenbar ebenfalls in Freck steht. Und im Vorwort, in dem Maria selbst zu Wort kommt, werden lediglich fünf verschiedene Weihnachtsgebäcke erwähnt, die typisch für Siebenbürgen sind. Eines davon trägt den – für ein Weihnachtsgebäck – rätselhaften Namen Greta Garbo! Gerne hätte man doch erfahren, wie es zu dieser Namensgebung kam und überhaupt etwas über Weihnachten in Siebenbürgen und Siebenbürgen überhaupt gehört. Zur Förderung des Heimwehs oder des Fernwehs – je nachdem.

Aber die Rezepte, die Maria zusammen getragen hat, wobei ihr zahlreiche Freunde und Kollegen geholfen haben und die keineswegs alle typisch für Siebenbürgen sind (es sind gute alte Bekannte dabei), erzählen nichts, sondern sind einfach aufgelistet. Geordnet sind sie nach den Rubriken: Schnell und einfach, süß und raffiniert, Makronen & Co., Honigbäckerei, weihnachtliche Kuchen und Schnitten, Backen mit Hefe, ganz ohne Backen und festliche Torten. Zusätzlich werden noch die Grundteigarten Mürbteig, Rührteig und Biskuitteig erklärt.

Die Vielfalt ist also groß. Ich habe 83 Rezepte gezählt. Und dass Marias Plätzchen schön aussehen, weswegen sie auch gebeten wurde, dieses Backbuch zu erstellen, kann ich ebenfalls bestätigen. Allerdings ist die Präsentation ein wenig altbacken und erinnert an die Abbildungen in Kochbüchern aus den 50er Jahren. Da werden zu viele und zu viele verschiedene Plätzchen gleichzeitig fotografiert, die zudem von bunt bestickten Tischdecken, Kerzen, Zapfen, Kugeln etc. geradezu bedrängt werden. Da hat Maria es zu gut gemeint.

Ich werde sicherlich das ein oder andere Rezept ausprobieren, auf jeden Fall ihre Version der in meiner Familie so beliebten Zimtsterne! Und ich bin beruhigt, dass sie die nicht in der Rubrik „schnell und einfach“ angesiedelt hat, denn ich finde, dass Zimtsterne ganz schön kompliziert sind! Besonders hervorzuheben sind auch die festlichen Torten, wirklich opulente Torten, die reinsten

Ein Beitrag von
Jutta Seehafer



« « « «

Kunstwerke! In jedem Café würde Maria damit Ehre einlegen können, nur bei mir stößt sie damit auf keine Gegenliebe: Ich werde schon beim Anschauen dieser Kalorienbomben satt!

Fazit: Siebenbürgen findet nicht statt, aber es wird eine vielseitige Rezeptsammlung geboten.

www.alliteratus.com

www.facebook.com/alliteratus w <https://twitter.com/alliteratus>

© Alliteratus 2013 • Abdruck honorarfrei bei Nennung der Quelle

Unterstützen Sie bei Ihrem Kauf eine lokale Buchhandlung!

Wenn Sie lieber online bestellen, bieten zwei Buchhandlungen Ihnen portofreien Versand, wenn Sie bei der Bestellung das Stichwort „Alliteratus“ angeben; klicken Sie aufs Logo. Alliteratus ist kommerziell weder an der Bewerbung noch am Verkauf des Buches beteiligt.

