



**Milena Kraus**

## **Bienenstich & Beerentarte**

**Köstliche Backrezepte für Frühling, Sommer, Herbst und Winter**

**Christian 2023 · 192 S. · 29.99 · 978-3-95961-792-5** ★★★★★

Schon der Anblick des Rhabarberkuchen-Covers macht genau das, was auch der Rest des Buches nicht nur verspricht, sondern auch erfüllt: Lust, es selbst zu machen – und danach auch selbst zu genießen. Dabei verrät der Titel eigentlich nur einen Teil des Buchangebotes, denn es sind eben nicht nur Rezepte zum Backen, sondern auch ebensolche für Basteleien und Dekorationsideen, die man schon als Kind, aber auch noch als Erwachsener mit Freude in Angriff nehmen kann. Insofern hat dieses Buch etwas von der berühmten „eierlegenden Woll-Milch-Sau“, ist also eine „Vielzweckwaffe“, ganz ohne militärischen Hintersinn.

Dass die Rezepte und Ideen nach dem Jahresverlauf geordnet sind, hat mehr als nur einen Sinn: Zum einen findet man natürlich schneller, was man evtl. gerade sucht, zum anderen aber fördert es auch den Gedanken der Saisonalität, der aus gutem Grund sehr im Schwange ist. Es ist zwar immer noch möglich, Erdbeeren zum Weihnachtsfest zu kaufen oder Marzipanplätzchen im Hochsommer zu backen, aber welchen Sinn sollte das haben? Macht es nicht viel mehr Spaß, sich immer dann einem Thema zu widmen, wenn die Materialien gerade verfügbar sind und die jahreszeitliche Atmosphäre mit dem eigenen Tun harmoniert?

Wir finden also knapp 50 Backvorschläge und 25 Bastelideen auf diesen Seiten, von einfach bis anspruchsvoll, von Apfel-Galette bis Zupfkuchen, von Adventskalender bis Zwiebelschalenostereier. Gemeinsam ist allen eine sehr anschauliche und ansprechende Präsentation, eine übersichtliche Auflistung von Materialien und Zutaten sowie eine brauchbare Anleitung zum eigenen Tun. Bei den Rezepten widmet sich immer eine Seite der fotografischen Darstellung des Ergebnisses, in hochwertigen Fotos auf gutem Papier eine Lust anzuschauen, dazu kommt auf der gegenüberliegenden Seite neben dem Rezeptnamen, den Zutaten und einer genauen Arbeitsbeschreibung auch ein kurzer, persönlicher Text über Besonderheiten oder Hintergründe. Letztlich entspricht die Gestaltung der Bastelvorschläge ebenfalls diesem Schema.

Meiner Einschätzung zufolge dürften Kinder ab dem mittleren Grundschulalter gut mit den Arbeiten zurechtkommen, für Jüngere wird mehr erwachsene Unterstützung notwendig sein, aber machbar ist auch dann vieles. Und Ideen wie dem Buntstiftkuchen zur Einschulung wird man sowieso keine Kinderbeteiligung unterstellen – das ist nur als Geschenk sinnvoll. Ich bin aber überzeugt, dass Eltern und Kinder eine Menge Spaß haben werden, gemeinsam zu backen, zu basteln – und die Resultate ebenfalls gemeinsam zu genießen. Insgesamt fällt positiv auf, dass man meist mit geringem Aufwand die Vorschläge praktisch umsetzen kann, weder exotische Zutaten noch teures Material ist gefragt, und doch sind die Ergebnisse beeindruckend. Das liegt auch an der Leidenschaft der Autorin für geometrisch exakte Ausführungen – selten habe ich so „grafische“ Beispiele für Backwerk oder Dekoration gesehen, sehr eindrucksvoll in Optik und Wirkung. Mir als eher peniblem Ordnungsfan dürfte es manchmal allerdings schwerfallen, die Torten und Kuchen „artgerecht“ zu schneiden, wenn der Belagwinkel nicht mit der Schnittführung übereinstimmt (Titelbild z.B.). Mein Problem.

Ein appetit- und lustanregendes Kompendium also, vielversprechend und in seinen Ansprüchen angemessen, ob es um süße oder herzhaftere Backwaren oder um hübsche und brauchbare Deko-Ideen geht. Noch habe ich nichts ausprobiert, bin aber sicher, dass sich die Mühe lohnt. Schön!