



Christin Geweke

Das Märchen-Backbuch ★★★★★

Fotos von Yelda Yilmaz

Hölker 2018 · 208 S. · 30.00 · 978-3-88117-172-4

Schon die Geschichte von der Erschaffung des Menschen in der Bibel hat etwas von einem Backrezept: Da wird aus Lehm ein Teig gemacht und mit warmer göttlicher Atemluft angehaucht – und schon ist Adam entstanden. Bei

Eva wird ein anderes „Verfahren“ beschrieben, und Jesus macht viel später Blinde sehend, indem er aus Speichel und Erde einen Teig mischt und auflegt. Teig also, wohin man blickt. Und, seien wir ehrlich, sowohl das Rühren oder Kneten eines Teiges als auch dessen Backprozess und das nachfolgende Ergebnis (inkl. Verzehr) machen Freude und schenken Genuss. Doch lassen wir jetzt die biblischen Erzählungen aus dem Spiel, obwohl sie, wenn man sie wörtlich nimmt, auch einen recht märchenhaften Charakter haben.

Märchen und Backen, diesen zwei Dingen widmet sich das vorliegende Buch, und Christin Geweke verknüpft diese beiden durchaus unterschiedlichen Bereiche mit der Rückbesinnung auf eigene Kindheitserinnerungen: Es sind die anheimelndsten und nachhaltigsten Erlebnisse, an die sie sich aus ihrer Kindheit erinnert, wenn sie anfangs der Mutter beim Backen zusah, später selbst mithalf und vor allem das Resultat kostete – und wenn, während das Gebäck im Backofen aufging und bräunte, die Wartezeit mit dem Vorlesen von Märchen verkürzt wurde. Viele von uns können, hoffentlich, solche Erinnerungen teilen und nachvollziehen.

Zwischen die in einem Backbuch erwarteten Rezepte hat Geweke daher fünf bekannte Märchentexte eingeschoben, in der altertümlich grimmschen Sprache können wir *Schneeweißchen und Rosenrot*, *Hänsel und Gretel*, *Frau Holle*, *Sterntaler* und *Die Prinzessin auf der Erbse* nachlesen, müssen also nicht extra nach dem Märchenbuch Ausschau halten. Mehrere dieser Märchen enthalten sogar Bezüge zu Backofen und Backwerk, doch war das nicht die Bedingung. Diese Märchen bilden, neben ihrem „Unterhaltungswert“, gleichzeitig die Kapitelüber-



schriften und eine Art Motto für die jeweils folgenden Rezeptvorschläge. Die Ordnungsmotive lauten in der genannten Reihenfolge dann auch *Klassisch schön, Knuspriges aus dem Ofen, Puderzucker und Schokolade, Himmlisches Gebäck* und *Fein und zart* – alles sehr appetitanregende Oberbegriffe, die man allerdings nicht zu tierisch ernst nehmen sollte. 65 verschiedene Rezepte weist das Stichwortverzeichnis aus, das daneben noch auf wesentliche Zutaten verweist.

Allen Backvorschlägen ist gemeinsam, dass sie entweder eine Art „Allzeit-Bestenliste“ bilden oder Variationen beliebter Klassiker sind. Das ist, ausdrücklich betont, keine Kritik an der Zusammenstellung. Allzu oft findet man, vor allem in periodisch erscheinenden Magazinen, zum Teil sehr gewollte „Erfindungen“, die man, wenn überhaupt, dann nur einmal ausprobieren. Entweder sind Zutaten und/oder Vorgehensweisen zu aufwändig oder das Ergebnis erfüllt die Erwartungen nicht. Davor ist man hier recht sicher, Proben bestätigten die gute Wahl oder es handelt sich um geringfügig variierte „Standards“. Apropos Variationen: Geweke erläutert im Vorwort ausführlich, wo und wie man Zutaten sinnvoll austauschen oder an persönliche Wünsche anpassen kann. Ich schließe mich dabei ihrer Äußerung vorbehaltlos an, dass Milchprodukte, Butter und Zucker (in Vollrohr-Form) immer noch am besten schmecken, doch vegetarische und vegane Lösungen werden vorgeschlagen.

Was wäre ein modernes Koch- oder Backbuch ohne Fotos? Neben den „Serviervorschlägen“ bieten gute Bilder vor allem auch über die Appetitanregung Anreize, es nicht beim Betrachten bewenden zu lassen. Und da spielt dieses Buch in der Oberliga mit. Yelda Yilmaz‘ farbstarke und geschickt inszenierte Fotografien, die sämtliche Rezepte illustrieren, setzen Maßstäbe in Atmosphäre, Lichtführung und „Foodstyling“, ohne abgehoben zu wirken oder zu entmutigen. Die Backwerke sollten aus der eigenen Fertigung durchaus ähnlich aussehen können, was äußerst motivierend wirkt.

Ich gestehe, dass ich beim Erstkontakt mit diesem Buch etwas skeptisch war: Der schwarze Leineneinband mit Glitzereffekten schwankt zwischen Kitsch und Traurigkeit, unter dem Titel kann man sich zunächst wenig Greifbares vorstellen. Doch all diese Bedenken hat das Buch bravourös zerstreut, es lohnt die Ausgabe und die Mühe des Sich-damit-Beschäftigens, es lohnt vor allem, sich wirklich ans Werk zu machen und den Backofen schon einmal vorzuheizen. Viel Spaß also beim Ausprobieren, ich hatte ihn.