



Michael Wittmann & Lisa Edelbacher

## Omas Weihnachtsbäckerei. Vollpension

Riva 2022 · 128 S. · 22.00 · 978-3-7423-2299-9 ★★★★★

Zweifellos ist es eines der originellsten Backbücher, die ich je gesehen habe, mit einem wunderbaren Hintergrund dazu. Und alles an diesem Buch ist anders.

Das fängt schon bei der originellen Gestaltung des Inhaltsverzeichnisses an, das sich so fort-

setzt wie rechts gezeigt, übersichtlich und

schön. Das heißt, eigentlich sind es zwei Inhaltsverzeichnisse: Das eine listet die Rezeptnamen mit einer kleinen Beurteilung, denn jedes Gebäck gehört zu einer Kategorie wie „Die Unverzichtbaren“ oder „Die zum Teilen“ oder „Die mit Schuss“, 28 an der Zahl. Das andere Inhaltsverzeichnis sortiert nach dem bloßen Vornamen (also ohne Nachnamen) und bringt dazu 16 so schöne Beiträge wie „Das Mädchen mit dem losen Mundwerk“ zu Marianne oder „Die Stille der Nacht“ zu Christine oder „Die Süße der Freiheit“ zu Johannes.

Die Schokoladenseiten Ischler Taler	Die Schokoladenseiten Florentiner	Die Schokoladenseiten Maronitorte	Die Schokoladenseiten Belvederer- schnitten
13	15	17	19
Die Schokoladenseiten Cremeschnitten mit weißer Schokolade	Die Schokoladenseiten Chiù-Zimt-Kipfert	Die Unverzichtbaren Vanillekipfert	Die Unverzichtbaren Honigglöckchen
21	23	39	41

MARIANNE Das Mädchen mit dem losen Mundwerk	KARL Immer mit der Grunne	ZORA Leg dich nicht mit Zora an	KATHRIN Mir fällt keine Perle aus der Krone
25	29	33	53
KARIN UND ERICH Alto Amore	CHRISTINE Die Stille der Nacht	RENETTE UND SIMON Eine Frage der Generation	SUSANNE Loben und sterben und dazwischen manchmal Gyozas
57	61	83	87

Das sind die Personen, Seniorinnen und Senioren, von deren Lebensgeschichten man in diesen erzählenden Kapiteln etwas erfährt, zusätzlich zu den Rezepten, die sie liefern. „Personen aus dem *Generationencafé Vollpension*, einem Unternehmen, in dem Omas und Opas ihre Rente aufbessern, indem sie Kuchen backen, und verschiedene Generationen miteinander in Kontakt kommen“, heißt es im Buch. Und man baut auch als Leser sofort eine Beziehung zu den unbekanntem Backkünstlern auf, denn es gibt Fotos von ihnen, Infos zu ihrem Leben, auch alte Fotos aus vergangenen Zeiten, die den Eindruck abrunden. Was für eine schöne Idee, die so wundervoll zu Weihnachten passt! Man könnte noch ein paar Seiten darüber füllen, aber wenden wir uns den Rezepten zu.

Jedes Rezept füllt eine Aufschlagseite, links die Fotografie des jeweiligen Meisterwerks, immer festlich, aber ohne Pomp präsentiert, rechts in einer eigenen Spalte die benötigten Zutaten mit Maßangaben für eine angegebene Menge oder Größe, sowie die Zubereitung in nur wenigen Arbeitsschritten, ohne jeden Schnickschnack, sachlich, klar und absolut Erfolg versprechend. Auch schön: der wechselnde Schwierigkeitsgrad, so dass man unterschiedlichen Anforderungen an das eigene Backtalent gegenüber steht, wobei ich sicher bin, dass ich etwas ausprobieren werde, das ich mir vielleicht gar nicht zutrauen sollte.



Aber mit einer weiteren Hilfestellung bietet das Buch noch ein Extra, nämlich den Zugang mit einem QR-Code zu drei Backvideos. Und jedes Rezept hat zudem einen eigenen hübsch präsentierten Tipp („Omas Backtipp“), zum Beispiel: „Wer es schafft, kann versuchen, den Boden der Äpfel beim Aushöhlen nicht zu durchstoßen. Dann rinnt die Füllung beim Backen nicht ins Reindl aus.“ (S. 107) Oder einen, der womöglich eigens für mich geschrieben wurde: „Während des Backens nicht mehr als zwei Stamperl Eierlikör trinken. Die Wahrscheinlichkeit, dass der Kuchen anbrennt, steigt sonst um mindestens 50 Prozent!“ (S. 105).

Und das führt zu einem weiteren Punkt: Dieses Buch ist ein Buch aus Österreich, das heißt, das Café, wo all diese Herrlichkeiten zu finden sind, liegt in Wien. Und auch wenn die Österreicher zugegeben Deutsch sprechen, gibt es selbst für mich mit bayerischer Herkunft oft ein paar Verständigungsprobleme. Und deshalb findet sich am Ende noch eine Liste, die „Omas Dialekt“ ins Hochdeutsche übersetzt. Oder hätten Sie gewusst, dass „Powidl“ dasselbe ist wie „Pflaumenmus“? Ein „Tschusch“ ein „Fremder“ ist? „Wana“ nichts anderes als „weinen“ bedeutet, und es sich bei „Germ“ um „Hefe“ handelt?

Wie gesagt, ich habe kaum jemals ein so durchdachtes, tiefsinniges und auch optisch reizvolles Backbuch gesehen, das zudem nicht einfach nur seine Nutzer erfreuen will, sondern auch noch einem guten Zweck zuarbeitet, der so richtig den Sinn von Weihnachten ausmacht.

