



Erdbeertorte mit Sahne und Knusperstreuseln (sehr lecker!)

Öfter mal was Neues?

Ein schöner Kuchen sagt noch nichts über seinen Geschmack aus. Ich bin sehr gespannt - habe gerade einen Apfelkuchen gebacken, weil das Foto im Blog so ansprechend aussah. Der Teig war schon mal die Vollkatastrophe, aber das lag vermutlich daran, dass ich ihn nicht lange genug gekühlt habe. Ich werde ihn also vermutlich nochmal backen, aber mit einem klassischen Mürbeteig, um die hübsche Optik hinzubekommen... dachte ich eben. Damit begann hier die Gedankenschleife:

Viele Gerichte überzeugen mich nämlich überhaupt nicht. Die sehen doll aus, sind aber eher schlaff im Abgang. Ich denke oft "Boah, können die alle toll kochen!", wenn ich die Blogbilder so sehe. Klassischer Denkfehler: Die können toll *fotografieren*! Das ist wie bei einem Bild aus der Autowerbung, da sieht man auch nicht, ob das Fahrzeug gut verarbeitet ist, der Motor was taugt, die Sitze bequem sind und das Armaturenbrett sinnvoll angelegt ist. Das muss man ausprobieren. Wir urteilen oft so von außen nach innen, bei Blogrezepten ebenso wie bei Autos und bei Menschen.

Wahre Werte sind heute meist etwas für Sammler

Die alten Kochbücher unserer Urgroßmütter hatten – natürlich – keine Fotos. Wozu auch? Da imponiert heute die schöne Handschrift, die Zutatenliste und die mehr oder weniger detaillierte Anleitung. Ausprobieren und anrichten musste man schon selbst, denn da stand nur „anrichten und zu Tisch bringen“. Da richtete man an, wie man meinte, dass es appetitlich sei. Das konnten die einen halt besser als die anderen und eine gute Köchin konnte das halt oft besser und hatte damit einen besseren Ruf.

Heute wird unsere Phantasie ausgebremst, unsere Kreativität richtet sich nach den Vorgaben der anderen. Kreative Fotos und eine gute Ausleuchtung plus Super-Kamera machen dabei viel aus. Wichtig ist aber doch vor allem, ob die Ergebnisse köstlich sind, und da sind die Geschmäcker oft sehr verschieden. Gerade gibt es so einen Tortenhype. Nix mit Schwarzwälder Kirsch, Frankfurter Kranz oder Nuss-Sahne, mit *Fondant* muss es sein. Damit werden jetzt die hübschen Motto-Torten für Kindergeburtstage gemacht. Die Mütter und Omis kaufen dazu ohne Ende Zubehör, stehen dann stundenlang in der Küche - die Vorbereitung dauert zwei Tage – und

verarbeiten farblich aufeinander abgestimmte Fondantmasse zu Prinzessinnen-, Dino- oder Piratentorten. Das ist wirklich richtig viel Arbeit und die Hobby-Konditoren möchten den Empfänger ehrlich überraschen und erfreuen. Bei Instagram kann man die Ergebnisse sehen und die Herstellerinnen dann umfangreich loben. Die Krux daran ist: Den Fondant kann man nicht essen, der ist viel zu süß. Also werden der Pirat samt Schiffsmast, der Dino oder die Prinzessin mit ihrem Schloss fotografiert und dann am Tisch sorgfältig abgepult und weggeworfen. Ist das nicht die totale Dekadenz? Angeleiert von cleveren Werbefuzzies, die einen neuen Trend befeuern. Da werden Dino-Backformen hergestellt, verkauft, gekauft, einmal benutzt und dann bei Ebay Kleinanzeigen in den kaufmich-Kreislauf gegeben, weil „nächstes Jahr bestimmt ein anderes Tier aktuell ist“. Ich höre gerade Marie Kondo leise kichern.

Wann „reicht es“ uns eigentlich?

Ist ein leckerer Schokoladen- oder Marmorkuchen nicht gut genug zum Geburtstag? Warum immer dieser bombastische Aufwand, wenn auch in bester Absicht? Da wird Konsum-Müll produziert, um „dem Kind eine Freude zu machen“. Freut das Kind sich nicht über einen Sandkuchen? Wieso nicht? Oft sind das ja noch Kleinkinder, denen Kuchen sowieso völlig egal ist. Wichtig sind hier vermutlich eher Lob und Bewunderung der anderen Erwachsenen, die sowas ja niiiiiee hinkriegen würden.

Das Gute ist immer wieder gefragt und bleibt aktuell

Die Kusine meine Mutter, Tante Gerda, ist 93 Jahre alt und backt seit Jahrzehnten einen hochköstlichen gedeckten Apfelkuchen. Nur mit Zuckerguss obendrauf, ohne Verzierung und ohne Schnörkel. Niemand sagt „der sieht aber langweilig aus“ oder „den kennen wir ja schon“ – alle freuen sich wie verrückt oder fragen den sogar an! So, wie er ist. So lecker wie immer. Ohne Gedöns.

Heute muss es immer noch ein bisschen mehr sein. Immer doller, immer mehr Deko, immer mehr Chichi. Alles muss ein Kunstwerk sein, der Kuchen, die Wohnung, das Haus, der Garten. Optisch einwandfrei und gleichzeitig unangreifbar. Ich reiche nicht, also muss ich noch mehr machen, damit ich Anerkennung bekomme. Ich muss aufwändige Torten für mein Kind backen, damit ich eine tolle Mutter bin... und alle das sehen. Das Heim muss stylish sein und blitzen wie im Katalog, damit ich eine tolle Hausfrau bin... und alle das sehen. Der schöne Schein macht vor nichts Halt und kommt dann bei Ebay Kleinanzeigen für 8 Euro als Dinobackform daher.

Retro – Vintage – nach Großmutter-Art

Freuen wir uns doch darüber, dass wir Kuchen backen können und dass dieser Luxus erschwinglich ist, statt Deko und Zubehör für die Mülltonne zu kaufen. Vielleicht sollten wir uns wirklich mehr darauf besinnen, was wir selbst können. Meine überbackenen Zucchini à la Ebi sind nach über 30 Jahren immer noch extrem simpel und lecker. Den Altländer Apfelkuchen meiner Schwägerin Sylvi backe ich seit 35 Jahren, der ist auch für Pflaumen großartig und kann tausendfach variiert werden. Ist also auch jedes Mal etwas Anderes.

Aktuell gibt es neben dem Tortenhype ja noch einen anderen: Den nach einem gesunden, natürlichen Leben. Nach Entschleunigung, nach Werten, nach dem Echten, Wahren, Beständigen. Wie passt das zusammen mit Einjahresdeko,

Einjahresbackform und Zucker-Tortenbelag zum Wegwerfen? Da bin ich sehr froh, dass meine innere Stimme sehr laut „Nein!“ gesagt hat. Kein Mensch braucht Dinobackformen!

Es ist nicht mainstream, ich bin da eher altmodisch, das gebe ich zu. Ich verschnörkele mein Essen nicht. Mir reicht guter Geschmack, genussvolle Seufzer der Esser und eine leere, mit Brot ausgeputzte Schüssel, um mich zu loben. Und trotz allem habe ich wirklich eine Zeitlang geglaubt, das sei gar nichts Besonderes, nur weil mein Essen nicht fototauglich durchgestylt war.

Es gibt immer wieder mal Zutaten in Rezepten, die muss ich sogar googeln. Dann soll man die irgendwo bestellen, denn ohne diese Zutat ist dieses Detox-Gericht aus einer lange unentdeckten Naturvolkregion im hintersten Vorderasien einfach nicht *typisch* und vermutlich un-ge-nieß-bar! Wer braucht das Zeug? Ich habe wirklich einen umfangreichen Gewürzvorrat, aber mittlerweile ist damit für mich das Ende der Fahnenstange erreicht. Klar kann man alles nur mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen oder immer nur den einen Apfelkuchen backen. Aber mit einem Archiv an bewährten, unpräntiösen Rezepten kann man jederzeit viel Abwechslung in die tägliche Nahrungsaufnahme bringen, ohne erst für 50€ im Internet Zubehör für Fondanttorten kaufen zu müssen.

Anfängerfehler: Das muss so sein, Sklave! Nur so!!

Menschen, die noch nicht lange kochen oder die es gerade lernen oder etwas Neues ausprobieren wollen, lernen erst, ihren Geschmack auf neue Aromen hin zu schulen. Da sind gute, gelingsichere Rezepte sehr vorteilhaft, um Erfolg zu haben und weiterzumachen. Es ist aber auch beim Kochen wichtig, sich etwas zuzutrauen, sich auf sein Gefühl zu verlassen. Kein Gericht ist ungenießbar, weil ein bestimmtes Gewürz fehlt. Ein Zitronenkuchen ohne Zitrone ist immer noch ein Kuchen. Ich lache immer sehr, wenn bei Chefkoch.de in den Kommentaren berichtet wird, man habe von sieben Zutaten fünf andere verwendet, weil der Rest nicht vorrätig war. Damit haben die Leute ein komplett anderes Gericht gekocht, ohne es zu merken, sind aber trotzdem total begeistert! Zu Recht!

Phantasie und Kreativität machen erst richtig frei von den Vorstellungen anderer. Man kann die Vorschläge und schön angerichteten Bilder als Anregung nehmen, man kann Neues ausprobieren und sich weiterentwickeln, wenn man mag, sollte sich aber nicht sklavisch daran halten. Keiner weiß ja, wie das Original beim Blogger geschmeckt hat, es ist auch völlig egal. Man braucht auch keine tausend hippen Küchengeräte, zwei gesunde Hände und ein paar Basisteile reichen völlig. Zur Not reicht ein einziges gutes Messer. Das merkt man beim Camping, da geht es auch ohne voll ausgestattet Küche.

Das Ganze kann man auch übertragen auf die vielen anderen Bereiche unseres Daseins. Das, was andere uns vorleben, ist nicht zwingend auch für uns das Richtige. Das sind nur Anregungen und Möglichkeiten aus einer Fülle von Alternativen. Wir haben immer unsere eigene Geschichte als Basis. So, wie ich kein Apfelkuchenrezept verwenden kann, wenn ich eine Kartoffelsuppe kochen will, so wenig passt der Lebensentwurf eines anderen Menschen zu meinem eigenen Drehbuch. Andere Hauptdarsteller, andere Komparsen, andere Handlung, andere Dialoge.

Meine Torte ist meine Torte

In jungen Jahren haben wir oft die Tendenz, Dinge genauso machen zu wollen wie Menschen, die damit Erfolg haben, oder die wir für etwas bewundern. Wir kopieren andere Menschen, Verhaltensweisen und Lebensformen, weil wir noch gar nicht wissen, wer und wie wir eigentlich wirklich sind. Wir glauben, wenn wir es genauso machen, bekommen wir das gleiche Ergebnis, wie das, was wir bei anderen sehen. Unsere eigene Persönlichkeit entwickelt sich aber erst mit der Zeit und irgendwann stellen wir im Idealfall fest, „das sind wir nicht“, „das passt nicht zu mir“ oder „das bin ich nicht mehr“. Dann haben wir erst die Fähigkeit, unser eigenes Potenzial auszuleben, unsere eigene Kreativität zu entdecken, unsere Phantasie nicht der Phantasie anderer Menschen unterzuordnen. Wenn wir wirklich aufhören zu kopieren, können wir feststellen, dass wir aus unserem eigenen Vorrat auch ganz hervorragende Dinge zaubern können.

Ich habe kürzlich einen Bericht über eine Backstube gelesen. Darin stand, dass drei Bäcker, die das gleiche Brot mit exakt den gleichen Zutaten backen, drei unterschiedliche Brote herstellen. Und dass man auch genau feststellen kann, wer welches Brot gebacken hat. Weil die Persönlichkeit des Bäckers durchkommt. Deshalb werden meine Tischgäste von mir niemals ein durchgestyltes Essen mit Tischfeuerwerk serviert bekommen, weil mir das überhaupt nicht entspricht. Sie sitzen an einem schön gedeckten Tisch und bekommen ein wunderbares Essen, das mit Liebe gekocht wurde, sie bekommen gute Gespräche dazu, Lebensfreude und Genuss. Und Wein.

Sei Du selbst. Andere gibt es schon genug

Als die Gedankenschleife durch war, stand fest: Sami bekommt zum Geburtstag einen leckeren Schokoladenkuchen mit dickem Schokoguss, in einer Herzform gebacken, die ich schon seit etwa 25 Jahren habe und immer wieder einsetze. Vier Kerzen darauf, fertig. Nostalgie pur. Mit Liebe von Oma gebacken.

PS: Der neue Apfelkuchen schmeckte übrigens sehr langweilig. „Nicht nach ihm und nicht nach ihr“, sagte mein Vater dazu. Leichter Frust. Hm. Wegwerfen kommt nicht in Frage (Krieg!! Hunger!! Das macht man nicht!!), also gab es einen Auflauf. Kuchen in Scheiben in eine Auflaufform geschichtet, zimt-vanillig gewürzte, süße Eiermilch drüber, ab in den Ofen. Ein super Dessert! Resteverwertung nach Großmutterart.

Ist doch mal was Anderes...