

Philosophischer Apfelkuchen

Backstunde mit Hindernissen

Von Anita Maria Stogel

Heute ist Sonntag. Ich stehe gerne früh auf und genieße die Morgenzeit. Jetzt freue ich mich darauf, meine Kolumne für den Dingolfinger Anzeiger zu schreiben – wäre da nicht dieser Apfelkuchen.

Liebe Nachbarn haben uns die Gaben ihres Apfelbaums vor die Türe gestellt. Die feinen roten Früchte verströmen ihren Duft. Es ist, als ob sie mir zuraunen: „Wir wollen ein Apfelkuchen werden.“ Na gut, dann backe ich eben vor dem Schreiben ‚schnell mal‘ einen Apfelkuchen. Ich backe ungefähr einmal im Jahr und heute ist der Tag der Tage.

50 Jahre ist kein Alter für Rezepte. 7.42 Uhr. Ich hole ein altes Büchlein hervor. Als ich Jugendliche war und einen Anfall von hausfraulichem Interesse bekam, schrieb ich meine Lieblingsrezepte auf. Natürlich alles Rezepte meiner Mutter – Internet gab es damals noch nicht. Ich blättere langsam die einzelnen Seiten durch, mit Füller geschrieben, und erinnere mich bei jeder Seite an den feinen Geschmack der Gerichte.

8.06 Uhr. Da ist er: Der ‚Verschlupfte Apfelkuchen‘. Ich kann ihn förmlich riechen. ‚125 Gramm Butter und Zucker schaumig rühren‘, steht da. Ich öffne den Kühlschrank und ich sehe die letzte Reste der Butter. Im Gefrierschrank müsste noch ein Stück Butter eingefroren sein. Nach kurzer Suche ist es gefunden. Jetzt wird es spannend. Ich erhitze ein Messer unter heißem Wasser und schneide das gefrorene Stück entzwei, sehr gekonnt. Der Beginn entscheidet über ein Projekt. Ich schaue der Butter zu, wie sie im Wasserbad schmilzt, ganz versunken in diesen goldenen Anblick.

8.19 Uhr. Weitermachen. Jetzt hole ich Zucker. Ich schaue in der Speisekammer umher – kein Zucker weit und breit. Kein Wunder: Wir backen nicht und Zucker nehmen wir auch nicht für Tee oder Kaffee. Ich gehe in den Keller und finde dunklen, groben Vollrohrzucker, haltbar bis 30.09.2020. Egal. Mehl und ein halbes Päckchen Backpulver? Nein, ein ganzes Päckchen ist sicherlich besser, da ich viele Äpfel reintun werde. Wie soll sonst der schwache Teig die schweren Äpfel hochheben können? ‚Alles schön sieben‘, kann ich.

Backen ohne Spülmaschine – geht das? ‚Wie war das überhaupt früher, ohne Spülmaschine?‘, überlege ich. Als ich noch klein war, hatten meine Eltern keine Spülmaschine. Da hat sich eben das Geschirr gestapelt beim Backen – oder brauchten früher die Hausfrauen nicht so viel Geschirr bei der Herstellung von Kuchen? Kannten diese Expertinnen bereits lean production?

8.42 Uhr. Jetzt die Eier – vier sind besser als drei – Sie wissen schon: Wegen des Gewichts der Äpfel. Aber sind die Eier noch gut? Material muss vor Verwendung geprüft werden. Ich erinnere mich an eine alte Prüfmethode. Eier in ein hohes Gefäß mit kaltem Wasser geben und wenn sie hochsteigen sind sie verdorben. Die Qualitätssicherung der Eier ergibt, dass ich zwei Eier wegwerfen muss. Die anderen vier sind noch gut, ich gebe sie dazu und verrühre alles ordnungsgemäß.

9.02 Uhr. Die Form mit Butter und Brösel auskleiden. Ich finde eine Packung Brösel und schaue lieber nicht auf das Verfallsdatum. Ich verteile die kleinen braunen Dinger stolz in der gebutterten Form.



Schaut alles sehr professionell aus. Sorgfältig will ich die restlichen Brösel aus der Packung in ein Schraubglas füllen. Hygiene ist in der Lebensmittelproduktion ein Muss. Also wird ein passendes Glas aus meiner Sammlung ausgesucht. Weil ich Ordnung liebe, sortiere ich gleich die verbleibenden Gläser der Größe nach, sieht hübsch aus. Jetzt fülle ich vorsichtig die braunen Brösel in ein Glas um. Ein Teil landet daneben. Ich wische auf. Verlust gibt es in jeder Produktion.

Schließlich ist es vollbracht. Jetzt schneide ich aus der Verpackung den Teil aus, auf dem steht ‚Dinkel-Brösel‘. Diesen Teil will ich mit Klebestreifen auf das Glas kleben, damit ich weiß, was drinnen ist. Ordnung spart Zeit, Geld und Nerven. Das ausgeschnittene Stück Karton ist sehr dick und nicht leicht um das Glas zu biegen. Ich gebe mehr Druck, das Glas entwischt meinen buttrigen Fingern, fällt um und auf dem Boden sind ungefähr 200 Gramm Brösel verteilt. Wieviel Ausschuss darf es in einer Produktion geben? Ich sauge bei der Gelegenheit gleich die ganze Küche – war ohnehin wieder mal fällig.

9.37 Uhr. Ich schaue auf meine Küchenuhr und erstarre. Ich hätte vor 7 Minuten online einen Coachingtermin gehabt. So kann ich mich unmöglich vor dem Bildschirm zeigen: verstruppelte Haare, im angemehlten Nachthemd und ganz versunken in der Apfelkuchen-Welt. Ich greife zum Handy, um den Termin zu verschieben und schaue ungläubig auf das Display: Es ist erst 8.37 Uhr! Die Uhrzeit wurde umgestellt. Mir kommt ein Seufzer der Erleichterung aus. Ich habe also noch genügend Zeit, um mein Meister-Backwerk zu vollbringen.

■ Aufruf und Infos zur Autorin

Liebe Leserinnen und Leser: Tauchen Sie auch manchmal ganz in eine ‚andere Welt‘ ein? Wie geht es Ihnen in solchen Momenten? Genießen Sie Ihre Auszeit? Teilen Sie gerne Ihre Erfahrungen und ermutigen Sie damit andere Menschen. Schreiben Sie uns gerne Ihre Anregungen für weitere Themen und Ihre Fragen in dieser Rubrik. E-Mail: forum@waelischmiller-druck.de

Anita Maria Stogel ist Inhaberin der Business Coaching Academy in Dingolfing. Die erfolgreiche Coachin und ihr Team helfen, Leben und Arbeit leichter zu gestalten. Weitere Infos zu Seminaren, Coaching und Beratung gibt es unter www.business-coaching-academy.de.