OLIVER MARK

Back-Göttin ohne Fondant und Schürze: Die Konditorin Laura Villanueva, Chefbäckerin im Café des Concept-Stores „The Store“ im Berliner Soho House

Das Glück kommt aus dem Ofen

Backen ist zum Volkssport geworden, beliebter als Lottospielen und erfüllender als Kochen. Und die süßesten Torten stammen aus England

VON LORRAINE HAIST

Großbritannien hat einen neuen Superstar. Er kann weder singen noch Fußball spielen und ist dazu noch eine Frau. Genauer gesagt: eine dunkelhäutige, kopftuchtragende, muslimische Hausfrau und Mutter von drei Kindern. Die 30-jährige Nadiya Jamir Hussain ist die Gewinnerin der sechsten Staffel der BBC-Backshow „The Great British Bake Off“. Sie siegte mit einer Hochzeitstorte, einem Zitronenkuchen, der mit einem in den Farben der britischen Flagge gehaltenen Sari verziert war. Das Finale im Oktober verfolgten 14 Millionen Briten, es war die erfolgreichste TV-Sendung des Jahres, der „Guardian“ begleitete das Ereignis mit einem Liveticker. Nadiya Hussain, die in der Show bewies, dass sie nicht nur lustige Dinge sagen und niedliche Grimassen schneiden, sondern auch einen Pfau aus Biskuit und Schokolade backen kann und den Korb eines Schlangenbeschwörers aus pikant gewürztem Brotteig, ist jetzt keine Hobbybäckerin mehr. Ihr Twitter-Account zählt mehr als 80.000 Follower, sie war mit ihrer Familie auf dem Cover des Klatschmagazins „Hello“ zu sehen, gerade erschien die erste Folge ihrer Foodkolumne im wöchentlichen Magazin der „Times“.

In Deutschland erscheint eine solche Erfolgsgeschichte utopisch. Eine Sendung wie die „GBBO“-Adaption „Das große Backen“ auf Sat.1 hat außer vielen peinlichen Momenten nichts zu bieten. Und das, obwohl auch in Deutschland die Zahl der Hobbybäcker ständig wächst, nach einer Konsumentenbefragung des Nürnberger Marktforschungsunternehmens Mafowerk von 2011 um rund 30 Prozent in den vorangegangenen fünf Jahren. Nach dem Kochen ist das Backen der Deutschen zweitliebste Freizeitbeschäftigung, erst dann folgt das Lottospielen. Neben einer Flut von Backbüchern, die von Grundkenntnissen über die Kniffe des veganen Backens jedes Interesse bedienen, gibt es mittlerweile auch unzählige deutschsprachige Backblogs.

Die Journalistin und Freizeitbäckerin Kathrin Runge steht hinter backenmachtgluecklich.de, ihre Artikel und Rezepte werden monatlich 800.000 Mal angeklickt. Backen sei für sie schon immer etwas Besonderes gewesen, sagt die 30-Jährige. „Weil es ein viel individuellerer Vorgang ist als das Kochen. Man kann zwar nach Rezepten arbeiten, aber es kommt trotzdem immer etwas anderes dabei heraus.“ Ob der Kuchen oder das Brot gelinge, hänge von vielen Variablen ab: Wie ist die Qualität des Mehls? Wie warm oder kalt ist die Butter? Ist das Wetter feucht oder trocken? „Es kommt auf das Ausprobieren an, und gerade weil so viel schiefgehen kann beim Backen, ist das Erfolgserlebnis am Ende so viel größer als beim Kochen.“

Dass jeder Mensch backen kann; dass man etwas schaffen kann, von dem man dachte, man kann es nicht: Das sind die schlichten, aber wichtigen Erkenntnisse, die auch „GBBO“ vermittelt. Mit seiner fast schon provokanten Langsamkeit und Friedfertigkeit ist das Format vielleicht die seltsamste Reality-Show aller Zeiten. Sie beweist, dass man Quote machen kann mit durchschnittlichen, intelligenten und durchweg sympathischen Menschen, die sich wochenlang im Grunde nur einer einzigen Sache widmen und dafür mit Respekt behandelt werden. Dass es bei „GBBO“ – und beim Backen an sich – um Handwerk und Familiensinn geht, um Sportsgeist statt um das trickreiche Ausbooten des Gegners, dafür sorgt schon der eher bescheidene Hauptgewinn: Keine größere Geldsumme, sondern eine gläserne Tortenplatte.

Vor allem demonstriert die Sendung aber, welches Potenzial im Thema „Backen“ steckt. Einst das schläfrige Stiefkind des nun schon länger anhaltenden Kochtrends, haben sich Kuchen, Torten, Törtchen und Brot zu stillen Stars des Segments entwickelt. Sein Oma-Image hat das Backen längst abgelegt, dank „junger“ Backtrends wie Cupcakes, Muffins, Cake-Pops oder Tassenkuchen ist es zum generationenübergreifenden Thema geworden. In den USA, wo sich der „GBBO“-Import beim Streamingdienst Netflix gerade ebenfalls zum Hit entwickelt, ist Christina Tosi das Postergirl jugendlicher Gebäck-Enthusiasten.

> Backen ist gelebte Einfalt: eine sinnliche Tätigkeit
>
> **Arnd Erbel,** Bäcker

Die 33-jährige Konditorin und Inhaberin der angesagten New Yorker „Momofuku Milk Bar“ sitzt mittlerweile in der Jury der Koch-Show „MasterChef“ und wird für Erfindungen wie den „Crack Pie“ und ihre „Compost Cookies“ in den USA als Göttin des neuen, coolen Zuckerwerks verehrt. Gemeinsam mit dem Supermodel Karlie Kloss hat Tosi deren vegane, glutenfreie „Kookies“ entwickelt, angeblich sogar unter Models ein begehrter Pausensnack.

Auch die britische Fernsehköchin Nigella Lawson ist mit einem Backbuch erst so richtig berühmt geworden. Im Vorwort des 2000 erschienenen „How To Be a Domestic Goddess“ liefert sie die Begründung, warum Backen eine Tätigkeit ist, die der Realität des 21. Jahrhunderts noch besser entgegenkommt als das Kochen: „Das Problem an moderner Küche ist nicht, dass das Essen nicht schmeckt, sondern die Stimmung, die sie beim Kochen erzeugt: Es geht um haarscharfe Effizienz, um Schnelligkeit, aber kaum um Spaß. Manchmal bekommen wir es halt nicht besser hin, aber ab und zu würden wir uns auch gern mal nicht wie eine postmoderne, postfeministische, gestresste Frau fühlen, sondern wie eine träge dahinschwebende Küchengöttin, umwölkt vom Muskatnuss-Aroma ofenwarmen Kuchens.“

Überhaupt scheint die Psychologie beim Backen eine wichtige Rolle zu spielen. Für den Nürnberger „Freibäcker“ Arnd Erbel, der seine Backwaren ausschließlich mit erstklassigen Zutaten und nach alter handwerklicher Tradition herstellt, hat seine Arbeit eine zutiefst entspannende Wirkung, etwa so, wie sie andere Menschen durch Meditation erleben. „Beim Backen beschäftigt man sich mit wenigen Zutaten, es sind Ruhe und Geduld gefragt, und man muss bereit sein, eine Art von konzentrierter Einfalt zu leben: 300 Brezen formen, 200-mal Eiklar und Eigelb trennen, zehn Kilo Cantuccini in Streifen schneiden. Man muss gewisse Wegstrecken zurücklegen, das führt dazu, dass man die Tätigkeit als etwas viel Sinnlicheres empfindet.“

Die Konditorin Laura Villanueva, Leiterin der Backabteilung im Café des Concept-Stores „The Store“ im Berliner Soho House, lernte das Backen von ihrer Großmutter. Für die 36-Jährige ist ihre tägliche Arbeit mit vielen Kindheitserinnerungen verbunden. Sie denke oft daran, wie sie ihrer Oma früher beim Backen zugesehen habe: „Wie sie die Äpfel geschnitten hat, und alle Stücke sahen gleich aus, wie sie Karamell gekocht hat, der Vanilleduft in der Küche. Das Backen löst Schlüsselreize aus.“ Villanueva, die mit ihrer Firma Tausendsünd auch auf Bestellung köstliche und wunderschöne, mit üppigen Blumenarrangements verzierte Torten und Kuchen herstellt, liebt die kreative und handwerkliche Seite ihrer Arbeit. Backen sei wie Bildhauen, sagt sie. „Wenn man seine Hände im Teig badet, ist man sich selbst sehr nah.“ Außerdem habe sie in ihrem Alltag nur mit Menschen zu tun, die anderen oder sich selbst etwas Gutes tun wollten und ihr deshalb viel Liebe entgegenbrächten: „Für mich ist Backen etwas durch und durch Positives, ein Traumjob.“

Und es kann sogar eine politische Dimension haben. Eine Muslima, die Karriere macht und die Herzen der Briten erobert; ein Land, dessen Bevölkerung sich in einer schwierigen Situation gemeinsam seiner erfolgreichen Integrationspolitik und ethnischen Vielfalt und damit seiner Identität versichert - immerhin hätten die Briten ohne ihre Einwanderer heute nicht die Wahl zwischen Curry und Fish & Chips -, das alles steckt in „The Great British Bake Off“.

Dass die Sat.1-Show „Das große Backen“ ein Flop war, lag wohl weniger daran, dass die Deutschen beim Backen nicht ebenso viel Glück empfinden könnten wie die Briten. Der Grund ist vielmehr der ästhetisch wie inhaltlich verständnislose Umgang mit dem Thema. Bei „GBBO“ changieren die Moderatoren zwischen humorvoll, großmütterlich-gnädig und augenzwinkernd streng, sind dabei aber voller Empathie für die Kandidaten und ganz offensichtlich leidenschaftliche, kenntnisreiche Backnerds. Dagegen wirkt das Sat.1-Team um Enie van de Meiklokjes wie eine Gruppe emotionsloser Pappkameraden, die man in einer ausrangierten Fernsehkulisse aus den 80er-Jahren deponiert hat.

Während man bei „GBBO“ mit den Tränen rang, wenn die Macarons der Lieblingskandidatin als traurige Fladen aus dem Ofen kamen, lachte man beim „Großen Backen“ höchstens über die billige Haarfarbe der dicken Daniela. Die Aufgaben: eine Topsy-Turvy-Torte, „ein Meisterwerk für den Junggesellenabschied“ – man hantierte viel mit Fondant und Lebensmittelfarbe. Der Arbeitsort: eine Art Bierzelt – es fehlte lediglich das Humptata.

Der Hamburger Philosoph Harald Lemke, Leiter des Thinktanks „Internationales Forum Gastrosophie“, hat dennoch Hoffnung für Deutschland. Im Vergleich zu anderen Ländern liege man in der kulinarischen Entwicklung zwar ein oder zwei Jahrzehnte zurück. Denkbar wäre aber, so Lemke, dass sich eine Koch- oder Backshow irgendwann aus der Krawall-Ecke wegbewege: „Eine Art kulinarisches Bildungsfernsehen wäre der Utopie einer demokratischen, multiethnischen Tischgesellschaft in Deutschland sicher nützlich.“

Einstweilen könnte man – nach britischem Vorbild, wo man sich die Durchhalteparole „Keep Calm And Carry On“ quasi in Baiserteig gegossen hat – weiterhin backend der Weltflucht frönen. Die Gelegenheit ist günstig, bald ist Weihnachten.

JETZT PERFEKT:

Labskaus mit gepökelter Rinderbrust

VOLKER HOBL
KOCH UND FOOD-STYLIST

Labskaus ist ein Gericht, das wohl zum einen entstanden ist, weil früher viele Seeleute an Skorbut erkrankten und nur weiche Nahrung zu sich nehmen konnten und zum anderen an Bord nur gut lagerfähige Zutaten verfügbar waren: Nämlich eingesalzenes Fleisch, Kartoffeln, sauer eingelegte Heringe, Rote Bete und Eier.

Ein pinkfarbener Brei aus Fleisch und dazu Fisch. Warum sollte man heute so etwas kochen beziehungsweise essen wollen? Weil es mit guten Zutaten bereitet hervorragend schmeckt. Die feine erdige Note der Roten Bete, saftiges Rindfleisch, die cremigen Kartoffeln abgewechselt von einem Biss in die saure Gurke oder den Hering, das flüssige Eigelb – ein tolles Essen nach einem langen Herbstspaziergang.

Viele Rezepte verwenden Corned Beef, doch den eigentümlichen Geschmack von Dosenfleisch schätze ich nicht sehr und verwende lieber gepökelte Rinderbrust (beim Metzger vorbestellen!). Alternativ lässt sich auch Rindersaftschinken verwenden. Er muss nicht so lange gekocht werden, da er ja schon gegart ist.

Zutaten (*für 6 Personen*)
500 g gepökelte Rinderbrust
1 große Zwiebel
3 Blatt Lorbeer
10 Pfefferkörner
6 Pimentkörner
2 Nelken
2 fein gewürfelte Zwiebeln
1 kg Kartoffeln
400 g Rote Bete
Ein Schuss Essig
1 TL Kümmel
6 milchsauer vergorene Gurken
6 Eier
Butter zum Braten
6 Rollmöpse

Die Rinderbrust knapp mit kaltem Wasser bedecken, die Zwiebel häuten und mit den übrigen Zutaten in den Topf geben. So lange bei schwacher Hitze kochen, bis das Fleisch leicht von einer hineingestochen Fleischgabel gleitet. Das dauert circa eine Stunde. Derweil die Kartoffeln in nur schwach gesalzenem Wasser weich kochen – der Kochfond der Rinderbrust, der später zugegeben wird, kann recht salzig sein – und grob stampfen. Die Rote Bete mit Wasser bedecken, salzen, den Kümmel und den Essig zugeben und auf kleiner Flamme weich kochen. Etwas abkühlen lassen und die nun weiche Schale abschaben.

Die Fettaugen aus dem Topf mit der Rinderbrust in einen weiteren Topf abschöpfen und in diesem Fett die Zwiebelwürfel weich dünsten – nicht bräunen, sonst werden sie zu süß – und dann zum Kartoffelstampf geben. Die Rote Bete reiben und unter die Kartoffeln heben. Die Rinderbrust – sie sollte fast von selbst zerfallen – klein schneiden und grob hacken, ebenfalls zu dem Kartoffelbrei geben. Alles mit so viel Rinderfond verrühren, dass ein saftiger Brei entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten auf kleiner Flamme kochen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen lassen und die Eier darin so braten, dass der Rand knusprig aber das Eigelb noch flüssig ist.

Das Labskaus auf tiefe Teller verteilen und mit Spiegelei, saurer Gurke und Rollmops servieren.

ROBIN KRANZ

PASST PERFEKT:

Bracia Ale

Labskaus ist – mit dem schottischen Haggis – die mit Sicherheit unansehnlichste Speise der Welt. Ich hätte niemals Labskaus in den Mund genommen, wäre da nicht in dieser Hamburger Bürgervilla jener Sternekoch in der Küche gestanden, der mir gezeigt hat, dass man Labskaus auch essen kann. Und dass er schmeckt.

Doch Wein? Nö! Labskaus braucht Bier. Und zwar eines der neuen Craft-Biere, die es mit Wein durchaus aufnehmen können, weil ihre Braumeister die Aromen besser herausarbeiten. Ein solches Bier ist das Bracia, ein Ale von Thornbridge aus London (über craftbeerstore.de, um 15 Euro). Bitte aus einem Weißweinglas trinken – nur so kann man die Aromen des Bracia richtig „verinnerlichen“.

In der Nase süßes Malz, etwas Dörrpflaumen, geröstete Avocadoscheiben, japanische Reis-Cracker, etwas Espresso und auch ein bisschen Lakritze. Großartig. *Manfred Klimek*

CRAFTBEERSTORE.DE