

Schweißtreibend: Doris Palicki (un.) und Verena (re.) in der Backstube von Konditormeister Ralf Hoffmann (re. un.).



Spekulatius

(Grundrezept aus „Der Westfälischen Küchenkalender“)

250 g Mehl, 150 g Butter, 2 Eigelb, 150 g Zucker, Nelkenpulver, Kardamom, Muskatnuss, Zimtpulver, Salz

Milch, Butter, Eigelb, Zucker, Salz sowie die Gewürzmischung – die genaue Zusammensetzung bleibt ein Geheimnis – vermengen, 5 bis 10 Minuten sämig rühren. Mehl unterarbeiten und den Teig über Nacht (mind. 2 Stunden) kühl stellen. Zu Rollen formen und ins Spekulatiusbrett drücken. Mit einer Gitarrensaite oder einem Nylonfaden (u.ä.) zieht man über die Oberkante des Brettes, so dass die Figuren vom Teig getrennt werden. Figuren ausschlagen und auf ein gebuttertes Blech setzen. 12 bis 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen. Sie dürfen nur eine leichte Braunfärbung haben.

In der Weihnachtsbäckerei ...

gibt's so manches duftende Geheimnis



Weihnachten – Tage zum Innehalten, zum Besinnen. Zeit für Familie und Freunde. Zeit, um Hektik, Stress und den Ärger des Alltags beiseite zu legen, bewusst auf jeden Schritt, auf jede Handlung zu achten. Und natürlich Zeit zum Plätzchen backen – auch für *Herten erleben*.

Spritzgebäck, Honigkuchen, Heidesand, Vanillekipferl oder Dominosteine ... Die Liste der Redaktionsvorschläge war lang, die Entschei-

dung sollten Profis treffen: Ralf Hoffmann, Konditormeister im Dom Café, und Bernhard Hemling, Bäckermeister aus Scherlebeck, die auch beim Wiegen, Rühren und Ausrollen helfen und zugleich einige Expertentricks verraten sollten. Und da Backen allein Arbeit, gemeinsam aber Vergnügen ist, banden sich auch Doris Palicki und Heiner Schulte-Scherlebeck sowie Ellen Kirchheim und Karl-Heinz Egger eine Schürze um.

„Wir backen Spekulatius“, entschied der Chef im Dom Café und stemmte seine 90 Kilo schwere Maschine zum Plätzchen-Walzen auf die Arbeitsplatte. Damit fiel das Förmchen stechen für Doris Palicki aus. Die Geschäftsfrau aus der Innenstadt musste ohne den Scherlebecker Landwirt auskommen, den eine Erkältung ans

Bett fesselte. Dafür sprang Verena Ollesch in die Bresche. Die 15-jährige Schülerin absolviert eigentlich erst im Januar ein Schulpraktikum im Dom-Café, aber: „Jetzt ist es viel spannender.“

Der Chef hat ganze Vorarbeit geleistet. Der Teig ist bereits fertig – zum einen sollte er vor der Verarbeitung einen Tag lang kühl gelagert ruhen und zum anderen ist das Rezept im Dom Café ein streng gehütetes Geheimrezept. Das riecht nach einem leichten Job. Für Doris Palicki ist klar: „Ich nehme den Ofen. Mir ist nämlich immer so kalt.“ Das wird sich ändern, obwohl Ralf Hoffmann extra nur einen Ofen angestellt hat.

Auch Bernhard Hemling hat den Nachmittag bestens vorbereitet. Die Zutaten stehen schon bereit: Nüsse, Marzipan, Zucker und Eier.

Mehl brauchen seine Zimtsterne ebenso wenig wie eine Waage zum Abmessen. Das macht der Chef höchstpersönlich – nach Gefühl. Das Kneten übernimmt die hüfthohe Rührmaschine. Anschließend beginnt die Handarbeit an der Scherlebecker Straße. Teig ausrollen, Zuckerglasur aufstreichen und Plätzchen ausstechen. Das überlässt Bernhard Hemling liebend gerne seinen Gästen: „Sonst muss das der Geselle machen, meine Lieblingsarbeit ist das nicht.“ Aber die von Ellen Kirchheim und Karl-Heinz Egger, bei dem die Zimtsterne aus irgendeinem Grund nicht so leicht aus der Form fallen wie beim Bäckermeister.

Im Dom Café dürfen die hauchdünnen Teig-Figuren nur wenige Minuten im Ofen bleiben. Sonst werden sie zu dunkel und schmecken nicht mehr. Doch zwischen Blech in den Ofen schieben, drehen, herausholen, Gebäck herunternehmen, Blech säubern, einfetten und zwischendurch auch noch ein neues Blech in den Ofen schieben, bleibt genug Zeit für einen Plausch. Zum Beispiel über Back-Traditionen in der heimischen Küche. „Mit meinen Nichten backe ich jedes Jahr zu Weihnachten. Wir haben immer viel Spaß dabei. Die Küche sieht hinterher dementsprechend aus“, verrät Doris Palicki mit einem Augenzwinkern. In guter Erinnerung ist ihr der Versuch geblieben, Christstollen zu backen: „Ich sag es vorweg: Das war eine einmalige Aktion. Wir waren etwas großzügig mit den Zutaten. Der Teig lief dann irgendwann aus der Form heraus ... und geschmeckt hat der Stollen auch nicht.“ Und da ist es zum ersten Mal passiert: Zuviel geschwätzt. Die Spekulatius sehen aus, als wenn sie mit einem Überzug aus Bitterschokolade aus dem Ofen gekommen wären. Ralf Hoffmann nimmt's locker: „Das ist ein Fall für die Biotonne.“

In Scherlebeck geht's derweil beinahe gemütlich zu. Ellen Kirchheim hat ihre Technik perfektioniert und klopft die Form auf der Arbeitsplatte statt in der Hand aus – „das tut auf die Dauer ganz schön weh“ – und Karl-Heinz Egger schwärmt von der Vorweihnachtszeit in Bertlich. „So lange ich denken kann, backt meine Mutter an einem Tag Spritzgebäck – bis heute.“



Teamarbeit: Ellen Kirchheim und „Kalle“ Egger beim Förmchen stechen, Bernhard Hemling (un.) bei den Vorbereitungen.



Zimtsterne

3 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 2 TL Zimt, 500 g ungeschälte gemahlene Mandeln

Eiweiß steif schlagen. Puderzucker unter ständigem Rühren zugeben. Etwa sechs Esslöffel der Eiweißmasse zum Bestreichen abnehmen und beiseite stellen. Zimt, Mandeln und Marzipan unter die restliche Masse rühren. Portionsweise zwischen Klarsichtfolie etwa einen Zentimeter dick ausrollen. Sorgfältig mit der Eiweißmasse bestreichen, Sterne ausstechen und auf vorbereitete Bleche legen. Etwa 30 Minuten bei etwa 150 Grad trocknen lassen. Die Glasur muss weiß bleiben.

Elfriede Eggert ist mittlerweile 84, in die Rolle des teignaschenden „Kalle“ ist längst seine Tochter geschlüpft, die auch mit 34 Jahren noch jedes Jahr anruft und sich nach dem traditionellen Backtermin erkundigt.

Und während Doris Palicki das nächste Blech – „Perfekt!“ – aus dem Ofen holt, erzählt die Geschäftsführerin des Verkehrsvereins Herten mit leuchtenden Augen: „Weihnachten ist bei uns immer ein richtiges Familienfest. Wir treffen uns alle bei meinen Eltern. Dann wird gesungen und wir alle sehen den geschmückten Baum erst Heiligabend. Richtig klassisch – und richtig schön.“

Ellen Kirchheim genießt die Zeit in der Backstube, schließlich findet ihr selbst gemachtes Weihnachtsgebäck daheim nur eitle Abnehmer. „Mein Mann und meine Töchter achten sehr auf ihre Figur“, erzählt die Ehefrau des städtischen Kämmerers, die deshalb nur noch in „homöopathischen Mengen“ backt – außer das engagierte Mitglied der Hertener Lions stellt sich für „ihr“ Projekt, die Hausaufgabenhilfe in der Schürmannswiese, vor den Ofen. Auch die anderen „Aushilfs-Bäcker und – Konditoren“ ge-

nossen die Stunden in der Weihnachtsbäckerei in vollen Zügen und hatten dabei jede Menge Spaß. Und auch einiges gelernt. Zum Beispiel, dass auch die Großproduktion von Weihnachtsgebäck mit viel Handarbeit verbunden ist und deshalb einen ganz anderen Wert hat als die Massenware im Supermarkt.

Die Profis indes freuen sich schon auf das Ende der heißen Phase in der Backstube. Bis es soweit ist, vertraut Bernhard Hemling auf sein eigenes Hausmittel gegen zuviel Weihnachtliches: „Nach einem besonders langen Tag freue ich mich auf einen sauren Hering und eine würzige Frikadelle mit extra Peperoni.“

Svenja Küchmeister/Oliver Mau



infotipps

Dom Café, Ralf Hoffmann
Antoniussstraße 13, 45699 Herten
Tel.: 0 23 66 / 3 79 42
Bäckerei Hemling, Bernhard Hemling
Scherlebecker Straße 283
45701 Herten, Tel.: 0 23 66 / 44 25