

## Ofengarung

Einstmals begann alles letztlich damit, daß das Ansinnen, ein Familientreffen zu organisieren, auf breite Zustimmung stieß. Alle Beteiligten einigten sich auf ein Wochenende Mitte/Ende September, an dem wir uns in M., dem Wohnsitz der Initiatorin, einfinden wollten. Die Gastgeberin äußerte jedoch die streng formulierte Bitte, jeder möge für den Nachmittagskaffee einen Kuchen (oder Vergleichbares) mitbringen. Im Gegenzug wolle sie sich um den käuflichen Erwerb sonstiger Getränke als auch des Grillgutes zur abendlichen Verköstigung sorgen.

Da ich in dieser Zeit terminlich anderweitig beansprucht war, blieb mir allerdings keine Zeit um die zugesagte Backware selber zu erstellen, d.h. vorab adäquate Trainingsläufe zu absolvieren. Folglich griff ich in diesem Fall auf des Bäckers Kunst zurück, der unweit meiner Wohnung eine Vielfalt an Teilchen (*für unsere bayrischen Freunde: eine kleine, meist süße Backware*) zur Auswahl und zum Kauf feilbot. Das Familien-Stelldichein wurde zur Freude aller zum großen Erfolg und schrie förmlich nach einer Wiederholung.

Jahrs drauf folgte daher eine neuerliche Umfrage im Familienkreis, die mit identischen Vorgaben zur Abstimmung rief. Da dies Unterfangen erneut ein gemütliches Wiedersehen versprach, stimmte jedes stimmberechtigte Familienmitglied zu. So auch ich, was für mich bei intensiverem Nachdenken die Problematik des Kuchens - genauer gesagt - dessen Anfertigung heraufbeschwor.

In Ermangelung fundierter backologischer Kenntnisse respektive eines solchermaßen gearteten Erfahrungsschatzes, bediente ich mich machbarkeitsorientiert der einschlägigen Fachliteratur. Ziel war es - wie im Showgeschäft üblich - eine angemessene Rezeptur mit Bauanleitung zu finden, die gleichzeitig ein schmackhaftes Resultat garantierte ohne die hier handelnde Person weder intellektuell noch handwerklich zu überfordern.

Nachdem ich mich eindringlich sowie ausgiebig mit dieser Thematik befaßt hatte und eine Inventur der zur Verfügung stehenden Hardware in Form von Backblechen und -formen durchgeführt hatte, entschloß ich mich schließlich einen Hupf zu gupeln.

Alldieweil ich mich nicht zwischen den zahlreichen (im dem mir vorliegenden Kochbuch sowie im Internet angepriesenen) differierenden Bastelanleitungen entscheiden konnte, entschloß ich mich dazu gleichsam eine Art Quersumme der Macharten zu bilden und daraus das sich so ergebende Resultat zu realisieren.

Ein weißes Kunststoffbehältnis nahm nun die Schüsselstellung ein, indem sich alle notwendigen Ingredienzien versammelten um von mir mittels eines strombetriebenen Handrührgerätes gemeinschaftlich durchmischt zu werden. Die so entstandene spachtelähnliche Masse vedrbrachte ich alsdann in eine, von mir höchstselbst gewählte, passende Backform, die ich zuvor - insbesondere von innen (wie man mir geraten hatte) - mit (wettergemäßer) Sonnenblumenmargarine eingefettet hatte. Das so vorbereitete und befüllte Gefäß verbrachte ich schließlich in die vorgeheizte (aber gänzlich unmusikalische) Röhre und harrete gespannt der Dinge, die da kommen würden. Nach geraumer Zeit nebst erfolgreicher Stichprobe per Schaschlikspieß, den ich in der Werkzeugkiste für Küchenkleingeräte fand, entriß ich die Form ihrer heißen Umgebung. Sintemal man mir geraten hatte das Backwerk in seinem Behältnis behufs des Transportes zu belassen, verschwendete ich bis zur Abfahrt nach M. keinen weiteren Gedanken an das Oeuvre.

Dort angekommen erklärte sich die Dame des Hauses dazu bereit den gegarten und jungfräulichen Inhalt von dessen Form zu befreien, was indessen nur zur Hälfte gelang: vom Gugel hupfte lediglich der untere Teil aus der Form, während der obere ungefragt dort verblieb. So sonnig die Blumen der Margarine auch gewesen sein mögen - für die stetige Hitze des Ofens waren sie allem Anschein nach nicht zweckdienlich gewesen zu sein. Auf diese ungewollte Weise ergab sich die Gelegenheit einen Gugelhupf vermittels Löffel zu löffeln.

Das schmachvolle Gehabe dieses halbhupfenden Gugels ließ mich in praxi nicht ruhen und stachelte mich zu weiteren ähnlichen Experimenten an, die mählich geschmacklich verfeinerte und konstruktiv stabilere Resultate zeitigten, wie mir angelegentlich von zwei versierten Verkosterinnen glaubhaft versichert wurde.

Der Zufall wollte es, daß beide routinierten Feinschmeckerinnen mit mir zu einem freundlichen Diskurs über die Unwägbarkeiten des Hier und Jetzt beisammen saßen. Irrigerweise frug ich bei dieser

Gelegenheit, was beide so zum Themenkreis "Apfelkuchen" dächten, was sie kurz und prägnant mit "Oh ja!" quittierten. Dabei verbalisierten beide Schnabuleusen ergänzend in nahezu duettösem Einklang; "Pudding!" (linker Kanal) und "Streusel!" (rechter Kanal), womit meine zukünftige Aufgabenstellung hinlänglich und in Stereo beschrieben war.

Auch hier betrieb ich zunächst umfangreiche Nachforschungen und erweiterte die zahlreichen gefundenen Resultate noch durch eine gezielte (jedoch nicht repräsentative) Umfrage bei mir bekannten Backlingen, die mir naturgemäß weitere Zubereitungsvarianten erläuterten.

Es ist mithin abzusehen, daß es wieder auf die Bildung eines probaten Mittelwertes hinausläuft, der sich kunstfertig in der Backform umsetzen läßt ...

Ende November ergab sich schlussendlich die Gelegenheit, das von mir bis dahin erworbene Wissen zu bündeln und in die Tat umzusetzen. (*In diesem Zusammenhang sollte man sich jedoch gewärtigen, daß ich ein glühender Gefolgsmann des Mottos "Mut zur Lücke" war und bin.*) Alsdann rief ich einstweilen alle in den Rezepturen erwähnten Ingredienzien zusammen, auf daß sie sich auf dem Küchentisch zum Rapport versammeln mögen. Wie die Erfahrung lehrt, sind manche der Zutaten meinem Vorhaben nicht zugetan, erscheinen nicht und verbleiben lieber im Regal - des Supermarktes.

Dennoch kramte ich die hinlänglich erwähnten Rezepturen hervor, plazierte die (wie ich annahm) erforderlichen Werkzeuge in Griffnähe und hob an, die Bauanleitungen handwerklich umzusetzen. In traditionell-indianischer Manier, wie ich es in zahlreichen Western gesehen hatte, enthäutete ich zunächst gnaden- wie rigoros die Äpfel, die sich tags zuvor in meinem Einkaufswagen versammelt hatten und seziierte sie sach- und fachgerecht.

Alsdann bereitete ich die vonnötenen Teigmischungen zu, um hernach über die unabdingbare Kuchengrundlage verfügen zu können und gleichwohl dem vehement geäußerten Wunsch nach Streuseln gerecht zu werden. Aus wohlweislichem Grund verzichtete ich jedoch auf die Einzelfertigung der Streusel und gab mich aus rationellen Überlegungen mit einer Art Massenproduktion zufrieden.

So gerüstet, verspachtelte ich das Backblech gleichmäßig mit dem Kuchenteig wie ich es viele Jahre zuvor beim Verputzen von zahlreichen Wänden erlernen durfte, wobei ich jedoch auf die Spachteln, die damals Verwendung fanden, aus geschmacklichen Überlegungen verzichtete (vormals praktisch erworbene Kenntnisse gereichen doch immer wieder zum Vorteil.)

Alsdann trug ich dafür Sorge, daß sich das zuvor seziierte und zu Kleinteilen fragmentierte Kernobst gleichmäßig auf der Spachtelmasse verteilte, woraufhin ich mich rührend um den erbetenen Pudding kümmerte. Nachdem dieser hinreichend in Wallung geraten war, verhüllte ich das bislang Gebastelte mit der angerichteten Dessertcreme und bestreute die so entstandene Grundlage mit den angefertigten Streuseln (schließlich machen die ihrem Name alle Ehre).

Das auf diese Weise gerüstete Backblech verschwand hernach in der von meinem Stromanbieter bereits vorgeheizten Hitzekammer und begab mich selbst für geraume Zeit zur Ruhe, aus der ich nach voreingestellter Frist zuverlässig vom Küchenwecker gerissen wurde.

Das Ergebnis war erschreckend - zumindest was das Aussehen meiner Küche betraf.

Während also das hitzige Machwerk, daß ich zuvor todesmutig dem Höllenfeuer entriß, geduldig auf Abkühlung wartete, gab ich mich der Restaurierung meiner Küche hin.

Damit mein Tun nicht vergebens gewesen sei, verabreichte ich tagsdrauf den beiden Verköstigerinnen folglich die vormals erwünschten und bestellten Ergebnisse meiner Anstrengungen, wobei ich sorgsam darauf acht gab, daß die Portionen paritätisch verteilt wurden - das hatten sie sich verdient.

Nach Aussage der Betroffenen hinterließ das verabreichte Backwerk auch bis dato keine unerwünschten Nebenwirkungen, was mich wieder ruhig schlafen ließ.

Alle Beteiligten schienen's zufrieden zu sein, wenngleich sich womöglich ein gravierendes Problem mit der Haltbarkeit des Ofenproduktes aufgetan hatte.

Wie mir die "Testesserinnen" glaubhaft versicherten, hätten sich beide gezwungen gesehen, das Produkt meiner Tätigkeiten sach- und fachgerecht umgehend zu vernichten, auf daß es nicht schädlichen Umwelteinflüssen anheim falle. Derart nachbearbeitet haben die gebackenen Basteleien die ersten vierundzwanzig Stunden ihres Dortseins infolgedessen nicht überstanden.

Eine neuerliche Erprobung einer modifizierten Rezeptur scheint unabdingbar.