



Lina Wallentinson

Die Gemüsebäckerei ★★★★★

LV.Buch 2022 · 144 S. · 22.00 · 978-3-7843-5710-2

978-3-7843-5710-2

Beim Durchblättern der „Gemüsebäckerei“ muss ich an meinen Onkel Hermann und meine Tante Anna, eine Schwester meiner Oma, denken. Er, ein recht kluger Mann, machte 1920 Abitur. Da das Geld seiner Familie für ein Studium nicht reichte, wurde er Bäcker. Das Paar heiratete spät, blieb kinderlos und wohnte mit meinen Eltern, meiner Schwester,

meiner Oma und mir in einem Haus mit großem Garten, Kaninchenställen und einem Backhaus (Backes), das über die Grundstücksgrenze hinaus allen direkten Nachbarn zur Verfügung stand. Onkel Hermann buk darin herrliches Brot und den leckersten Pflaumenkuchen der Welt, mit dicken buttrigen Streuseln, jawohl, obwohl das im Rheinland eigentlich nicht üblich ist. Tante Anna kümmerte sich zusammen mit den weiblichen Hausbewohnern – und das waren bis auf meinen Vater alle – um den Garten. Erbsen, Bohnen, Möhren, Sellerie, Rote Bete, Kohl, Kartoffeln und Zwiebeln wurden Jahr für Jahr gesetzt, gehegt, gepflegt, geerntet und zu Eintöpfen oder anderen Gerichten zubereitet, Johannes- und Stachelbeeren wurden eingeweckt und in späteren Jahren eingefroren. In den Sommermonaten gab es Erdbeeren satt, Salat bis zum Abwinken, Bohnen in allen Farben und Varianten und bald erstmals Zucchini, Paprika, Tomaten und Kürbis.

Die Trennung von Backes und Garten war nicht nur aufgrund der räumlichen Gegebenheiten klar geregelt, sie fand auch in den Köpfen unserer Familie statt. NIEMALS hätte Onkel Hermann sein Backwerk mit dem Gemüse von Tante Anna gemixt und umgekehrt!

Diese Einstellung meiner Vorfahren geht auch an mir nicht spurlos vorüber. Skeptisch beäuge ich daher den Inhalt der „Gemüsebäckerei“: **Grüne Baguettes und rosa Brötchen. Backen mit Gemüse – warum? Von Scones bis zum schwedischen Limpa – Weichgebäck. Brötchen, Bällchen, Kuchen und Muffins – Süßes mit Gemüse.**

Tut es nicht ein einfaches, frisches Brötchen, ein gutes Brot oder ein leckerer Kuchen mit Mehl, Zucker, Butter und Eiern? Ich bin eigentlich den Rezepten mit einer längeren und exotischen Zutatenliste eher abgeneigt. Trotzdem lasse ich mich darauf ein und probiere einiges aus.

Das leichteste Grützbrot der Welt ist wirklich einfach in der Zubereitung und mit dem von mir zugegebenen 80 g geriebenen Knollensellerie (alternativ geht es auch mit Süßkartoffeln, Roter Bete oder Pastinaken) sensationell fluffig und würzig. Sehr lecker zu Käse und Dips.

Richtig gut ist auch das **Möhrenknäckebrot mit Sesam**; den **Rote-Bete-Aufstrich** gibt's auf Seite 46 dazu.



Mit Geling-Garantie ist das **Bohnenbrot aus der Fettpfanne**, ein typisches „Klappt-doch-Brot“. Und sehr köstlich außerdem. Und warum nicht mal **Amaretti-Plätzchen aus Kichererbsen**? Außen herrlich knusprig und innen sehr lecker. Oder einen **Zucchinikuchen mit Zitrone und Mohn**, bei dem die Mohnsamen beim Kauen so interessant aufplatzen? Der **Salzige Lakritzklitschkuchen** ist vielleicht eher was für Dänen. Noch nie habe ich so viele Lebensmittel mit Lakritz gesehen und gekostet wie bei unseren Urlauben in Dänemark. Aber egal. Ich bin inzwischen begeistert, und meine anfängliche Skepsis weicht der Erkenntnis, dass es sich lohnt, Ungewohntes auszuprobieren.



Und was das Backbuch „Gemüsebäckerei“ anbetrifft: Schön gestaltet, sehr übersichtlich und gut bebildert. Anfangs gibt es ein wenig Farbenlehre, weiterhin Tipps über das Handling der Gemüsesorten sowie weiterer Zutaten und am Schluss nochmal eine Übersicht, was sich mit welchem Gemüse, das gerade im Haus vorrätig ist, machen lässt.

Keine Ahnung, ob Tante Anna und Onkel Hermann Mitte bis Ende des letzten Jahrhunderts ihre Einstellung zur Symbiose Brot und Gemüse geändert hätten. Ich bin jetzt jedenfalls restlos überzeugt und finde das Backbuch „Gemüsebäckerei“ wunderbar!