

Kirche in 1Live | 19.01.2015 floatend Uhr | Sidney Schering

Das große Backen

In der Adventszeit habe ich meine Liebe zum Backen wiederentdeckt. Und kommt mir nicht mit Fertigteig oder Backmischungen. Nein, ganz urig. Mit frischen Eiern, haufenweise Mehl und vielen anderen selber eingekauften, abgewogenen, abgeschmeckten Zutaten.

Klar, der Dezember ist vorbei. Aber es gibt ja so viele andere Köstlichkeiten. Kleine Küchlein, nur für meine Freundin und mich. Große Blechkuchen, die ich mit ins Büro nehme und mit den Kollegen teile. Eigene Brote. Ganz egal...

Die Königsdisziplin ist für mich das Backen eines Sauerteigbrots. Nicht, weil es besonders schwierig wäre. Aber es braucht viel Zeit. Aus nur wenigen Löffeln einer glibbrigen, gelb-braunen Masse wird binnen einiger Stunden ein großes, köstliches Brot. Mit vollmundigem Aroma, perfekter Kruste und schön weichem Inneren. Und die Wohnung riecht beim Backen geradezu himmlisch.

Wenn man einmal Sauerteig gemacht hat, ist es ganz leicht, neuen zu machen. Man kann die Reste anderem Teig beimischen und er vermehrt sich. Erstaunlich, dass aus einem unscheinbaren Nichts wieder etwas werden kann. Das Beste: Was beim Backen funktioniert, klappt auch anderswo. Aus einer kleinen, guten Idee kann etwas Großes werden.

Ich muss aber zugeben: Ich bin nicht der Erste, der das erkennt. Schon Jesus verglich das Himmelreich mit einem Sauerteig. Mit Geduld und Hingabe wird aus einer Kleinigkeit eine große Sache.

Sprecherin: Alexa Christ