

Backen



Worum geht es bei diesem Hobby?

Backen? „Wie langweilig! Kuchen holt man sich beim Bäcker“. Irrtum! Backen kann dir helfen, deinen Alltag hinter dir zu lassen und dich ganz auf deine kulinarische Aufgabe zu konzentrieren. Als Ergebnis hast du dann nicht nur leckere Gebäckstücke, sondern auch immer einen Grund, dich mit deinen Freunden und deiner Familie am Kaffeetisch zu treffen.

Backen ist allerdings in vielen Punkten eine kleine Wissenschaft für sich. Es ist schon eine gewisse Herausforderung, sich einerseits an das Rezept mit den vielen verschiedenen Zutaten zu halten. Aber andererseits kannst du auch deine Kreativität durch Probieren neuer Geschmackskombinationen mit einfließen lassen.

Es wird geschätzt, dass der Mensch seit etwa 10.000 Jahren Getreide anbaut. Anfangs wurden die Körner roh gegessen. So waren sie allerdings nicht sehr bekömmlich und irgendwann kam man auf die Idee, sie zwischen Steinen zu zerreiben und dann mit etwas Wasser zu vermischen.

Vor etwa 6.000 Jahren kommt wie meistens bei diesen Dingen der Zufall mit ins Spiel. Der angerührte Brei lag vermutlich zufällig in der Sonne auf einem heißen Stein und wurde fest. Das Ergebnis schmeckte wohl damals den Menschen. Denn Ausgrabungen in Griechenland und Ägypten lassen darauf schließen, dass so die ersten Fladenbrote gebacken worden sind: Auf einem von der Sonne erwärmten heißen Stein.

Allerdings war die Abhängigkeit von der Sonne nicht zufriedenstellend. Die ersten Öfen entstanden ungefähr 4.300 vor Christus und waren zunächst im freien betriebene umbaute Feuerstellen. Erst im Mittelalter wurden dann die ersten Öfen in die Häuser eingebaut.

Bis Mitte des letzten Jahrhunderts waren Backöfen in vielen Haushalten noch Mangelware. Dorfgemeinschaften teilten sich einen gemeinsamen Ofen und jeder bekam einen Termin zugeteilt, wann er backen durfte. Alternativ wurden eigene vorbereitete Brot- und Kuchenteige

bei einem Bäcker zum Backen abgegeben.

Im 14. Jahrhundert wurde der Vorgänger des heutigen Christstollens erwähnt. Denn er enthielt damals noch keine Butter, da die Kirche dies verboten hatte. Erst 1491 fiel das Butterverbot.

Im 18. Jahrhundert führten neue Techniken beim Mahlen dazu, dass verschiedene Mehltypen entstanden. In dieser Zeit wurden Biskuit- und Mürbeteig erfunden. Die Herstellung des Zuckers wurde ebenfalls in dieser Zeit immer billiger und somit zum festen Bestandteil von Kuchenteigen.

Ein Meilenstein in der Geschichte des Backens war die Erfindung des Backpulvers im Jahr 1833 durch den deutschen Chemiker Justus Liebig. Er entdeckte, dass eine Mischung aus Natron und Weinstein-Kaliumbitartrat die Backwaren ebenfalls auflockerte. Heute ist Backpulver zu einer unverzichtbaren Zutat beim Backen geworden.

Was benötigst Du dafür?

Offensichtlich zunächst einen Backofen. Dann ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine. Natürlich kannst du auch mit einem *Th.....ix* den Teig anrühren. Aber falls du dir nicht sowieso einen für andere Rezepte zulegen wolltest, ist die Anschaffung nur zum Backen wohl etwas übertrieben.

Jetzt noch Rührschüssel und Messbecher, eventuell in verschiedenen Größen, Nudelholz sowie Teigschaber. Das Backblech ist ja beim Backofen dabei, aber eine runde Springform ist auch von Nutzen. Und eventuell einen Backpinsel.

Fehlen nur noch ein interessantes Rezept und die Zutaten dafür. Du kannst natürlich auch eine Backmischung nehmen. Aber ehrlich: Willst du wirklich wissen, was da so alles drin ist, und wo bleibt dann schlussendlich die Herausforderung?

Möchtest du vielleicht in einer Gemeinschaft backen, auch um beispielsweise etwas zu lernen? Vereine, Konditor-Fachschulen und etliche andere bieten Backkurse und Workshops an, vielleicht sogar in deiner Nähe.

Wie viel kostet Dich dieses Hobby?

Den Backofen gibt es ja in jeder Küche. Auch ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine existiert wohl schon in deinem Haushalt. Das restliche Equipment bekommst du in jedem Haushaltswarengeschäft für etwa 25,- €.

Auch die Zutaten sind recht billig. Für einfache Rezepte reichen dir schon 10,- €. Und Backkurse über meistens 4 Stunden findest du für knapp 80,- bis gut 120,- €, in der Regel abhängig vom jeweiligen Backobjekt.

Möchtest Du Dich in Vereinen organisieren?

Es gibt unzählige Backvereine, einen vielleicht sogar in deinem Ort. Vorrangig geht es um's Brotbacken, aber natürlich auch um die „Süßen Stückle“. Die Vereine betreiben größtenteils eigene Backhäuser und es wird gemeinsam gebacken und gefeiert. Viele dieser Vereine geben auch Backworkshops.

Hast Du Lust auf Wettbewerbe?

Oh, du süße Verführung! Da gibt es jede Menge Backwettbewerbe für Hobbybäcker. Sie werden initiiert von Backvereinen, Gemeinden, Bäckereien und Konditoreien, aber auch von Zeitschriften, Backofen-Herstellern und auf Fachmessen.

Oft geht es auch um einen guten Zweck und um Themen wie: Eine Torte nach eigenen Vorstellungen kreieren, Backen mit Walnüssen, Veganes Backen, Leckere Kekse, Weihnachtsbäckerei und vielem mehr. Sehr beliebt scheint auch der Käsekuchen-Wettbewerb zu sein. Natürlich kannst du dich auch als Verkoster bewerben...

Ist dieses Hobby für Dich geeignet?

Liebst du Kuchen, Torten, Plätzchen in all ihren Variationen? Möchtest du deine Gäste auch gern mal mit deinen eigenen Backkünsten verwöhnen? Suchst du etwas zum Entspannen, was aber gleichzeitig etwas Nützliches ist? Erschaffst du gern etwas Eigenes und bist dabei auch kreativ? Dann ist Backen das richtige Hobby für dich! Oder alternativ vielleicht eher das **Brot backen**?

Musst Du Rechtliches beachten?

Rechtliches? Beim Backen? Ja, auch bei diesem Hobby. Denn Kuchen verkaufen und dadurch die Haushaltskasse aufbessern ist nicht! Das Verkaufen der eigenen Kuchen und des eigenen Gebäcks ist in Deutschland nur denjenigen erlaubt, die dafür von der Handelskammer eine Genehmigung besitzen! Ist wohl unter anderem auch eine Sache der Hygiene.

Aber keine Regel ohne Ausnahme! Kuchenverkauf auf Vereinsfesten, in Schulen, Kindergärten oder auf Basaren ist erlaubt, wenn das eingenommene Geld gespendet wird oder in die Vereinskasse fließt, also einem guten Zweck dient.

Wo findest Du weitere Informationen?

Back-Bücher gibt es jede Menge. Ebenso viele, viele Seiten mit Rezepten im Netz. Frag mal die Datenkrake nach einem Rezept und sie spuckt dir tausende Treffer aus. Für die Suche nach „Tiramisu Rezept“ waren es fast 7 Millionen!

Und wenn dann dein gelungenes Werk vor dir auf dem Teller liegt und von einer Tasse Kaffee begleitet wird – Was gibt es Schöneres? Einfach perfekt! Und du bist glücklich! Wetten?!