

Buchteln mit und ohne

Es gibt kulinarische Knüller, die einen bereits ein Leben lang begleiten und an deren Herstellung man sich längst erprobt hat. Buchteln sind zum Beispiel so ein Ding. Was wurde ich von richtigen Hausfrauen dafür bewundert als ich erzählte, ich würde Buchteln backen können. So vernahm ich, dass ein Germteig ein Produkt der Königsklasse ist, an der Herrscharen an Hausfrauen scheitern mussten.

Omi war meine Buchtelmeisterin. Durch sie wurde ich an den Mythos Germteig herangeführt. Durch sie habe ich ihn lieben und verarbeiten gelernt. Die Liebe ging so weit, dass ich sogar einmal ein Stück Germteig als Haustier hielt. Wie das? Es wurde zuhause gebacken und ich zweigte ein Stück Teig ab und ließ es liebevoll gehen. - Nein, gesprochen habe ich mit ihm nicht. Das Stück Teig war einfach nur da, wurde liebevoll bewundert und zum "Gehen" aufgefordert. Das tat es auch einige Augenblicke um in den nachfolgenden Tagen immer weiter einzutrocknen. Ich wusste zwar über die Eigenschaft der Germteigherstellung, jedoch nicht über lebenserhaltende Maßnahmen von Germteigrohlingen, wie sie sich im Fachjargon nennen. Dem Stück Teig wurde täglich etwas mehr Leben entzogen bis es hospizlich durch mich begleitet, den letzten Weg der Kanalisation ging.

Früher war die Herstellung von Germteig eine wahre Kraftanstrengung, er wurde viele Minuten von der ganzen Familie heftigst geknetet, bis er so richtig glatt war. Heute tritt die Wahnsinnskneterei in den Hintergrund, die Zutaten werden vermischt und der Teig in ein Wunderding oder Inkubator von Tupperware gelagert. Springt der Deckel auf, ist es ein sicheres Zeichen, dass der Teig lebt und dabei ist, sich prächtig zu entwickeln. Der Vorgang wiederholt sich noch einige Male ... und wenn er nicht bereits gegessen wurde, wiederholt sich der Vorgang noch immer.

Buchteln mit Marmelade. Von letzterem nahm ich immer so viel, dass die fetten Bäuche der Buchteln, oft während des Backvorganges, aufplatzten und sich die Marmelade über die Nachbarchuchteln ergoss. Buchteln mit Powidl konnte ich nie ausstehen, viel zu trocken. Buchteln mit Vanillesoße gab es bei Omi, so ich mich nicht irre, nie. Vanillesoße in diesem Zusammenhang lernte ich erst im Osten Österreichs kennen.

Auf etwas konnte ich im Zusammenhang mit Buchteln immer verzichten. - Auf Staubzucker. Vermutlich eine Eigenheit die ich so aus meiner Kindheit übernahm, die war größtenteils karg, ohne Staubzucker. Wobei, ich denke mich an eine einfache Kaffeemühle zu erinnern, die in der Lage war auch Zucker zu Staubzucker zu mahlen. Diese Mühle befand sich jedoch im Hausstand meiner Mutter.

Mit Buchteln auf der Tastatur ist es unmöglich weiter zu schreiben. Wir müssen unterbrechen und ... mmhhh ... voll lecker!