

Backen wie Barbie

Wie schön, dass sich das Land im kollektiven Kuchenwahn befindet. Aber warum müssen Cafés jetzt alle niedlich, Cupcakes sooo süß, Torten vierstöckig und Zuckergüsse immer rosa sein?



FOTO: DPA

VON NADIA PANTEL

Die drei Damen am Nebentisch haben sich ihre Babys vor die Bäuche geschmalt und brüten über einer wichtigen Frage: Welche giftigen Pflanzen müssen sie noch aus ihren Gärten entfernen, bis die Kleinen zu krabbeln beginnen? Dazu gibt es „Kuchen nach Mamas Rezept“. Hier im Café Lotti in Schwabing ist zum Glück nichts Giftiges zu entfernen. Hier ist einfach alles süß. Die Wände (rosa), die Vorhänge (Blümchen), die Stühle (weiß und zierlich), der Strickclub (immer Freitags) und die Kellnerin (mit Namensschild und Herzchen auf der Brust). Süß auch der hausgebackene Käsekuchen. Am allerübelsten aber: die Damentoilette. Neben dem Waschbecken drängen sich Zahnpasta, Nagellackentferner, Haarwachs, Haarspray, Gesichtscreme, Nagelfeile, Pflaster mit und ohne Bärchenaufdruck, Deo und Erfrischungstücher. Hier ist die Welt so in Ordnung, wie sie noch nie war. „Ewige Sonntagmorgenstimmung“, jubelt Lottis Werbeflyer.

FREITAGSKÜCHE



Der Kaffeeklatsch stapft durch Deutschland. Junge Menschen, urban und hübsch, eröffnen Cafés, die ebenso hübsch, nur etwas weniger urban sind und in denen den ganzen Tag über in seliger Heimeligkeit Kuchen gemampft wird. Ein regelrechter Backwahn scheint auch im Privaten um sich zu greifen, davon zeugt die Vielzahl immer neuer Backbücher, Backblogs und Backzeitschriften. „Klitzekleine Glücksmacher“, „130 Gramm Liebe“, „Einfach süß!“ und „Lecker Bakery“ heißen die Titel. Und die Regale, in denen sie stehen, sehen von Weitem aus wie eine rosa Wand. In „Boutique Baking“ der anglo-rheinischen Promi-Konditorin Peggy Porschen ist sogar nicht nur der Titel rosa, sondern auch der Marmorkuchen, die Macarons und die dreistöckigen Torten. Ist das die zucker-schnutige Flucht ins Barbieland?

„Wenn ich nicht backe, bekomme ich Entzugserscheinungen“, sagt Shia Su. Ihr Blog „Cake Invasion“ wird 5000-mal am Tag angeklickt. Dort testet sie essbaren Glitzer, kreierte Torten, die aussehen wie Abendkleider, oder zeigt wie man aus Marzipan ein süßes Schäfchen knetet. „Schrecklich niedlich das alles“ – Su lacht in überraschend tiefer Tonlage. Tagsüber ist die 29-Jährige Projektmanagerin in einer IT-Firma. Das Backen, sagt sie, ist ein Ausgleich für die langen Tage vorm Computer: „Das ist wie Knete für Erwachsene. Ich kann mich kreativ austoben und mit simplen Mitteln kleine Welten erschaffen.“ Su hat einen Bachelor in „Cognitive Science“ mit den Schwerpunkten künstliche Intelligenz und Computerintelligenz. Und kürzlich hat sie ein Foto von einem PI-Pie hochgeladen. Was passt besser zur berühmten Kreiszahl als ein kreisrunder Kuchen?

Es liegt also womöglich in der Beschränktheit des Betrachters zu denken, rosa sei dumm. Es liegt aber vielleicht auch

an der Einfallslosigkeit von Vermarktern, die neue Backlust sofort zum Heimchen-am-Herd-Traum zu verrühren. So irritierend es ist, dass es überhaupt etwas wie den Frauensender Sixx gibt, noch irritierender ist, wenn dort die Backsendung von Enie van de Meiklojjes in die dritte Staffel geht und die Moderatorin aussieht wie eine 50er-Jahre-Hausfrau beim Schönheitswettbewerb. Ja, wehrt sich da keiner?

Bloggerin Shia Su kann sich über so etwas nicht aufregen. „Für mich hat Backen nichts mit der Genderdebatte zu tun“, sagt sie. Nicht nur ihr Lebensentwurf, auch ihr Blog ist weit entfernt vom Klischee der Hausfrau, die über tadellose Torten ihre bürgerliche Solidität beweist. Und die ihre Lieben nach zwei Stücken Napfkuchen noch zum Verzehr einer Eierlikörspirale zwingt. Ist ja alles selbst gemacht.

Die neue Backwelt ist nicht nur eskapistischer und verspielter, sie ist auch weltläufiger und toleranter. Su hat ihre Rezepte in die Kategorien „Glutenfrei“, „Halal“, „Vegan“ und „Laktosefrei“ eingeteilt. Es geht also nicht nur um niedlich, sondern auch um ganz praktische Fragen des Verzehrs. Das Backen, sagt Su, ist für sie Teil der Do-

it-yourself-Bewegung. Und während andere nähen, stricken, Regale bauen oder T-Shirts bedrucken, hat das, was Su produziert, immerhin den Vorteil, „dass es nicht einstaubt, sondern aufgegessen wird“. Und wie der Rest von DIY wirkt auch dieses Selberbacken auf Konditoreniveau mal wie ein guter Kontrapunkt zu gedankenlosem Konsum, mal eher wie selbstgefälliges Wohlfühlen in der Spießerdylle zwischen Gartenarbeit und Baumarkt.

„Vanilla Wolke“ oder „Sweet Day Karamell“ heißen die süßen kleinen Raritäten in den Vitrinen

Laura Seebacher hat nichts gegen Wohlfühlen. Ihr Café „Liebes Bisschen“ im Hamburger Schanzenviertel ist kein jungsfreier Frauenschutzraum, und doch gefällt ihr die Vorstellung, dass sie ein Mädchencafé betreibt. „Hier ist es gemütlich, fröhlich, verspielt. Wenn das von manchen als weiblich oder mädchenhaft empfunden wird, dann finde ich das schön“, sagt die 34-Jährige. Die Wände im Café sind mintgrün gestrichen, auf dem weißen Tresen thronen

perfekte Törtchen unter schlierenfrei polierten Glasglocken, die Barhocker sind wilhelminisch verschnörkelt. „Es ist immer ein schmaler Grat zwischen kitschig und schön romantisch“, sagt sie. „Für Minimalisten ist das hier vielleicht nichts.“

Aber die Minimalisten scheinen in der Minderheit zu sein. Denn Seebachers Laden ist nicht nur zum Viermannbetrieb angewachsen, sie wurde auch von Graefe und Unzer als Backbuchautorin angeworben. Im Herbst erscheint ihr erstes Buch. Darin wird nichts Rosafarbenes zu sehen sein, das ist ihr wichtig zu erwähnen. „Es ist großartig, dass Kuchen jetzt so viel Aufmerksamkeit bekommen. Aber es wäre schön, wenn nicht alles so rüschig daher käme.“ Die Vermeidung von Rüschigkeit – das hat Seebacher studiert. Sie hat ein Diplom in textilem Management mit Schwerpunkt Design – und mit 26 Jahren dann all ihren Gestaltungswillen auf Torten konzentriert und eine Ausbildung zur Patissière gemacht. Ihre Lieblingsspielweise: der Cupcake. „Wer bisher nur schlechte Cupcakes gegessen hat, denkt vielleicht, das ist profaner Rührteig mit Buttercreme beschnitten. Aber wenn man frische Früchte

statt Aromastoffe nimmt, dann sind das hochwertige Mini-Torten.“ Tortendesignerin nennt Seebacher sich inzwischen. Wer eine Hochzeitstorte bei ihr bestellt, sollte auch das Kleid sorgfältig ausgewählt haben, damit am Ende der Kuchen nicht besser angezogen ist als die Braut.

Niemand, sagt Seebacher, braucht all diesen Tortenwahnsinn. Und genau das sei doch das Schöne. „Dieses Unnütze ist für mich die Definition von Luxus. Das zelebriert das Leben.“ Sie will das Gleiche wie ihre Gäste, sagt sie: „Spaß haben und angenehm leben.“ Dass im Hamburger Schanzenviertel immer mehr Werbeagenturen aufmachen, kommt einem Laden wie ihrem zugute. Aus den Agenturen, so erzählt sie, kommen oft auch Männer. Dank Retro-Trend dürfen die heutigen Werber also in den gleichen 60er-Jahre Designstühlen sitzen wie ihre Vorbilder in der Werberserie Mad Men. Nur dass sie Whiskey und dicke Zigarren nun durch Törtchen ersetzen.

Ist Liebe zu Törtchen denn geschlechtsneutral? Und der neue Backwahn vielleicht gar nicht der Weg der Frau zurück an den Herd, sondern die Heranführung des Mannes an die Freuden der veganen Himbeer-

creme? Bringen in Zukunft postfeministisch entspannte Männer fliederfarbene Zuckerträume zu Grillpicknicks, bei denen ihre Freundinnen blutige Steaks essen und jeder darf mal bei jedem probieren?

Die Utopie endet schnell. Zum Beispiel bei „Wir machen Cupcakes“ am Münchner Viktualienmarkt. Vanilla Wolke, Fat Elvis und Sweet Day Karamell heißen die kleinen Törtchen, die in der Vitrine wie seltene Raritäten ausgestellt sind. Auch Schwarzwälder-Kirsch-Cupeake ist dabei. Deutsch-amerikanische Freundschaft in Papiermanschette. „Für Jungs gibt es natürlich Jungscupcakes,“ beruhigt die Verkäuferin eine Kundin, die Sorge hat, dass Olli, Max und Paul beim Kindergeburtstag Küchlein mit Blütenverzierung essen müssen. Doch für Olli und seine Kumpels thronen ein Gameboy, ein Fußball oder auch ein Golfball aus Zuckerguss auf der Buttercreme. Für diejenigen, die selber Jungscupcakes backen wollen, stehen Papierförmchen in grünem Militärtarn in der Auslage.

Dann doch lieber alles in Rosa? Egal, glaubt Laura Seebacher: „Am Ende ist den Leuten nicht so wichtig, welchen Style dein Laden hat. Hauptsache, du machst wirklich gute Kuchen.“ Vielleicht übernehmen die neuen Cafés ja auch einfach nur das, was viele Bäcker und Konditoren heute aufgegeben haben: das Backen.

GESCHMACKSSACHE



FOTO: GRUDD GEORGE

Lebensmittelfarbe

Safran macht den Kuchen gelb? „Backe, backe Kuchen“ war einmal. Denn ja, Safran macht hellgelben Teig gelber, aber E104 zaubert sonnenleichte Strahlkraft in den Kuchen. Die Auswahl an essbaren Farbpasten von „twilight blue“ bis „silky peach“, an Streuseln in Metallic-Schattierungen und an Sprays mit Regenbogeneffekt zeigt: Kuchen ist die neue Modelleisenbahn. Mit detailgenauer Verbissenheit und Unmengen an Zubehör kann ein Kuchen so abendfüllend verziert werden wie die Berg- und Tallelandschaft im Hobbykeller.

Supermärkte hinken mit ihren bescheiden färbenden Tüchchen zwar noch hinterher, aber im Internet erinnert die Backfarben-Palette heute an die Auswahl beim Innenausstatt, wo unter die Kategorie „hellrot“ 20 verschiedene Teppichmuster fallen. So ein Döschen Farbe kostet vier bis fünf Euro und wird selbstverständlich mit einem Spezialpinsel aufgetragen. Wenn sie nicht schon direkt als Lackstift daherkommt. Wer weiße statt brauner Schokokuvertüre schon wild fand, wird über schmelzbare Pflanzenfettlinsen von grasgrün bis lila staunen. Auf manchen Farbpackungen steht zwar der Zusatz, „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“, aber was soll's, wo es zuckersüß und psychedelisch wird, ist die Hibbele eh zu Hause. NADIA PANTEL



Nur noch bis 14.9.

Sichern Sie sich noch schnell Ihr persönliches Designer-Schnäppchen.

LUXUS SALE

BIS -42%

Rabatt auf die UVP der Hersteller.

*Santander Consumer Bank AG, Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach



LETZTE CHANCE!

0,0% SANTANDER CONSUMER BANK* FINANZIERUNG AUF 12 MONATE

GUTE NACHRICHTEN JETZT NEU IN AACHEN

WHO'S PERFECT. So will ich leben.