

Backkurs – in der Weihnachtsbäckerei Denk

Plätzchen, Stollen, Lebkuchenfiguren – das alles lieben Sie, es mag Ihnen zu Hause aber nie so richtig gelingen? Dann auf zur Bäckerei Denk: Dort können Sie die Köstlichkeiten nicht nur kaufen, sondern sogar selbst lernen, wie man die Weihnachtsbäckerei mit ein paar Tricks und Kniffen ganz leicht selbst hinkommt.

Und wer könnte Ihnen das besser zeigen, als die Chefin persönlich. Bäckermeisterin Nicole Schön öffnet am kommenden Samstag, 21. Dezember, nochmal ihre Backstube und zeigt von 13 bis 16 Uhr, wie man Vanillekipferl, Stollen, Honiglebkuchen-Baumschmuck und mehr zaubert. Der Vorteil dabei ist: Sie dürfen die selbst produzierten Adventsnaschereien nicht nur mit nach Hause nehmen. Sie kneten, walken, rollen aus, verzieren und naschen nach Herzenslust, und die Küche daheim bleibt sauber. Kein Aufräumen, kein Putzen – dafür ein paar entspannte und nette Stunden in der Bäckerei Denk: Wie könnte man besser in Adventsstimmung kommen?

Daniel Nevado und seine Tochter Luna waren vergangenes Jahr schon dabei und wollten sich auch dieses Mal den Weihnachtsbackkurs der Bäckerei Denk nicht entgehen lassen. „Das bringt uns immer in weihnachtliche Stimmung“, schwärmt der Familienvater, und seine kleine Luna ruft begeistert dazwischen: „Die Nicole macht das so toll“. Die Begeisterung ist ihr anzusehen, wenn man das aufgeweckte Mädchen bei der „Arbeit“ beobachtet. Mit leuchtenden Augen und ihrer ganzen Muskelkraft stürzt sich Luna auf den dicken Lebkuchenteig. Den hat Bäckermeisterin Nicole zwar schon für alle Teilnehmer vorbereitet. Aber die Mischung aus Mehl, Honig, Milch, Zucker, Gewürzen und Hirschhornsalz muss richtig ausgerollt werden. Dann erst kann man die Formen ausstechen. Da muss sich Luna richtig reinhängen.

Die fünfjährige Marie ist froh, dass ihr dabei der Papa hilft. Und der macht das natürlich gern. Die beiden sind schon ein eingespieltes Team und genießen den Nachmittag zu zweit. Aber auch alleine kann man beim Backkurs natürlich ganz viel Spaß haben und vor allem „viel lernen“. Deshalb ist die 16-jährige Anne extra aus Röhrmoos nach Dachau gekommen. Als talentierte Hobbybäckerin hat sie zwar schon so einiges drauf, wie man schnell merkt. Aber die Tricks der Profis sind dann doch noch mal was anderes. Wenn Nicole Schön erklärt, wie man es schafft, dass der Plätzchenteig nicht bröselt, warum es auf die richtige Temperatur ankommt, wie man aus Backpapier ganz einfach eine Spritztüte formt, wie man den Cranberry-Stollen richtig gut hinkommt (und natürlich noch viele andere Tipps), dann hören Groß und Klein ganz genau zu und versuchen das Gehörte gleich umzusetzen.

Nach einiger Zeit sind die einzelnen Teams zu einer großen Bäckerfamilie zusammengewachsen. Man ratscht, tauscht Ratschläge aus, lacht – der Weihnachtsbackkurs der Bäckerei Denk ist nicht nur ein Nachmittag, bei dem man lernt, wie man die Adventsbäckerei leichter meistern kann. Es ist ein Abtauchen vom Weihnachtstrubel und gleichzeitig ein Eintauchen in eine ganz eigene Welt, in der man entspannt und in aller Ruhe mit den eigenen Händen etwas wunderbar Leckerer schaffen kann. Und nach drei Stunden Weihnachtsbäckerei kann man dann wirklich jeden Bissen vom Selbstgebackenen so richtig genießen.