



Schaut seinem Donauwellenteam über die Schultern: Konditormeister Dieter Brenne (hinten links) mit Marvin Koch (davor von links), Christof Pape und Colin Rode.

Foto: Sascha Hoffmann

Bitte schön fluffig

Die Diemeltalhalle wurde beim Männerbacktag des VfB Eberschütz zur Backstube

Von Sascha Hoffmann

EBERSCHÜTZ. Mit voller Wucht haut Kai Harms einen dicken Teigklumpen auf den Tisch. Immer und immer wieder dreht und wendet er ihn, schließlich will er am Ende eine schön fluffige Basis für einen leckeren Apfelkuchen haben. „Das ist ganz schön anstrengend“, sagt er, wischt sich den Schweiß von der Stirn und wirbelt noch einen Hauch Mehl über die Arbeitsfläche, damit die Masse nicht gar zu sehr an seinen Händen klebt. Eigentlich verbringt der Vorsitzende des VfB Eberschütz seine Sonntage ja gemütlich zuhause bei der Familie, doch heute verwandelt er lieber gemeinsam mit seinen Vereinskollegen die Diemeltalhalle in eine riesige Backstube.

Das Kommando hat aus-

nahmsweise mal nicht er, sondern Dieter Brenne, seines Zeichens Konditormeister und Mann für süße Leckereien im kleinen Trendelburger Stadtteil. „Wir wollten mal etwas Neues ausprobieren, um die Vereinsaktivitäten anzukurbeln“, sagt Brenne, der alles mitgebracht hat, was es für den Männerbacktag braucht: zwei transportable Backöfen, Mikrowelle, Schneebeesen, Teigspachtel, Mixer, Waage und natürlich jede Menge Zutaten von Mehl über Zucker und Hefe bis hin zu Eiern und Äpfeln.

Dem Bäckernachwuchs schaut er genau auf die Hände, denn der Zeitplan ist straff, schließlich sind für den Nachmittag die Damen geladen, um die Kuchenkreation ihrer Männer zu probieren. „Die werden sicher ganz besonders kritisch sein“, sagt Brenne

und animiert Harms, fleißig weiterzukneten. „Zwei Durchgänge braucht es schon“, erklärt er, stülpt die große Rührschüssel über den Hefeteig, der so genügend Ruhe zum Gehen hat.

Bei den fleißigen Bäckern ist derweil alles andere als Ruhe angesagt, schließlich gibt es noch viel zu tun, bis ihre besseren Hälften kommen. Unzählige Äpfel wollen geschnitten, zusätzlich ein Rührteig zubereitet werden. „Wir wollen mit sechs verschiedene Kuchen punkten“, sagt Brenne, während er schon auf dem Weg zum Nachbartisch ist, um Marvin Koch, Christof Pape und Colin Rode vom Team Donauwelle unter die Arme zu greifen. Colin ist mit seinen elf Jahren der Jüngste im Team, und mit seinen dunkel gefärbten Mundwinkeln kann er nicht

verleugnen, dass ihm die außergewöhnliche Backaktion nicht nur Spaß macht, sondern auch außerordentlich gut schmeckt. „Ich habe alle Schüsseln ausgeleckt“, gesteht er mit einem breiten Grinsen und verrät, dass er nicht zum ersten Mal am Backofen steht. „Ich backe zuhause öfter, koche außerdem auch gern“, berichtet er und verteidigt einen großen Topf dunkler Schokoladenmasse vor den anderen Schleckermäulern. „Die brauchen wir später noch“, sagt er, während die anderen langsam zum Abwasch übergehen. Auch der gehört zum Backen dazu, schließlich soll es ja schön gemütlich sein, wenn die Frauen später vorbeikommen und sich all die Kuchen schmecken lassen, die schon jetzt ihren verführerischen Duft in der Diemeltalhalle verströmen.