

WAZ-SERIE BUDENZAUBER

Auf die Plätzchen, fertig, los

In Michael Kochs Backstube werden Kinder zu begeisterten Keks-Fabrikanten

Monique de Cleur

„In der Weihnachtsbäckerei“, schallt es aus 14 Kehlen. Nach der „riesengroßen Kleckerei“ der ersten Strophe ist allerdings Schluss; die Erstklässler kleckern lieber selber, als nur darüber zu singen. „Die wollen sofort mit den Händen ran“, weiß auch Bäckermeister Michael Koch, der das weihnachtliche Treiben in seinem Stand auf der Bongardstraße begleitet. Die Weihnachtsbäckerei öffnet kleinen Plätzchenfans in diesem Jahr erstmals Tür und (Backofen-) Tor.

Gespannt stehen die beschürzten Kinder um eine große Holzarbeitsplatte herum. „Alle mal zurücktreten“, ruft Koch – und schon kommt eine Handvoll Mehl geflogen. Und noch eine. Die Nachwuchsbäcker kichern vergnügt, und auch der Profi hat seinen Spaß. „Wenn Sie in die Augen reingucken, dann brauchen Sie nicht mehr Belohnung.“ Inzwischen ist auch eine Rolle Teig vor jedem Kind gelandet, und mit Feuereifer wird ausgerollt und ausgestochen. „Der Teig riecht nach Zitrone“, bemerkt Lena. Koch grinst: „Ja, ist ja auch Zitrone drin.“

Kurze Zeit später ist nicht nur an der Schürze zu erkennen, dass Lena heute eine Bäckerin ist: An ihrer Wange prangt etwas Mehl, die Hände sind leicht klebrig vom Plätzchenteig. „Dürfen wir auch mal ein Stück probieren?“, fragt sie. Natürlich darf sie. Überhaupt gilt: „Wir wollen ja



Kleine Bäckerin ganz groß: Stolz präsentiert die siebenjährige Lena Kotte ihre selbstgemachten Leckereien. Auch Bäckermeister Michael Koch ist's zufrieden, hatten doch alle ihren Spaß.

Foto: Ingo Otto

nicht, dass die Plätzchen genauso aussehen, wie wir sie machen. Wenn Sie die Kinder lassen, haben sie einen Riesenspaß“, beschreibt Koch die lockere Einstellung in der Weihnachtsbäckerei.

Schon hängt Lena wieder an Kochs Schürzenzipfel. „Wann sind die fertig? Ich möchte, meine Kekse haben.“ Ein bisschen Geduld braucht sie noch, dann können die kleinen

Plätzchenfabrikanten ihre Leckereien mit nach Hause nehmen. Fast 3000 begeisterte Minibäcker wie Lena wird Koch bis zum Ende des Weihnachtsmarkts auf seine Ausstechförmchen losgelassen haben; die Backstube war ein voller Erfolg. Für alle, die es dieses Jahr nicht mehr schaffen, kündigt er schonmal an: „Das werden wir nächstes Jahr bestimmt wieder machen.“

WEIHNACHTSBÄCKEREI

Es darf gebacken werden

Die originalgetreue Backstube auf der Bongardstraße (Stand Nummer 120) ist eine Koproduktion von Bäcker Koch und Life Event. Vormittags backen vorangemeldete Gruppen, nachmittags ist offenes Backen: Zwischen 14 und 17

Uhr können vom Einkaufsstress geplagte Eltern ihre Kinder zwischen fünf und zehn Jahren an der Backstube abgeben und nach erledigter Heimlichtuerei wieder abholen. Der Plätzchenspaß kostet zwei Euro pro Kind.