

Offenburger Tageblatt vom 26. November 2011 -
Ortenau

»Da steckt viel Liebe drin«

Hobby-Zuckerbäcker haben alle Hände voll zu tun: Inge Rudolf-Hausner gibt Einblick in ihre Backstube

Backen gehört zu Weihnachten wie die Kerzen zum Adventskranz. Gerade die Ortenauer widmen sich mit viel Liebe und Professionalität dem Festtagsgebäck. Die Offenburgerin Inge Rudolf-Hausner backt zurzeit im Akkord: 15 000 Plätzchen in 30 Ausführungen.

VON LENA VERFÜRTH (TEXT)
UND ULRICH MARK (FOTOS)

Offenburg. Die Blechdosen stapeln sich in ihrer Wohnung, in ihnen bewahrt Inge Rudolf-Hausner ihren Adventsschatz auf: Plätzchen, massenhaft. 30 Sorten, je Sorte mindestens 500 Stück. Zwei Wochen Urlaub hat sich die Angestellte für ihren Backmarathon genommen. Von morgens um 6 Uhr bis abends um 22, mal auch 24 Uhr rührt sie Teig, sticht kleine Schnipsel aus und bestreicht sie mit Eigelb, Schokolade oder Marmelade. Die Nordic-Walking-Stöcke lehnen traurig an der Wand, der warme Duft frisch gebackener Plätzchen durchdringt jeden Raum. »Mein Garten und der Sport müssen jetzt erst mal warten«, sagt sie und drückt routiniert den Teig von Lübecker Kokos-Makronen aus dem Spritzbeutel auf das Backblech. Viele der rund 15 000 Plätzchen muss sie gleich mehrfach in die Hand nehmen – eine Heidenarbeit. »Aber wenn man sich das aussucht, darf man sich auch nicht beklagen.«

Lust auf Saures

Allerdings ist mit den Jahren auch ein gewisser Druck entstanden: Nachbarn und Freunde warten schon sehnsüchtig auf die feinen Plätzchen. »Manchmal sagen die Leute zu mir, dass ich nicht ganz sauber bin«, erzählt Rudolf-Hausner und lacht. Aber der Plätzchenwahnsinn sei schleichend gekommen. Sie habe immer gerne gekocht und gebacken, erzählt sie. »Mein Mann war ein Süßle, der hat immer gern den Vorkoster gemacht«, erzählt die Witwe. Erst buk sie drei Sorten, dann fünf, dann zehn, und dann begann sie, die im Rezept angegebene Menge zu vervielfachen. Das macht sie nun seit 20 Jahren.

Walnusstörtchen, Punschbrezeln, Minzplätzchen, Haselnusstangen, Schokobällchen und natürlich Buttergebäck haben sich einen festen Platz



Nummer 25 von insgesamt 30 verschiedenen Sorten: drei Bleche mit Lübecker Kokos-Makronen – dem Lieblingsgebäck von Inge Rudolf-Hausner.

in ihrem Sortiment erkämpft. Das meiste wird verschenkt, manche verkauft Rudolf-Hausner mit ihrem Patenkind auf den Weihnachtsmärkten. Gestern war sie in Offenburg-Weier, heute wird sie ihre Backwaren in Offenburg-Griesheim anbieten und demnächst auch in der Staufenburg-Klinik in Durbach. »Es ist ein reines Hobby, man darf die Zeit und die Zutaten beim Verkauf nicht aufrechnen – viel bleibt da nicht hängen.« Aber darauf legt sie es auch nicht an: »Für mich sind Plätzchen einfach etwas Schönes, Persönliches. Da steckt viel Liebe drin«, sagt die Offenburgerin.

80 Vanillestangen, hundert Päckchen Butter, 250 Eier und

40 Kilogramm Mehl, alles von Hand in der kleinen, hellen Küche verarbeitet. Bis Weihnachten bleibt für sie selbst meist nur ein kleiner Rest Gebäck übrig. Damit hat sie sich abgefunden. »Wenn man den ganzen Tag süße Düfte um sich herum hat, dann bekommt man eher Lust auf etwas Saures, auf Hering oder Gurken.«

Später holt sie die Kokosmakronen aus dem Ofen und kann auch dieses Rezept mit einem Leuchtstift in der Liste abhaken. Wenn sie die Gummihandschuhe abstreift, mit denen sie aus Gründen der Hygiene backt, sieht man ihr die Arbeit der letzten Tage an. »Nach diesen zwei Wochen muss ich erst mal zur Massage.«



HINTERGRUND

Weihnachtsplätzchen backen

Das Ernährungszentrum lädt für Donnerstag, 8. Dezember, um 14 Uhr zu der Vorführung »Weihnachtsgebäck – schnell und pffiffig« ein. Die Referentin Beate



Müller zeigt in der Lehrküche, Prinz-Eugen-Strasse 2, in Offenburg, wie Weihnachtsplätzchen mit rationalen Arbeitsmethoden im Nu hergestellt werden können. Anmeldungen unter 0781/805 7100. lev

Geknetet, gespritzt, gebacken, geplant und verpackt: Inge Rudolf-Hausner ist nach 20 Jahren eine routinierte Hobby-Zuckerbäckerin.