

Thema: Goldegg Verlag

Autor: Karin Schuh

Alles auf Zucker – und Fett

Süß, **homemade** und gerne auch britisch: Die neuen, kleinen »Bakeries« in den Städten stillen nicht nur das zutiefst menschliche Bedürfnis nach schmackhaften Kalorien. Sie servieren dazu auch Geborgenheit und Nostalgie.

♦ VON KARIN SCHUH

Jede Zeit hat ihre Droge. Derzeit erlebt ein weißes „Pulver“ Hochsaison, das allerdings nicht nur nicht neu ist, sondern sogar uralt. Zucker – und zwar vorzugsweise in Kombination mit Fett – wird derzeit von einer jungen, urbanen Mittelschicht auf ein Podest gehoben. Und das, obwohl gerade diese Gruppe heute mehr denn je über gesunde Ernährung Bescheid weiß.

Das weiße Pulver kommt besonders gern in süßen kleinen Kuchen daher, und zwar in den verschiedensten Varianten. Nicht so sehr als Torten, denn da fehlen den spontanen Kreativen die Zeit und die Müße, um die Konditorprüfung abzulegen. Bei den kleinen Küchlein ist hingegen auch ohne Zulassung alles erlaubt. Nur eine goldene Regel hat sich mittlerweile durchgesetzt: **Homemade** muss es sein. Wer noch eins draufsetzen möchte, verwendet am besten das Rezept der eigenen Großmutter. Und weil **retro** ohnehin derzeit besonders **chic** ist, wird das Ganze auch gleich im Ambiente der 1950er- oder 60er-Jahre serviert.

In Paris etwa ist die „Rose Bakery“ momentan derart angesagt, dass die Kundschaft trotz schroffer Bedienung Schlange steht. In Wien hat im Laufe des letzten Jahres ein Kuchen-Shop nach dem anderen aufgemacht: von den „12 munchies“ in Wien-Währing, über „Fett & Zucker“ in der Leopoldstadt oder „Rori's Finest Sweets“ in Margareten bis zu den Verkaufsaaktionen der drei „Guerilla Bakery“-Schwestern. Bei allen stehen die jungen Inhaber persönlich hinter der Budel, gebacken wird mit viel Liebe und nach privaten Rezepten, die Kuchen-Shops vermitteln Wohnzimmer-Flair.

Fast wie daheim. Das will Ernst Koslitsch gar nicht absichtlich kreiern haben. „Wir wollten einen Arbeitsplatz schaffen, an den man gern geht. Deshalb die Wohnzimmer-Atmosphäre“, sagt Koslitsch, der gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Dominique Foertig und Daniel Kunzelmann die „12 munchies“ eröffnet hat. Dass die Möbel in dem Lokal am Aumannplatz an die 1950er- und 60er-Jahre erinnern, war also nicht beabsichtigt. „Die stam-

men aus unserem privaten Fundus, wir wollten dafür kein Geld ausgeben.“ In der Vitrine reihen sich Brownies an Muffins mit griechischem Joghurt und Blaubeeren, Cupcakes an Scones und an Zwetschken-Crumbles.

Die Idee für den Kuchen-Shop kam

Die neuen Bakeries sind keine anonymen Orte, sondern

Nachbarschaftstreffpunkte.

den dreien über Umwege. Mit dem fertigen Studium in der Tasche – alle drei studierten Bildhauerei an der Universität für angewandte Kunst – stellte sich die Frage nach dem Geldverdienen. Da sie zuvor in der Gastronomie – etwa im Finsteren Stern in der Wiener Innenstadt – gearbeitet hatten, um sich ihr Studium zu finanzieren, kam man auch bei der Kunst auf das Kulinarische als Starthilfe. Hinzu kam, dass alle drei in Währing wohnen und mit dem Essensangebot in der Umgebung unzufrieden waren. „Dann hab ich das Lokal entdeckt. Zuerst dachte ich, ich mach daraus ein Atelier. Aber dann hätte ich ja wieder nichts zu essen gefunden“, sagt Koslitsch.

Also entschloss man sich, aus dem kleinen Geschäft ein Kuchen-Take-away mit ein paar kleinen Tischen zu machen. Da sich die drei die Arbeit teilen, bleibt allen noch genug Zeit für das künstlerische Schaffen.

Das Geschäft wird von der Nachbarschaft dankbar angenommen. „Wir werden von Freunden zwar oft gefragt, warum wir das nicht im siebten Bezirk machen, aber da gibt es eh schon genug davon“, sagt Koslitsch. Der Schwerpunkt auf englischen und amerikanischen Mehlspeisen dürfte speziell in dieser Umgebung gut passen. Vormittags schauen junge Mütter mit Babys auf einen Milchkaffee und einen fruchtigen Kuchen vorbei. Ein paar männliche Stammkunden holen sich täglich ihre Schokoration in Form von Brownies. Und auch der eine oder andere Büromensch, der keine Wurstsemmel mehr sehen kann, kommt zu Mittag auf eine Quiche und eine Fritz-Kola oder einen Makava-Tee vorbei. Auch ein Sackerl Marillen mit dem Hinweis, dass man davon ohnehin ge-

nug in Omas Garten habe, hing schon einmal an der Tür der „12 munchies“.

Warum das recht junge Geschäft so gut funktioniert, erklärt sich Koslitsch aber nicht nur mit der Suche nach Süßem. „Wir verkaufen ja nicht nur Kuchen, sondern auch, wie wir sind, wie wir uns geben.“ Man kennt sich mittlerweile in der Nachbarschaft, ein Pläuschchen geht sich immer aus, und wenn in der kleinen Backstube etwas Neues ausprobiert wird, geht das nicht ohne Kunden-Feedback.

Davon erhält auch Isabell genug – wenn auch via Facebook. Ihren Nachnamen will die 37-Jährige nicht nennen, immerhin ist das, was sie macht, nicht ganz legal. Mit ihren beiden Schwestern Sarah und Vanessa betreibt sie die „Guerilla Bakery“, bei der einmal pro Monat zum spontanen Kuchenverkauf an verschiedenen Orten geladen wird. Die drei Schwestern wohnen im gleichen Haus. „Wir leben schon in einer lustigen Zeit. Auch wir ziehen uns ins Private zurück und essen am Sonntag gemeinsam.“ Offensichtlich auch Kuchen, denn sonst wäre wohl nicht die Idee entstanden, die süßen Wunderwerke unters Volk zu bringen.

Verrückt nach Milchreis. Einen eigenen Shop wollen die drei Damen – zwei Journalistinnen und eine Schauspielerin – aber nicht. „Das ist zu viel Arbeit“, so Isabell. Das Backen macht dennoch Spaß – und die Reaktionen der Kunden anscheinend noch mehr. „Die Leute lieben Dinge, die sie an früher erinnern. Wir haben einmal Milchreis gemacht, die waren ganz verrückt da-

nach.“ Verdienen können die drei Schwestern nichts an den spontanen Verkaufsaaktionen, dafür wird zu viel Wert auf teure Zutaten gelegt. Eingeladen wird via Facebook, die Besucher müssen ihr eigenes Geschirr zum Kuchenkaufen mitnehmen, man will ja die Umwelt schonen.

Auch bei den Guerilla-Bäckerinnen haben sich Cupcake & Co. bewährt. „Der Begriff wird leider inflationär verwendet. Aber es ist ja nichts anderes als ein Cake in einem Cup, das ist einfacher zum Weitergeben“, sagt Isabell, die sich manchmal selbst darüber wundert, wie beliebt ihre Mint Filled



Thema: Goldegg Verlag

Autor: Karin Schuh

Brownies, Roasted Banana Cupcakes mit Zimtfrosting oder Zimtschnecken-Cookies sind. „Kuchen hat ja keine Coolness- oder Altersgrenzen.“

Offensichtlich nicht mehr. Denn dass sich die heute 37-Jährige mit 20 für einen Kuchenverkauf interessiert hätte, kann sie sich nicht vorstellen. „Mit 20 hab ich mir noch gedacht: Backen? Was ist denn das für ein Schwachsinn!“ Das dürften die 2846 Facebook-Freunde der Bäckerinnen heute anders sehen.

Krisengewinner Kuchen? Aber ist dieser Hype um das Süße wirklich nur auf die Krise zurückzuführen? Sitzen wir nur deshalb daheim – oder in einer schicken Bakery – und essen Kuchen, weil der Euro wackelt? Immerhin ist Süßes ja nichts Neues und schon immer präsent – speziell in der Vorweihnachtszeit. „Gerade die Kombination von Fett und Zucker spricht sofort das Belohnungssystem in unserem Gehirn an“, sagt die Ernährungswissenschaftlerin Martina Tischer. Das berühmte Glückshormon Dopamin ist schuld daran, dass Kuchen zumindest kurzfristig glücklich macht. „Zucker aktiviert die gleichen Rezeptoren wie Kokain. Die Wirkung auf das Belohnungszentrum ist gleich, wenn auch in einem ganz anderen Mengenverhältnis“, so Tischer, die in ihrem Buch „Braucht die Seele Apfelstrudel?“ (Goldegg Verlag) dem emotionalen Aspekt des Essens nachgeht.

Ersatzbefriedigung mit Zucker. Essen wird nicht nur in Krisenzeiten dazu verwendet, andere Gefühle zu verdrängen. Diese Art der Ersatzbefriedigung funktioniert allerdings nur kurz. Denn ist der Zuckereffekt verflogen, ist alles beim Alten. Wenn man Pech hat, gesel-

Es ist das ideale Rezept, um zu verdrängen – wenigstens kurzfristig.

len sich höchstens noch ein schlechtes Gewissen und mehrere Kilos dazu. Tischer appelliert deshalb – wie viele ihrer Kollegen auch – an einen bewussten Umgang mit Essen und für die richtige Dosis. „Genuss lässt sich ja nicht vergrößern. Nach zwei, drei Bissen Kuchen verändert sich das Genussempfinden, und das war es dann.“

Die Gefahr des Frustessens ist in den neuen „Bakeries“ aber überschaubar. Einerseits ist der dort gebotene Genuss zwar leistbar, aber nicht gerade ein Schnäppchen. Und andererseits le-

gen die neuen Zuckerbäcker, wie es sich für die urbane Mittelschicht gehört, Wert auf Qualität. „Ich habe beim Brownie-Rezept ein Drittel Zucker rausgenommen, weil das einfach zu viel wäre“, sagt „12 munchies“-Bäcker Koslitsch. Die Schokolade dafür kommt aus Belgien, die Butter aus Österreich und die Nüsse aus Mutters Garten.

Besonders verführerisch aber ist die Stimmung in den süßen kleinen Backstuben. Es wird gelacht, gescherzt und über alles mögliche geplaudert – nur nicht über die Krise. ///

» Mit 20 hab ich mir noch gedacht: Backen? Was ist das denn für ein Schwachsinn? «

ISABELL (37)
Guerilla-Bäckerin über ihre junge Kundschaft

SÜSSE ADRESSEN

HOMEMADE

12 munchies

Aumannplatz/Ecke Türckenschanzstraße, 1180 Wien
Mo bis Fr 9–18 Uhr, Sa 9–15 Uhr

Rori's Finest Sweets

Pilgramgasse 11, 1050 Wien; Mo bis Fr 8–19 Uhr,
Sa, So 9–16 Uhr

Fett & Zucker

Hollandstraße 16, 1020 Wien; Mi bis So 11–19 Uhr
www.fettundzucker.at

Guerilla Bakery

www.guerillabakery.at

Thema: Goldegg Verlag

Autor: Karin Schuh



Wie daheim: Ernst Koslitsch, Dominique Foertig und Daniel Kunzelmann (von links) in ihrer kuscheligen Bakery „12 munchies“