

## Story „Die Lebkuchencreme“

Mein Bruder und ich sind in unserer Familie bekannt dafür, dass wir sehr gerne und auch ganz gut kochen.

Vor ein paar Jahren an Weihnachten hat mein Bruder seine Familie und die Familie seiner Verlobten zum Essen eingeladen.

Ich habe mich nicht lumpen lassen und gesagt: „Ich mache das Dessert!“

Zu der Zeit habe ich mich ein bisschen auf Süßspeisen spezialisiert.

Es sollte natürlich nicht einfach ein Tiramisu oder eine Mascarpone Creme sein – nein, ich wollte schon etwas Ausgefallenes machen.

Ich habe Rezepte studiert und mich für eine **Lebkuchencreme** entschieden.

Tja....

Eischnee wird im heißen Wasserbad warm geschlagen, um dann im kalten Wasserbad wieder kalt geschlagen zu werden.

Wer diese Bewegung des Creme-Schlagens bereits mal eine Zeit lang gemacht hat, der weiß, dass das sehr, sehr anstrengend werden kann.

Es muss genau der richtige Zeitpunkt gefunden werden, an dem die Creme so temperiert ist, dass die Gelatine zugefügt werden kann.

Danach muss man abwarten, bis die Creme gerade anfängt zu gelieren, um die steif geschlagene Sahne und den Eischnee leicht unterzuheben.

Gesagt – getan!

Der 1. Versuch war eine gallertartige Masse mit einer Sahnehaube.

Der 2. Versuch war eine gallertartige Masse auf einem Sahneboden.

Erst der dritte Versuch – und das war genau der Versuch, der wichtig für mich war, am Abend vor dem Essen - der war perfekt.

Wenn man den Löffel in die Creme getaucht hat, konnte man zuhören, wie langsam eine Luftblase nach der anderen zerplatzt. Das war wirklich großartig.

Ich habe alles eingepackt und bin am nächsten Morgen zu meinem Bruder gefahren.

Dort sollte das Essen stattfinden.

Ich habe mich zu meiner Familie gegenüber meiner Großmutter und meines Vaters gesetzt.

Als Vorspeise gab es einen Feldsalat mit Wildfleischstreifen und einem Balsamico Dressing.

Als Hauptspeise gab es Wildbraten mit dreierlei Beilagen und zweierlei Saucen. Das war wirklich sehr lecker.

Und dann kam mein großer Moment: Das Dessert.

Ich bin in die Küche gegangen, um zu dekorieren.

Ich habe jedes Glas mit einem Zitronenmelisse - Zweig versehen und habe einen Nebel aus Kakaopulver und Puderzucker hinein fallen lassen.

Dann habe ich serviert.

Ich habe den Löffel in mein Glas gleiten lassen und habe langsam zugehört, wie eine Luftblase nach der anderen zerplatzt ist.

Dann habe ich den Löffel in den Mund genommen und die Augen geschlossen.

Beim Zerplatzen der Luftblasen hat sich im Mund ein Geschmackswunder aus Lebkuchen und Weihnachten entfaltet.

Himmlisch!

Ich öffnete die Augen..... und sah wie mein Vater mit dem Löffel in der Creme herumstocherte und an der Zitronenmelisse herumzuppelte.

Dann hörte ich ihn plötzlich sagen: „WAS MACHT DENN DIE BRENNESSEL IM PUDDING?!“

Ich weiß nicht, was mehr schmerzte - die „Brennnessel“ oder der „Pudding“- aber eins ist klar:

Hätte ich mir mehr Gedanken über meine Zielgruppe gemacht, hätte ich Zeit, Arbeit, Nerven und Geld gespart. Da hätte eine Fertigtüte gereicht.

**Erzählzeit:** ca. 5 Minuten

**Anmerkung:** Ich erzähle zur Bestärkung der Aussage gerne, dass meine Großmutter bei uns gelebt und wirklich zu jedem Essen einen Nachtschrank parat hatte. Das war mal etwas Gekauftes aus dem Becher und mal etwas aufwendig Gekochtes.

Die Wertschätzung meiner Familie liegt daher nicht in dem Aufwand, den etwas macht, sondern in der Tatsache, dass es etwas Süßes gibt.

Hätte ich das berücksichtigt, hätte ich mir tatsächlich viel Arbeit und Enttäuschung sparen können.



Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz.

Der Urheber muss wie folgt genannt werden: Dirk Bock für accelerate GmbH