



Wer schwarze Johannisbeeren geerntet und eingefroren hat, kann mit einer Beeren-Sahne-Torte schon ein wenig Vorsommer kosten.

Vier Uhr morgens. Ein Frühlingssturm fegt die Wolken vom Himmel und der volle Mond legt einen bleichen Streifen auf den Fliesenboden der Backstube. Feiner Mehlstaub schwebt wie Nebel über den Arbeitsplatten. Der Arbeitstag von Maria Pilch, Lieferkonditorin im oberbayerischen Baierlach bei Eurasburg hat vor einer halben Stunde begonnen. 250 Eier sind aufgeschlagen und fein säuberlich in Eiweiß und Eigelb getrennt. Die Ausrollmaschine für die Teigböden läuft sich warm. Die Knethaken rattern. Gut so. Der Tag wird lang werden. Heute muss Maria 30 Kuchen und Torten backen, zusätzlich Krapfen und Strudel. Und eine herzförmige Hochzeitstorte soll auch noch dekoriert werden. Die Knethaken kommen zum Stillstand. Der Mürbteig ist fertig. Maria holt ihn aus der riesigen Schüssel und strahlt in an wie eine Schuldirektorin ihren Musterschüler. Alles läuft bestens. Der Mürbteig darf ruhen. Für Maria fängt die Arbeit jetzt erst richtig an.

#### Backstube und Bauernhof

Maria Pilch ist mit zwei Geschwistern auf dem Bauernhof gegenüber ihrer heutigen Wohn- und Arbeitsstätte aufgewachsen. Sie arbeitet nicht nur als Konditormeisterin, sondern auch als Bäuerin. Dadurch kann sie für ihre Kuchen und Torten auf die eigenen Produkte wie Heumilch oder den selbst hergestellten Quark zurückgreifen.



Wenn Emma und Ferdi beim Backen dabei sein dürfen, gibt es strahlende Gesichter und manche Kostprobe landet im Mund.

Ferdi und Emma lieben es, bei ihrer Mama in der Backstube zu naschen.



## In der Küche der Konditorin

*Maria Pilch, 34, ist Konditormeisterin aus dem oberbayerischen Voralpenland. Alles an ihren Kuchen ist hausgemacht und ohne künstliche Hilfsmittel. Ehrliche, authentische Backkunst, die sie ihren Kunden im Umkreis von 20 km liefert.*



Oh, wie das duftet. Die ofenfrischen Rohrnudeln kommen goldfarben aus dem Ofen.



Rohrnudeln sind eine traditionell bayerische Mehlspeise zum Mittagessen, hier im Rohzustand mit vorher eingefrorenen Zwetschgen.



Maria Pilch machte ihre Leidenschaft zum Beruf und hat dies noch keinen Tag bereut. Mit viel Liebe und Geschick spritzt sie Sahnerosetten auf die Torte und verziert sie mit Mandelblättchen.



Sie sind Kolleginnen und Freundinnen zugleich: links, Maria, mit der sie gemeinsam ihre Lehre machte und rechts Mariechen, die jüngste der drei Frauen in der Backstube.

Einige letzte Handgriffe und fast fertig ist die SchwarzwälderKirsch-Torte.

Schon als kleines Mädchen naschte sie bei Oma und Mama in den Teigschüsseln. Konditorin ist ihr Traumberuf. Vor mehr als zehn Jahren machte sie sich mit der Lieferkonditorei selbstständig. Im Gegensatz zu einer normalen Konditorei mit Café kann sie das auch mit ihren drei Kindern gut bewältigen. Geliefert wird an Läden, Gasthöfe und Cafés in der Umgebung. Sogar ein Buch über ihre Backkunst hat Maria schon geschrieben

### Zwischen Familie und Beruf

Sie steigt flink in den ersten Stock, hinauf in ihre Wohnung. Ein verführerischer Duft schwebt mit nach oben. Ein Aroma aus

*„Duft nach Hefengebäck, Rührbesen zum Ablecken. Welch ein Glück, dass meine Kinder aufwachsen wie ich selbst.“*

Maria Pilch

Jetzt noch schnell den Streuselkuchen ins Rohr, dann ist alles bereit für die gemeinsame Kuchenpause mit den Kindern: Im Hause Pilch lieben übrigens alle Mamas Streuselkuchen.



Herrlich! Heute gibt es Streuselkuchen und der älteste Sohn Simon bekommt von seiner Mama das erste Stück.

geschlagener Butter, Zucker, Eiern. Ein Hauch Karamell, eine süße Ofenwärme. Diesem Geruch verdankt sie ihre Berufswahl. Er verführte sie bereits vor drei Jahrzehnten, darum zu betteln, Mamas und Omas Rührhaken abschlecken zu dürfen. Hört sie da eines ihrer Kinder im Schlaf murmeln? Leise öffnet sie die Tür zum Kinderzimmer. Alles ist still. Der Frühlingsturm hat sich gelegt, der Mond ist längst verschwunden und ihre Kleinen schlafen friedlich. Gott sei Dank.

### Ein Hauch von Karamell

Wieder in der Backstube misst Maria konzentriert die Temperatur im Gärschrank. Exakt 35 Grad braucht der Hefeteig. Sie bepinselt den Strudelteig mit Öl, damit es keine Haut gibt und stülpt einen heißen Topf darüber: Ein Trick, damit es später leichter geht, den Teig immer wieder „aufzuschlagen, damit sich der Kleber bilden kann“. Damit ihr Strudelteig so hauchdünn gezogen wird, wie es schon ihre Oma vormachte. Die Morgendämmerung taucht die Arbeitsplatten in ein blasses Zwielflicht. Maria wiegt Zutaten ab, schlägt Sahne, backt die ersten Tortenböden, reibt Zitronenschale, knetet Puderzucker ins Marzipan. So vergehen Stunden. Der üppige Geruch nach Backwerk, Früchten und Vanille multipliziert sich mit jedem neuen Backvorgang.

Für viele von Marias Kuchen und Torten die Krönung: ein Hauch von fein gesiebttem Puderzucker. Hier kommt er auf den Apfelstrudel.



Naschkatzen (links): Ferdi und Emma dürfen an einem Extratisch ihre eigenen Kekse backen. Weil Ferdi schon ein Jahr älter ist, unterweist er seine kleine Schwester in die Kunst des Kekse-Aussteichens: „Schau, Emma, so viel Teig musst du nehmen!“ Derweil hat ihre Mama einen köstlichen Apfelstrudel (rechts) aufgetischt.



Gleich ist es Zeit für die erste Pause: Frühstück mit den Kindern. Allesamt sind sie Frühaufsteher wie ihre Mama. Kleine polternde Hüpfen sind schon zu hören. Schulkind Simon steht im Schlafanzug in der Tür. Ob es heute Bienenstich gibt, will er wissen. Der 5-jährige Ferdi fragt, ob die Krapfen schon fertig sind und die 4-jährige Emma kommt hinter den Rücken ihrer großen Brüder hervor. Hat die Mama etwa einen Rührbesen zum Abschlecken? ♦