

SCHOKOLADE UND KUCHEN SIND IHRE LEIDENSCHAFT

Sieben Jahre stand Ingrid Lang in der Backstube ihres Großvaters und ihrer Eltern. Ausgebildet vom damals 70jährigen Bäckermeister Karl Thumm lernte sie die Grundlagen des Handwerks der Bäckerei und Konditorei und erbt viele „geheime“ Profirezepte. Neben ihrer beruflichen Karriere richtete sie weiterhin die Kaffeetafeln für Kinderladenfeste, Schulaktionen und natürlich für ihre Familie samt Freund:innen aus. Nun ist sie noch einen Schritt weiter gegangen und hat all die ach so geheimen Rezepte zu Käsekuchen, Schwarzwälder Kirsch und andere Klassiker veröffentlicht.

Ein bisschen mulmig ist es Ingrid Lang schon, denn ob der Großvater damit einverstanden wäre, wird sie nicht mehr



„Keine Angst vor Hefeteig“

Foto: Clara Loeffler

herausfinden können. Rezepte waren für ihn immer Tabu und Existenzgrundlage für seinen Bäckereibetrieb. Er schrieb sie in kleinster Schrift auf winzige Zettel, die dann in seine Bäckerhosentasche wanderten und nach der Fertigstellung der Backwerke ganz verschwanden. Einige Zettel und Aufzeichnungen hat sie geerbt, aber die meisten Rezepte kann sie auswendig.

Ihre beiden Töchter haben sie lange ge-
löchert und schließlich überzeugt, dass sie die Profirezepte doch für alle aufbereiten sollte. Ansonsten könnten wertvolles Wissen und viele Erfahrungen aus der heimischen Backstube verloren gehen.

In „Keine Angst vor Hefeteig“ erzählt Ingrid außerdem eine kleine Geschichte zur Bäckerei und ihrem Landleben in der Brot- und Feinbäckerei Karl Thumm.

Familienbäckerei in Hessen

Sie ist im hessischen I.200-Seelendorf Stammheim aufgewachsen. Mit dem Abschluss der Handelsschule war ihre Schulkarriere beendet. Über die Berufsausbildung brauchte sie sich keine Gedanken machen, natürlich in der Familienbäckerei. Ihre Schwester machte eine Ausbildung im Laden. Sie führte die Bäckerei auch bis 2011 weiter. Ingrid Lang begann 1970 ihre Lehre als Konditorin bei ihrem Großvater. Von ihm ließ sie sich auch Skat beibringen, was ihr großen Respekt bei den Jungs verschaffte. Damals war Bäcker noch ein Männerberuf.



Ingrid Lang in der Backstube

Foto: Privat

Ihr Großvater hat ihr den Respekt und Wertschätzung für die hochwertigen Zutaten vermittelt, aber auch beigebracht, sorgfältig und mit Bedacht zu arbeiten. Es wurde alles verwendet und nichts verschwendet.



Das süße Leben

Foto: Privat

In ihrer Lehrzeit wurden nur ganze Torten für große Kaffeetafeln zu den verschiedensten feierlichen Anlässen verkauft.

„Jeder von uns ist mal gestolpert, aber keiner von uns hat die Torte fallen lassen“. Auf dem Lande war man Selbstversorger, hatte eigene Hühner und die Äpfel –

besonders alte Sorten – wuchsen auf eigenen Apfelbäumen. Die Bauern brachten ihr Getreide in kleine Mühlen und das Mehl kam dann in die Bäckerei. „Selten habe ich eine solche Qualität mit einer eindrucksvollen Aromenvielfalt in den Zutaten zwischen die Zähne bekommen“.

Ihr Großvater war der Boss, leitete die Konditorei, experimentierte gerne und war ein Forscher und Entwickler in Sachen Torte und Gebäck. Seine eiserne Disziplin und das Prinzip, immer das Beste daraus zu machen, hat Ingrid Lang beeindruckt und geprägt. Der Vater war zuständig für das Brot und die Brötchen. Die Schwester und ihre Mutter sorgten für einen florierenden Verkauf. Jeder hatte seine Aufgaben, es gab keine Hektik und es wurde nach einem ausgeklügelten, ruhigen Rhythmus zuverlässig und sorgfältig gearbeitet. Gerne erinnert sich Ingrid Lang an ihre Kindheit und ihr Landleben mit viel Arbeit; aber auch vielen Freiheiten, in dem Süßes nie verboten war.

Das süße Leben in Berlin-Schöneberg

Ingrid Lang zog 1977 mit ihrem Mann in die ehemalige Heimat ihres Vaters nach Berlin. Mit ihren Handelsschulkenntnissen und ihren Erfahrungen aus dem Familienbetrieb fand sie bald einen Bürojob. Zuletzt arbeitete sie in der Personalabteilung einer großen Firma. Hier holte sie die kaufmännische Praxis nach, die ihr nach der Handelsschule fehlte. Für ihr späteres Pralinengeschäft war diese quasi zweite Lehre von großem Wert.

Ingrid engagierte sich im Vorstand im Kinderladen ihrer Töchter. Sie freundete sich mit Karin an, die sich hier um die Finanzen kümmerte.

Nach der gemeinsamen Kinderpause wollten die Beiden neu starten, aber ohne Chef, ein Laden sollte es werden, aber wofür? Als der Eckladen mit seinen großen Schaufenstern und viel Platz in ihrer Nachbarschaft frei wurde, kehrte Ingrid Lang wieder ein bisschen zu ihren Wurzeln zurück. Mitten im Sommer – Sommerloch für Schokolade – eröffneten die Beiden 2001 ihren Pralinenladen. Schon vorher hatten sie Messen in Köln besucht, sich mit vielen Schokoladen-Vertretern getroffen und durch viel Schokolade gefuttert, bis sie ihre Lieferanten fanden. Sie wollten



Ingrid Lang: Mein Motto ist „Einfach backen“

Foto: Uwe Lang

die beste Schokolade und wurden fündig bei kleinen Chocolatiers. „Dazu muss man wissen, dass 10-12% der Welt-Kakaoernte so genannter Edelkakao ist, viel Aroma, wenig Bitterstoffe und Fruchtsäure, meistens alte Sorten, die am Äquator auch wild wachsen, aber nicht so ertragreich sind. Der Rest ist der so genannte Konsumkakao von Monoplantagen an der Westküste Afrikas: Nicht Bio und nicht Fairtrade. Aber Schokolade muss auch noch schmecken. Sie wird bei einer bestimmten Temperatur gerührt (conchiert), manchmal bis zu 48 Stunden und muss eine Kurve durchlaufen bis sie fest ist. Je länger dieser Veredlungs-



Zimtsterne zur Weihnachtszeit

Foto: Clara Loeffler

prozess dauert, desto mehr Schmelz hat die Schokolade. Daher sind der Rohstoff und die Schokolade oft so teuer“, referiert Ingrid Lang zu guter Schokolade. Mit der Qualität wurde „Das süße Leben“ weit über die Kiezugrenzen bekannt.

Eigentlich wollten sie die 20 Jahre voll machen, aber als ihre Partnerin Karin sehr krank wurde, mussten sie den Laden nach 19 Jahren abgeben. Ihren Nachfolgern übergaben sie neben dem florierenden Laden einen aktuellen, gut gepflegten Online-Shop, den sie schon 2001 eingerichtet hatten.

Mit diesen guten Voraussetzungen und der Unterstützung von Ingrid Lang – Schokoladen-Coaching – führen die neuen Besitzer:innen „Das süße Leben“ in diesem Sinne weiter. So wird es hier im Winter wieder nach Lebkuchen und anderen Leckereien duften.

„Keine Angst vor Hefeteig“

Geht man heute in einen Backshop – Bäckereien gibt es nur noch wenige in Berlin – oder in die Backabteilungen der Supermärkte, fehlt einfach diese Duftwolke von frisch gebackenem Brot und Kuchen, der das ganze Haus durchzieht. Das ist etwas, was Ingrid Lang heute am meisten vermisst. Beim selber backen ist er dann wieder da. Schon im süßen Leben hatte Ingrid Lang mit dem Schreiben der Rezepte begonnen. Begeistert wurde sie von ihren Töchtern unterstützt. Ihre große Tochter war die strenge Lektorin und die kleine Tochter betreute das Layout. In ihrem Buch finden sich keine Rezepte für Muffins, Cookies oder Veganes. Ingrid Lang braucht zum Backen Eier von glücklichen Hühnern, sahnige Butter und bestes Mehl. Nun können sich alle „Bäcker:innen“ den Duft von Kuchen, Plätzchen und Pralinen mit den Rezepten in ihre eigene Küche holen. Zum Schluss noch ein gewichtiger Tipp: Rezepte sind wie ein genauer Bauplan und wer danach arbeitet, bekommt immer den besten Kuchen. 🍪

Erika von Hören

WEITERE INFORMATIONEN:

„Keine Angst vor Hefeteig“ – Rezepte und Geschichten von Ingrid Lang, Fotografien von Clara Löffler, tredition GmbH, 2022:

ISBN: 978-3-347-56728-3

www.keine-angst-vor-hefeteig.de

Signierte Exemplare erhältlich auch bei „Das süße Leben“, Salzburger Str. 7, 10825 Berlin.