

Backen macht auch Männer froh

Leser Martin Haberl verrät sein Rezept für Eisenlebkuchen

Von Wolfgang Engel

Es ist nämlich so: Manchmal tritt man beim Schreiben jemandem auf die Füße, aber zum Glück meistens nur leicht. In diesem Fall war's ein Tritt auf die Füße von sehr vielen Männern, und das kam so:

Vor kurzem wurde im Artikel „Muskatnuss öffnet die Herzen der Menschen“ behauptet, dass Männer kaum backen; als Beweis wurde die von Männern kaum frequentierte Facebook-Gruppe „Backen zu Weihnachten – Plätzchenrezepte aus Bayern, Österreich und Südtirol“ herangezogen, die inzwischen 65 707 Mitglieder hat, darunter eben kaum Männer. Doch die Wahrheit ist eine andere:

„Ich hab heuer zum ersten Mal so richtig Platzerl gebacken und kann bestätigen: ‚Es is a Arbat, sonst nix‘,“ schreibt ein Freund, der heuer mit Begeisterung Teig gerührt hat, und er fährt fort: „Das Ergebnis, mit dem man fast geizig umgeht, war ein Hochgenuss.“ Er war nicht der einzige, der sich so äußerte.

Einige solcher Rückmeldungen trafen inzwischen ein, und das beweist: Männer backen genauso, nur mehr im Verborgenen. Aber sie backen, und zwar mit Herz, Hand und Rezept. Martin Haberl, Leiter des Bayern WLAN-Zentrums Straubing, ist einer davon.



Leckere Eisenlebkuchen.

Foto: Ulli Scharrer

Eisenlebkuchen: Zutaten und Zubereitung

Auch in diesem Jahr hat er gebacken, und er hat eines seiner Rezepte an die Redaktion geschickt. Es ist ein Rezept für Eisenlebkuchen. Martin Haberl hat es von Jahr zu

Jahr verfeinert, denn in Männern wohnt oft ein starker Forscher- und Entwicklerdrang. Nun liegt ein Rezept vor, das durch seinen hohen Mandelanteil ein feines Marzipanaroma entwickelt. Wir drucken es ab, damit auch andere Männer unfall-

frei backen können. Zutaten: 7 Eier (Größe L), 150 Gramm Rohrzucker, 300 Gramm Orangeat (sehr klein gehackt), 100 Gramm Zitronat (sehr klein gehackt), 400 Gramm geschälte Mandeln gemahlen, 200 Gramm geschälte Mandeln – leicht angerös-

tet (abgekühlt, anschließend gemahlen), 200 Gramm geschälte Haselnüsse – leicht angeröstet (abgekühlt, anschließend gemahlen), 4 Orangen (Bio) – Schale gerieben (nur das Orange – nicht das weiße), 1 Zitrone (Bio) – Schale gerieben (nur das Gelbe – nicht das weiße), 2 bis 3 Esslöffel Waldhonig vom Imker, 1 Vanillen Schote (mittlere Größe) – nur das Mark, 4 TL Zimt (kann auch mehr sein), 2 TL Lebkuchengewürz (kann auch mehr sein), 1 Tafel 70%-Schokolade (keine Kuvertüre) für Überzug, Oblaten 70mm.

Zubereitung: Eier und Rohrzucker miteinander aufschlagen (am besten Küchenmaschine benutzen), Orangeat und Zitronat sehr klein hacken und hinzufügen. Damit es sich besser hacken lässt, den Zimt und das Lebkuchengewürz bereits hinzugeben. Gemahlene Mandeln und Haselnüsse hinzugeben. Schalenabrieb und Waldhonig hinzufügen. Vanilleschotenmark hinzugeben.

Nach circa zehn Minuten rühren in eine Schüssel mit Deckel umfüllen und für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank (am besten 0 Grad Zone – ich lasse es sogar 48 Stunden im Kühlschrank).

Ofen auf 145 Grad Umluft vorheizen (jeder Ofen hat seine Eigenheiten). Lebkuchenmasse auf Oblaten portionieren – eine Lebkuchermühle ist hier sehr nützlich.

Lebkuchen auf Blech mit Backpapier verteilen und für 17 bis 19 Minuten (je nach Ofen) in den Ofen schieben. Lebkuchen sind noch sehr weich, aber schon fertig. Anschließend abkühlen lassen und im lauwarmen Zustand mit 70%-Schokolade (Wasserbad – nicht überhitzen) bestreichen.



Lions-Präsident Gerald Murrer mit seiner Frau Martina beim internationalen Lions-Meeting. Foto: Lionsclub

Digitales Meeting der Lions

Der Lionsclub Straubing hat sich mit seinen Partnerclubs aus Österreich, den Lions Linz Nibelungen, und dem Partnerclub aus Frankreich, den Lions Romans Bourg-de-Peage, getroffen. Das Treffen fand online statt. Corona bestimmt das Präsidenten-Jahr von Gerald Murrer. Gerade das grenzüberschreitende Austauschen ist ein wesentlicher Schwerpunkt im Club-Leben der Lions und genau deswegen war es Murrer wichtig, dies zumindest digital durchzuführen.

Er hatte einen Powerpoint-Vortrag vorbereitet, in Deutsch und Französisch. Inhalt waren die Schwerpunkte der Lions in Straubing seit Sommer diesen Jahres. Die wesentlichste Aussage von Gerald Murrer war: „Jeder Lion begrüßt das erste Ziel unserer internationalen Gemeinschaft, den Geist gegenseitiger Verständigung unter den Völkern der Welt zu wecken und zu erhalten. Das Leitbild Vielfalt mahnt uns. Wir stehen vorurteilsfrei für Völkerverständigung, Vielfalt, Toleranz und Akzeptanz.“ Es nahmen sehr viele Mitglieder aus den verschiedenen Clubs am Meeting teil. -red-

NACHRUUF

Der CSU-Kreisverband Straubing-Bogen, die CSU-Kreistagsfraktion Straubing-Bogen und der CSU-Ortsverband Mitterfels trauern um

Herrn Werner Lang

Altbürgermeister, Ehrenbürger von Mitterfels und Kreisrat a. D.

In großer Dankbarkeit nehmen wir Abschied von unserem langjährigen und verdienten Mitglied. Werner Lang schloss sich 1968 der Christlich-Sozialen Union an und übernahm von Anfang an politische Verantwortung auf Orts- und Landkreisebene. Bis 1972 wirkte er als Ortsvorsitzender der Jungen Union und später auch der CSU in Mitterfels. Darüber hinaus war er viele Jahre einflussreiches Mitglied in der CSU-Kreisvorstandschafft. Die Interessen seiner Heimatgemeinde vertrat er von 1972 bis 2008 sachorientiert und erfolgreich im Kreistag Straubing-Bogen. Von 1978 bis 2002 bekleidete er durchsetzungsstark das Amt des ersten Bürgermeisters der Marktgemeinde Mitterfels, zudem zehn Jahre lang das des Kreisvorsitzenden des Bayerischen Gemeindetages. Untrennbar mit seinem Namen verbunden ist die Gründung und Förderung der Kreismusikschule Straubing-Bogen in seinem Heimatort. Aufgrund seiner großen Verdienste in der Kommunalpolitik und um die Partei verlieh ihm der CSU-Kreisverband 2016 die Ehrenraute in Silber. Die Christlich-Soziale Union wird ihm stets ein ehrenvolles Gedenken bewahren.

Unser tiefstes Mitgefühl gilt in der Stunde des Abschieds seiner Familie und allen Angehörigen.

Josef Zellmeier, MdL
CSU-Kreisvorsitzender

Ewald Seifert
Fraktionsvorsitzender im Kreistag

Josef Simmel
CSU-Ortsvorsitzender

Die Mutter war's, was braucht's der Worte mehr.

Wir nehmen Abschied von unserer lieben Mutter, Schwiegermutter, Oma und Uroma



Frau Elfriede Jedlicka

* 5. April 1932
† 17. Dezember 2020

In Liebe und Dankbarkeit:
Deine elf Kinder mit Schwiegerkindern, Enkel und Urenkel
im Namen aller Verwandten

Die Beisetzung findet aufgrund der momentanen Situation im engsten Familienkreis statt.

Für bereits erwiesene und noch zuge dachte Anteilnahme ein herzliches Vergelt's Gott.

Unser besonderer Dank gilt dem Senioren- und Pflegeheim St. Nikola, Straubing, (Haus 2, 4. Stock) für die langjährige gute Betreuung.

Eine Familienanzeige

in der Heimatzeitung informiert zuverlässig.

Man sieht die Sonne langsam untergehen
und erschrickt doch, wenn es plötzlich dunkel ist.

In Liebe und Dankbarkeit nehmen wir Abschied von

Herrn Ludwig Helmhagen

* 16. Dezember 1933 † 17. Dezember 2020

Bogen, den 21. Dezember 2020
In stiller Trauer:

Rudolf Helmhagen, Sohn mit Anita
Günter Helmhagen, Sohn mit Birgit
Benedikt, Enkel mit Pepita

Veronika, Enkelin mit
Thomas, Linus und Korbinian
Sophie, Enkelin
im Namen aller Verwandten



In unseren Herzen lebst du weiter!

Das Trauerportal www.trauer.idowa.de der Mediengruppe Straubinger Tagblatt/Landshuter Zeitung bietet Ihnen die Möglichkeit, die Todesanzeigen der Tageszeitung am Tag nach der Veröffentlichung auch online anzusehen.

Hier können Sie Ihr Beileid und Mitgefühl im Kondolenzbuch zum Ausdruck bringen und die Anzeigen mit Bekannten und Verwandten per E-Mail teilen.

Das Trauerportal Ihrer Heimatzeitung
» www.trauer.idowa.de

idowa
isar · donau · wald

Der Trauergottesdienst findet am Mittwoch, den 23. Dezember 2020 um 14.00 Uhr in der Pfarrkirche St. Florian in Bogen statt. Die Urnenbeisetzung findet im Kreise der Familie statt. Unser herzlichster Dank gilt dem Pflegepersonal des BRK-Heimes in Bogen für die liebevolle gute Versorgung. Allen, die ihm zu Lebzeiten Vertrauen und Freundschaft schenkten und ihn im Tode ehren, sagen wir herzlichen Dank.