



gern mit dem Petersilienwiegemesser getan hätte, woraufhin sich seine Gastgeberinnen das Lachen kaum verkneifen konnten. Und als die Konditorin ihm zeigte, wie geriebener Mohn, handwarme Butter und gekochte Creme zu einer Mohnmasse verrührt werden, war Michael schon wieder bei den Reise- und Kochanekdoten aus seinem Leben und Schaffen und mittlerweile bei der x-ten "damaligen Freundin" angelangt, mit der meist eine lustige Geschichte verbunden war. Diesmal ging es um die

Können diese Hände lügen?

14jährige Monika aus Eggesin, für welche der damals siebenjährige Michael immer Kaugummibilder abgemalt hatte ...

Mittlerweile hatten sich noch Ei und Rosinen zum Mohn gesellt und mit der Masse auf dem ausgeruhten Hefeteig ausgebreitet. Unserem Gastbäcker oblag es nun, die Walnüsse mit Zucker zu vermengen, ehe Dana freundlich zu ihm meinte: "So, jetzt nehmen wir mal die Hände raus, sonst wird es etwas heiß." Anschließend gab sie die zerlassene Butter hinzu. Es folgten ein Schuss Kondensmilch und wiederum ein Ei. Einige Rührgänge später war das Werk getan, und Michael bemerkte lautstark gegenüber seiner jungen Lehrmeisterin: "Ich denke, von der Konsistenz her ist es gut. Komm, lass es uns auf den Mohn tun." Gesagt, getan und schon verschwand der angehende Kuchen bis zu seiner Vollendung für eine halbe Stunde in der wohligen warmen Backröhre. Der angesfreudige und unterhaltsame Bäckerpraktikant zeigte den Gastgeberinnen stolz seine mehligten Hände und fragte lauthals: "Können diese Hände lügen?"

Natürlich hatten Anke und Dana einen bereits fertigen Mohnkuchen mit Biene inklusive Cappuccino zur großen Verkostung parat, der Chemnitzer Schlagerstar war von dem leckeren Gebäck hin- und hergerissen. Zum Abschied erbat er sich die gastfreundlichen Mädels vom Café Roscher noch ein Autogramm von Michael, und der versprach, öfters mal herein zu schauen.

www.cafe-roscher.de

www.michaelsommer.net

WORT UND BILD: KARSTEN SPEHR



Kommando Kochen

Weihnachten mit einer Biene

Das süß duftende Weihnachtsfest steht vor der Tür, und wir waren mit Michael Sommer zur Backstunde im Café Roscher in Kleinolbersdorf-Altenhain angemeldet.

Chefin Anke Schindler und Konditorin Dana Wyrzykowski, die das kleine, aber feine Café und Bistro in einem denkmalgeschützten Bauernhof mit drei anderen Kolleginnen betreiben, erwarteten uns freudig mit Kaffee und traditionell Hausgebackenem zu früher Morgenstunde. Und ehe sich der Chemnitzer Glamour-, Schlager- und Pop-Star versah, vervollkommnete eine Küchenschürze sein farbenfreudiges Outfit,

was er mit "Oh, voll krass!" kommentierte, während ihn die beiden Frauen darüber informierten, dass heute Mohnkuchen "mit Biene" anstelle der gängigen Weihnachtsplätzchen gebacken werden sollte. Die Trauer um die Plätzchen verging schnell, als Michael hörte, dass es sich hierbei um eine Spezialität des Hauses handelte. Der Mohnkuchen mit einer Bienenstichdecke sollte ihm zu Ehren und weil

bald Weihnachten ist diesmal mit Walnüssen statt Mandeln und zusätzlich mit Rosinen verfeinert werden. Und während der Sänger noch über das Mehlen der Hände philosophierte, zeigte ihm die Konditorin, wie aus Mehl, einer Prise Salz, Trockenhefe, Butter und einem Schuss Wasser ein Hefeteig entsteht und dieser kräftig zu walzen ist. Der Gast rückte dem Hefestöckel nun handfest zu Leibe und zauberte nebenbei zur Freude der "Kaffeetanten" eine Anekdote nach der anderen aus dem Hut seines Lebens. Dana röstete derweil die Walnüsse an, überließ diese schließlich dem wachsamem Auge ihrer Chefin und bepinselte die Backform mit Fett. Mit den Worten "Darf ich mal ganz schnell noch an den Teig ran?" übernahm sie dann wieder das Zepter und verlieh der Masse den letzten Schliff, ehe selbige zur gebotenen kurzen Ruhe gebettet wurde.

Nun mussten Nüsse klein gehackt werden, was der redselige Barde

