



## → TOTAL LOKAL

### Extra saftig und locker

**E**inmal in der Woche verbringt meine liebe Frau einen Nachmittag in Düsseldorf. Die Ruhe überbrücke ich dann mit Lesen, Schreiben, Hören (Bebop am liebsten) oder kleineren häuslichen Nützlichkeiten. Dieses Mal ruft sie zwischendurch an und erkundigt sich, was ich denn gerade so mache. „Ich backe.“ Dass ich von Kuchen leben könnte, weiß sie, aber auch, dass ich von Kochen und Backen nicht die geringste Ahnung habe, von Tiefkühlpizza, Studentenschnitzel und Spiegelei abgesehen, ja, dass ich die TV-Kochsendungen geradezu verachte. Backen? Was ich denn backe? „Zitronenkuchen!“ Zitronenkuchen? Ob ich denn auch alle Zutaten hätte? „Doch: Weizenmehl, Butter, drei Eier, Milch, Zitronen, Backtriebmittel Dinatriumdiphosphat und Natriumhydrogencarbonat, Emulgatoren E 475, E 47 und E 433 sowie eine Glasur aus Puder- und Milchzucker.“ Sie lacht; na, dann solle ich mal weiter spinnen. Dass die Zutaten von der Verpackung der Backmischung stammen, habe ich verschwiegen, ebenso meine beiden Extralöffel Limoncello. Abends naschen wir von der zitronengelben Köstlichkeit. Der Hersteller hat Recht: extra saftig und locker...