



→ TOTAL LOKAL

Duisburger Amerikaner

Am Samstagvormittag, zehn lange Stunden vor dem Pokalfinale, staune ich in einem Bäckerladen nicht schlecht. Ganz schön pfiffig, dieser Bäcker! In seiner Vitrine warten neben Mandelzopf und Donuts sogenannte Amerikaner auf Naschkatzen und -kater. Amerikaner liegen ja oft in den Bäckervitrinen, also diese tellerrunden Backwaren aus Mehl, Zucker, Ei, Fett, Milch oder Wasser und dem das typische Aroma verleihenden Ammoniumhydrogencarbonat. Was daran pfiffig ist? Die aktuelle Glasur! Die Amerikaner, die in den USA Black and White Cookies heißen, sind auch hierzulande meist halb mit weißem Zucker-, halb mit braunem Schokoguss überzogen. Heute tragen sie in Großenbaum je zur Hälfte weiße und – blaue Glasur. Für Süßes ohnehin anfällig, kommt für mich so ein pfiffiger Duisburger Amerikaner in Weiß-Blau auf jeden Fall in die Tüte! Draußen schmücken Schützenbrüder die Straße mit weiß-grünen Wimpeln für ihr 100-Jahre-Fest. Jetzt sollte der Bäcker besser weiß-grüne Glasur auftragen.

HOS