

Ein Punkt gibt den Ausschlag

Landfrauen-Backchallenge in Wellen prüft die Backkunst



Mit Spinat-Kuchen und Himbeer-Schokotorte zum Sieg: Die Kontrahentinnen aus Rothenwesten (vorne, die drei von rechts) erbackten sich den ersten Platz. © Foto: Jakob Büchsenschütz

Wellen – Leckere Kuchen backen, eine gute Zeit haben und vielleicht auch noch neue Anwärterinnen für die Landfrauen rekrutieren: Das waren die Ziele der Landfrauen-Backchallenge, wie sie Elke Jäger, Vorsitzende des Bezirks Waldeck, formulierte. Die Veranstaltungen hielten diese Versprechungen ein. Über die Kuchen wurde sich durchweg positiv geäußert. Und bei einer Frage Jägers, ob sich von den Gästen nun jemand für eine Mitgliedschaft interessiere, meldeten sich tatsächlich einige. In Wellen fand die zweite Runde des Wettbewerbs statt, für die sich vorher die Teams in den Ortsvereinen qualifiziert hatten.

Die Aufgaben waren dabei klar formuliert. Die Landfrauen backten zwei Kuchen, beide ohne botanisches Getreide – also ohne Getreidesorten wie Weizen, Roggen oder Hafer und stattdessen mit Mehl aus Buchweizen, Quinoa oder Kokos. Einer der Kuchen musste süß, der andere herzhaft sein.

Drei Teams nahmen teil, zwei aus Wellen und eines aus Rothwesten. Zur Auswahl hatten Gäste und Jury also sechs Kuchen. Möhrenkuchen, Spinatquiche und Rotweintorte galt es unter anderem zu verspeisen. Die Jury – Frauen aus Wellen, dem Landfrauen Bezirksverband und Rothwesten – hatte einen vorbereiteten Bewertungsbogen, an dem sich die Bewertung orientierte. Sie wertete nicht nur Aussehen, Konsistenz und Geschmack der Kuchen, sondern auch den Aufwand. „Wenn ein Kuchen sehr gut schmeckt, aber nur aus einem großen Teig besteht, gibt das insgesamt trotzdem weniger Punkte“, erklärte Maren von der Ehe aus Rothwesten. Es war also durchaus ein Vorteil, wenn ein Kuchen viele Arbeitsschritte brauchte.

Den Sieg errangen die Besucherinnen aus Rothwesten. Mit Spinattorte und „Einem Traum aus Schokolade und Himbeeren“ überzeugten sie die Richterinnen, nur mit einem Punkt Vorsprung vor den Backrebellinnen aus Wellen. Team Blau erreichte mit knapp 40 Punkten weniger den dritten Platz.

Jäger nahm sich eine Minute, um den Gästen die Erfahrungen beim Backen solcher Torten zu vermitteln. „Stellen Sie sich vor, Sie stehen in der Küche, während sich der Geruch von schmelzender Schokolade und langsam bratenden Mandeln ausbreiten“, beschrieb sie. Zur Spinattorte führte sie aus: „Der frische, saftige Spinat, wird mit Tomaten und Gewürzen zu einem mediterranen Traum in Backform“.

Für das Team aus Rothwesten ging es also weiter ins Landesfinale, das am 26. Oktober in Florstadt stattfindet. Auch die Backrebellinnen haben noch eine Chance, dort über das punktebasierte Sonderverfahren einen Platz zu erringen.

Die Gäste durften von den Kuchen alles essen, was die Jury übrig ließ, und kurze Zeit später zeugten nur noch Krümmel vom Genuss. *JAKOB BÜCHSENSCHÜTZ*

Quellenangabe: Waldeckische Landeszeitung vom 04.09.2025, Seite 14