

## Kampf mit der Schokosahne

„Verflixter Mist!“

Ich war den Tränen nahe, aber nur kurz, bis ich das Grinsen im Gesicht meines Bruders sah. In dem Moment hätte ich ihm den Mixer am liebsten an den Kopf geworfen. Statt mich – zumindest moralisch – zu unterstützen, grinst der noch und labert davon, dass es bei Tante Maria immer geklappt hätte. Als ob ich *das* nicht selber wüsste! Nur was mir das jetzt helfen sollte, sah ich nicht.

Ich zischte ihn an: „Dann bring das Zeug doch zu ihr!“

„Jetzt mach mich nicht an! Ich meinte doch nur, dass du sie anrufen könntest. Aber ich bin ja wohl nur im Wege hier!“ Und mit diesen Worten verließ er mich und dieses Schlachtfeld, das bis vor kurzem noch unsere aufgeräumte Küche gewesen war.

Mausi, unser Kater, guckte ihm genauso dumm hinterher wie ich.

Da sitzen wir nun, Mausi, inmitten dieser Tüten und Schüsseln und Löffel und Kleckse und Spritzer... Gut, dass Mama zurzeit sowieso im Krankenhaus ist, sonst kriegte sie vielleicht bei diesem Anblick einen Anfall und müsste dorthin. Aber genau deshalb hängt diese Bürde ja auch an mir: Für Papa zu seinem heutigen Geburtstag einen Kuchen zu backen. Und da sollte es natürlich kein popliger Marmorkuchen sein, sondern das Backtalent Uschi würde ihrem Vater eine Super-Schokosahne-Torte zaubern, eine, die mindestens so gut war wie die von Tante Maria. Deren Schokoladentorten waren nämlich in der ganzen Region regelrecht berühmt.

Ich hatte ja auch das Rezept von ihr bekommen – nur hatte ich es auch postwendend wieder verbummelt. Über Zutaten und Zubereitung war ich mir aber ganz sicher gewesen und der Biskuitboden war ja auch prima gelungen. Nur, dass meine Schokocreme einfach nicht steif werden wollte, verflixt noch einmal! Immer noch schwappte das Zeug fast flüssig von einer Schüsselseite zur anderen, dabei rührte ich mit dem Mixer schon so lange, dass ich allein vom Halten des Geräts einen lahmen Arm hatte.

Und in zwei Stunden schon würde Papa Feierabend haben!

Ich konnte einen Schluchzer nicht unterdrücken. Warum sah das bei Tante Maria so völlig anders aus – auch die Umgebung des „Tatorts“?

Tante Maria – plötzlich drang der Gedanke bis in die tiefsten Tiefen meiner Verzweiflung: Vielleicht hatte mein Bruder doch Recht– ausnahmsweise einmal. Die Idee mit dem Anruf war eigentlich gar nicht so schlecht. Schon hing ich am Hörer.

„Warum wird die Schokosahne nicht steif?“, bombardierte ich Tante Maria gleich mit meinem Problem. „Hast du zwei Tafeln Zartbitterschokolade mit mindestens 50 Prozent Kakao genommen?“ – „Ja, hab ich.“ – „Je 100 g?“ – „Ja!“ – „War die Sahne, worin du sie aufgelöst hast, frisch?“ – „Natürlich!“ Jetzt war ich fast beleidigt. „Und du hattest sie über Nacht im Kühlschrank?“ – „Was?“ Mein Herz sank Richtung Hose. *Das* war es! *Das* hatte ich vergessen!

„Uschi, bist du noch da?“, fragte es aus dem Hörer. „

„Ja, ja, bin ich“, *leider!*, setzte ich in Gedanken hinzu. Lieber wäre ich in einer Erdspalte versunken. Ich verabschiedete mich rasch. Das konnte ich ihr einfach nicht sagen, dass ich so dämlich gewesen war. Wütend starrte ich in die braune Masse. „Wie kriege ich dich steif geschlagen?“ schnauzte ich sie an.

Und nur noch eindreiviertel Stunden bis zu Papas Feierabend!

Hier sitze ich nun, mutterseelenallein, nur mit diesem dummen Kater, und habe keinen, der mir hilft! Warum passiert ausgerechnet *mir* immer so ein Malheur? Und bei solchem Anlass! Wenn ich an den tollen Geburtstagskuchen von Tante Anne denke, wie der aussah und schmeckte! Verziert mit bunten Schokolinsen und die Schokomasse zerging kühlend auf der Zunge, fast wie Schokoladeneis! Immer wieder toll, ihr Kalter Hund! – Plötzlich klickt etwas in meinem Hirn oder ein Lämpchen glüht auf: Ich hab’s! *Die* Idee, diese Schlamassel-Masse fest zu bekommen: Kokosfett heißt das Zauberwort! Oft genug habe ich Tante Anne bei der Zubereitung des Kuchens zugehört und weiß daher, wie schnell die heiße Fettmasse beim Erkalten hart wird. Das ist es!

Nur haben wir das Zeug natürlich nicht da. Ich muss also auch noch zum Laden! Mir bleibt auch nichts erspart! Aber was tut tochter nicht alles für ihren geliebten alten Vater, der am heutigen Tag seinen 42. Geburtstag feiert? Also in Mantel und Schuhe, rauf aufs Fahrrad und los! Nach 30 Minuten bin ich atemlos, aber mit dem Kokosfett wieder zurück. Ich stürze in die Küche, zerre einen Topf aus dem Schrank auf den Herd und lasse das Fett darin schmelzen. Meine Güte, das *dauert!* Und nur noch eine Stunde, bis

Papa kommt. Mausi schaut mich, wie mir scheint, auch bedauernd und mitleidig an – gutes Tier! Wenigstens du harrst mit mir aus, wo mein Bruder mich so schmähslich im Stich ließ!

Aber jetzt: Das Kokosfett löst sich auf, endlich, wird flüssig, hier und da und dort. Her mit der Schokosahne! Na warte, jetzt werde ich dich fest kriegen! Vorsichtig gieße ich das flüssige Fett in die Schokomasse, rühre dabei auf niedrigster Stufe mit dem Mixer... Noch ist keine Veränderung bemerkbar. Aber gleich, wenn alles Fett drin ist! Ich warte, ich schaue, ich traue meinen Augen nicht: Die Masse ist *immer noch nicht steif*! Bei dem Kekskuchen ging das doch in Nullkommanix! Warum erhärtet das Fett die Schokosahne nicht genauso? Es ist egal, warum. Ich muss mich mit der bitteren Tatsache abfinden, dass es eben nicht klappt! „Schwapp, schwapp!“, klingt es mir hämisch aus der Schüssel entgegen, nach wie vor. Am liebsten würde ich das ganze Zeug an die Wand pfeffern! Mir ist zum Heulen zumute. Aus das Spiel, keine Super-Schokotorte, keine Super-Backtalent-Tochter... Ich bin am Ende meines Küchenlateins, starre stumpf vor mich hin, versinke in Selbstmitleid.

Nur ganz langsam nehme ich die Geräusche um mich herum wieder wahr: das Ticken der Uhr, Mausis Schnurren neben mir und das leise Brummen des Kühlschranks... Und da habe ich noch einmal einen Geistesblitz: der Kühlschrank! Das Teil der Zubereitungskette, das ich vergessen hatte, an dem alles hing. Vielleicht ist *das* auch jetzt noch die Rettung? Allerdings mit „Turbo-Kühlung“: Ich würde die verdammte Schokosahnekokosfettmasse in das Eisfach stellen! Dort sollte ihr das Schwappen ein für allemal vergehen! Gedacht, getan. Und nur noch eine dreiviertel Stunde, bis Papa erscheinen würde... Gerade genug Zeit, um den Schweinestall, der unversehens bei der Backpanik entstanden war, wieder in eine ordentliche Küche zurückzuverwandeln, mir selbst die schokofleckigen Klamotten auszuziehen und ein sauberes und geburtstagsmäßiges Outfit zu geben, den Tisch zu decken...

Und dann war der Moment da – nun würde es sich zeigen: Sieg oder endgültige Niederlage? Wer würde triumphieren, ich oder eine widerspenstige Schokomasse, Mensch oder Materie? Mit zitternden Händen griff ich die Schüssel – eiskalt! Mit weichen Knien

ging ich zum Tisch, setzte sie ab, schloss die Augen und öffnete sie dann mit einem mutigen Ruck: Steif! Eine wunderschöne, cremigfeste Schokoladenmasse lachte mich an! Es war geschafft! Ein Glücksgefühl überflutete mich wie eine Riesenwelle.

Endlich konnte ich mein Werk vollenden: Die Masse auf dem Biskuitboden füllen, verteilen, mit bunten Schokolinsen dekorieren – es sah toll aus! Beschwingten Schrittes eilte ich dann nach draußen, denn gerade hatte ich Papas Auto vorfahren hören – sogar ein perfektes Timing also!

Leider begrüßte ihn auch ein Nachbar und hielt ihn mit einem Schwätzchen auf!

Enttäuscht ging ich schon mal vor, zurück in die Wohnung, in unsere Küche – und erstarrte. Vor Entsetzen über das Bild, das sich mir bot, weiteten sich meine Augen und ich brachte nur ein Wort über meine Lippen, das aber brüllte ich hinaus: „MAUSI!“ Mausi, dieser infame Kater, hatte meine Abwesenheit schmäählich ausgenutzt und sich über meine Schokoladentorte hergemacht! Ich sah ihn noch lecken, dann war er weg wie der Blitz, an mir vorbei durch die Tür, so schnell, wie ich ihn noch nie hatte rennen sehen. Er ahnte wohl, was ihm geblüht hätte, wäre er mir jetzt in die Hände geraten... Ich wandte mich dem Opfer seiner Attacke zu: Meinem so mühselig fertig gestellten Tortenmeisterwerk – nun angefressen und verunstaltet von diesem Wolf im Katzenfell! Alle Arbeit, alle Anstrengung – umsonst gewesen!

Durch die Tränen, die ich nun nicht mehr zurückhalten konnte, sah ich mir die „Bescherung“ genauer an. An zwei Stellen hatte das Untier geknabbert. Ich nahm ein Messer und schnitt sie großzügig weg. Dadurch war die Torte nun nicht mehr rund, sondern wirkte irgendwie dreieckig – eine seltsame Form! Unglücklich starrte ich sie an – und dann hatte ich den letzten Geistesblitz für diesen Tag: Ich schnitt noch ein kleines Stück aus dem Halbrund gegenüber der Dreiecksspitze – und hatte damit eine astreine Herzform hergestellt! Es wirkte, als sollte es genau so aussehen: Ein Tortenherz, mal eben so herbeigezaubert vom Backtalent Uschi für ihren Papa und der beteuerte, es sei das schönste und originellste Geburtstagsgeschenk, das er je bekommen habe.