

Spekulatius backen im Business-Hemd

Kieler Zahnarzt schiebt einzigartige Spendenaktion an – Mit Backabenden und Plätzchen-Verkauf sammelt er Geld fürs Hospiz

VON KRISTIANE BACKHEUER

MEIMERSDORF. Manchmal braucht es nur eine gute Idee, um die Welt ein klein wenig besser zu machen. Eine solche Idee kam dem Kieler Zahnarzt Volker Storcks bereits vor einigen Monaten. Da stellte er sich nach Feierabend in seine Küche in Meimersdorf und backte Spekulatius. Mitten im Frühjahr. Das machte ihm so einen Spaß, dass er damit nun in der Vorweihnachtszeit Spenden fürs Hospiz sammelt. Mit „Männer-Backaktionen“ (auch Frauen können mitmachen) und einer Kooperation mit der Bäckerei Rönnau. Wir waren beim ersten Back-Event dabei.

Abends um 19.30 Uhr mitten im Gewerbegebiet Wellsee: Nach und nach trudeln neun Männer in der gläsernen Backstube von Frank Rönnau (39) ein. Manche kommen direkt aus dem Büro, tragen noch Sakko und Business-Hemd. Sie alle werden an diesem Abend lernen, wie man ganz traditionell Spekulatius backt. Zunächst aber müssen sie sich eine braune Backschürze umbinden.

Die Aktion ist super. Sie passt in die Zeit.

Christopher Rheinsberg,
Teilnehmer des Backabends

Mit einem breiten Lächeln im Gesicht begrüßt Initiator Volker Storcks (50) die Truppe. „Der Ofen ist schon heiß, ich hoffe, Ihr seid es auch.“ Auf den großen Arbeitstischen brennen Kerzen, Wein und Wasser stehen bereit. Aber viel wichtiger sind an diesem Abend die alten Holzformen für Spekulatius. „Alle bei Ebay ersteigert oder vom Flohmarkt“, verrät Storcks. „Manche sind 200 Jahre alt.“

Ein befreundeter Tischler hat die Formen abgeschliffen. Der Dentaltechniker seines Vertrauens, Sönke Itrich (56), der auch heute dabei ist, hat die Motive mit dem Dampfstrahler aus seinem Labor gereinigt. Aber die beste Holzform ist nichts ohne den perfekten Teig. Das Rezept dazu stammt von „Oma Lotte“, der Mutter von Volker Storcks. „Das Geheimnis ist brauner Kandis Farin Zucker“, sagt er. „Dadurch schmecken sie einzigartig.“



Beim Backen von Spekulatius braucht es nicht nur Kraft, sondern auch Fingerspitzengefühl.



Backen wie die Profis: Beim Männer-Backabend in der Bäckerei Rönnau hatten alle ihren Spaß. Die Teilnahmegebühr fließt in vollem Umfang an das Hospiz in Kiel. Die Idee stammt von Zahnarzt Volker Storcks (5. v. li.).

FOTOS: ULF DAHL

Bäckermeister Frank Rönnau nickt. „An einem warmen Tag im Mai kam Volker mit seinen Spekulatius bei mir um die Ecke“, erzählt er. „Das Rezept hat mich absolut überzeugt.“ Schnell war man sich einig, dass die Bäckerei Rönnau die Kekse zur Weihnachtszeit nachbackt und unter dem Titel „Hospilatius“ verkauft. Zehn Prozent des Preises jeder Tüte gehen direkt als Spende an das Kieler Hospiz in Meimersdorf.

Das Hospiz unterstützen wollen auch die heutigen Back-Männer. Bedingung für die Teilnahme ist nämlich, mindestens 100 Euro als Spende ans Hospiz zu überweisen. „Die Aktion ist super. Sie passt in die Zeit“, sagt Christopher Rheinsberg (38). Als der Bankkaufmann von der Hospiz-Initiative hörte, zögerte er deshalb nicht eine Sekunde. Genauso wie die anderen Teilnehmer.

„Das Geld bleibt im Dorf. Das finde ich schön“, sagt der Meimersdorfer Dirk Heidukowski (60). Eigentlich ist er Montage-Spezialist. An diesem Abend aber wird er zum Kekse-Fachmann. Kraftvoll knetet er den von Rönnau schon vorgefertigten Teig in

die Holzform. Mit einem dünnen Draht wird die überschüssige Masse anschließend abgeschnitten. „Ich habe unbändige Kraft“, sagt er lachend. „Zwei Drähte sind schon gerissen.“

Auch das Kieler Urgestein „Pieper“ ist heute Abend dabei. Jochen Petersen (83) hat mit seiner Firma Garten- und Landschaftsbau Oskar Petersen schon die Asmus-Bremer-Eiche gepflanzt, die Bäume

vor Karstadt und unzählige andere Großprojekte in der Stadt geprägt. Auch als Boxer sorgte er einst für Schlagzeilen – und als Komparse in Till Schweigers Film „Knockin' on Heaven's Door“. Und nun soll er also Spekulatius backen. „Ich kann weder kochen noch backen“, sagt Jochen Petersen lachend und fügt mit Blick

auf seinen Bauch hinzu: „Hätte ich meine Frau nicht, wäre ich dünn wie eine Kerze.“ Heute Abend sucht er sich deshalb lieber einen Stuhl und schaut dem emsigen Treiben in der 1300 Quadratmeter großen Backstube zu.

Immer mehr fertige Spekulatius landen nun auf den riesigen Backblechen. Volker Storcks strahlt. Der Zahnarzt muss eine unbändige Energie haben. Nach einem anstrengenden Arbeitstag, bei dem er bohrt, Zähne repariert und entzündete Zahnwurzeln behandelt, nutzt er seine Freizeit, um sich Gedanken um andere zu machen. „Ich fahre jeden Tag mit dem Rad am Hospiz vorbei“, sagt er. „Da wird mir bewusst, wie nah das Sterben ist.“

Die Spekulatius-Idee hat den zweifachen Familienvater deshalb beflügelt. Nachdem er Frank Rönnau mit ins Boot geholt, ein Patent beantragt und

seine Frau in ihrer Druckerei das Cover für die „Hospilatius“-Packungen entworfen hatte, arbeitet es in seinem Kopf schon weiter. „Ich möchte die Idee in ganz Deutschland bekannt machen“, sagt er. So könne jede Stadt ihr eigenes Hospiz unterstützen. Bäckerei Rönnau würde die Waren liefern.

Auch von typischen Kiel-Spekulatius träumt der Zahnarzt. Mit Motiven wie dem Kie-

ler Stadtwappen, der Klappbrücke, dem Rathausturm und natürlich dem Kiel-Fisch. Erfinder des letzteren ist heute Abend auch dabei. Olaf Heichert (55) ist Feuer und Flamme für die Idee.

Die neun Backbleche sind jetzt alle dicht belegt. Mitsamt Bäckerwagen schiebt Frank Rönnau sie nun in den schon vorgeheizten Ofen. 200 Grad machen nach 13 Minuten aus weichem Teig knusperige,

köstliche Spekulatius. „Die sehen richtig gut aus“, sind sich alle einig. Doch erst müssen die Kekse abkühlen. Erst dann werden sie in bunten Weihnachtsdosen verstaut und mit nach Hause genommen. Eine gute Chance, noch den letzten Schluck Wein zu genießen und ein wenig von einer besseren Welt zu träumen. Wenn alle mitmachen, kann aus einer Idee ganz schnell etwas Großes werden. Wetten?

„Hospilatius“: Das Geheimnis ist der Kandis Farin Zucker

Das Spekulatius-Rezept von „Oma Lotte“ stammt von der Familie von Volker Storcks aus Westfalen. Die Zutaten sind Mehl, Butter, Zucker, Kandis Farin Zucker, saure Sahne, Eier, Kardamom, Nelken, Zimt und Backpulver. Die genauen Mengenangaben sind streng geheim.

Wer selber backen möchte: Das Holzmodell für Spekulatius einölen und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig in die

Form drücken. Mit einem dünnen Draht wird die überschüssige Masse dicht an der Holzform abgeschnitten. Mit einem kräftigen Schlag auf den Tisch wird der Keks aus der Form gelöst und kann gebacken werden. Wer keine Spekulatiusform hat, kann auch Keks-ausstecher nutzen. In Indonesien werden Spekulatius übrigens das gesamte Jahr über gegessen.

Die fertigen Spekulatius gibt

es unter dem Namen „Hospilatius“ in allen zehn Rönnau-Filialen. Zehn Prozent des Verkaufspreises gehen ans Hospiz. Bei den „Männer-Backabenden“, die auch für Frauen geöffnet sind, können maximal zwölf Teilnehmer mitmachen. Auch Firmen- oder Gruppen-Events sind möglich. Wer daran Interesse hat, kann sich per E-Mail an Volker Storcks unter info@dr-storcks.de wenden.