

BACKE, BACKE *Kuchen*

Bianca Wohlgemuth, steirische Finalistin in der SAT1-Show „Das große Backen“, gibt in ihrem ersten Backbuch viele süße Verführungen und das eine oder andere Geheimnis über sich selbst preis.

Text Elke Jauk-Offner Fotos Thomas Luef, Claudia Plattner

Die Erkenntnis kam praktisch über Nacht: „Das kann ich besser.“ Seit langem war Bianca Wohlgemuth Fan der SAT1-Show „Das große Backen“. Die gezeigten Eclairs im Wettbewerb erzürnten die leidenschaftliche Zuckerbäckerin dann doch ein bisschen. „Das kann ich 1000 Mal besser“, habe ich zu meinem Freund gesagt“, erzählt sie.

Also aktivierte sie eine Zeitschaltuhr, war 15 Minuten früher als geplant fertig und servierte Peter Lackner das gelungene Ergebnis – als Gag. Was danach folgte, ist heute eine Reihe schöner Erinnerungen: Die spontane Bewerbung für die Show auf Rat ihres Partners, die unerwartete Einladung zum Casting im Vorjahr und die Ent-

scheidung in allerletzter Minute diese Chance auch tatsächlich wahrzunehmen, „ich war total chaotisch unterwegs und kam erst mitten in der Nacht vor dem Casting in München an“.

Dort verlor sie kurzfristig wieder das Selbstvertrauen: „Alle hatten pompöse Torten mit Mega-Dekoration dabei und ich hatte nur meine kleine Steiermark-Uhr-Torte mit funktionierendem Uhrwerk.“ Sie konnte die Juroren aber überzeugen, meisterte auch die technische Prüfung in der Großküche und schaffte es 2017 aus mehr als 1000 Bewerbern als bislang einzige Österreicherin in die Show, die heuer bereits in der sechsten Staffel läuft. Die Freude war groß, „ich wollte nur keine Untertitel in der Sendung bekommen, dann hätten sie mich von der Liste wieder streichen können“, lacht sie.

Neue Versuchungen. Eigentlich arbeitet Bianca Wohlgemuth, die in Wörth bei Gnas daheim ist, ja als Bürokauffrau. Ihren ursprünglichen Beruf als Friseurin und Visagistin musste sie aus gesundheitlichen Gründen schon früher aufgeben. Erst heuer hat sie dann Nägel mit Köpfen gemacht und ihre Passion aus Kindheitstagen auf eine professionelle Ebene gehoben: Sie absolvierte die Lehre zur Konditorin und nimmt ab Anfang kommenden Jahres den Meister in Angriff.

Die 29-Jährige hat ein Faible für alte Geschmäcker und neue Interpretationen. Das Tiramisu verwandelte sie in eine Torte, die Biskuitrolade veredelte sie mit Kürbiskernöl und Tonkabohnenmousse, in die klassische Hochzeitstorte zauberte sie ein erst beim Anschnitt sichtbares rotes Bis-



Bianca Wohlgemuth
Biancas Backbuch
Von Kinderleicht
bis showreif
Leopold Stocker Verlag
€ 19,90



„Ich interpretiere alte Geschmäcker neu und entwickle gerne besondere Rezepte.“

Bianca Wohlgemuth

→ kutherz, Brandteig kombinierte sie mit Mürbteig – die Ideen gehen jedenfalls nicht aus. In dem gerade im Leopold Stocker Verlag erschienenen Werk „Biancas Backbuch – Von kinderleicht bis backshowreife“ weilt sie nicht nur in die Kunst der einfacheren und komplexeren Mehlspeisen ein, sondern erzählt auch ihre eigene Geschichte. „Ich habe schon immer viel mit meiner Mama und meiner Oma gebacken. Eigentlich hat mich aber auch der gesamte Ort geprägt. Ich konnte immer ganz genau sagen, von welcher Familie ein bestimmter Kuchen

stammt, das habe ich am Geschmack erkannt.“ In der Jugend beschenkte sie Freunde mit kreativen Torten, „das war auch die Zeit, in der ich Männeroberkörper gebastelt habe“, schmunzelt sie. Mit der Zeit trudelten erste Aufträge ein. Im Alter von 23 Jahren tauchte Bianca Wohlgemuth dann tief in die Welt der französischen Patisserie ein. Die Macarons, „diese kleinen, zickigen Teile“, schmunzelt sie, hat sie mittlerweile mit viel Geduld zur Perfektion gebracht, „in meinen Anfängen musste ich aber viel durch Fehler und Irrtum erlernen und so einiges wegwerfen, die Rezepte aus dem Internet haben einfach nie funktioniert“.

Finale. In der Show schaffte die Steirerin es bis ins Finale und musste sich schließlich nur von Patrick Dörner geschlagen geben. „An dem Tag brachte mich das eingespielte Video von meiner Familie, die ich wochenlang nicht gesehen hatte, völlig aus dem Konzept. Es ist alles Mögliche schief gegangen“, erinnert sie sich. Zu gewinnen war zwar nicht ihr erklärtes Ziel, „ich

wollte bloß meine Familie und Österreich nicht blamieren, auch wenn das kitschig klingt“. Der Ärger im Nachhinein über das knappe Scheitern war dann aber doch größer als erwartet. Juroren bestärkten sie darin, den von Zucker gepflasterten Weg weiter zu gehen und so entstand auch die Idee zum Kochbuch mit 50 Lieblingsrezepten. In Workshops verrät sie Tipps und Tricks und animiert das Publikum auf Messen, es daheim zu versuchen. Was sind denn häufige Fehler? „Das Ei wird vielfach zu schnell aufgeschlagen, im besten Fall sollte man das getrennt mit einem Teil des Zuckers machen“, rät sie. Das Mehl landet oft in der Rührschüssel, besser ist es jedoch, den Mixer gar nicht mehr ranzulassen, sondern es einzusieben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterzuheben. Gehört Gelatine zu den Zutaten einer Creme, ist ein Antemperieren für ein optimales Ergebnis wichtig.

Kreativ. Darf es beim Backen ein größeres Durcheinander zwischen Rührschüsseln und Küchenutensilien geben? „Am Arbeitsplatz bin ich selbst ein bisschen chaotisch“, gibt Wohlgemuth zu, „aber meine Abläufe sind extrem organisiert“. Für die Zukunft schwebt ihr eine Konditorei auf Auftrag vor, später vielleicht ein kleines Café. „Da würde ich als erstes meine Mama anstellen.“ Bestimmt kommt die Schwarzwälderkiestorte ins Programm, der absolute Liebling ihres Pappas. „Dass ich schon mein Leben lang extrem viel Süßes esse, habe ich seinen Genen zu verdanken.“ Mit Freund Peter, Küchenchef im Hitzendorfer Kirchenwirt, versteht sie sich blind: „Ich mag nicht kochen und er nicht backen, wir ergänzen uns perfekt.“



MATCHA-MACARONS

Zutaten Macarons: 150 g Zucker • 100 ml Wasser • 145 g Mandelmehl • 10 g Matchatee • 145 g Staubzucker • 100 g Eiklar* • 100 ml Obers • **Füllung:** 200 g weiße Schokolade • 100 g Butter* • ca. 80* Passionsfruchtsaft

Zubereitung

Macarons: 125 g Zucker mit Wasser auf 118 °C erhitzen. Mandelmehl, Matchatee und Staubzucker vermischen und durchsieben, 50 g Eiklar* untermengen und verkneten, bis die Masse eine glatte Konsistenz hat (wie Marzipan). Masse in einen Spritzsack geben und gleichmäßige Taler auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. Dann das Backblech mit leichtem Schwung auf der Arbeitsfläche aufklopfen und etwa 15–45 Minuten trocknen lassen. Die Macarons im vorgeheizten Backofen (140 °C) auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Füllung: Obers aufkochen, über die weiße Schokolade schütten und rühren, bis sich die Schoko völlig aufgelöst hat, danach ca. 15 Minuten kalt stellen. Die Schokoladenmasse aufmixen, nach und nach die Butter dazugeben. Passionsfruchtsaft langsam dazugeben und mindestens 10 Minuten zu einer hellgelben, homogenen Masse mixen. Macarons mit der Mousse füllen und zusammensetzen.

* zimmertemperiert

ECLAIRES

Zutaten für ca. 15 Stück

100 g Milch • 80 g Butter • 100 g Wasser • 10 g Zucker • 1/2 TL Salz • 125 g Mehl • 4 Eier • Füllung nach Belieben: z. B. Schlagobers oder Vanillemousse • evtl. frische Früchte, Beeren und geschmolzene Kuvertüre

Zubereitung

Milch mit Butter, Wasser, Zucker und Salz aufkochen, Mehl dazusieben und ca. 1 Minute kräftig umrühren, bis sich ein weißer Film am Boden bildet.

Den heißen Teig in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen und mit Handmixer oder Küchenmaschine nach und nach die Eier untermixen, wieder abkühlen lassen.

Den Teig in einen Spritzsack mit großer Sterntülle füllen und ca. 10 cm lange Streifen aufspritzen.

Diese mit Staubzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen (190 °C) 30–40 Minuten ungeöffnet backen.

Eclairs gut auskühlen lassen und evtl. vor dem Füllen die Oberseite in die temperierte Kuvertüre tunken.

Die gewünschte Füllung in einen Spritzsack mit einer langen, spitzen Fülltülle geben, die Eclairs von unten einstechen und befüllen oder die Eclairs horizontal in der Mitte aufschneiden (nicht ganz durchschneiden), aufklappen und die Creme aufdressieren, falls gewünscht mit Früchten dekorieren.

