

# Jedem sein Plätzchen

**Beim Backen kommen die Leut´ zusammen. Zum Beispiel bei uns am Bodenhof. Denn Sabine Schenner hat von ihrer Oma Sophie nicht nur die Initialien geerbt, sondern auch so manches ganz hervorragende Weihnachtskeks Rezept.**

Am Bodenhof kommt der Winter früh, denn der Hof liegt auf 800 Meter Seehöhe in den Mostviertler Alpen. Mich hat das nie gestört. Seit Kindertagen sind mir die dämmerigen Advent-Nachmittage fast die liebsten im Jahr. Denn mag es draußen noch so kalt sein, in meiner Küche ist es gemütlich warm. Das kommt von einem alten Holzofen.



Zwar habe ich auch einen modernen Herd um unsere Gäste mit selbsteingekochter Marmelade zu verwöhnen, aber das knisternde Feuer und die rote Glut mag ich nicht missen. „So vieles schmeckt einfach besser, wenn man es im Ofen brät.“ Oder aber: bäckt. Gut kann ich mich noch an die Tage erinnern, als meine Großmutter in der Vorweihnachtszeit kräftig einheizte und sich daran machte, den Teig für Vanillekipferl, Honiglebkuchen oder Mostkekse anzurühren. Fast andächtig wurde er dann ausgerollt, geformt und ausgestochen, mit Zuckerperlen verziert, mit Marmelade gefüllt oder mit Schokolade glasiert. Natürlich durfte ich dabei helfen. Und doch erschien mir die Zeit, bis ich endlich die ersten ofenwarmen Kekse und Plätzchen kosten durfte, wie eine Ewigkeit.

Wie ein Deja-senti, wie ein Schon-mal-Gerochen, kommt es mir deshalb vor, wenn ich in diesen Tagen für und mit unseren Gästen Weihnachtsleckereien backe. 20 verschiedene Sorten habe ich im

Repertoire. Omas Klassiker finden sich selbstverständlich darunter, aber auch immer wieder neue Rezepturen – mit Gästen ausgetauschte, von Zuckerbäcker-Ehemann Gerald vorgeschlagene oder in alten Koch-Bücher gefundene. „Jedem sein Plätzchen“, ist mein Motto. Also gibt es für meinen Sohn Maximilian mit Marzipan verfeinerte „Eisenbahner“. Für mein Töchterchen Lena Ausstecherle in Pferdeform. Und für meine Stammgäste Minibrotlaibchen. „Die sehen aus wie sie heißen – und passen einfach gut zu unserem Hof“. Die Halbwertzeit unserer Bäckereien ist freilich kurz. Jene vier Kilo Teig pro Wochenend-Backtag, die es tatsächlich in den Zustand des fertigen Plätzchen schaffen (der Schwund an Rohmasse beträgt kinderbedingt gut ein Achtel), ergeben zwar weit mehr als nur ein Blech. Doch schon am nächsten Mittwoch ist der Vorrat in den hübschen Dosen beachtlich geschrumpft. Wenn sich unsere Gäste nach einem Tag auf dem nahen Mariazeller Adventmarkt am Ofen aufwärmen, haben sie zum Kaffee, Tee oder Glühwein eben gern etwas Gebäck. Nicht wenige entdecken auf diesem Wege die Geschmäcker ihrer Kindheit wieder. Und das Backen. „Viele fragen mich nach meinen Rezepten oder backen, äh packen gleich selbst mit an“. Dann kommen in meiner Küche Familien, Freunde und Fremde zusammen. Und das gemeinsame Kneten und Formen, Naschen und Tratschen verbindet sie – oft länger als nur für einen Nachmittag. „Vielleicht kann ich ja auf diesem Wege wieder etwas Ruhe, Besinnlichkeit und Vorfreude auf das Christfest in ihr Leben zurückbringen.“



Ein Teig, habe nämlich schon soetwas wie Symbolkraft in einer Zeit, in der alles schnell gehen muss, Denn ein Teig erfordert Geduld und Zeit, Liebe und Sorgfalt. Er muss gehen und rasten, braucht die ganze Aufmerksamkeit und die volle Kraft der Hände. Wer hudelt, hat am Ende nichts als Brösel.

## Advent am Bauernhof:

- 2 Nächtigungen mit Halbpension
- Kekse backen
- Kekse zum mitnehmen
- Rezepte
- Fackelwanderung mit Glühwein oder Tee

**Pro Person im DZ € 120,00**  
**Kinder von 6 bis 14 € 100,00**  
**Kinder von 3 bis 5 € 44,00**

**Buchbar: 4 Adventwochenenden**