

*Martina Weidner*

### **Wo ist das Rezept?**

Unweit von Nizzas Bergen, an der Côte d'Azur, lebten und arbeiteten Baptist und Babette. Ihre Bäckerei lag eigentlich versteckt in den Gassen der Altstadt von Menton.

Aber das machte gar nichts, denn wenn Babette die Ladentüre öffnete und das Glöckchen bimmelte und ein betörender Duft von Butter und Vanille durch die Gassen strömte, wusste jeder im Dorf: Der Laden ist offen. Und wenn die bordeauxrote Leuchtreklame angeknipst war, ließ Babette die Kundschaft in den Laden. Weil Baptist so gerne Plätzchen backte, fiel ihm der Name des Ladens sehr schnell ein: „Das Macaron“.

Baptist hatte große heitere braune Augen, einen gewaltigen Schnauzbart, der lustig hin und her wackelte, wenn er lachte. Ebenso sein großer Bauch, den er hinter seiner Schürze versteckte, die er für seine Arbeit in der Backstube trug. Seine schwarzen Haare wurden von einem roten Piratenkopftuch gehalten. Babette hatte grüne leuchtende Augen und lange rote Locken, die sie mit einer grünen Schleife gebunden hatte. Auch sie trug für die Arbeit eine Schürze, außerdem ein hübsches Kleid und immer rote Turnschuhe.

Eigentlich waren die beiden zufrieden und glücklich. Sie hatten zwar immer gehofft, dass sie Kinder bekämen, doch leider war es nicht so gekommen. Dafür wartete nebenan im Haus der dicke Kater Felix. Er stöberte durch den Garten der beiden und besuchte gelegentlich die Backstube und kontrollierte, ob dort alles in Ordnung war. Das eine oder andere Mal fing er dort eine Maus. Dafür bekam er eine Schale Milch zur Belohnung. Eigentlich war Felix sehr faul, aber für eine Schale Milch unterbrach er gerne mal sein Nickerchen auf der Fensterbank.

So verging die Zeit, es war wieder Herbst, in Menton begann das Zitronenfest und Baptist wollte dort sein leckeres Zitronengebäck verkaufen. Aber weil er sehr schusselig war und seine gesamten Rezepte auf losen kleinen Zetteln notierte, suchte er schon seit Längerem nach diesem bestimmten Rezept. „Man“, sagte er zu sich selbst, „hätte ich die Rezepte doch mal in ein Rezeptbuch geschrieben, ich Schussel.“ „Ja, das bist du“, antwortete seine Frau, „aber du bist so wie du bist. Du solltest danach suchen oder dir ein neues Rezept einfallen lassen.“ Sie ging mit einem Blech Croissants in den Laden. „Ich werde heute Abend nach den Rezepten suchen“, dachte Baptist und ging zurück in die Backstube, weil die Baguettes aus dem Ofen mussten.

In der Backstube, ganz hinten in der linken Ecke, stand der große Backofen der beiden. Weil es dort immer warm und trocken war, lagerte Baptist in großen Blechdosen Tortelettes und Baiserböden. Außerdem lagerte er dort große Säcke mit Mehl, Zucker, Nüssen und sämtlichen trockenen Zutaten, die ein Bäcker täglich verarbeitete.

Und wer dachte, Baptist und Babette arbeiteten alleine im Laden und der Backstube, der staunte, denn da war noch jemand. Noch hinter den Blechdosen, ganz hinten in einem Netz hatte Madame Igitti ihr Zuhause. Madame Igitti war eine Tarantel, sie hatte viele lange glänzende Haare am Körper, zwei große und sechs kleine Augen und acht Beine. An jedem Bein trug sie verschiedenfarbige Stulpen und auf dem Kopf eine kleine Tüllschleife. Sie wäre sehr modisch, sagte sie, weil sie ja schließlich in Frankreich wohnte. Und das schon sechs Jahre, was für eine Tarantel bereits ein stolzes Alter war. Und weil sie soooo alt war, beherrschte sie das Fadenspinnen, Netzweben und Fadenwerfen in Perfektion! Sie war sehr schnell mit ihren acht Beinen. Ihre Beutetiere – Fliegen und Mücken – hing sie immer in geheimen Ecken zum Trocknen auf. Baptist ließ sie auch in Ruhe, weil sich sonst die Fliegen auf seine Backwaren setzten.

Neben Madame Igitti lebte in der Backstube noch eine kleine Maus namens Souris. Er war mit dem Frachtschiff als blinder Passagier aus Afrika nach Frankreich gekommen. Baptist hatte einen Sack Kakaobohnen aus Ghana erwartet, darin hatte sich Souris versteckt, bis er zu Baptist kam. Seither wohnte er hinter den Paletten, verborgen in einer alten zerbeulten Blechdose. Geschützt vor den Menschen und dem großen Felix, der doch gerne seine Nase in jede Ecke und Ritze steckte, wenn es dort nach einer Maus duftete. Aber weil Felix dick war, kam er nicht in jeden engen Spalt hinein. Dann ging er beleidigt und mies gelaunt seiner Wege.

Souris hat braunes Fell mit kleinen weißen Flecken, hübsche Knopfaugen und lange Schnurrhaare. Igitti und Souris sind sehr gute Freunde, seit er aus Ghana kam. Weil die Maus so oft zugesehen hatte, wenn Baptist arbeitete, wurde Souris fast selbst ein Bäcker und Konditor. Er liebte es, Pralinen zu erfinden und sie natürlich zu naschen.

Wenn Baptist abends müde die Backstube verließ, kam der schnelle starke Char aus seinem Versteck. Panzer war eine gemeine Küchenschabe. Der Name war französisch und bedeutete Panzer, was sein Spitzname war. Er wohnte in der Wand unter dem großen Spülbecken hinter einer abgebrochenen Ecke einer Wandfliese. Sein Panzer schimmerte in bunten Farbtönen mit einem Muster darauf. Er hatte lange Fühler am Kopf und große Facettenaugen wie eine Libelle, außerdem sechs superschnelle kräftige Beine. Seine Fühler waren empfindlich und empfingen jede Erschütterung, was am wichtigsten für ihn war. Diese Geheimwaffe würde den drei Tieren noch sehr nützlich werden.

„Baptist, wir müssen richtig Gas geben, die Lage ist ernster, als wir dachten, wir brauchen Geld! Sonst müssen wir den Laden im Winter schließen. Wir müssen ganz schnell das Rezept finden. Ich fahre jetzt nach Menton und sehe mir den Standplatz vom Zitronenfest an, außerdem muss ich noch zum Blumenmarkt Deko kaufen, bin heute Abend zurück“, verkündete Babette, hauchte ihrem Mann einen Kuss zu und fuhr davon. „Gut“, dachte Baptist, während er die Tische reinigte, „dann werde ich jetzt

die Backstube putzen wie jeden Samstag. Dann sehe ich mal ganz genau in jede Ecke, ob ich die Rezepte finde. Es kann nicht sein, dass die verschwunden sind. Und wenn ich sie nicht finde, muss ich mir neue einfallen lassen. Ich gebe nicht auf, niemals, es geht immer weiter!“

Während er so vor sich hin putzte und aufräumte, verging die Zeit wie im Fluge und es wurde dunkel. „Jetzt noch schnell spülen“, dachte Baptist, doch da rief ihn schon seine Frau zum Abendessen. „Super“, dachte er, „Ich habe riesigen Hunger!“ Er stopfte den Stöpsel ins Spülbecken, gab Spülmittel hinein, stellte sämtliche Töpfe, Schüsseln, Kessel, Schneebeesen und Teigschaber dazu, ließ heißes Wasser einlaufen und ging gedankenversunken nebenan ins Haus zum Abendessen. Die beiden genossen das Abendessen und plauderten noch etwas, da fiel Baptist siedeheiß ein, dass er ja noch zu Ende spülen müsste, aber er war müde. Er legte sich daher noch kurz aufs Sofa und machte ein Nickerchen. „Ich kann nachher noch zu Ende spülen“, dachte er und schlief sofort ein.

Panzer, Madame Igitti und Souris hatten alles in ihren Verstecken mitangehört und waren traurig und entsetzt, in welchem schlechtem Zustand das Macaron war. Alle waren sich einig: „Da müssen wir drei unbedingt helfen.“

„Wenn das Macaron schließt, haben wir kein Zuhause mehr und außerdem nichts mehr zu essen. Das wäre die totale Katastrophe, da muss jetzt dringend was passieren!“, rief Panzer. „Aber wir müssen sehr vorsichtig sein, dass Felix und die Menschen uns nicht entdecken, sonst ist alles aus“, sagte Madame Igitti. „Ja, es ist dann wie in Köln bei den Lutins, den Heinzelmännchen, alles vorbei und aus“, stimmte Souris zu. „Wir suchen das Rezept, wäre ja gelacht, wenn wir es nicht finden!“

Aber was die drei Freunde nicht ahnten: Das Chaos war perfekt. Baptist hatte den Wasserhahn am Spülbecken nicht richtig zuge dreht – inzwischen lief das Wasser über den Rand auf den Fußboden. Die Backstube glich einem Ozean. Zwar nicht so tief, aber die drei bekämen sehr nasse Füße, wenn es weiter tropfte. Und weder nasse Füße noch nasses Fell mochten sie! Sämtliche leichten Dinge wie Teigschaber und Plastikschüsseln waren auf dem überschwappenden Spülwasser über das Becken gerutscht und saßen jetzt wie ein Stöpsel auf dem großen Abfluss am Stubenboden fest. Sickerte das Wasser in den Ofen und in dessen Elektrik hinein, machte es PENG und alles wäre Schrott und sie dann womöglich auch. Da war guter Rat teuer.

„Was machen wir nun?“, fragte Panzer. „Wir haben zwei Probleme“, meinte Igitti, „der Abfluss muss freigelegt und der Wasserhahn zuge dreht werden. Dann können wir endlich mit der Rezeptsuche beginnen.“ „Ich habe eine Idee, wie wir den Wasserhahn schließen!“, rief Souris fröhlich. „Igitti, du musst uns ganz lange stabile Fäden spinnen, das schaffst du doch, oder?“ „Natürlich, ich fange sofort damit an!“, rief Igitti, die oben auf dem Ofen lauerte, zurück. „Die webe ich dann doppelt oder am besten dreifach, damit sie nicht reißen.“

Kaum dachte sie an die vielen leckeren Fliegen und Mücken, da lief ihr schon das Wasser die Kieferzangen entlang und sie begann eifrig die geforderten Fäden zu spinnen. Zentimeter um Zentimeter wurde der Faden lang und länger. Ihr Mund und die Vorderbeine arbeiteten wie eine Nähmaschine. „Das klappt ja wie am Schnürchen“, jubelte Panzer und klatschte voller Begeisterung Beifall, „prima, altes Mädchen, immer weiter!“

„Ich halte die Backstubentüre im Auge, der Felix schleicht wieder herum, wir müssen auf der Hut sein, sonst erwischt er uns“, meinte er dann. „Igitti, wie weit bist du mit den Fäden?“, fragte die kleine Maus. Die Spinne übergab starke Fäden am laufenden Meter. Jetzt fing die richtige Arbeit für die drei Freunde erst an. Zuerst warf Igitti den Faden zum Wasserhahn und klebte ihn zur Sicherheit noch etwas fester an, damit sie den Regler zuziehen konnten. „Es sollte klappen“, dachten alle, „es muss einfach klappen, sonst ertrinken wir.“ Madame Igitti stellte sich an die vordere Kante vom Backofen, schätzte die Entfernung bis zum Spülbecken, was bestimmt sechs bis sieben Meter waren, holte aus und schleuderte den Faden genau an den Handregler des Wasserhahns. Nun klebte sie das andere Ende des Fadens am Ofen fest. „So, jetzt könnt ihr ohne Angst herüber, das reißt nicht“, sagte sie stolz. „Wir nehmen noch einen zweiten Faden dazu, damit ihr euch daran festhalten könnt, wie beim Handlauf an einer Treppe.“

Zur Sicherheit hatte Igitti noch ein Netz gesponnen, in dem sie Souris und Panzer zu sich auf den Ofen hochzog. Die Höhe gefiel den beiden gar nicht, sie lebten ja auf dem Erdboden, aber all ihr Protest nützte nichts. „Egal“, sagte Igitti, „los herüber, sonst sind wir morgen noch hier auf dem Ofen.“

Ganz langsam und mit zittrigen Knien saßen schließlich alle drei auf dem Handregler und waren verduzt. Im Spülbecken unter ihnen schwammen viele kleine leichte Schüsseln und andere Plastikteile wie Boote auf dem Meer. Mit einem kräftigen Ruck drückten die Freunde den Handregler des Hahns nach links und machten große Augen. Ein Wasserfall rauschte heraus. Mist, das war die falsche Richtung gewesen, noch mehr Wasser! „Nein, nein, dreht in die andere Richtung nach rechts, zu, zu!“, schrie Madame Igitti. Mit aller Kraft stemmten sie den Regler nach rechts, der Wasserfall wurde weniger, schließlich tropfte es und dann versiegte das Wasser.

„Puh, das war knapp“, dachten alle, setzten sich erschöpft auf den Wasserhahn und verschnauften etwas. Sie bemerkten aber nicht, dass sie die ganze Zeit beobachtet worden waren. Felix, der Gauner, hatte sich hereingeschlichen und schaute dem regen Treiben zu. Die Jagdlust hatte ihn gepackt, er wollte jetzt sofort die kleine Maus vernaschen. Seine Schwanzspitze wedelte vor Aufregung hin und her. Seine grünen Augen fixierten jede Bewegung der drei Freunde. Seine Vorderpfote angehoben, stand er wie zur Salzsäule erstarrt da. Er wurde immer nervöser.

„So, da haben wir der Salat, Felix ist da, was nun? Die Katze muss raus hier, es ist zu gefährlich, seht mal seine Zähne und Krallen an, der verspeist uns zum Frühstück“, sagte Panzer. „Ich habe eine Idee, wie wir ihn loswerden, zuerst müssen wir wieder hoch auf den Ofen, in Sicherheit. Dann nehme ich die Fäden ab“, meinte Madame Igitti.

Zuerst huschte sie, dann Souris und zuletzt Panzer herüber. Doch da passierte es! Nein, die Schabe verlor das Gleichgewicht und rutschte vom Faden, direkt den Spülbeckenrand entlang! Und schwupp, Felix sprang, fuhr seine Krallen aus und versuchte, Panzer zu schnappen. Er brummte vor Aufregung, sein Fell war strubbelig, seine Augen waren nur noch grüne Schlitze.

„Panzer, durchhalten, wir helfen dir, sei stark, ich versuche, die Fäden an die Backstübtüre zu werfen, dann rennst du los, zur Türe raus, dann schlagen wir sie zu und du kommst unter dem Türschlitz zurück zu uns“, sprach Igitti ihm Mut zu.

Im gleichen Moment sprang Felix hoch, fuhr seine Krallen noch weiter aus und fischte Panzer vom Beckenrand ab. Der fiel in die Tiefe, drehte sich wie ein Blatt im Wind und landete gesund und munter auf dem Fußboden.

„Los!“, schrie Igitti. „Renn weg, los, Panzer, zur Türe raus, raus!“

Jetzt ging die Jagd weiter. Felix rannte Panzer hinterher. Zuerst durch den trockenen Teil der Backstube. Er fauchte und miaute, er war stinksauer. In der Zwischenzeit warf Igitti ihre Fäden an die Türe und hielt sie mit Souris fest, bis Panzer die Türe passiert hatte. Dann mussten sie nur noch mit aller Kraft ziehen, dann sollte die Türe ins Schloss fallen.

„Dann kann er uns nicht fressen“, dachten beide. Die wilde Jagd war in den nassen Teil der Backstube gewandert, weil es dort rutschig war, passierte es: Panzer rutschte aus. Felix kam und verpasste ihm einen riesigen Kratzer auf seinem Rücken. Im gleichen Augenblick ließ dieser vor Schreck und Aufregung einen großen Pups los!

Puh, eine grässliche grüne Stinkwolke hüllte die beiden ein. Sie konnten kaum atmen oder etwas sehen, so fürchterlich stank es. Es brannte in den Augen und ihren Nasen. Alles war in grünen Nebel gehüllt. Blind taumelte der Kater hin und her, stieß dabei den Tisch an, auf dem der Topf mit der temperierten Schokolade stand. Die Schüssel fiel direkt auf Felix herunter und die Schokolade lief ihm auf Kopf und Rücken. Felix kochte vor Wut.

„Fang mich doch, du Eierloch!“, rief Panzer lachend.

„Jetzt muss ich sehen, dass ich hier weg komme“, dachte er dann und legte den 5. Gang in Richtung Türe ein. Der Schokoladenkater stob ihm nach, beide rutschten auf dem Fußboden hin und her und schubsten dabei das Geschirr vom Abfluss herunter. Es gluckerte und brodelte, als das Wasser abließ.

„Klasse!“, freuten sich die drei Freunde. Dieses Problem war gelöst!

Panzer rannte weiter bis zur Backstübentüre, Felix knapp hinterher. Der Kater rutschte wieder aus und glitt direkt durch die Türe. Sofort zogen Igitti und Souris am Faden und rumms, fiel die Türe ins Schloss. Endlich der Kater war draußen, hurra! Endlich konnten sie in Ruhe nach dem Rezept suchen.

Felix suchte sich beleidigt einen ruhigen Platz, wo er sich sein Fell putzen konnte. „Den sind wir los, der ist bedient“, lachte Souris.

Inzwischen war die Backstube zwar wieder etwas trockener, aber noch etwas durcheinander: übrig waren noch viele nasse, zerknüllte Papierzettel, die sich die drei genauer ansehen mussten. Da standen Rezepte darauf und wo die waren, gab es bestimmt noch mehr. Sie waren zwar nass, aber sie würden ja wieder trocknen. Sie teilten sich auf, jeder suchte in einem anderen Winkel. Es wäre doch gelacht, wenn sie das Rezept nicht fänden!

„Aber bevor ich weitersuche, muss ich erst den Kratzer auf meinem Panzer verarzten, bin gleich zurück“, verkündete Panzer und verschwand in seinem Versteck in der Wand.

„Ha!“, kam es kurz darauf aus der Wand.

„Juchhu, guckt mal, was ich hier habe“, rief die Küchenschabe und rannte mit einer kleinen Papierrolle aus ihrem Versteck. „Es ist Baptists Rezept für die Zitronenplätzchen, es muss wohl bei der Überflutung in die Wand gespült worden sein. Ich habe es bei den Pflastern gefunden, endlich. Da wird Baptist sich freuen. Jetzt wird alles gut.“

Die drei Freunde trugen alle Zutaten für das Gebäck an den Tisch, damit Souris mit der Produktion beginnen konnte. Er wog sämtliche Zutaten in die Waagschale und knetete alles zu einem Teig zusammen, der schon herrlich nach Mandeln und Zitronen duftete. Dann musste der Teig für eine Stunde gekühlt werden.

In der Zwischenzeit trugen Madame Igitti und Panzer die kleinen Backbleche und Ausstecher zum Tisch, an dem Souris alles entgegennahm. Dann rollte er den Teig aus, den Panzer und Igitti aufs Blech legten. Das ging alles sehr fix, weil viele Beine, Pfoten und Fühler halfen.

Das Abbacken übernahmen Panzer und Madame Igitti mit ihren vielen Beinen. Die Backstube duftete herrlich nach Zitronen, als ob man durch eine Plantage spazieren ginge. Die kalten Plätzchen bekamen

noch einen dicken Klecks Schokolade in die Mitte und zum Abschluss noch eine Pistazie als Deko. Die drei Freunde gingen nach getaner Arbeit todmüde in ihre Verstecke und ruhten sich etwas aus.

Als Baptist am frühen Morgen in die Backstube kam, traute er seinen Augen nicht. Dort standen Bleche mit seinem Zitronengebäck, sogar mit Deko. „Ich träume wohl“, murmelte er und zwickte sich in den Arm. Aber alles war echt, es stand wirklich da! Das Rezept lag auf dem Tisch.

„Das ist ein Wunder, alles wird wieder gut“, dachte er und rief Babette zu sich. Die staunte nicht schlecht: „Da hat uns wohl Jemand geholfen, vielen Dank euch unbekanntem Helfern!“ Sie lachte voller Freude. „Jetzt rasch alles verpacken und ab nach Menton, und du, Baptist, versprichst mir, ab sofort alles ordentlich in ein Rezeptbuch zu schreiben, damit sowas nicht mehr passieren kann.“

Madame Igitti, Panzer und Souris hatten in ihren Verstecken alles gehört und grinsten einander zu. Sie freuten sich, dass sie es geschafft hatten: Sie würden ihr Zuhause behalten und weiter immer etwas Leckeres zu Essen haben. Sie waren stolz auf sich. Drei Freunde, die immer zusammenhielten, egal, was auf sie zukam. Auch wenn man klein, unscheinbar und nicht beliebt war, konnte man nämlich stark sein.

...und wenn ihr mal im Urlaub durch die Gassen der Côte d'Azur spaziert und es dort nach Vanille und Butter duftet, ja, dann habt ihr wohl das Macaron gefunden!

#### ZITRONENGEBÄCK A LA BAPTIST

##### *Zutaten*

200 g gehackte Mandeln  
200 g Staubzucker  
200 g gehacktes Zitronat u. Orangeat  
140 g Butter  
500 g Mehl  
Prise Salz  
1 Zitronenabrieb  
etwas Milch

##### *Zubereitung*

Den Ofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zutaten miteinander vermischen und je nach Teigbeschaffenheit etwas Milch zufügen. In den Ofen geben und abbacken, bis die Oberfläche des Gebäcks goldbraun ist.

VIEL SPASS BEIM NASCHEN...