

Edinger Landfrauen backen für die Buga

Kuchen werden in Pizzakartons nach Mannheim transportiert – Vorsitzende Andrea Koch war mit ihren Kochkünsten schon im Fernsehen

Von Hannelore Schäfer

Edingen-Neckarhausen. „Wir sind am kommenden Wochenende auf der Bundesgartenschau in Mannheim aktiv. Das bedeutete eine Menge Vorbereitungen, aber auch viel Vorfreude“, betont die Vorsitzende der Edinger Landfrauen, Andrea Koch. Der Kreisverband Mannheim hat den Auftritt der Ortsvereine bei der Buga organisiert. „Wir Landfrauen stehen für Natur, Umwelt und Nachhaltigkeit, deshalb passen wir auch gut zum Buga-Programm, ist die Landfrauen-Chefin überzeugt. Bei dem Grün-Projekt bekommen die Landfrauen buchstäblich einiges gebacken. Mit selbst gebackenem Kuchen „versüßen“ sie den Besuchern den Aufenthalt im Pflanzenparadies.

„Wir haben beschlossen, nur Blechkuchen und Muffins anzubieten. „Wir sind verpflichtet, die Rezepte vorzuweisen, da immer mehr Leute mit Allergien und Unverträglichkeiten zu kämpfen haben“, berichtet Koch. Deshalb habe man sich für Rotwein-, Marmor-, Mohnstreusel und Zitronenkuchen entschieden. Letzterer kommt bei Familie Koch schon seit Langem auf den Tisch. Der saftige Blechkuchen ist bei Jung und Alt beliebt, zumal dessen Zubereitung, laut der Hobbybäckerin, kein Hexenwerk ist, sodass man sich getrost ans Backwerk machen kann. Die erfrischende, leicht säuerliche Note des Kuchens passe zudem besonders gut in die Jahreszeit. Die sauren Früchtchen für die Koch'sche Spezialität stammen von den hauseigenen Zitronenbäumchen. „Bei dem Zitronenkuchen handelt es sich genau genommen um ein traditionelles Rezept, das mir eine Dorfhelferin überlassen hat“, verrät Andrea Koch und fügt hinzu: „Sie hat vor rund 30 Jahren bei uns auf dem Bauernhof ausgeholfen, als meine drei Söhne noch klein waren. „Jetzt helfen schon drei meiner sieben Enkelkinder beim Backen mit, so vergeht die Zeit“, scherzt die versierte Hobbybäckerin.



Der Zitronenkuchen passt gut zur Jahreszeit, findet die Vorsitzende der Landfrauen, Andrea Koch. Das Rezept nutzt sie schon seit rund 30 Jahren. Foto: fer

Für das Kuchenangebot auf der Buga bedurfte es allerdings vieler fleißiger Hände. „Wir haben einen Aufruf an unsere Mitglieder gestartet und um Unterstützung beim Nachbacken der Kuchenrezepte gebeten. Die Resonanz war ausgesprochen positiv, sodass wir einen ordentlichen Kuchenstapel zusammenbringen werden“, ist Koch überzeugt. Die Kuchen werden nämlich in Pizzakartons verpackt und gestapelt transportiert. „Anders wäre das nicht zu bewerkstelligen. Deshalb sind wir ja auch auf Blechkuchen ausgewichen, wenn man so will ,quadratisch, praktisch,

AM HERD MIT ...

gut“, schmunzelt die Vorsitzende und ergänzt: „Wir verkaufen den Kuchen nicht, alles geht auf Spendenbasis über die Theke. Das gilt auch für die Muffins, die nach den gleichen Kuchenrezepten gebacken werden sowie die herzhaften Brotzeiten mit leckeren vegetarischen Aufstrichen und Dips, aus der Koch'schen Küche.

Seit 2012 ist Andrea Koch Vorsitzende des Landfrauen-Vereins Edingen. Zuvor hatte sie lange Jahre den Stellvertreter-Posten inne. „Als ich 1994 erstmals an einer Versammlung teilgenommen hatte, wurde ich gleich zur zweiten Vorsitzenden ge-

wählt“, erinnert sich die Landfrau im klassischen Sinne. Schließlich lebt sie auf einem Bauernhof und verkauft im eigenen Bauernlädchen Selbsterzeugtes und Regionales. Mit diesem Hintergrund zählt sie allerdings zu den absoluten Ausnahmen im Verein. Die meisten Frauen kommen aus anderen Berufen und aus allen sozialen Schichten. Dass der Edinger Landfrauenverein mit aktuell 124 Mitgliedern zu jenen im Landesverband zählt, der einen Mitgliederzuwachs verzeichnen kann, liegt auch am vielfältigen Programm, glaubt Andrea Koch.

Dass ihr ureigenes Koch- und Back-Gen sich auch für höhere Weihen empfiehlt, wurde bei der SWR-Kultserie „Lecker aufs Land“ deutlich. In der Staffel von 2018 wurde sie mit ihrem Himbeer-Parfait zur Dessert-Königin gekürt. Geblieben sind von ihrer Zeit als kochendem „Fernsehstar“ gute Kontakte zu den Mitstreiterinnen von damals. „Wir tauschen uns regelmäßig aus, das gilt auch für unsere speziellen Rezepte“, verrät sie. Klar, dass ihr Zitronenkuchen bei den Kolleginnen ebenfalls seine Kreise gezogen hat.

📍 **Info:** Info: Zu finden sind die Landfrauen am Samstag und Sonntag, 22. und 23. Juli auf dem Spinelli-Gelände, Stand 71.

REZEPT FÜR DEN BUGA-KUCHEN

- > **Zutaten:** 350 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 6 Eier, 350 Gramm Mehl, ein Teelöffel Backpulver, etwas Zitronensaft.
- > **Zubereitung:** Eier und Zucker schaumig rühren, nach und nach Mehl, Backpulver und Zitronensaft hinzufügen. Teig auf eine mit Backpapier ausgelegte Backblechform geben. Bei 180 Grad circa 35 bis 40 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
- > **Zitronenguss:** 2 Tassen Puderzucker mit dem Saft einer halben Zitrone verrühren. Kuchen damit bestreichen. fer