

## Fensterblick am 4. April 2020

### Creatives, Curzweiliges und Curioses in coronalen Crisenzeiten



Lisa Müller-Prunsche  
(Lehrerin für Geschichte  
und Russisch)

#### Der Hefewürfel – eine Hommage

Eine Hommage wird im Wörterbuch als „Würdigung, Huldigung“ definiert. In diesem Zusammenhang denken wir alle sicherlich an ganz unterschiedliche Dinge, vor allem an Menschen, berühmte Leute, so wie zum Beispiel an Hugo von Hofmannsthal, den Helden des ersten „Fensterblicks“. An einen Hefewürfel denken vermutlich die wenigsten. Im Vergleich mit Hofmannsthal hat er es ja auch sicherlich schwer – außer dem gemeinsamen Anfangsbuchstaben haben beide nichts gemein. Dem Hefewürfel wird niemand eine besondere Begabung unterstellen, der Hang zu Tiefgang und Schwermut geht ihm völlig ab und eine lyrische Strahlkraft besitzt er auch nicht. Im Gegenteil, man kann sich nicht mal einen vernünftigen Reim auf ihn machen.

Aber wir leben in Corona-Zeiten, und da ist alles etwas anders. Da wird aus einem unscheinbaren Hefewürfel, der im Normalfall zwischen Zwiebelschmalz und Kräuterbutter sein kümmerliches Dasein im Kühlregal fristet, plötzlich ein Objekt der Begierde. Und das leider nicht nur bei mir.

Man hat ja jetzt etwas mehr Zeit zur Verfügung und kommt auf Ideen, die sonst eher im Verborgenen schlummern oder nur in Ferienzeiten mal hervorgekramt werden. Ich entsann mich eines Rezepts für Joghurtbrötchen aus der „Landlust“, das letzte Mal in den Weihnachtsferien ausprobiert und gut gelungen. Das wäre jetzt mal genau das Richtige.

Mehl war tatsächlich reichlich im Schrank vorhanden, alle anderen Zutaten auch, also kam ein Hefewürfel auf den Einkaufszettel. Aber da, wo die Hefewürfel eigentlich immer sind, als Ladenhüter sozusagen, klaffte eine freie Lücke im Regal. Na gut, dachte ich mir, meine Mutter, eine gute Bäckerin, sagte immer, zur Not geht auch mal Trockenhefe. Also schaute ich beim Backzubehör nach, aber auch dort dasselbe Bild: Backpulver, Natron, aber keine Hefe.

Zunächst dachte ich mir nichts dabei und ging hoffnungsvoll zwei Tage später wieder los, diesmal auch in einen anderen Supermarkt. Und in noch einen, auch im Bioladen: keine Hefe. Dabei hätte mich das leere Mehlregal sofort stutzig machen müssen. Mehl an sich hat keinen Wert, erst mit dem geeigneten Backtriebmittel wird was Sinnvolles draus. Und die Erkenntnis dämmerte: nicht nur Klopapier und Handseife sind der Renner, sondern auch Hefe!

Seit anderthalb Wochen bin ich jetzt auf der Suche nach einem Hefewürfel; ich würde auch ganz bestimmt nur einen nehmen, damit andere auch noch was abbekommen. Mit Wehmut denke ich daran, dass ich letztes Jahr ein Päckchen Trockenhefe entsorgen musste, weil es seit einem halben Jahr abgelaufen war...

Was lehrt uns das? Auch die kleinen Dinge im Leben können plötzlich ganz wichtig werden, nämlich dann, wenn sie nicht mehr da sind. Deshalb hat der Hefewürfel eine Hommage verdient – was Corona doch alles bewirkt.

Hier nun das Rezept für alle diejenigen, die das große Glück haben, einen Hefewürfel oder ein Päckchen Trockenhefe ihr Eigen zu nennen:



## JOGHURTBRÖTCHEN

Für 10–12 Stück

- 200 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 300 g Dinkelmehl (Type 630)
- 300 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Naturjoghurt
- 1 TL Salz

200 ml Wasser mit der Milch mischen und in einem Topf leicht erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker zufügen und darin auflösen. Etwa 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehle in einer Schüssel mischen. Die Hefelösung, den Joghurt und das Salz zufügen. Mit den Knethaken zu einem feuchten Teig verkneten. Mit 2 feuchten Löffeln 10 bis 12 Teiglinge abstechen und auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Landlust | 10

**Guten Appetit!**

Rezept aus: Beilage „Sonntagsfrühstück“ der Zeitschrift „Landlust“ 2/2019.