

## Sprechende Waagen helfen

### **Zu ihrem alljährlichen „Backtag“ hat sich die Bezirksgruppe Schaumburg des Blinden- und Sehbehindertenverbandes Niedersachsen am Backhaus in Gelldorf getroffen.**

Obernkirchen. Die Mitglieder und deren Angehörige haben am Sonntag jedoch nicht selbst Hand in der rustikalen Backstube angelegt, sondern diese Aufgabe dem Bäckermeister Ulrich Liedtke überlassen. „Da wäre hier wohl doch zu viel Gewusel“, erklärte der Bezirksgruppen-Vorstand Günter Knoff, warum sich die rund 30 Teilnehmer statt dessen lieber auf den geselligen Teil des kleinen Festes konzentrierten. So war es also Liedtke, der in der Backstube eifrig zu Werke ging und nach mehrstündiger Arbeit ein Dutzend Bleche mit Streusel-, Zucker- und Zwetschenkuchen, ein Blech mit Milchbrötchen und etliche Laibe Brot aus dem Steinofen zog. Den Ofen selbst hatte er bereits am Vortag angefeuert, um ihn für den Backtag auf die erforderliche Betriebstemperatur zu bringen. „Der Kuchen schmeckt hier immer nach mehr, weil er so frisch ist“, befand der Ahnsener Ernst Winkelhake gut gelaunt. Insbesondere beim Zwetschenkuchen müsse man daher aufpassen, dass man nicht zuviel davon isst und der Genuss plötzlich noch ins Gegenteil umschlägt. Auch ein blinder Mensch könne übrigens selbstverständlich einen Kuchen backen, berichtete die 27-jährige Ingrid Scheibe aus Rinteln. „Aber man braucht halt seine Hilfsmittel dafür.“ Angefangen bei den Rezepten, die in der auf tastbaren Punkten basierenden Brailleschrift verfasst oder auf einen Tonträger gesprochen sind, bis hin zu etwa „sprechenden“ Waagen und Messbechern mit Skalenangaben in Punktschrift. Außerdem sei es wichtig, sich alle – ebenfalls beschrifteten – Zutaten so zurechtzustellen, dass nichts von der Arbeitsplatte herunterfallen kann, da man ja mit den Händen nach den Dingen tasten muss. Um das vom Hantieren im heißen Backofen ausgehende Verletzungsrisiko zu reduzieren, kommen laut Scheibe Topfhandschuhe zum Einsatz, die bis weit auf den Arm reichen. Wann das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, wisse sie aus Erfahrung, wobei sie den Temperaturregler freilich auch mit fühlbaren Markierungen versehen habe. „Was ich aber schwierig finde, ist heißer Tortenguss“, verrät die 27-Jährige. „Da kann ich nämlich schlecht mit den Fingern kontrollieren, wo ich noch welchen hingießen muss, damit der Kuchen anschließend gut aussieht.“ wk