

# Salzburger Nockerl

Eine gastrosophische Spurensuche mit unerwarteten Ergebnissen

**Andrea SOBIESZEK**

**Die Mythen um das ikonische Dessert, das jede:r Salzburger Tourist:in einmal gekostet haben muss, werden vor allem von Fremdenführer:innen gerne aufgewärmt und aufgetischt – doch weder Salome Alt, die Mätresse des Salzburger Fürsterzbischofs Wolf Dietrich (um 1600), noch der Salzburger Stadt- und Landschaftskoch und Kochbuchautor Conrad Hagger (um 1700) kannten Salzburger Nockerl. Wann tauchen sie erstmals in den Kochbüchern auf?**

Als Citizen Scientist der Gastrosophie am Fachbereich Geschichte der Universität Salzburg befasste ich mich ab 2017 in diversen Projekten mit historischen Kochbüchern von der frühen Neuzeit bis zum Ende des 19. Jahrhunderts. Diese interessante Thematik ließ mich nicht mehr los, und so wurde ich natürlich Mitglied des 2023 gegründeten Vereins Historische Esskultur Österreich, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, die kulinarischen Traditionen Österreichs und ihre Wurzeln zu erforschen, zu dokumentieren und zu kommunizieren.

(Fast) jedermann kennt die drei luftigen, im Rohr kurz hellbraun gebackenen und zuckerbeschneiten Nocken, die ja angeblich seit Jahrhunderten aufgetischt werden und die Salzburger Hausberge darstellen sollen. Gut erfunden, aber nicht wahr? Hmmm... Als ich mich im Auftrag des Vereins auf die Suche nach den Wurzeln dieses Rezeptes machte, kam ich bei meinen umfangreichen Recherchen in ca. 200 zumeist digitalisierten Kochbüchern von 1650 bis 1900 zu erstaunlichen Ergebnissen.

Den Ausgangspunkt für meine Suche bildete das heutige Universal-Rezept für Salzburger Nockerl, wie ich es vor über 50 Jahren im Kochunterricht kennengelernt habe: die Masse besteht aus mit drei Esslöffeln Zucker steif ausgeschlagenem Eischnee aus fünf Klar, in den zuletzt drei Dotter und einige Kaffeelöffel Mehl leicht untergezogen werden. Man sticht mit einer Teigkarte drei große Nocken aus und bäckt sie in einer flachen gebutterten Form 10 Minuten bei starker Hitze. Wahlweise kann man auch einige Löffel Milch mit Vanillezucker und Butter in der Form erhitzen und die Nocken darin backen.

Wo sollte ich also mit meiner Suche ansetzen? Meine ursprüngliche Vermutung, dass die Vorläufer der Salzburger Nockerl bei den Salsenschaumkochen vergangener Jahrhunderte zu finden sind, hat sich zum Teil bestätigt, nämlich vor allem vom Erscheinungsbild her. Im 17. und vor allem im 18. Jahrhundert gibt es unzählige Rezepte von derartigen Desserts, bei denen man

nach und nach Eiklar und eine Fruchtsalse (eine Art passierter Marmelade) stundenlang zu einer steifen Masse schlug bzw. rührte. Wie viele Küchenjungen haben sich da wohl einen schmerzhaften „Tennisarm“ zugezogen und womöglich noch ein paar Ohrfeigen eingeheimst, wenn sie erlahmten? Die Küchen früherer Jahrhunderte waren äußerst ungesunde Arbeitsplätze: Hitze, Rauch, Verbrennungen, Verbrühungen, eiternde Wunden oder Blutvergiftung durch Verletzung mit rostigen Geräten ... Aber zurück zu den Salsen: Als Früchte kamen vor allem Quitten zur Anwendung, aber auch Hagebutten, diverse Beeren, Marillen und Äpfel. Dieses steife Eischnee-Fruchtsalsen-Gemisch wurde in einer flachen, gebutterten Form bergartig aufgetürmt und bei mäßiger Hitze gebacken, entweder mit Glutdeckel (für die erforderliche Oberhitze) oder später auch in einem Pastetenöflein, denn Herde mit integriertem Backrohr gibt es erst ab ca. 1800. Während des Backens oder schon davor machte man mit einem gebutterten Messer einen Kreuzschnitt oder parallele Schnitte, um ein unkontrolliertes Aufreißen zu verhindern; manchmal wurde die Masse aber auch häufchenweise in die Form gesetzt, oder man zog mit einem Löffel Spitzen daraus hoch. Das fertiggebackene gebirgsartig zerklüftete Dessert wurde sofort zu Tisch getragen, weil es sonst zusammenfiel. Es trug Bezeichnungen wie „aufgelaufenes Quittenkoch“, „aufgegangenes Faumkoch“, „faumiges Äpfelkoch“, „Schaum-Mus“ etc. und war sehr beliebt.<sup>1</sup> Sogar in einer sehr späten Auflage der „Süddeutschen Küche“ von Katharina Prato von 1929, die ich vor 30 Jahren um ein paar Schillinge ergattert habe, findet sich noch ein adaptiertes Rezept für ein derartiges „Salsenschaumkoch“. Und erst damit wagte ich den Versuch, es nachzubacken, da die Rezepte bis ins 18. Jahrhundert sehr vage formuliert und damit eher riskant sind. Oft muss man eine Speise ja selbst gesehen und gekostet oder bei der Zubereitung zugeschaut haben, um sie erfolgreich nachkochen zu können. Die unzähligen Kochsendungen und YouTube-Videos erfreuen sich nicht ohne Grund bei Hobbyköch:innen großer Beliebtheit. Der Prato war es jedenfalls ein Anliegen, Rezepte selbst zu erproben, gegebenenfalls zu adaptieren und dann verständlich formuliert aufzuschreiben; ihr zu Recht höchst erfolgreiches Kochbuch hat viele Generationen von Frauen des Bürgertums in die Geheimnisse der Kochkunst eingeführt und war bei der Hochzeit quasi Teil der Aussteuer.

---

<sup>1</sup> Im Folgenden einige Beispiele für Salsenschaumkoche aus Kochbüchern zwischen 1654 und 1858, die in der Salzburger Rezeptdatenbank enthalten sind:

[https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb\\_rezepte=das-faembige-weixel-khoch](https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=das-faembige-weixel-khoch) (09.10.2024)

[https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb\\_rezepte=das-aufgeloffne-khitten-muess-zumachen](https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=das-aufgeloffne-khitten-muess-zumachen) (09.10.2024)

[https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb\\_rezepte=ein-auffgeloffnes-kuetten-koch](https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=ein-auffgeloffnes-kuetten-koch) (09.10.2024)

[https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb\\_rezepte=ein-aufgegangenes-quitten-kooch](https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=ein-aufgegangenes-quitten-kooch) (09.10.2024)

[https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb\\_rezepte=aufgehendes-hetschepetschkoch](https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=aufgehendes-hetschepetschkoch) (09.10.2024)

[https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb\\_rezepte=salsenschaum%e2%80%90koch-ohne-dotter](https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezepte=salsenschaum%e2%80%90koch-ohne-dotter) (09.10.2024)

Im Folgenden also das Prato-Rezept, das ich mit Hagebutten-Marmelade ausgeführt habe und das mir recht gut gelungen ist. Da ich mich einer Küchenmaschine bediente, haben sich die Rührzeiten entsprechend verkürzt.

Salsenschaumkoch: Man rührt 2 gehäufte Eßlöffel Hagebutten=, Himbeeren= oder Marillenmarmelade, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker und ein Eiklar eine Viertelstunde lang, gibt dann noch ein Klar und 2 Löffel Zucker dazu und rührt noch ungefähr eine halbe Stunde fort. Wenn das Gerührte recht zäh zu werden beginnt, schlägt man 2 Eiweiß zu Schnee, mischt diesen leicht zum Gerührten und häuft das Ganze in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Schüssel hoch auf. Dann macht man das Koch voll Zacken, indem man in gleichmäßigen, geringen Entfernungen mit einem Löffel hineinsticht und ihn wieder herauszieht, und stellt es in das Rohr, oder man streicht es glatt, stellt es in das Rohr und schneidet es, wenn es halb gebacken ist, auf der Höhe kreuzweise mit einem mit Butter bestrichenen Messer an, damit es auseinandergeht. Man bäckt es ungefähr eine halbe Stunde bei ziemlich starker Hitze.<sup>2</sup>

Diese Salsenschaumkoch-Soufflés sind sowohl im äußeren Erscheinungsbild als auch hinsichtlich der schaumig-cremigen Konsistenz im Inneren den heutigen Salzburger Nockerln recht ähnlich. Vom Geschmack her sind sie durch die Frucht Komponente allerdings etwas unterschiedlich, es fehlen auch die Zutaten Mehl und Dotter, die der Masse ein bisschen mehr Stabilität verleihen<sup>3</sup>, und die Bezeichnung „Salzburger Nockerl“ ist vor dem 19. Jahrhundert nirgendwo zu finden. Trotzdem erscheint es mir gerechtfertigt, sie als Vorläufer oder „Urform“ zu bezeichnen. Und dass die Salzburger Nockerl heute oft mit einer Sauce aus Himbeeren oder Preiselbeeren serviert werden, ist vielleicht eine (unbewusste) Reminiszenz an die fruchtigen Eischnee-Soufflés früherer Jahrhunderte, die möglicherweise schon Salome Alt mit Genuss verzehrte?

Meine Suche ging jedenfalls weiter. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde ich dann endlich fündig: die Kochbuchautorin Maria Anna Neudecker, geb. Ertl, die bereits 1805 das Buch „Die Bayerische Köchin in Böhmen“ sowie 1810 „Die Salzburgerische Köchin“ veröffentlicht hatte, brachte 1816 das Buch „Die bayerische Köchin in Böhmen“ heraus (3. erw. Auflage). Die unterschiedlichen Titel sind den wechselnden Herrschaftsverhältnissen in unruhigen Zeiten geschuldet, und das Buch von 1816 weist den gleichen Inhalt auf wie die ersten beiden Kochbücher, allerdings erweitert um einen Nachtrag. Und ebendort findet man auf Seite 453 das Rezept „Salzburger= Nocken zu machen“:

<sup>2</sup> Prato, Katharina (Edle von Scheiger): Die Süddeutsche Küche. Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen. Hrsg. Viktorine von Leitmaier. 76. u. 77. Auflage. Verlagsbuchhandlung Styria, Graz und Wien 1929. S. 589.

<sup>3</sup> Eine interessante Ausnahme bildet ein Rezept von Conrad Hagger, in welchem er empfiehlt, fein gesiebte Brösel zur Festigung der Masse hinzuzufügen. Dies war vermutlich ohnehin gelebte Praxis für erfahrene Köch:innen, ohne dass es in den Rezepten ausdrücklich erwähnt wurde. Für mich ist Haggers Vorschlag jedenfalls ein Beweis mehr dafür, dass sich von den Salsenschaumkochen vergangener Jahrhunderte ein roter Faden zu dem heutigen Rezept der Salzburger Nockerl zieht. Vgl. Conrad Hagger: Neues Salzburgerisches Kochbuch. Lotter, Augsburg 1719. Buch III-2, Kap. 4, Nr. 026, online unter: [https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb\\_rezpte=das-weisse-aufgeloffene-aeppfelkoch](https://www.historische-esskultur.at/rezeptforschung/?rdb_rezpte=das-weisse-aufgeloffene-aeppfelkoch) (09.10.2024).

Man setzt in einer Casserolle oder Raine ein Seidel süßen Rahm oder Milch auf, und gibt ein Loth Butter darein. Wenn es kochet, so rühret man so viel schönes Mehl darein, bis es ein fester Brandteig wird, rühret dann, da der Teig noch warm ist, sechs Eyerdotter, und von drey Eyern das Weiße zu Schnee geschlagen, darunter, auch ein wenig Salz, zwey Loth Zucker und ein wenig Vanille, und rührt es gut ab. Dann setzet man wieder ein Seidel guten Rahm in einer Casserolle auf Kohlen, und macht, wenn es kochet, von Teige lauter kleine Nocken in der Größe einer Haselnuß darein. Wenn eine Lage gekocht ist, so nimmt man diese heraus, gibt sie auf eine Schüssel, behält sie warm, legt dann wieder andere ein, und fährt so fort, bis alle eingekocht und fertig sind. Dann schlägt man sechs Eyerdotter in einen Topf, gibt ein wenig kalten süßen Rahm daran, und gibt es sodann unter den noch übrigen siedenden Rahm, wo man die Nocken ausgekocht hat; gibt noch Zucker und Vanille dazu, und quirlt es beständig, bis es dicklicht wird; dann gibt man es über die Nocken, stellet es noch ein wenig in ein Rohr oder in einen Ofen, und gibt es dann zur Tafel.<sup>4</sup>

Auf die Freude über diese Entdeckung folgte also umgehend die Ernüchterung. Denn bei den erstmalig erwähnten „Salzburger Nocken“ handelt es sich nicht wie eigentlich von mir erwartet um ein gebackenes Soufflé, sondern um in Milch gekochte Brandteignockerl in Vanillesauce. Ein Brandteig kann im Rohr oder aus Schmalz herausgebacken werden (Brandteigkrapferl oder Strauben), als Suppenockerl in Salzwasser oder als süße Variante in Milch eingekocht werden – wie eben das obige Rezept zeigt. Seltsamerweise werden sie dort aber nicht als „Nockerl“, sondern als „Nocken“ bezeichnet, obwohl sie ja sehr klein ausfallen. Sie haben absolut nichts mit dem heutigen Rezept der Salzburger Nockerl zu tun, waren aber offensichtlich höchst beliebt, denn das Rezept wurde in den folgenden Jahrzehnten x-fach von anderen Kochbuchautor:innen übernommen und zum Teil sogar wortwörtlich kopiert („kleine Nocken in der Größe einer Haselnuss“). Diverse Rezeptvarianten erwähnen zusätzlich Stanitzen, also zu Tüten gerollte Mini-Palatschinken, die dann kreisförmig am Rand der Schüssel angeordnet werden. Manchmal werden die Nocken auch mit Schnee überbacken, mit Schokolade garniert oder lagenweise mit Schmankerln angerichtet; das sind am Blech gebackene süße Teigfleckchen, die man heiß auch rasch zu Hohlhippen drehen könnte.

Auch diese Brandteignockerl in Vanillesauce habe ich erfolgreich nachgekocht, wobei ich das Rezept etwas abgewandelt habe: auf den Rahm habe ich verzichtet und nur Vollmilch verwendet, das angegebene Seidel Milch erschien mir überdies zum Einkochen des Teiges zu wenig, und meine „Nocken“ waren eindeutig größer als eine Haselnuss. Dieses üppige Dessert schmeckt zwar köstlich, ist aber eine wahre Cholesterin- und Kalorienbombe und vielleicht auch deshalb im Lauf des 20. Jahrhunderts aus den Kochbüchern verschwunden.

---

<sup>4</sup>Neudecker, Maria Anna: Die baierische Köchin in Böhmen. Mayer'schen Buchhandlung, Salzburg 1816. S. 453.

Die interessanten historischen und sozialen Hintergründe zu diesen ersten „Salzburger Nocken“ sind im Artikel von Lothar Kolmer in derselben Ausgabe nachzulesen, der die mehrfachen Herrschaftswchsel in Salzburg zu Beginn des 19. Jahrhunderts infolge der Franzosenkriege erwähnt, und die jeweiligen Rezepte sowie deren Verfasser:innen als Ausdruck der gesellschaftlichen Umstände interpretiert.

Lothar Kolmer hat übrigens einen weiteren Zweig des Salzburger-Nockerl-Stammbaumes aufgespürt, der in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts parallel zur Brandteig-Linie verläuft. Johann Rottenhöfer, der Mundkoch des bayrischen Königs Maximilian, hat 1858 in seinem Kochbuch „Die gute bürgerliche Küche“ zwar die Salzburger Nocken der Brandteig-Linie angeführt, aber im darauffolgenden Rezept auch „*Salzburger Nocken auf eine andere Art*“:

Man lässt 140 Gramm (8 Loth) sehr frische gute Butter zergehen, aber nicht heiß werden, rührt acht Messerspitzen voll feinstes Mehl hinein, dann acht Eidotter und zuletzt den fest geschlagenen Schnee von den acht Eiern, nebst einem Eßlöffel Zucker. Dann gießt man in ein flaches dünnes Geschirr so viel siedende Milch, daß nur der Boden bedeckt ist, schüttet den Teig hinein, stellt das Geschirr schnell in's heiße Backrohr und läßt sie schön Farbe nehmen. Diese Art Nocken sind schnell fertig; sie dürfen nicht lange sieden, sonst verschwinden sie wieder; beim Anrichten werden sie mit einem Löffel ausgestochen.

N.B. Die Bereitung dieser Nocken ist etwas schwierig, denn der Teig darf nicht abgerührt werden, sondern es muß nur alles schnell vermischt werden und die Masse muß wie Biscuit aussehen.<sup>5</sup>

Bereits beim Durchlesen des Rezeptes stellt man fest, dass es sich um einen Biskuitauflauf für 8–10 Personen handelt, der allerdings etwas butterlastig ist. Da außerdem die Nocken erst beim Servieren mit einem großen Löffel aus der Form gestochen werden, ergeben sich doch etliche Unterschiede zu dem heute üblichen Rezept der Salzburger Nockerl, die normalerweise direkt in der Backform auf den Tisch kommen und für 2–3 Personen angelegt sind. Das Nachbacken gelang mir übrigens ohne Probleme, und meine Testesser waren durchaus angetan von diesem Dessert.

Auch das Rottenhöfer-Rezept wurde oftmals und mit geringfügigen Varianten von anderen Kochbuchautor:innen wie z.B. Josephine Zöhrer übernommen<sup>6</sup>, bis hinein ins 20. Jahrhundert.

<sup>5</sup> Rottenhöfer, Johann: Die gute bürgerliche Küche. 6. unv. Auflage. Verlag Braun & Schneider, München o.J. S. 299.

<sup>6</sup> Vgl. Zöhrer, Josephine: Neues Salzburger Kochbuch für mittlere und kleine Haushaltungen. 3. erw. Auflage. Verl. d. Mayr. Buchhandlung, Salzburg 1873. Nr. 482, S. 118. – Zöhrer führt übrigens neben dem Rezept für „Salzburger Nockerl auf andere Art“, das wie erwähnt dem Rottenhöfer Rezept ähnelt, auf Seite 151 auch ein „Biskotenkoche“ an, das nur aus Dottern, Zucker und Eischnee besteht, auf einem gebutterten Porzellanteller gebacken wird und so auf die Tafel kommt. Da das Rezept überdies für nur zwei Personen angelegt ist, was für die damalige Zeit eher unüblich ist, erinnert es stark an die heutigen Salzburger Nockerl, auch wenn es ohne Mehl auskommt. Um 1900 herum finden sich übrigens auch vermehrt Rezepte für „Omelette soufflée“, „Biskuit-Omelette“ etc., die ebenfalls in diese Richtung gehen. Die Kochbücher von Louise Seleskowitz, Marie von Rokitansky oder Marie Giehl bieten dafür etliche Beispiele und sollen nicht unerwähnt bleiben. Der Stammbaum der Salzburger Nockerl ist jedenfalls weit verzweigt und weist neben zahlreichen Verästelungen auch „tote“ Nebenarme auf.

Erwähnen möchte ich auch noch Anna Strobl, die sich in ihrem 1890 erschienenen Kochbuch „Die praktische Wiener Küche“ damit brüstete, das Originalrezept einer Wirtin in Golling zu haben, „deren Specialität diese Speise ist“.<sup>7</sup> Es lautet ähnlich wie dasjenige von Rottenhöfer, kommt allerdings mit wesentlich weniger Butter aus. Der Teig wird auch nicht im Rohr, sondern beidseitig in der zugedeckten Pfanne gebacken; danach werden die Nocken wie üblich mit einem Löffel ausgestochen und rasch serviert. Und während Rottenhöfer ausdrücklich darauf hinweist, dass der Teig rasch vermischt werden muss und wie Biskuit aussehen soll, nennt sich das Rezept bei Strobl „Salzburger Nocken (Nockerln), abgetrieben“, und es heißt dort, dass die Zutaten „gut verrührt“ werden sollen. Da ist also Rottenhöfer näher dran am heutigen Rezept als Strobl einige Jahrzehnte danach.

Meine Recherchen haben sich nur bis Anfang des 20. Jahrhunderts erstreckt, denn darüber hinaus hatte ich keinen Zugang mehr zu digitalisierten Kochbüchern. Zusammenfassend kann ich sagen, dass die populären Fruchtschaum-Soufflés ab der frühen Neuzeit in meinen Augen die Urform der Salzburger Nockerl darstellen, allerdings nie als solche bezeichnet werden; irgendwann nach 1900 werden sie unmodern und verschwinden aus den Kochbüchern. Ich habe weiters herausgefunden, dass „Salzburger Nocken“ bzw. später dann auch „Nockerl“ erstmals Anfang des 19. Jahrhunderts in einer gekochten Brandteig-Variante auftauchen, zu der sich dann einige Jahrzehnte später eine gebackene Biskuitauflauf-Variante gesellt, bei der die Nocken zum Servieren mit einem großen Löffel aus der Form gestochen werden. Beide Linien werden oftmals kopiert und variiert und erfreuen sich anscheinend großer Beliebtheit. Die Brandteig-Variante läuft Anfang des 20. Jahrhunderts allmählich aus, die Rezeptur der Biskuit-Variante wird allmählich immer leichter, bis sich schließlich ein Rezept ganz ohne Butter durchsetzt. Aber noch in den 70er Jahren des 20. Jahrhunderts gibt es vereinzelt Rezepte mit Butter.

Wann genau diese Entwicklung abgeschlossen ist, und – wichtig! – wer erstmals die Idee hatte, mit der Teigkarte drei oder vier große Nocken in die Form zu setzen und auf diese Weise zu Tisch zu bringen, womöglich sogar mit dem originellen Hinweis auf die „Salzburger Hausberge“, ist meines Wissens noch nicht geklärt. Wer weiß, vielleicht erinnerte sich der- oder diejenige unter den Nockenbäcker:innen noch vage an das Erscheinungsbild der unmodern gewordenen Salsenschaumkoche und setzte deshalb die Salzburger Nockerl gebirgsartig in die Form?

Dass der Hinweis auf die Salzburger Hausberge der trotzige, aber vergebliche Versuch eines österreichischen Patrioten gewesen sein könnte, sich in der Zwischenkriegszeit auch kulinarisch vom erstarkenden deutschen National(sozial)ismus abzugrenzen und damit die schwächelnde

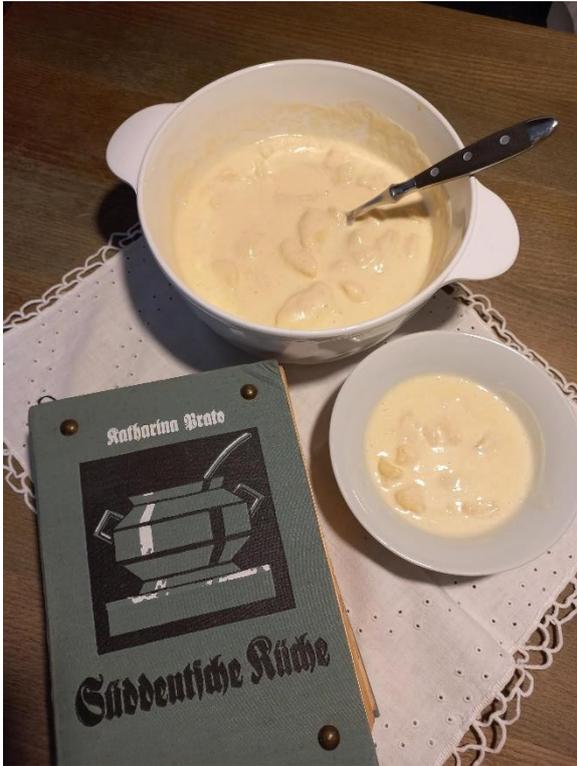
---

<sup>7</sup> Strobl, Anna: Die praktische Wiener Küche. Universal-Kochbuch für den besseren Bürgerstand. Neue, verbesserte und illustrierte Ausgabe. Josef Rubinstein's Verlag, Wien / Leipzig o.J. S. 289 f.

---

österreichische Identität zu stärken, ist eine Vermutung von mir, für die ich bislang noch nirgendwo eine Bestätigung fand. Aber ich halte diese Theorie für durchaus plausibel.

Ein Mitglied des Vereins Historische Esskultur Österreich besitzt ein riesiges Archiv an Kochbüchern quer durch die Jahrhunderte bis herauf in die Jetztzeit: da könnte man weiter recherchieren und fündig werden. Wer entdeckt das „missing link“ im Stammbaum der Salzburger Nockerl, also das allererste Rezept in der heutigen Form, und zwar idealerweise mit dem Hinweis auf die Salzburger Hausberge? Dieses interessante, aber zeitaufwändige Projekt, quasi der krönende Abschluss unserer Nockerl-Recherche, harret noch der Umsetzung – Freiwillige vor!



Brandteignockerl in Vanillesauce



Salsenschaumkoch, Masse mit Zacken



Salsenschaumkoch, Masse mit Kreuzschnitt



Salsenschaumkoch, fertig gebacken

Alle Photos: Andrea Sobieszek.