

# Von Dingen, wie den ersten Schritten beim Argentinischen Tango, der Dänischen Nordsee Insel Fanø und dem wiedergefundenen Dänischen Schoggi Kuchen.

Stefan Hiller  
28. Januar 2007

Erzählung 1. Auf ca. 55°24' Nord (Breitengrad) und 8°25' Ost (Längengrad) befindet sich Fanø. Das ist eine nette kleine Insel mit vielen gemütlichen Häuschen. Da gibt es einen riesigen langen Sandstrand, Dünen und einen Kiefernwald. Mehrmals am Tag pendelt eine Autofähre zwischen Esbjerg und Nordby. Der Ort Nordby liegt im Norden von Fanø. Neben Geschäften aller Art, existieren auch ein kleines Kino. Nicht zu vergessen ist der Bonbon-Laden. Zum Meer führen viele Badestege, die sich durch die Dünen an den Strand schlängeln. In Regentiefeln oder Barfuss werden Spuren im Sand hinterlassen. Mit ein wenig Glück, ist Bernstein zu finden. Der vielfältiger Spaziergang läßt Stunden vergehen.



Abbildung 1: Fanø (Okt. 2004)



Abbildung 2: Tango Lied "Volver" (C. Gardel, 1934)

Tango sind um die 120 Schläge je Minute, ein 4/4 Takt (oder 2/4 Takt) und ein melancholischer Rhythmus typisch. Während der Schritte hält der Oberkörper Ruhe.

Auch der argentinischer Tango läßt Zeit vergessen. Gleichlange Schritte, wie beim Spaziergang, werden zum Text und im Schlag, Takt und Rhythmus der Musik getanzt. Für die Stilrichtung

Einige Jahre zurückliegend war der Gang über den Flohmarkt in Nordby erster Kontakt zur Backleidenschaft. An einem Stand hinterließ ein Gebäck einen Geschmack, der nach mehr verlangte. Dann, ein gutes Jahr später, in Basel auf einer Hochzeit überraschte das Buffet mit der gleichen Leckerei. Zu guter letzt waren eine handvoll Wochen nötig bis ein Brief die Rezeptur überbrachte (Dez. 1996). Bei vielen Gelegenheiten hat sich folgende Backanleitung bewährt.

	Hauptteig	[3dmaß]	Oberfläche	[3dmaß]
[... [Rührteig]	3 Eier ✓	2/3 cup	100g Kokosflocken ✓	2 cup
	500g Zucker ✓	2 1/2 cup	100g Staubzucker ✓	1 cup
	250g Magarine ✓	1 1/2 cup	125g Magarine ✓	3/4 cup
	500g Mehl ✓	4 cup	7g Aufbrühkaffee ✓	5 tsp.
	1 Päckchen Backpulver ✓	5 tsp.	110ml Wasser ✓	1/2 cup
	330ml Wasser ✓	1 1/2 cup	?g Kakaopulver ✓	1/4 cup
	1 Päckchen Vanille-Zucker ✓	2 tsp.		
	?g Kakaopulver ✓	1/2 cup		

Tabelle 1: Zutaten für „Dänischen Schoggi Kuchen“

Für die saftige Art alle Zutaten des Hauptteiges auf ein Mal verrühren<sup>○○</sup>. Dazu die Magarine im geschmolzenen Zustand verwenden. Den gerührten Teig auf ein großes eingefettetes Blech verteilen und 25 Minuten bei 180 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen backen. Nun die Zutaten für die Oberfläche miteinander verrühren. Dazu die Magarine in geschmolzenen Zustand bringen und den Aufbrühkaffee in dem erhitzten Wasser anrühren. Nach der Entnahme des Kuchens aus dem Backofen, die gerührte Oberfläche auf den noch warmen Kuchen glatt verstreichen. Ende<sup>1</sup>. ©2006-2007 Stefan Hiller. Alle Angaben sind ohne Gewähr.

<sup>1</sup>Von Dingen der Lust und Leidenschaft ist auf [www.schokoding.de](http://www.schokoding.de) zu lesen.