



## Backbuch von Ulf Tietge & Lisa Rudiger: Schwarzwald Reloaded 3

★★★★

Schwarzwald Reloaded 3 – Kuchen, Torten und Plätzle fürs ganze Jahr, Ulf Tietge & Lisa Rudiger, Fotos: Dimitri Dell, team tietge Verlag (2021)

**Vier Sterne:**

Ein Kochbuch, das zufrieden macht.  
*Von Julia Eckl-Dorna*

Als Kind war die Schwarzwälder Kirschtorte für mich der Inbegriff des sahnigen Tortenhimmels. So bleibt der Schwarzwald gedanklich für mich mit Konditorkunst verbunden. Und ehrlich – wer kann dem Cover des Kochbuchs widerstehen? Ich konnte es nicht und habe mich in das Backerlebnis Reloaded 3 gestürzt.



Backbuchautoren Lisa Rudiger & Ulf Tietge

Die erste Frage, die mir in den Sinn kam, als ich das Buch in Händen hielt war: Warum „Reloaded 3“? Es ist der dritte Band einer Kochbuchreihe, die sich mit der Küche des Schwarzwalds auseinandersetzt. Während Band 1 und 2 sich der Neuinterpretation pikanter Klassiker widmeten, entdeckt Band 3 nun die süßen Spezialitäten der Region neu. Zusammengestellt und entwickelt wurde er vom Verleger Ulf Tietge gemeinsam mit der Konditorin Lisa Rudiger (Foto links).

Rudiger hat nach ihrer Lehre im Schwarzwald einige Jahre in Hotels in St. Moritz und Hinterzarten gearbeitet, bevor sie in Ihre Heimat zurückgekehrt ist. Dort betreibt sie nun in Neustadt ihre eigene Chocolaterie sowie ein Teegeschäft. Einmal im Monat tritt sie in der SWR-Sendung „Tee oder Kaffee“ auf und bereitet dort ihre Schokoladenkreationen zu.

---

#### ZUM WEITERLESEN:

[Webseite](#) von Lisa Rudiger

[Mehr Backbücher](#) bei Valentinas

---

Für Schwarzwald Reloaded 3 hat sie in alten Backbüchern gestöbert, sich von Land und Leuten inspirieren lassen und traditionelle Rezepte neu interpretiert. Letzteres ist, was das Buch meiner Meinung nach so besonders macht. Traditionell und doch trendig, diese Gratwanderung meistert sie sehr gut.

**„Frei nach Black Forest Gump: Das Leben ist wie eine Schachtel Pralinen. Man weiß nie, was man kriegt!“**

So schwungvoll beginnt das Kapitel, das sich den Kirschrezepten widmet. Warum ist die Kirschsaison nur so kurz und nicht im Jänner? Sowohl Kirschhügel, Black Forest Cupcakes als auch der Kirschplotzer sehen sehr verlockend aus, aber ich muss mich wohl noch ein paar Monate gedulden.



Backbuch von Ulf Tietge & Lisa Rudiger:  
Schwarzwald Reloaded 3

Das Kochbuch ist optisch sehr ansprechend gestaltet, die Rezepte sind übersichtlich und gut gegliedert. Die Bilder sind absolut verführerisch, am liebsten würde ich alle Süßigkeiten sofort ausprobieren. Die Foodstylisten haben also ganze Arbeit geleistet. Die Gliederung der Rezepte nach Jahreszeiten wird durch andere Kapitel wie Kirschrezepte, Beschwipstes, Weihnachtsbäckerei oder auch Herzhaftes aufgelockert. Es sind immer wieder Fotos der Konditorin, ihrer Familie und persönliche Anekdoten eingestreut. Rundum ein Buch, das Lust aufs Backen macht.

### **Von fruchtig bis schokoladig**

Aus der Fülle an fruchtigen Apfelrezepten starte ich mit dem gedeckten Apfelkuchen und bin verblüfft. Obwohl ich schon viele Rezepte zu dem Thema ausprobiert habe, führt dieses sofort unsere Hitliste an: Die Füllung mit Vanillepuddingpulver, geriebenem Apfel und Nüssen ist cremig und knackig zugleich. Das Topping aus Florentinermasse verleiht ihm zusätzlich noch so richtig Biss.

Auch die sehr schokoladigen Dominosteine zergehen auf der Zunge und meine Kinder werden jene, die es im Supermarkt zu kaufen gibt, jetzt garantiert nicht mehr essen. Nur ein Rezept trifft unseren Geschmack nicht ganz: Bei dem Nougatguglhupf mit Maronen hätte das Topping nicht noch mehr Nougat gebraucht, geschmacklich wäre hier weniger mehr gewesen.

„Im Alltag aber backen wir alle viel zu selten. Sonntags vielleicht? Wenn nichts dazwischenkommt? Oder nur, wenn Gäste kommen? Wie schade!“

---

So sehr man bei der aromatischen Ausgewogenheit und Kreativität der Rezepte ins Schwärmen kommt, gibt es doch ein kleines Manko: Der Fehlerteufel schlägt immer wieder zu. Bei der Focaccia können die 100 g Mehl im Hauptteig nicht stimmen, hier benötige ich noch 800 g Mehl, bis der Teig eine annähernd formbare Konsistenz hat. Auch der Cheesecake ist nach der angegebenen Backzeit noch so flüssig, dass ich ihn nochmals bei 160 °C für 20 Minuten ins Rohr schiebe, dann ist er aber perfekt. Die Rezepte brauchen also oft etwas Fingerspitzengefühl, aber wer bereit ist, hier etwas zu experimentieren, wird belohnt. Es sind die Kleinigkeiten, die die Rezepte speziell machen: Zitronenschalen geben dem Cheesecake die genau richtige säuerliche Note, Heidelbeeren machen den Bienenstich zu einem fruchtigen Erlebnis. Diese Erfahrungen laden dazu ein, selbst kreativ zu werden!

**Schwarzwald Reloaded 3 ist ein Backbuch für alle Jahreszeiten, das traditionelle Rezepte neu interpretiert. Optisch ansprechend und geschmacklich überzeugend gibt es noch viele Rezepte – von Himbeer-Roulade bis Erdbeerlasagne –, die darauf warten, ausprobiert zu werden.**

---



Julia Eckl-Dorna

Seit 2017 rezensiert Julia Eckl-Dorna für Valentinas Kochbücher. Die Liebe der Wienerin zum guten Essen und Kochen wurde durch ihre Großmutter geweckt, der Blick über den Tellerrand durch Fernreisen.

---