



**Kathrin  
Karban-Völkl**

ist freischaffende  
Texterin, Buchautorin  
und Vortragsrednerin.  
Mit ihrem Mann und  
ihren vier Kindern lebt  
sie in der Oberpfalz

UNSERE KOLUMNISTIN MACHT SICH GEDANKEN ÜBER ...

# Waffeln hin, Waffeln her

Das süße Gebäck schmeckt immer. Spannend,  
was einem dabei alles im Kopf herumschwirrt.  
Doch besser einen an der Waffel haben, als gar  
nichts gebacken bekommen

**A**lle lieben Waffeln. Außer, der süß-leckere Teig bleibt am Waffeleisen kleben und sorgt für Wutausbrüche der besonders klebrigen Art. Etwas, das meiner Schwester schon viel zu oft passiert ist. Ihr Waffeleisen schmachtet deshalb in den Tiefen des hintersten Küchenschrankes in Langzeitarbeitslosigkeit vor sich hin. Was für ein Jammer! Ganz anders bei mir. Ich liebe Waffeln! Bevor ich lange über Kuchen nachdenke, krame ich das Waffeleisen hervor und verzaubere meine Mannschaft mit himmlischem Duft.

## *Auf zum Tag der Waffeln*

Wer weiß, ob ich meine Schwester und auch alle anderen, denen der Waffelspaß vergangen ist, davon überzeugen kann, ihrem Waffeleisen eine zweite Chance zu geben, um am 25. März, dem internationalen Waffeltag, mit von der Partie zu sein. Ja, diesen Tag gibt es wirklich. Wenn alles stimmt, dann verdanken wir diesen leckeren „Feiertag“ unseren nördlichen Mitmenschen. Jedes Jahr holen die Schweden an diesem

Tag ihr Waffeleisen aus dem Schrank und feiern „Wäffeldagen“, was so viel heißt wie Waffeltag. Der Legende nach ist dieser Tag schon 300 Jahre alt. Während ich vor meinem Waffeleisen (schon lange Küchengeräteliebling Nummer eins) stehe und darauf warte, dass die nächste Waffel knuspert, überlege ich, wie denn vor der Erfindung dieses Gerätes das mit dem Backen funktioniert hat. Mal sehen, ob ich hier noch etwas dazulernen kann. Auf meine Lebenszeit bezogen hat auf jeden Fall fast keine andere Beziehung so lange gehalten wie die zwischen mir und meinem Waffeleisen. Absolut treu, von Waffel zu Waffel mehr dampfend und von Einsatz zu Einsatz immer klebriger hat diese kleine, aber feine Maschine zu mir gestanden. Sowohl in Tagen mit dickflüssigem Teig als auch an Tagen, da der Teig fast schon überflüssig war.

## *Meine Waffeln und ich*

Wie es zu meiner Waffelliebe kam? Tatsächlich gab es ein prägendes Erlebnis in puncto Waffelliebe. Es war ein Abend im Dezember.

*Eine  
Beziehung  
der besonders  
leckeren Art*

Eingehüllt in dicke Winterklamotten (die nach diesem Abend für immer und ewig nach Waffeln riechen sollten), mit Handschuhen (die von Waffel zu Waffel immer teigiger wurden) und vor allem mit einem seligen Lächeln im Gesicht (rote Winter Nase miteingeschlossen) stand ich auf einem kleinen, aber feinen Adventsmarkt und buk Waffeln. Zimtig-süße und herzhaft-käsige. Neben mir eine ebenso waffelbegeisterte Freundin, vor uns vier Waffeleisen. Was für ein Erlebnis! Warum mir der Abend so sehr in Erinnerung geblieben ist? Nein, es waren nicht die Waffeln (obwohl diese wirklich seeeehr lecker waren). Es war die Tatsache, dass ich einfach nur dastand und Teig einfüllte. Platsch-Zisch-Platsch-Zisch-Platsch. Immer und immer wieder. Kein Hin-und-her-Gerenne. Kein „Ach-noch-

schnell“. Kein „Ich-könnte-noch“. Nein, einfach nur Waffeln backen. Was für eine tolle, eindimensionale Tätigkeit. Noch dazu so geschmackvoll und anziehend für die freundlichen Besucherströme. Ja, damals umgeben von einer Duftwolke habe ich etwas gelernt: Waffeln backen heißt stehen bleiben. Stehen bleiben und warten, bis die nächste Waffel bereit ist, sich ins Waffelleben zu stürzen. Wer da nebenbei noch tausend andere Haushaltsbaustellen bedient, wird sich bald über verbrannte Waffeln schwarzzärgern.

### Hallo Waffeltante

Manches Mal habe ich mich gefragt, ob ich als Waffeltante vorbelastet bin, um ab und an einen an der Waffel zu haben. Nun, ▶

Was Frau  
beim Backen  
alles lernen  
kann

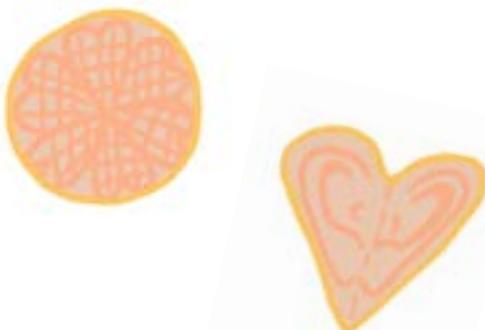


*Besser  
einen an  
der Waffel  
haben, als  
gar nichts  
gebacken  
bekommen*

würde man so manchen Nachbarn befragen, die Antwort wäre „ja“. Denn ja, da gibt es schon Momente, da ich als jemand gesehen werden kann, der einen an der Waffel hat. Aber wer hat das nicht? Genau bezeichnet die Redensart ja Menschen, die undeutlich und schnell reden und dabei Wörter durcheinanderwerfen, schwätzen oder eben schwafeln. Schnell reden? Volltreffer. Ohne meinen Mann zu befragen, weiß ich, dass ich genau das kann. Doch schließlich heißt es: Wer in einer Großfamilie aufgewachsen ist, redet entweder ganz wenig, weil er eh nicht zu Wort kommt. Oder aber er spricht äußerst schnell, um in die kurze Redezeit am viel bevölkerten Familientisch möglichst viel Gesagtes unterzubringen. Zweiter Volltreffer, und ich stehe dazu, ohne viel herumzuschwafeln.

### ***Erst denken, dann ...***

Vielleicht kann es nicht schaden, sich selbst immer wieder die Waffelfrage zu stellen: Wann und wie oft schwafele ich vor mich hin, ohne darüber nachzudenken, was da eigentlich meinen Mund (übrigens im „Deutschen Wörterbuch“ der Brüder Grimm als „Waffel“ bezeichnet) verlässt? Ja, da gäbe es schon manches, was ich im Nachhinein gerne streichen möchte. Doch was raus ist, ist raus. Ob durch den Mund, per E-Mail oder via WhatsApp & Co. Wie



heißt es so schön? Erst denken, dann reden. Manchmal müsste es heißen: erst denken, dann senden. Oder erst denken, dann posten. Mittlerweile übe ich mich in der Königsdisziplin: erst denken, dann gar nichts sagen. Gar nichts sagen und dafür etwas ganz anderes tun: zuhören. Zuhören, was mein liebes Gegenüber Wichtiges zu erzählen hat. Wie das geht? Ein Blick in den Spiegel hilft. Denn da sehe ich nicht nur mein vertrautes Gesicht mit den schön-faltigen Herausforderungen, sondern vor allem einen Mund und zwei Ohren. Ja und? Schon in der ersten Klasse haben wir gelernt, dass zwei das Doppelte von eins ist. Auf unseren schönen Kopf übertragen bedeutet das: doppelt so viel zuhören wie reden. Ob das eine Möglichkeit ist, das eigene Leben gebacken zu bekommen, ohne anderen auf den Keks zu gehen? Gut möglich.

### ***Eine herzliche Botschaft***

Während ich diesen Gedanken nachhänge, backe ich weiterhin fleißig Waffeln vor mich hin und stelle fest, dass diese süßen Teilchen nicht nur eine ganz und gar herzliche Form haben. Nein, teilt man die Waffel, dann kommen dabei zwei ohrenförmige Hälften heraus. Alles klar, Waffelbotschaft angekommen. Ich bin dann mal still und lausche dem beruhigenden Platsch-Zisch-Platsch-Zisch und all dem, was meine kleine große Welt mir erzählen mag. ■



## Herzwaffeln

— Rezept für 6–8 Stück —

### Zutaten für die Waffeln:

- 200 g Margarine
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 EL Rum (oder Apfelsaft)
- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver

### Außerdem:

- 1 Waffeleisen
- etwas Fett fürs Waffeleisen
- Puderzucker

Die Margarine schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben, dann Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Den Rum unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zur Masse sieben. Einen glatten Teig rühren. Das Waffeleisen einfetten und aus dem Teig 6–8 Waffeln backen. Auf ein Auskühlgitter legen. Mit Puderzucker bestäuben.

35 min

Pro Stück ca.: E: 7 g; F: 33 g;  
KH: 47 g; 539 kcal (2249 kJ); 4 BE

