



Eine Bäckerfrau hinterließ vor fast 200 Jahren in der Eifel ein Rezept für eine besondere Biscuitspeise. Sie löste einen Konditorenstreit aus und verhalf dem Städtchen Monschau zu einer Spezialität: **dem Dütchen.**

Das Erbe des Zuckerlieschens

Bäcker Jürgen Thieman schabt den Teigfladen vom Blech, wirft ihn in seine Handfläche und dreht ihn zwischen Daumen und Zeigefinger, sodass der Fladen sich einrollt. Zack, schon ist der nächste Fladen dran. Alles muss schnell gehen. Das Gebäck kommt aus dem 250 Grad heißen Ofen, und es ist fettig. Wer zu langsam dreht, dem verbrennt das Fett die Finger. Das wäre die kleinere von zwei möglichen Katastrophen.

Thiemann stellt „Monschauer Dütchen“ her: Ein Biscuitgebäck, zu Tüten gedreht. Das fertige Dütchen ähnelt einer Mini-Eiswaffel. Gefüllt wird es traditionell mit Sahne und Obst. Beheimatet ist die Spezialität in Monschau, einer dorfgroßen Stadt in der Eifel. Die sieht aus, als wäre sie seit Jahrhunderten unberührt geblieben von Krieg und Modernität: enge Gassen, Kopfsteinpflaster, Fachwerk.

Die größere der beiden möglichen Katastrophen tritt ein: „Die beginnen, anzuziehen“, sagt Thiemann, der Bäcker mit dem markanten roten Schnurrbart. Er nimmt das Blech, auf dem noch zehn handtellergroße Teigfladen ruhen, und schiebt es zurück in den heißen Ofen. Anziehen bedeutet, dass der Teig auskühlt und fest wird, also nicht mehr drehbar ist. Wer zu langsam arbeitet, der riskiert, dass ein ganzes Blech voller Teigfladen in die Mülltonne statt in die Blechdose wandert.

Jürgen Thiemann und seiner Frau gehört das Rur-Café in Monschau. Mindestens 360 Jahre alt ist das Backhaus, schräg gegen-





Beim Dütchen liegen Liebe und Ärger nah beieinander, weiß Bäcker Jürgen Thiemann. Die Back-Kunst lernte er seiner Frau zuliebe. Doch an dem süßen Bisquit-Gebäck verbrennt er sich bis heute die Pfoten.

über liegt der Marktplatz. Es ist die Ursprungsstätte der Dütchen, oder vielmehr: die wahrscheinlichste Ursprungsstätte. Denn die hiesigen Bäcker und Konditoren streiten, wer nun zuallererst die Dütchen gebacken hat. Im Haus von Thiemann, einem Mann mit kleiner Brille und kurz gefingerten Händen, denen man das Tagwerk ansieht, hängt jedenfalls als bedeutendes Beweisstück ein Foto des Originalrezeptes von 1853. Es ist ein Erbstück, sozusagen. Die Stadt, ihre Geschichte und dieses Gebäck hängen miteinander zusammen. Die süßen Dütchen waren einst ein kostbares Gebäck. „Mehl, Eier, Speck, das hatten die umliegenden Bauern reichlich“, sagt Jürgen Thiemann, „Aber Zucker, das gab es nicht in der Region, das war ein echter Luxus.“

Montagsmorgen, Beginn des Backtags. Seit anderthalb Stunden brollert der Ofen der Backstube. Es dauert, bis 250 Grad erreicht sind. Thiemann ordnet seine Zutaten: Eier, Mehl, Zucker. Das scheint nicht viel zu sein, aber diese Zutaten müssen mit Präzision verarbeitet werden. Flüssiges Fett knistert in einem Emaille-

topf. Damit werden die Bleche eingefettet. Das Mehl „kommt hier aus der Region, das ist mir wichtig“, sagt er. Zucker und Eier werden in einer mannshohen Rührmaschine verarbeitet. „Muss man warm aufschlagen“, sagt er, „das ist ja ein Bisquitteig mit sehr hohem Ei- und Zuckergehalt.“

Blutwarmer Teig und Arme am Giebel

Nach einigen Minuten taucht er den Finger vorsichtig in die Masse, dort, wo der Schneebesen keine Kreise schlägt. „Die Mischung muss blutwarm sein“, sagt er. „Blutwarm“ klingt nach derselben Selbstverständlichkeit, mit der in alten Handwerksberufen Tier und Pflanze verarbeitet wurden.

Namensgeber des Cafés, das seit 1918 existiert, ist die Rur. Das Flüsschen, ein paar Meter breit, meist knietief, fließt in einem Bett aus schwarzem Stein durch die Altstadt. „Wir hatten immer betuchten Besuch“, sagt Thiemann lachend,

„das hat mit unserem weichen Wasser zu tun.“ In Monschau gab es früher viele Tuchhersteller; die waren auf weiches Wasser zum Färben angewiesen. Fast jedes Haus hatte Stoffballen im Dachstuhl gelagert. Daher ragt noch heute an vielen Häusern, auch am Rur-Café, der Arm eines Flaschenzugs unterm Giebel hervor. Damit wurden die Ballen, aber auch Torf zum Heizen, in die Dachstühle gehievt. Monschau war reich. Im 18. und 19. Jahrhundert lieferten die Firmen ihre Stoffe in die ganze Welt.

Die Dütchen sind ein letztes Zeugnis davon. Sie wurden als Präsent verschickt, als sich Monschau langsam von der Tuchfabrikanten- zur Tourismusstadt entwickelte. Die Monschauer Bäcker belieferten sogar den Wiener Hof und rühmten sich mit Prämierungen, etwa zur „Internationalen Conditorei-Ausstellung“ in Mainz 1896.

Auf einem Konditorentisch aus den 60er-Jahren, ein Schmuckstück im schlichten Design dieser Zeit, legt sich Jürgen Thiemann ein gefettetes Blech bereit, dazu die Teigschüssel. Dann zeigt er seine routi-

ne, die in drei Jahrzehnten Gebäckzubereitung entstand. Wie eine Maschine bewegt er den Arm, taucht einen Löffel in den Teig und klopft den Inhalt auf das Blech. Klack-klack-klack macht es, wenn der Löffel aufschlägt. In schnellem Rhythmus füllt er das Blech. Der Teig sieht cremig aus, die Konsistenz erinnert an gerührten Joghurt.

Vom Strippen-Zieher zum Dütchen-Dreher

Gelernt hat er das Handwerk der Liebe wegen. Seine Schwiegereltern führten das Rur-Café, und er schulte vom Elektriker zum Bäcker um. „Das Dütchen-Backen habe ich vom alten Bäckermeister meiner Schwiegereltern gelernt“, sagt er und schiebt seine kleine Brille höher, „aber geärgert haben sie mich von Anfang an.“

Denn wenn die Dütchen aus dem Ofen kommen, fühlt sich ihre glutheiße Oberfläche rau wie ein Schwamm an. Das Raue kommt von den vielen untergehobenen Luftbläschen. „Man verbrennt sich die Pfoten. Und egal, wie kurz die Nägel sind, das Zeug kriecht darunter“, sagt Jürgen Thiemann. Gegen die Schwärze von Blech und Fett hilft nur die Wurzelbürste.

Der Streit um das Originalrezept fand seinen Höhepunkt um 1930 herum. Drei Monschauer Bäcker behaupteten, das erste Originalrezept zu besitzen. Wahrscheinlich hatte jeder von ihnen die gleiche Quelle: Alle Bäckermeister wussten vom „Zuckerlieschen“, wie man die Dütchen herstellt. Elisabeth Hubertine Dresden, genannt Zuckerlieschen, war zuerst Dienstmädchen, dann Bäckersgattin, lebte im 19. Jahrhundert tatsächlich in Monschau und ist wohl die erste Dütchenbäckerin. Ein Vorgänger von Jürgen Thiemann, der Geselle Carl Breuer,



Das Dütchen-Rezept ist ein altes Erbstück, das gelöcherte Auskühl-Brett ebenso.

schrieb das Rezept in sein Lehrbuch. Dieses Dokument hängt noch heute im Rur-Café.

Das Handwerk wird auch heute weitergegeben. Beim Drehen der Dütchen hilft Thiemanns Sohn Thomas, 26, mit. Sind die Tüten gebacken und gedreht, werden sie zum Auskühlen in ein Holzbrett mit Vertiefungen gestellt, auch das ein Erbstück. Inzwischen füllt ein herrlicher Gebäckduft die Backstube.

Nach der Akkordarbeit bleibt Zeit fürs Kosten. Ein Dütchen schmeckt sanft und süß, ist in sich fest, gibt aber weich unter den Zähnen nach. Jürgen Thiemann reicht statt Obst und Sahne gern selbst gemachtes Mangoeis mit kandiertem Ingwer und Schokoladeneis mit Chili dazu.

Und wenn ein Dütchen auf dem Teller liegt, fragt sich der Gast: Wie isst man das bloß? Kuchengabeln zerstören die Waffelhülle, Reinbeißen lässt die Füllung weichen. „Es gibt Versuche, Dütchen vornehm zu essen“, sagt Jürgen Thiemann,

„aber es bleibt beim Versuch.“ Der Mann lacht, der Schnauzbart hebt sich. Typisch Eifel: So viel Mühe sich die Einwohner geben, fein zu sein – im Endeffekt lassen sie es bleiben, beißen herzhaft zu und freuen sich an der Ursprünglichkeit der guten Zutaten. Herrlich.

Jeannette Aretz

