

VERBINDENDE LEIDENSCHAFTEN MIT NACHHALTIGER WERTEVERMITTLUNG

Antje Burri, Text, Bilder zVg Lukas Imseng aus Saas-Fee ist ein Verbandskamerad, bei dem Beruf und Hobby grossgeschrieben sind. Zurzeit ist er als einziger Fähnler des gesamten Saastals mit viel Freude an vielen Anlässen ein treues Aktivmitglied und bereichert an unzähligen Gegebenheiten, mit seiner rot-weissen Walliserfahne die Anlässe oder ist in der Trachtentanzgruppe mit von der Partie. Und er ist ein Weltenbummler, der von überall auf der Welt Rezeptideen nach Hause bringt. So hatte auch seine Fähnlerkarriere einst seinen Anfang in einem sechswöchigen Intensiv-Crash-Kurs bei Hans-Rüedi Zbinden genommen. Denn nur als Fähnler konnte er vor gut 30 Jahren eine Anfrage einer Gruppe – zu einer Kulturveranstaltung in China – wahrnehmen, für welche es einer Arbeitsbewilligung bedingte und man sein Können ausweisen musste.

Auf den vielseitigen Bäcker wurden aber auch die Leute des Globi-Verlags aufmerksam. Denn eine grosse Leidenschaft des Hoteliers und Bäckers ist das Backen. Zu seinem Betrieb gehören denn auch eine Bäckerei, ein Tea-Room und ein Bäckereimuseum. Seit über 20 Jahren öffnet Imseng einmal wöchentlich die Türen seiner Backstube für Kinder ab sechs Jahren. Unter fachkundiger Anleitung des Bäckermeisters kann dann nach Herzenslust gebacken werden. Das Beste daran ist, dass es im Anschluss nicht nur ein Globi-Zertifikat gibt, sondern dass die süssen Backwaren auch noch vernascht werden dürfen!

Zusammen mit dem Globi-Verlag entwickelte Lukas inzwischen das dritte Kinderbackbuch. Bereits sind «Backen mit Globi» und «Globis grosses Frühstücksbuch» erschienen. «Ein friedlicher Zmorgen vertreibt Kummer und Sorgen», so sein Motto. Jetzt legt er nach. «Globis Winterbackbuch» umfasst – wie der Untertitel sagt – 70 Gerichte vom Marronikuss bis zur Fastenwähe, die zur Weihnachtszeit und zur Wintersaison passen. Jedes Rezept passt immer ganz genau auf eine Doppelseite und ist einfach zu verstehen und nachzumachen. Viele Rezepte lassen einem beim Lesen das Wasser im Mund zusammenlaufen, andere machen «gwundrig», was dahinterstecken mag: Engelsaugen zum Beispiel, Glücksschweinchen, weisser Lebkuchen oder auch Schneeflocken. Zwischen den Rezepten gibt es immer wieder Erklärungen zu Zutaten, etwa dazu, woher Gewürze wie Anis, Kardamom, Vanille oder Zimt stammen und wofür sie gut sind. Es ist nicht von ungefähr, dass sich die Rezepte unseres Kameraden und Weltenbummlers Lukas auch in den Globi-Kochbüchern wiederfinden. So gibt es Rezepte für Spekulatius aus Belgien, Vanillekipferl aus Österreich, Dreikönigstörtchen aus Holland oder Schoko-Cracker aus den USA.

Imseng steuert die «gluschtigen» Rezepte bei, die im Buch mit witzigen Zeichnungen präsentiert werden. Dazu hat er sich mit dem Grafiker des Globi-Verlags an den Tisch gesetzt, der ja kein Bäcker ist. Und erst nachdem er alles verstanden hatte, hat er die Globi-Geschichten dazu gezeichnet.



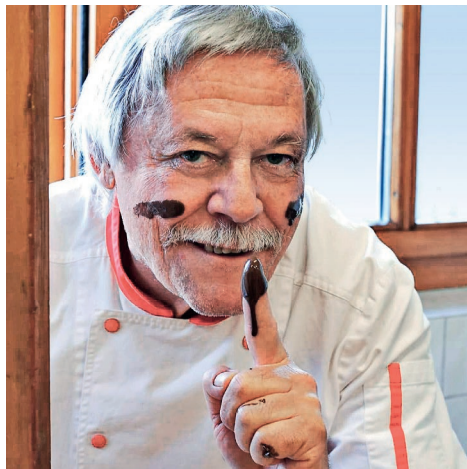
Rot und weiss – des Bäckers Lukas Imsengs Kleidung.

Doch Lukas hat auch viel Bedenkenswertes zum heutigen Konsumverhalten in sein Globi-Buch hineinverpackt. «Wir haben keinen Bezug mehr zu den Lebensmitteln», spricht der erfahrende Bäckermeister. Auch aktuelle Themen wie Nachhaltigkeit sind ihm wichtig. «Man sollte nicht täglich so viel Nahrung wegwerfen und so wenig wie möglich einkaufen», rät Lukas seinen kleinen und grossen Lesern.

Lukas Imseng und Globi: «Globis Winterbackbuch – 70 Rezepte vom Marronikuss bis zur Fastenwähe», 2019, Orell-Füssli-Verlag, Zürich; Copyright Bilder: Globi-Verlag, Zürich.



Mit seinem zweiten Buch gewann Lukas Imseng Bronze beim Kochbuchpreis Prix Prato.



Der Fähnler Lukas Imseng nach einem seiner wöchentlichen Kinderbacknachmittage.



Unser Kamerad Lukas Imseng und Globi präsentieren raffinierte und originelle Rezepte.



Rot und weiss – unseres Kameraden und Fahnenschwingers Lukas Imsengs Walliserfahne.