

Waiblingen Bittenfelderin beim perfekten Dinner

[ZVW/Andreas Kölbl](#), 29.02.2020 - 00:00 Uhr



Bettina Schramm in der Backstube der Bäckerei John in Hohenacker. Foto: ZVW/Gabriel Habermann

Waiblingen.

Kommende Woche tritt die Bittenfelderin Bettina Schramm bei der Kochshow „Das perfekte Dinner“ des Senders Vox auf und serviert ein Thanksgiving-Menü mit Truthahn. Ohne jetzt schon zu viel zu verraten: Dort wird sie ihren Gästen von einer neuen Geschäftsidee erzählen, mit der sie dieser Tage loslegt und die mit ihrer Herkunft zu tun hat. Denn trotz ihres deutschen Namens ist die 55-Jährige Amerikanerin. Seit rund 30 Jahren lebt sie in Deutschland und eine Sache ist ihr immer wieder aufgefallen: „Die Deutschen lieben Cookies.“ Ab sofort will sie die platten Kekse unter die Leute bringen. Nicht nach 08/15-Rezept, sondern nach original amerikanischer Art und mit Zutaten, die in Deutschland nicht oder schwer zu bekommen sind.

Dass die in Kansas City geborene und aufgewachsene Tochter deutscher USA-Auswanderer ein Start-up mit Feinbackwaren gründet, verwundert angesichts ihrer bisherigen Berufslaufbahn. In Marketing und Vertrieb namhafter IT-Firmen machte sie Karriere, stieg ins internationale Management auf. Zum Studium war sie 1990 nach München gekommen, ihr Weg führte steil nach oben, doch durch eine lange, schwere Krankheit ihres inzwischen verstorbenen Mannes änderte sich alles. Während einer langen Auszeit, in der sie sich um ihn kümmerte, entdeckte sie nebenbei neue Seiten an sich. Sie vertiefte ihren christlichen Glauben – und ihre Liebe zum Kochen und Backen.

Eins der Geheimnisse ist der Rohrzucker

Über Jahre experimentierte sie in der Küche, probierte verschiedene Zutaten, verfeinerte Rezepte und Techniken. Echt amerikanische Cookies, das ist ihre geschmackliche Überzeugung und das bestätigen ihr deutsche Freunde, unterscheiden sich von den Nachahmer-Produkten, die hierzulande verbreitet sind.

Eine entscheidende Rolle spielt der braune (Rohr-) Zucker mit hohem Melasseanteil, der für den karamelligen Geschmack sorgt. In den Vereinigten Staaten sei diese Variante, die von Konsistenz und Farbe her an feuchten Buddelsand erinnert, üblich. Weiterer Unterschied: hochwertiger, auf Alkoholbasis erzeugter Vanille-Extrakt, den sie aus Großbritannien importiert und der alles andere als billig ist. 20 Kilo Vanille kosteten etwa so viel wie die kleine Verpackungsmaschine, mit der Bettina Schramm die Cookies für den Versand vorbereiten will. Doch nicht in den Zutaten allein liegt das Geheimnis. „Ich habe noch ein paar Tricks bei der Zubereitung, die ich natürlich nicht verrate.“

In der Backstube von Andreas John in Hohenacker hat Bettina Schramm bei entsprechender Nachfrage die Möglichkeit, sogar größere Mengen zu produzieren. Ein Bekannter gab ihr den Tipp, worauf sie einfach hinging und fragte. Fünf Minuten später war alles geklärt. „Gott hat’s gefügt“, ist sie überzeugt. Dort in der Bäckerei stehen die Kekse auch zum Verkauf. Mehrere andere Bäckereien seien ebenfalls interessiert. Im Angebot gibt’s fünf Sorten von „Salted Caramel Dark Chocolate Chip“ bis „Oatmeal Toffee Raisin“ mit Haferflocken und Rosinen. Denkbare Abnehmer seien auch Friseursalons, Hotels, Restaurants, Kantinen oder Firmen, die ihren Kunden und Geschäftspartnern kleine Geschenke machen wollen. Wenn der Plan aufgeht, möchte sie ihre mit eigenem Logo versehene Marke „Mrs Goodies“ zudem in die Supermärkte bringen. Das allerdings ist noch Zukunftsmusik, und vorläufig sagt die Gründerin ganz ehrlich: „Ich weiß nicht, wie groß die Nachfrage sein wird.“ Aber schon jetzt sucht sie Leute, die auf 450-Euro-Basis mithelfen.

Unterstützung aus der Nachbarschaft

Nun also soll’s losgehen mit Auftritten in den sozialen Medien und – ohne Cookies – beim perfekten Dinner. Bewirtet hat sie ihre Gäste in ihrer Wohnung in Bittenfeld. Nachbarin Cornelia Schiede unterstützte sie: „Offiziell war sie die Küchenhilfe, in Wahrheit hat sie mir das Leben gerettet“, sagt die Gastgeberin, die den Abend als „chaotisch, aber lustig“ erlebt hat. Am Freitag, 6. März, wird die Folge um 19 Uhr ausgestrahlt.

Mit ihrem Mann lebte Bettina Schramm in Freiberg am Neckar, nach seinem Tod suchte sie sich eine neue Wohnung. Von ihr und von der Ortschaft Bittenfeld war sie sofort begeistert. Die ländliche Umgebung, die Nähe zur Stadt, die herzlichen Leute. Das alles und ihr Back-Projekt hilft ihr, mit dem Schicksalsschlag umzugehen. „Ich liebe Bittenfeld“, sagt die Amerikanerin.

<https://www.zvw.de/inhalt.waiblingen-bittenfelderin-beim-perfekten-dinner.cc9a0782-0f6e-40cd-9f0a-43a61f0060f7.html>