



**Kneten, modellieren, dekorieren.**  
Eine Torte mit Marzipan schön zu verzieren, wie die siebenjährige Lille das tut, ist gar nicht so einfach.  
Fotos Nicole Pont



## Backen mit mehr als sieben Sachen

LAURA SCHUPPLI

«Backe, backe Kuchen, der Bäcker hat gerufen. Wer will schönen Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen ...» Das Kinderlied stimmt nicht ganz, denn für einen richtig schönen Kuchen braucht es noch viel mehr – zum Beispiel für eine tolle Verzierung. Am meisten Freude macht die Torte, wenn man sie selber schmückt. Doch das ist manchmal gar nicht so einfach, wie es aussieht. Aus diesem Grund organisiert Wencke Schmid seit Kurzem Kurse für Kinder, bei denen man lernt, Torten selber zu verzieren. «Auf die Idee, einen solchen Kurs ins Leben zu rufen, hat mich der Familienpass gebracht. Mittlerweile arbeite ich auch mit Color Key und der International School zusammen», sagt die gelernte Konditorin. In ihrer Backstube «Dolce Farniente» an der Oetlingerstrasse 63 wird geknetet, modelliert und dekoriert. Lille, die Tochter von Wencke Schmid, hat auch schon

Lieblingstorte: «Ich bekam einmal einen Geburtstagskuchen mit einem Reh und einem Eichhörnchen aus Mamas Marzipan drauf; der hat mir sehr gefallen.» Obwohl Lille nicht immer bei den Kursen ihrer Mutter dabei ist, weiss sie doch schon recht gut mit der Zuckermasse umzugehen und hat, ganz nach der Mutter kommend, auch schon einige süsse Kunstwerke wie Rosenblätter oder Engelchen hergestellt. «Am liebsten mag ich Zitronenkuchen und Mamas Masse «Ticino».» Ob Lille allerdings einmal in die Fussstapfen der Mutter treten wird, ist noch unklar: «Ich weiss noch nicht, was ich später werden will», meint Lille. Dafür hat sie aber auch noch genügend Zeit, denn Lille ist erst sieben Jahre alt und besucht die erste Klasse. Wenn sie nicht gerade in der Schule oder in Mamas Konditoreistube ist, betätigt sie sich auch kreativ: «Mein grösstes Hobby ist Malen.»

Da die Kurse nicht nur bei der Tochter gut ankommen, kann man Wencke Schmid mittlerweile auch privat buchen. Besonders geeignet dafür sind Kindergeburtstage. Die Kinder sollten mindestens fünf Jahre alt sein. Die Kosten betragen für sechs Kinder und Begleitperson 300 Franken. Eine wichtige Frage bleibt offen: Was macht man, wenn das eigene Kunstwerk fertig dekoriert ist? Zum Essen ist es ja irgendwie viel zu schade ...

**> Dolce Farniente:** Der nächste Kurs an der Oetlingerstrasse findet am 30. Januar statt. Themen: «Eisblumen und Schneekäfer», «Schneeköniginnen und Eisfische». Neben Kinderkursen gibt es auch Erwachsenenurse. Anmeldung unter: 061 631 09 78. Weitere Informationen unter: [www.dolce-farniente.ch](http://www.dolce-farniente.ch)

der  
rätsel  
krimi



## Der Typ auf dem Display

«Meine alte Schwester sucht immer noch einen neuen Freund!», verkündete Jennifer, weil der alte Freund wahrscheinlich immer noch nicht zurückgekommen und ein neuer immer noch nicht zu sehen war. Ich dachte: Also konnten Mike und Holger mit ihrer Auto-Nachricht nicht so toll gewesen sein (baz vom letzten Samstag). «Aber ich habe hier ein Foto!» Das Foto war kein normales Foto, es war das abfotografierte Display eines Camcorders, auf dem ein Typ mit dunklen Haaren grinste und der eingblendete Zeitzähler auf null Stunden, dreizehn Minuten und dreiunddreissig Sekunden stand. «Das Foto habe ich in ihrem Tagebuch gefunden!» Wir sagten «Ah!» und «Aha!» und hatten trotzdem keine Ahnung. Bis Jennifer einfiel, dass ihre Schwester den Zähler der Digi-Cam auf null gesetzt und dann der Reihe nach diese Typen Tino, Enrico, Robby, Steve und Luca gefilmt hatte, jeden für genau vier Minuten ...

**Wisst ihr, wer der Kerl auf dem Foto war, der plötzlich auch noch vor uns stand?**

Steve heisst der Typ.

## Rätsel Vexierbild

Wo haben sich die drei Freunde versteckt?



## Kinder fragen – Martin Hicklin antwortet Woher kommen die vielen Würmer im Kompost?

Wer immer kann, sollte in seinem Garten einen Kompost anlegen. Denn dort wird der grüne Abfall aus Salatblättern, Kartoffelschalen oder faulen Äpfeln statt verbrannt, wieder zu neuer schöner Erde oder «Humus» verarbeitet. Dafür sorgt eine grosse Schar von kleinsten und grösseren Lebewesen. Jedes leistet seine Arbeit. Das klappt ganz gut. Die faulenden Grünabfälle sind für diese Lebewesen leckere Nahrung. Von winzigen Bakterien, Schimmelpilzen über Gliedertiere wie Fliegen- und Käferlarven, Asseln und Milben, alle finden da ihr Fressen. Der Grünabfall wird zersetzt und verdaut ausgeschieden. So werden viele Nährstoffe für Pflanzen wieder verfügbar. Ein auffälliger Gast im Komposthaufen ist der Kompost- oder Mistwurm. Der Biologe Eric Wyss vom Forschungsinstitut für Biologischen Landbau in Frick weiss viel über ihn. In Frick studiert man nämlich ganz genau, was im Boden und Kompost geschieht. Der rötliche Wurm hat ein rotgelbes Hinterteil und braucht Feuchtigkeit. Man hat ihm auch einen lateinischen



Namen gegeben. Er heisst Eisenia foetida, was die «stinkende Eisenia» heisst. Tatsächlich riecht der Wurm nicht gut. Ob er so Feinde von sich fernhält, weiss man nicht so genau. Jedenfalls liebt er die Wärme im Kompost und hält da einiges aus. Je mehr Nahrung er in der Wärme findet, desto lieber vermehrt er sich. Bis zu 1000 Junge kann er in einem Jahr haben. Darum findet man im Kompost sehr schnell sehr viele von den «Stinkern». Haben sie alles aufgegessen und zu Humus verarbeitet, dann verschwinden sie wieder an andere Orte, wo mehr geboten wird. Daran, so sagt Eric Wyss, sieht man, dass der Kompost «reif» ist. Weil der Wurm so viele Ringe um seinen Körper hat, nennt man ihn auch Zebra- oder Tigerwurm. Die Fischer sagen ihm gar Goldschwanz. Denn weil er sich rasch vermehrt, wird er gern als Köder zum Angeln gezüchtet. Kein schönes Ende.

> Ich freue mich auf eure Fragen. Schickt sie an [kids.fragen@baz.ch](mailto:kids.fragen@baz.ch) oder Basler Zeitung, Redaktion, Kinderfragen, Postfach, 4002 Basel.