



Die backende Biologin

Lehrerin Sophia Dünser veröffentlicht erstes Backbuch.

RÖTHIS Geträumt vom eigenen Backbuch hatte Sophia Dünser schon lange. Die Umsetzung scheiterte jedoch an der Zeitfrage. Die 27-jährige Lehrerin unterrichtet an zwei verschiedenen Schulen. 27 Stunden die Woche. Neben ihren Stammfächern Deutsch und Biologie übernahm sie auch das Fach Kochen in der Mittelschule Mäder. Alles schien seinen Lauf zu nehmen. Bis der Lockdown kam. „Plötzlich war da jede Menge Freizeit und ich dachte mir: „Wann, wenn nicht jetzt“, erinnert sie sich an den März 2020 zurück. Also klappte sie ihren Laptop hoch und tippte drauflos. Ein Rezept nach dem anderen füllte das Dokument. Jeden Tag saß die junge Vorderländerin vor dem Computer,



Sophia Dünser: „Das Backbuch ist ein Herzensprojekt von mir.“ EDITION V

Herd saß, um in alle Töpfe zu spähen, unterstrich ihre spätere Experimentier-Freude. „Irgendwann habe ich begonnen, die alten Rezepte mit neuen Ideen aufzupeppen“, sagt die Biologin und Germanistin. Früchte und alles, was in und auf ihren Kuchen und Torten landet, erntet Dünser in den umliegenden Wie-

sen und Wäldern. Es sind spontane Kreationen, die sie wie die Früchte am Wegrand pflückt, wenn sie mit ihrer Hündin Emma durch die Natur streift.

Experimentierfreude

Ein gewöhnliches Backbuch entsprach ohnehin nicht ihren Vorstellungen. Vielmehr galt es, ihre beiden große Leidenschaften, das Backen und die Biologie, zusammenzufügen.

So erwarten den Leser in „Himbeerschnitte und Holundereis“ nicht nur Rezepte, sondern eine spannende, ganz persönliche und genussvolle Mischung, die die Welt der Beeren naturwissenschaftlich abrundet. „Mein Ziel war es, mein Wissen über Pflanzen, die die Grundlage aller Nahrungsmittel sind, weiterzugeben und zu zeigen, wie einfach es ist, mit regionalen Lebensmitteln unglaublich köstliche Dinge zu zaubern“, erklärt sie.

Schreiben - ein Familienerbe

Das Schreiben wiederum ist so etwas wie ein Familienerbe. Sophia Dünser ist mit Musiker, Regisseur und Autor Reinhold Bilgeri verwandt.

Sie ist die Nichte des großen Vorarlberger Künstlers. Da verwundert es wenig, wenn sie neue Ideen bereits im Kopf hat. „Etwa ein Weihnachtskochbuch, ergänzt um die Vorstellung von heimischen Nadelbäumen.“ Doch zuvor folgt die Präsentation ihres Debütwerkes am Donnerstag, 6. Mai, im Freihof Sulz. **CRO**



bis irgendwann im Sommer 2020 alles, was ihr wichtig war und was sie über viele Jahre in einer roten Kochmappe sammelte, in ihr Manuskript eingeflossen war. „Manche Rezepte stammen noch aus meiner Kinderzeit“, schmunzelt sie und betrachtet das Sammelsurium aus handschriftlichen Notizen, Zeitungsausschnitten sowie Mehl- und Vanillezuckerpackungen, die damals mit Rezepten und Ideen bedruckt waren.

Dass sie schon als kleines Kind auf der Arbeitsfläche neben dem

ZUR PERSON

SOPHIA DÜNSER

GEBOREN 27. Oktober 1993

WOHNORT Röthis

AUSBILDUNG Studium der Biologie und Germanistik in Innsbruck

WOHNORT Röthis (immer schon)

BERUF BHS- und NMS-Lehrerin, Autorin

HOBBY Sport und Backen, Hund Emma, Natur, Fotografieren

VERÖFFENTLICHUNG Holundereis & Himbeerschnitte - 100 Rezepte mit heimischen Beeren erschienen bei edition v