



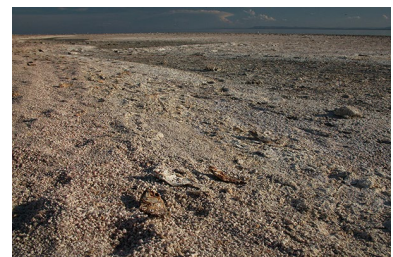
Der Wolfskill Cake ist «todo California»: Orangen, Mandeln und Olivenöl. (Zürich, 9/2021)

WOLFSKILL CAKE

Kuchen aus ganzen Orangen, mit Olivenöl, Mandeln und Zitronensirup

Habe ich je zuvor einen solchen Himmel gesehen? Über El Centro, Kaliforniens südlichster Stadt, hat sich ein Gebirge aus Wolken zusammengeballt: Flamingorot, bernsteingolden, elfenbeingelb, eisen-grau und schwarz quellen da Dunstburgen, Türme, Schanzen, Schächte und Zinnen gegeneinander an. Die Farben erinnern an Süßspeisen in alten Zeichentrickfilmen, an die Torten aus den Träumen von Donald Duck und Pluto. Die schiere Gewalt des Gewölks aber hat etwas kitschig Apokalyptisches. So stelle ich mir den brennenden Berg vor, den Johannes in seiner Offenbarung ins Meer stürzen lässt. Der Lavahimmel passt zu den Temperaturen hier im Imperial Valley. Selbst jetzt, die Sonne ist seit bald einer Stunde schon hinter den Laguna Mountains verschwunden, ist es auf den Straßen noch kuschlige vierzig Grad warm.

«Hallo, hallo Mister, mira aqui», dringt nun die Stimme einer jungen Frau an mein Ohr. Ihre Hand flattert vor meinem Gesicht hin und her, ballt sich, als ich ihr endlich meinen Blick zuwende, energisch zur Faust, kippt nach unten, der Zeigefinger schnellt heraus: «Forget about heaven! Das hier macht glücklich, das ist es, was sie sich



Kein gutes Ende | «Es ist fünf Uhr abends und laut Thermometer 46 Grad heiß. Ich habe das ungewohnte Gefühl, dass mein Leben von der Klimaanlage des Autos abhängt, das ein paar Meter hinter mir steht – mit laufendem Motor, denn man weiß ja nie. In einiger Entfernung glitzert, was heute noch vom Saltonsee übrig ist. Ein Reiher stakst einsam durch das seichte Wasser.»

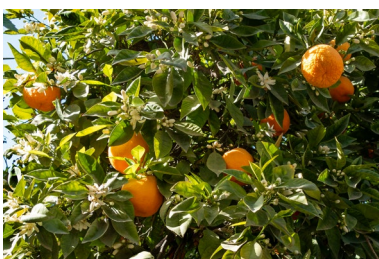
Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 26. August 2010.



Patisseriefarbene Wolken über den Häusern von El Centro im Süden Kaliforniens. (8/2010)



Gigantische Orangenplantage nördlich des Saltonsees. (8/2010)



Reife Orangen und Blüten am Baum.

ansetzen sollten: der Wolfskill Cake, wir nennen ihn Woolie, einfach Woolie.» Sie spricht ein gut durchgekauertes Amerikanisch mit einem spanischen Akzent. Wenn sie lächelt, dann stülpen sich ihre Lippen wie kleine Schläuche nach oben und unten, entblößt sie leuchtend weiße, an den Ansätzen aber safrangelbe Zähne. Ihr runder Körper steckt in einem etwas zu engen Shirt, auf der Brust glitzert golden die Zeichnung eines Cupcakes mit Gesicht, der eine Augenbraue hochzieht. Auf ihren lackschwarzen Haaren wackelt keck ein rosarotes Bäckerhäutchen. Ihre kleinen Augen strahlen unternehmungslustig, aber da huscht auch ein wenig Verzweiflung mit – wahrscheinlich hat sie an diesem Wochenende noch nicht viel verkauft. Auf ihrer breiten Nase glitzern ein paar Schweißstropfen, obwohl sie direkt vor dem Gebläse steht, das den verglasten Eingangsbereich der Shoppingmall an der Adams Ave herunterkühlt, wo sie ihren wackligen Stand aus zwei Campingtischchen aufgebaut hat.

«Woolie», sage ich und versuche die Stirn zu runzeln, was mir bei dem scharfen Wind aus dem Whirlpool nur halb gelingt. «Ja, Woolie, der Kuchen ist ein Tribut an William Wolfskill, der die Orange in Kalifornien eingeführt hat. Sicher haben Sie unsere Orangen schon gesehen.» Tatsächlich bin ich auf dem Highway nach El Centro ständig an Zitrusplantagen vorbeigefahren, massive Monokulturen, die mir mitten in dieser wüstenartig trockenen Gegend allerdings eher etwas unheimlich waren.

«Wolfskill, das war vor langer Zeit, als man hier nach Gold suchte und Vitamine brauchte. Die Orange war so etwas wie

ein zweiter Goldrausch, California Dream!» Sie schiebt eine plastifizierte Liste mit Zutaten über den Tisch in meine Richtung: «Das Besondere an dem Kuchen ist, dass ich ganze Orangen verwende. Sie verstehen schon, nicht nur der Saft, alles. Denn damals hat man nichts weggeworfen.»

«Dann stammt das Rezept aus der Küche von diesem Wolfskill?»

«Vielleicht, wer weiß. Auf jeden Fall ist es todo California: Orangen, Mandeln und Olivenöl, all das hat uns reich gemacht. Aber es schmeckt gut!», fügt sie wie beschwichtigend an. Mit ihren kurzen Fingern greift sie ein Plastikmesserchen, schneidet hastig ein hauchdünnes Stückchen von dem runden, dick mit Puderzucker bestäubten Kuchen ab, nestelt ein paar Krümel in einen Löffel und streckt ihn mir hin: «Probieren Sie. Drei Dollar das Stück, vier für zehn Dollar.»

Der Woolie liegt weich und feucht im Mund, auf der Zunge schmeckt er süß, ganz leicht zitronensauer, auch eine Ahnung von Bitterkeit schwebt mit. Er duftet intensiv nach kandierter Orange oder stark gekochter Orangenmarmelade, nach gerösteten Nüssen, dunkler Brotrinde und Karamell. Ein süßes und feierliches Erlebnis.

«Sie sind nicht von hier?», fragt sie, während ich kauge. Ich schüttele den Kopf. «Dann müssen sie den Wolfskill Cake auf jeden Fall probieren. Es ist die berühmteste Spezialität von Imperial County.»

Ich kaufe vier Stück von dem Woolie, obwohl ich keine Ahnung habe, was ich mit so vielen Kuchen anfangen soll. Auf der flachen Hand trage ich die erstaunlich schwere, bunt bedruckte Kartonschachtel zu meinem Wagen. Und noch ehe ich ihn erreiche, beginnt der Cake heftig und dunkel zu duften, als habe man ihn in den heißen Ofen zurückgestellt.

Stunden später suche ich im Hotel das Internet nach Woolie ab, der «famous speciality» aus dem Süden Kaliforniens. Ich finde nur eine einzige Webseite dazu, mit einem Rezept voller Vertipper und einem unscharfen Bild des Kuchens. Das Logo der Seite ist ein Cupcake mit Gesicht, der eine Augenbraue hochzieht.

Ich finde schnell heraus, dass Kalifornien das meiste Olivenöl Amerikas produziert und neunzig Prozent aller Mandeln, die weltweit verzehrt werden. Vor allem aber ist die Geschichte des Staates tatsächlich aufs Engste mit dem Anbau von Orangen und anderen Zitrusfrüchten verknüpft. Ich stoße auf zahllose alte, zauberhaft bunte Plakate, auf denen Kalifornien wie ein grosser Orangenhain erscheint, ein grünes Paradies mit goldroten Apfelsinen, Stoff für bunte Träume. Herrliche Träume hatten sicher auch die verschiedenen Arbeitskräfte, die man für Bewirtschaftung der Plantagen holte: Ureinwohner zuerst, dann Chinesen, Japaner, zuletzt Mexikanerinnen und Mexikaner. Und all diese Menschen waren zunächst begehrt und hochwillkommen, um kurze Zeit später als Schuldige für diese oder jene Fäulnis im Staate den Nacken herhalten zu müssen. Ich finde auch einen Artikel über William Wolfskill und ein Foto des Agronomen und Pioniers aus



Beim Kochen verströmen die Früchte einen herrlich sonnigen Duft, der eher an eine Orangencreme als an frische Apfelsinen erinnert. (Zürich, 9/2021)



Mit einem Stabmixer oder in einem Zerkleinerer lassen sich die Orangen im Handumdrehen zu einem Püree verarbeiten.



Da der Kuchen im Ofen ein wenig aufgeht, sollte der Teig nicht bis zum oberen Rand in die Form eingefüllt werden.



Durch die Löcher und Risse im Teig sickert der Zitronensirup allmählich in den Kuchen ein. Eine Freundin von mir mischt den Sirup mit etwas Orangenlikör (sie schwört auf Grand Marnier), was dem Wolfskill Cake aber einen ganz anderen Charakter verleiht: Spontan würde ich behaupten, dass der Kuchen so europäischer schmeckt, französischer.



Das hier vorgestellte Rezept ergibt einen mächtigen Kuchen, der sich in acht bis zwölf stattliche Portionen schneiden lässt. Man kann die Zutaten des Rezepts aber auch halbieren und den Teig in eine kleinere Rundform oder in eine längliche Kuchenform füllen. Man sollte dann die Backzeit um etwa 5 Minuten reduzieren.



Ich serviere den Wolfskill Cake gerne mit ein paar Orangenfilets – eine erfrischende Ergänzung zu der gravitätischen Feierlichkeit des Kuchens. Wer es voluminöser mag, gibt etwas geschlagene Sahne dazu.

FÜR EINE 22 CM RUNDFORM

- 2 Orangen von je 270 g
- 4 Eier
- 220 g Zucker für den Kuchenteig
- 2 EL Zitronenzeste, fein gehackt, entspricht der Zeste von 1 Zitrone
- 80 g Olivenöl
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Weizenmehl
- 10 g Backpulver
- Etwas Salz
- 25 g Zucker für den Sirup
- 4 EL Zitronensaft
- Etwas Puderzucker zum Bestreuen
- Etwas Orangenzeste oder ein paar Orangenfilets

Dazu ein Tee | Zum Wolfskill Cake passt ein subtil geräucherter Schwarztee, wie ihn japanische Produzenten herstellen. Auch ein guter (vielleicht sogar echter) Lapsang Suchong schmeckt wunderbar, doch lässt sich solcher nur schwer finden.

den 1830er-Jahren. Es zeigt einen etwa vierzigjährigen Mann mit scharfem Scheitel und kantigem Kinn, der mir streng und übel gelaunt entgegensieht. Ein misstrauischer Krämer, stets auf der Hut, damit ihm kein Lausebengel eine Apfelsine klaut. Ich wäre wohl nie auf die Idee gekommen, einen Cake zu Ehren eines so lebenssauren Lederstrumpfs zu backen – und schon gar nicht, ihn als *Woolie* zu lieblosen. Das Rezept aber bewahre ich seit jenen Tagen wie einen Schatz, denn ich genieße den Kuchen immer wie einen aromatischen Gruß aus einem eigenartig schönen Traum. Und schon wenn ich zu Beginn des Prozesses die gekochten Orangen püriere, dann steigt nicht nur die Frau mit dem Cupcake-Shirt in meiner Erinnerung hoch, sondern auch das Lichttheater am Abendhimmel über El Centro, ein gewaltiges Gewölk voller Patisseriefarben, wie es sich seither nie wieder über mir aufgetan hat.

Dieser Text erschien erstmals am 9. Oktober 2021 in der *Neuen Zürcher Zeitung*, S. 48.

Zubereitung (Kochzeit 90 Minuten, Backzeit 50 Minuten)

- 1 | Orangen in kaltem Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und 30 Minuten lang leicht sprudelnd garen. Wasser abgießen, Orangen kalt abspülen. Prozess zwei Mal wiederholen, die Kochzeit der Orangen beträgt so insgesamt 90 Minuten. *Dieser etwas aufwendige Kochprozess dient auch dazu, der Orangenschale Bitterkeit zu entziehen.*
- 2 | Orangen abkühlen lassen, in Stücke schneiden, Kerne und weißen Strang im Zentrum der Frucht entfernen. Stücke im Mixer oder Zerkleinerer pürieren.
- 3 | Eier trennen. Eigelb und Zucker miteinander verrühren. Zitronenzeste und Olivenöl untermischen. Eiweiß zu Schnee schlagen.
- 4 | Mandeln, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz miteinander vermischen. Eigelb-Zucker-Olivenöl-Mischung, Eiweiß und Orangepüree zugeben, alles sorgfältig zu einer Masse verrühren.
- 5 | Den Boden einer runden Kuchenform (Springform) mit einem Trennpapier auslegen, Seitenwände einfetten. Teig in die Form geben, glatt streichen und in der Mitte des auf 180°C heißen Ofens etwa 50 Minuten backen. Der Kuchen sollte von den Seiten her leicht eingeschrumpft sein und sich schwammig-elastisch anfühlen.
- 6 | Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen. Zitronensaft und Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mithilfe eines Holzspießchens oder einer feinen, langzinkigen Gabel zahlreiche Löcher in den Kuchen stoßen. Zitronensirup möglichst regelmäßig über die Oberfläche des Kuchens verteilen und einsickern lassen.
- 7 | Kuchen ganz abkühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte transferieren und mit Puderzucker bestreuen. Mit etwas Orangenzeste oder Orangenschnitzen dekorieren.

Das Aroma des Wolfskill Cake wird intensiver, wenn der Kuchen ein paar Stunden durchziehen kann.