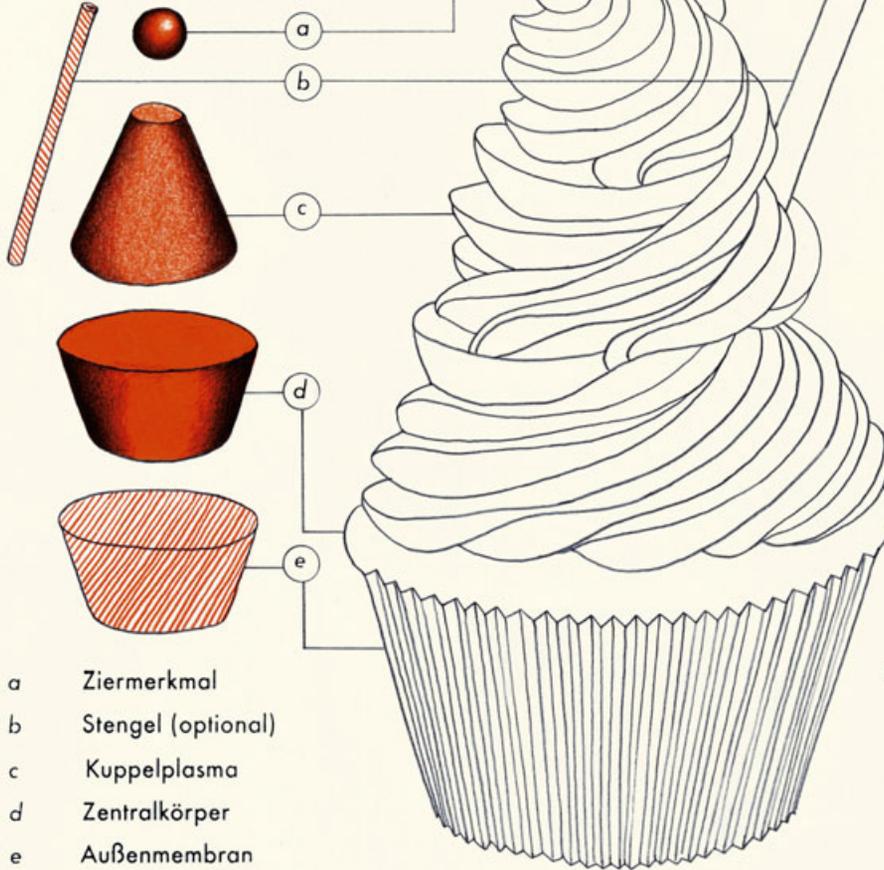


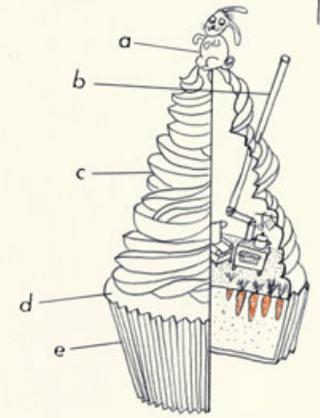
Der Cupcake

1.1 ERSCHEINUNGSBILD

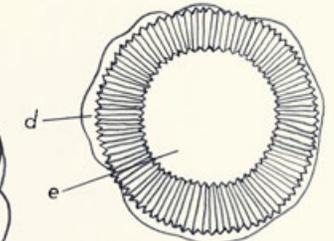
1.2 SCHEMATISCHER AUFBAU



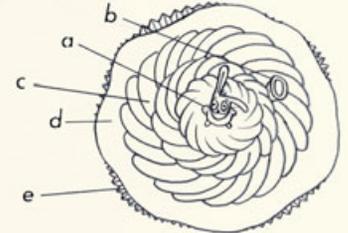
1. Wildform



1.1.1 VON INNEN



1.1.2 VON UNTEN



1.1.3 VON OBEN

2. Kulturformen



Survival of the Fattest

Gefahr für Lebkuchen und Stollen: Der Cupcake bedroht das heimische Weihnachtsgebäck! Ein Plädoyer für den Artenschutz.

VON MAREN KELLER

ILLUSTRATIONEN: MAREI SCHWEITZER

I. Einleitung

Der Kommission zum Schutz indigener Backwaren-Arten (KOSIB) wurden in letzter Zeit vermehrt Exemplare einer relativ neuartigen Spezies zugesandt: Der Cupcake (*lat. Placenta amicta*) breitet sich rasant im heimischen Back-Biotop aus und gefährdet das deutsche Weihnachtsgebäck. Beim Cupcake handelt es sich damit um eine sogenannte invasive Art. Darunter versteht man gebietsfremde Arten, die in ein anderes Biotop eingeschleppt werden und sich dort ausbreiten. In den vergangenen 1500 Jahren sind so beispielsweise der japanische Staudenknöterich (*lat. Fallopia japonica*) oder das amerikanische Grauhörnchen (*lat. Sciurus carolinensis*) in Europa heimisch geworden. Der Cupcake bedroht hierzulande neben ganzjährigen Sorten wie Schwarzwälder Kirschtorte und Schweineohren auch saisonale Arten wie Lebkuchen, Stollen, Fruchtbrot, Kokosmakronen, Marzipankartoffeln und Gewürzkuchen.

II. Habitus

Aufgrund seines hohen Creme-Gehalts gehört der Cupcake zur Ordnung der Torten (und nicht wie irrtümlich oft angenommen zu den Ordnungen der Kuchen oder der Teilchen). Unterhalb dieser Creme befindet sich der eigentliche Körper des Cupcakes, der von einer geriffelten Membran aus Papier geschützt wird. Im Vergleich zu einheimischen Backwaren-Arten wie der weißlichen Käse-Sahne-Torte fällt vor allem die prachtvolle Färbung der Creme auf. Der Ziereffekt wird oft durch Streusel, Obst, Schoko-

ladenraspel oder Marzipanfiguren unterstützt (vgl. Abb. 1.1). Einige Populationen verfügen zudem über einen Stengel aus Schokolade oder Waffelteig. Im fertiggebackenen Zustand ist der Cupcake selten größer als eine Birne, oft sogar sehr viel kleiner, enthält aber bis zu achtmal so viele Kalorien. Sein Radius beträgt im Schnitt zwei Zentimeter (vgl. Abb. 1.2). Er kann bis zu 50 Gramm wiegen. Die Lebensdauer des Cupcakes ist auffallend kurz und beträgt in Extremfällen nur wenige Minuten.

III. Lebensraum

Ursprünglich stammt der Cupcake aus dem angelsächsischen Raum. Der Zeitpunkt, an dem er darüber hinaus bekannt wurde, lässt sich erfreulich exakt datieren: als wissenschaftlicher Konsens gelten die Minuten 09:17 bis 10:32 der 5. Folge der 3. Staffel der Fernsehserie „Sex and the City“, in denen Carrie Bradshaw und Miranda Hobbes vor der Magnolia Bakery in New York sitzen. In das hiesige Back-Biotop gelangte der Cupcake vermutlich kurze Zeit später durch Dawn Nelson, die in Berlin-Friedrichshain den ersten Cupcake-Laden eröffnete¹. Seitdem breitet er sich in Konditoreien, Cafés und Privaträumen gleichermaßen aus. Der Cupcake gilt zwar als weitgehend unbedenklich für den Menschen (vgl. hierzu Punkt IV. 3), konkurriert jedoch mit heimischen Sahnestückchen und Weihnachtsgebäck sowie dem bereits vor längerer Zeit eingeschleppten Muffin um dieselbe ökologische Nische. Da verschiedene Arten nicht die gleiche ökologische Nische besetzen können, ohne miteinander in Konkurrenz zu treten, kommt hier das sogenannte Konkurrenz-Ausschluss-Prinzip zum Tragen, welches besagt, dass die stärkere Art die schwächere verdrängt.

¹ Vgl. hierzu www.cupcakeberlin.de



Das Magazin für Leser \ \ Jetzt **kostenlos lesen!**



neu

Literaturen finden Sie im Internet unter www.kultiversum.de/literaturen

Schneller geht es online www.literaturen.de/10705

Ja, ich möchte die aktuelle Ausgabe von Literaturen kostenlos lesen.

Wenn mir Literaturen gefällt und ich das Magazin für Leser regelmäßig lesen möchte, muss ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann jährlich sechs Ausgaben und ein Sonderheft zum Preis von 66 € in D, A und CH (restliches Ausland 77 €). Wenn ich nach Erhalt des Heftes nicht weiterlesen möchte, teile ich dies dem Verlag spätestens zwei Wochen nach Erhalt der Leseprobe kurz schriftlich mit. Stand 2010.

Vorname | Name

Straße | Hausnummer

Postleitzahl | Wohnort

E-Mail | Telefon

Datum | Unterschrift

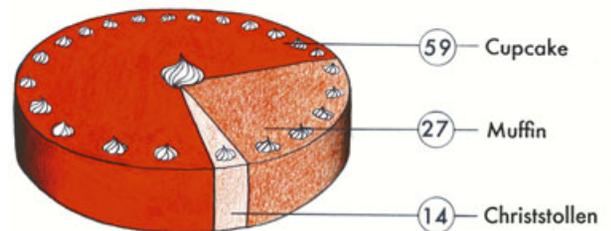
Coupon ausgefüllt senden an: Friedrich Berlin Verlag, Postfach10 01 50, 30917 Seelze

Auch saisonale Variationen sind seit kurzem bekannt, etwa der Cupcake auf Basis weihnachtlicher Gewürzmischungen.

IV. Ausbreitung

Um das Ausmaß der Ausbreitung exakt zu erfassen, sah sich die Kommission gezwungen, diesen Forschungsbericht um eigene empirische Messungen zu ergänzen. Dazu wurde in der Vorweihnachtszeit ein Feldversuch in Hamburg durchgeführt. Als Stichprobe dienten dabei zwei Straßen durchschnittlicher Länge im sogenannten Schanzenviertel². Kartografiert wurden alle dort vorkommenden Populationen der Arten Cupcake, Muffin und Christstollen. Das Ergebnis stellt sich wie folgt dar (vgl. Abb. 3.1 für die prozentuale Hochrechnung sowie Abb. 3.2 für die absoluten Zahlen):

3. Verbreitung



3.1 IN PROZENT



3.2 IN STÜCKZAHLEN

Die Dominanz des Cupcakes gilt somit als bewiesen. Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen ist der wichtigste Grund für diese Ausbreitung, dass der Cupcake keinen natürlichen Feind hat. Dies verdankt er seiner extrem ausgeprägten Anpassungsfähigkeit. Die folgende Liste potentieller natürlicher Feinde des Cupcakes macht deutlich, wie sich das invasive Gebäck durch schnelle Mutationen schützt.

² Die Stadtsoziologin Kathe Newman erhob vor einigen Jahren ähnliche Zahlen mit dem Ziel, den Cupcake als Gentrifizierungsgradmesser zu etablieren. Das Projekt wurde mittlerweile ohne Ergebnisse eingestellt, wir möchten ausdrücklich ermutigen, diesen Forschungsansatz weiter zu verfolgen.

IV. 1 Der Kitsch-Hasser

Im angelsächsischen Raum hat sich „Cupcake“ bereits als Kosename durchgesetzt. Und Ethnologen haben darauf hingewiesen, dass die Popularität des Cupcakes mit einem gesellschaftlichem Bedürfnis nach Niedlichkeit und heiler Welt korreliert. Der Kitsch-Hasser sollte also der gefährlichste Feind des Cupcakes sein. Allerdings wurden in New York bereits Mutationen aus der „Butch-Bakery“ gesichtet, die „männlicher“ sein sollen als die ursprünglichen Exemplare: Ihre Farbausprägungen sind immer erdig, nie pastellig, und die Rezepte sollen an Baupläne erinnern³.

IV. 2 Der Öko

Aufgrund des hohen Gehalts an Lebensmittelfarbe gingen wir zu Beginn unserer Forschung davon aus, dass der ökologisch bewusst lebende Mensch – gemeinhin Öko genannt – ein natürlicher Feind des Cupcakes sein müsste. Diese Prämisse erwies sich als falsch. Es existieren sogar prozentual ungewöhnlich viele Mutationen, die vegan sind.

IV. 3 Der Ernährungswissenschaftler

Zu den bislang bekanntesten Nebenwirkungen des Cupcakes zählen Karies und Fettleibigkeit. Aus diesem Grund wurde er in einigen Schulen in den USA verboten. Als Reaktion kam es zu zahlreichen Diät-Mutationen.

IV. 4 Die Geschmacksnerven

Im Laufe der Evolution hat sich auch der Cupcake seiner Umgebung angepasst, dies gilt auch und vor allem für den Zuckergehalt, der sich in den meisten Populationen dem US-amerikanischen Geschmack angepasst hat. Aus München wurde jedoch bekannt, dass dort in Experimenten Mutationen kreiert worden sind, die an die europäischen Geschmacksnerven angepasst sind⁴. In diesem Zusammenhang spricht man von Geodiversität. Auch saisonale Variationen sind seit kurzem bekannt, etwa der Cupcake auf Basis weihnachtlicher Gewürzmischungen.

V. Empfehlung

Als Sofortmaßnahme möchten wir dazu raten, bedrohte heimische Arten wie Spekulatius, Zimtsterne und Pfefferkuchen in das europäische Backarten-Schutzprogramm aufzunehmen. Außerdem sollte das bald beginnende Jahr 2011 zum Jahr der Backwaren-Diversität erklärt werden. Darüber hinaus empfehlen wir, eine Rote Liste der bedrohten Backwaren zu erstellen und die weitere Ausbreitung des Cupcakes entweder ganz zu unterbinden oder zumindest einzudämmen. Sobald weitere Fördergelder bewilligt sind, werden wir hierzu neue Forschungsprojekte auf den Weg bringen. Denn bislang hat sich nur eine Methode der Schädlingsbekämpfung als wirksam erwiesen: Esst sie alle auf!

³ Vgl. hierzu www.butchbakery.com. Besonders relevant in diesem Kontext sind die Mutationen „Beer Run“, „Jackhammer“ und „Driller“.

⁴ Überliefert ist hierzu folgendes Zitat des Inhabers von Münchens erstem Cupcake-Café: „Unsere ersten Backversuche und Testessen mit Freunden haben gezeigt: Um den Leuten hier die Cupcakes schmackhaft zu machen, muss man die Rezepte anpassen.“



TRAUE NIEMALS EINER SCHÖNEN FREMDEN

ein FLORIAN HENCKEL VON DONNERSMARCH FILM

THE TOURIST

Ein FILM von STUDIOCANAL Produktion in Zusammenarbeit mit SPYGLASS ENTERTAINMENT und DE FILMS und BONDGANG/BAKER Produktion von FLORIAN HENCKEL VON DONNERSMARCH mit ANGELINA JOLIE, JOHNNY DEPP, PAUL BETTONY, TIMOTHY DALTON, STEVEN BERKOFF, RUFUS SCHWEL, CHRISTINA DE SICA, LINDSEY CROSE, FERRIS WALKER, JAMES NEWTON HOWARD, GASTGÄSTE COLLEEN ATWOOD, SCOTT W. WASSING, u. a. L., PIERRE BOUMART, SCHAUSPIELER JOHN BURTAN, WAGEN JOHN SCALE, ACC. ACC. KOSTÜMBILDNER LLOYD PHILLIPS, BARBARA WARGOH, OLIVER CHRISTIAN, BEN HALPERN, PRODUZENT GRAHAM KING, TIM HEALINGTON, RUSSEL CORNABAY, BARRY BARBER, JONATHAN ELCKMAN, REGIE FLORIAN HENCKEL VON DONNERSMARCH und CHRISTOPHER MASTARDE und JULIAN FELLEWS und FLORIAN HENCKEL VON DONNERSMARCH

STUDIOCANAL SPYGLASS ENTERTAINMENT DE FILMS BONDGANG/BAKER

AB 16. DEZEMBER IM KINO!

