

„Das Backen hat mich durch die Pandemie gebracht“: So zeigt Ross Antony 222 Amateurbäcker:innen im Livestream, wie der perfekte „Victoria (Ice Cream) Sponge Cake“ gelingt



Berlin, 11. Juli 2021. Ohne seine wiederentdeckte Liebe hätte er den Lockdown nicht so gut überstanden: „Das Backen hat mich durch die Pandemie gebracht“ erzählt Ross Antony den 222 Gästen seiner „BakeNight“. Im Livestream zeigt er Teilnehmer:innen, wie der perfekte „Victoria (Ice Cream) Sponge Cake“ gelingt – digital und in Echtzeit. Die Tipps und Tricks für die Zubereitung des Rührkuchens mit Eiscreme-Füllung kommen vom TV-bekannten Entertainer selbst. In Zusammenarbeit mit BakeNight, einem Anbieter für interaktive Backkurse, führt er durch den Kurs – Gesangseinlagen inklusive. Dabei erzählt er Teilnehmer:innen, wie Oma Amy bis heute seine Liebe für gutes Gebäck beeinflusst und wie das Backen die Pandemie für ihn erträglich macht. Er gibt auch erste Einblicke in sein neues Backbuch, das noch in diesem Jahr erscheint: „Backen mit Ross“, mit Lieblingsrezepten aus der Familie Antony.



Nostalgisch teilt Ross Antony das Rezept eines „Victoria (Ice Cream) Sponge Cake“, ein saftig-fluffiger englischer Rührkuchen mit Eiscreme-Füllung, den er schon zu Kindheitszeiten mit seiner Oma zubereitete. „Das Backen gibt mir ein Gefühl von Nähe zu meiner Oma Amy“ erzählt Ross Antony den Gästen seiner BakeNight. Vor ihm steht der aufgeklappte Laptop, die Backutensilien sind griffbereit und 222 Hobbybäcker:innen aus ganz Deutschland schalten sich live per Videokonferenz zum prominenten Kursleiter. Gemeinsam mit dem Unternehmen BakeNight organisiert der Moderator diesen exklusiven Online-Backkurs. BakeNight ist ein Anbieter für Backkurse, bei denen Menschen unter Anleitung von Meisterbäcker:innen und Konditor:innen – aber auch prominenten Gästen – lernen, ohne Vorkenntnisse Torten, Sauerteigbrote oder beispielsweise auch Macarons zu backen. Über 60 verschiedene Backthemen stehen auf der Website des Berliner Startups zur Auswahl.

Seit Beginn der Pandemie finden die BakeNights online statt. „Viele Menschen vereinsamen, die Pandemie verstärkt das Einsamkeitsgefühl. Auch ich habe mich oft einsam gefühlt, weshalb es wichtig ist, digitale Möglichkeiten zu schaffen, um in solch schweren Zeiten zumindest online mit anderen zusammenzukommen. Backen gehört zu den Beschäftigungen, die mich das einsam sein vergessen lassen“ verrät der Moderator.

Zusammen mit 222 Teilnehmer:innen feiert er den zwei-jährigen Geburtstag der Firma BakeNight und führt seine Zuschauer:innen in einem zwei-stündigen Online-Kurs Schritt für Schritt durch die Zubereitung eines echten britischen Back-Klassikers – dem „Victoria (Ice Cream) Sponge Cake“. Klar, dass – ganz „british“ – bei der digitalen Veranstaltung die Tea-Time mit den Teilnehmer:innen nicht fehlen darf. Den „cup of tea“ genoss er auch mit Großmutter Amy oft, wenn es im Hause Antony Sponge Cake gab. Obwohl der gebürtige Engländer seine Leidenschaft für das Backen mittlerweile im TV mit anderen teilt, steht er immer noch liebend gerne alleine in seiner Küche und zaubert neue Backkreationen. „Nach einem harten Tag gibt es nichts Schöneres, als in der Küche zu stehen und zu backen“, findet der Moderator.





Wer bei diesem interaktiven Event mit Ross Antony live zugeschaltet ist, backt ebenfalls aus der hauseigenen Küche und folgt den Tipps und Tricks des prominenten Kursleiters, der während der Backparty auch ganz persönliche Erfahrungen aus dem Lockdown mit seinen Back-Fans teilt. „Die Pandemie hat auch gute Seiten: Sie fördert meine Kreativität. Ich habe sogar ein Buch mit eigenen Backrezepten geschrieben, das demnächst erscheint – „Backen mit Ross““ gibt Ross Antony bekannt. Welchen „Faux Pas“ er beim Test-Backen seiner neuen Rezepte immer wieder erlebte? „Ich vergesse immer das Backpulver und frage mich, warum alles so flach ist. Dann geht mir – im wahrsten Sinne des Wortes – auf, dass das Backpulver fehlt“. Doch Ross Antony stellt klar: „Die Liebe zum Backen setzt voraus, dass auch viel genascht wird“. Das Gebäck, dem er in der Pandemie nicht widerstehen kann? „Bananenkuchen nach Rezept meiner Oma Amy. Den esse ich am häufigsten – delightful!“.



ÜBER BAKENIGHT

Im Sommer 2019 gründeten Aimie-Sarah Carstensen und David Neisinger zusammen mit Leonie Seitz BakeNight. BakeNight verbindet Menschen durch außergewöhnliche Backerlebnisse. Normalerweise finden BakeNights in Bäckereien und Konditoreien in ganz Deutschland statt, bei denen echte Profis vor Ort durch ein gewähltes Backthema führen. Mittlerweile bietet BakeNight Online-Workshops an. Wer sich für eine digitale BakeNight anmeldet, erhält vor der Veranstaltung eine Einkaufsliste mit allen benötigten Zutaten und verbindet sich am Tag des Events aus der hauseigenen Küche per Livestream mit Workshopleiter:in und weiteren Teilnehmer:innen. BakeNight greift auf ein deutschlandweites Netzwerk aus mehr als 200 Bäcker:innen und Konditor:innen zurück. Als Teil der BakeNight-Community erwirtschaften sie so zusätzliches Einkommen.

Pressekontakt:

Hanja Möller | E-Mail: hanja.m@artnight.com | Tel.: +49 160 973 644 75
artnight.com / bakenight.com / plantnight.com

