

Christianes Synapse-Lebkuchen für Weihnachten 2021

Variation eines böhmischen Familienrezepts

Ein Lebkuchenrezept für die Weihnachtsnummer, aus der Feder einer Redaktorin...!? Nein, keine Sorge, die Synapse bedient sich keines herkömmlichen Klischees!

Keiner unserer Lebkuchen aus der Synapse-Redaktion ist gleich wie der andere, die jeweiligen Zutaten und deren Gewichtung handeln wir jeweils in unseren 6 Redaktionssitzungen über das Jahr verteilt aus ...

Die Zutaten

Mehl: Wir nehmen «Ruchmehl»: das raue Leben, im mittleren Ausmahlungsgrad. Es ist das Kernstück unseres Schreibens in der Redaktion. Wir schreiben «von der Seele weg», individuell, lebendig, vielfältig, aus unseren ärztlichen und gesellschaftlich-politischen Tätigkeiten und Interessen. Es gibt keine Vorgabe in Gramm, höchstens in Zeilen und Zeichen, die Dosis muss so gewählt werden, dass der Lebkuchen essbar und gut verdaubar ist. Das ist er zwar nicht immer für alle gleich gut, z. B. wenn wir eine sog. «böse Nummer» schreiben, wie zuletzt zu Politik oder Lobbyismus. Solche Nummern liegen als Klumpen manchmal länger im Magen der Leserzielgruppe – und werden von uns auch nicht ausgerechnet zu Weihnachten gebacken.

Lebkuchengewürz: Vielfältigkeit ist hier die Devise, das Gewürz ist immer eine individuelle Mischung: Anstelle von u.a. Kardamom, Zimt, Nelken und Sternanis, die dem Lebkuchen Intensität und das Interessante der fernen Länder geben, greifen wir für den Synapse-Lebkuchen in eine weite, verbale Schatulle, suchen dort nach Feinheit, Schärfe und Würze, um Kritik zum Ausdruck zu bringen, Unbequemes schmackhaft zu machen, Interessantes anzustossen und um Eigenheiten zu betonen. Jeder unserer Redaktoren hat hierfür sein eigenes «Trückli». Die Gewürzmischung und damit ihre Ausdrucksstärke ist von Nummer zu Nummer verschieden.

Danke!

Synapse



EMHMedia
SCHWEIZERISCHER ÄRZTEVERLAG
EDITIONS MEDICALES SUISSES

Wir bedanken uns bei unseren Inserentinnen und Inserenten für die gute Zusammenarbeit in diesem Jahr.

Adminia AG
Adullam Spital
Ärztelasse Genossenschaft
Kesteholz Automobil AG
Klinik Birshof AG

Kuckuck GmbH
Medisupport
Palliativzentrum Hildegard
praxisstellen.ch
Psychiatrie Baselland

Publix AG
ROTHEN Medizinische Laboratorien AG
Schmerzklinik Basel

Wir wünschen Ihnen allen ein erfolgreiches Jahr 2022 und freuen uns darauf, auch im nächsten Jahr wieder mit Ihnen zusammenarbeiten zu dürfen.



Honig, Zucker & Salz: Die Süsse ist besonders für ein Weihnachtsgebäck zweifellos eine wichtige Zutat, losgelöst von Heft 2/21 u.a. zum Thema «Zuckerlobby». Auch wir in der Redaktion wollen unser Teig süssen, auch wenn der fertige Synapse-Lebkuchen manchmal nur diskret süss daherkommt. Aus meiner Erfahrung braucht jede Süsse auch eine Prise Salz, in unserer Arbeit gleichbedeutend mit kleinen Ansätzen von Satire oder gar Sarkasmus vielleicht, hier und da auch eine Zeichnung unseres Cartoonisten Steffi Bieri, bido-graphic GmbH in Muttenz: das Süsse wird doch dadurch interessanter!

Die Süsse steht für das Schöne in unseren Ausgaben, z. B. in der Ausgabe über Medizin & Kultur (Heft 3/21), für die wohlwollenden Texte über uns sinnvoll erscheinende Aktivitäten und Organisationen, für die Fotos von Redaktorinnen, die unsere Ausgaben schmücken. Besonders steht die Süsse aber auch für das Schöne unserer Zusammenarbeit in der Redaktion! Wie ein Zuckerdäffeli, das auf der Zunge zergeht, sind unsere Redaktionssitzungen physisch und (wie im letzten Jahr) virtuell inspirierend, die Interaktion mit Interviewpartnerinnen und -partnern erbauend, das Texten am Schreibtisch schöpferisch und das Ergebnis in Schrift und Bild schlussendlich (meistens) eine Freude.

Backpulver: Davon nehmen wir nicht zu viel, eine Prise, wir wollen zwar auffallen, aber besser inhaltlich als formal. Ganz ohne Backpulver wäre der Synapse-Lebkuchen aber platt, und darum eben ist es auch unverzichtbar: Dank der Inserate von zugewandten Firmen, die wir in die Teigmischung einstreuen, wird unser Gebäck nicht nur ein flacher Fladen.

Einmal jährlich nehmen wir allerdings gerne auch etwas mehr von diesem Pulver, dann, wenn es um die Publikumsnummer geht! Diese spezielle Ausgabe darf durchaus etwas mehr aufgehen, zudem einen «reisserischen» Titel oder ein auffälliges Titelbild haben und dadurch im Wartezimmer das Interesse des Publikums auf sich ziehen.

Hagelzucker zum Schluss: Jeder klassische Lebkuchen braucht eine Verzierung aus Hagelzucker – für uns steht der Hagelzucker für die Kritik an unserer Arbeit. Wir sind erleichtert, wenn es nicht gerade Kritik hagelt, aber wir sind sehr wohl kritikfähig und v. a. konsensorientiert, auch untereinander, innerhalb der Redaktion. Natürlich trägt aber zum Schluss unser Lebkuchen, wie alle Lebkuchen auf dieser Welt, gerne ein freundliches Smiley oder ein Herz.

Das Backen: So vorbereitet, wird die ganze Teigmischung in die immer gleiche Backform gefüllt: A4-Druckformat von maximal rund 70 000 Zeichen inkl. Leerschläge, zweiseitig, mehrseitig etc. Das Korrektorat unseres Verlags EMH in Muttenz steckt noch einen letzten Finger in den Teig, die Redaktionsmitglieder dürfen ein letztes Votum, ihr Veto oder das «Gut zum Druck» sprechen, dann wird gebacken! Nach einer kurzen Backzeit bei heisser Temperatur im Ofen der Druckerei Vogt-Schild in Derendingen liegt der Synapse-Lebkuchen schliesslich auslieferfertig auf unserem Tisch.

Dieser Lebkuchen hier ist zum Glück rechtzeitig zu Weihnachten 2021 fertig geworden! En Guete!

Dr. med. Christiane Leupold-Gross, Mitglied Redaktion Synapse