

Alle Jahre wieder ...

Das Weihnachtsgebäck und seine Geschichte

Woher kommt eigentlich das Weihnachtsgebäck

Alles begann in den Klöstern des Mittelalters und entwickelte sich ein paar Jahrhunderte später zu einem gesellschaftlichen Status und einem „auferlegtem Muss“, Armen zu helfen, indem man rund um die Weihnachtszeit bis hin zu Neujahr Gebäck verteilte. Noch heute gibt es bestimmte Plätzchen nur an bestimmten Plätzen. Das erste Weihnachtsgebäck waren Spekulatius, Lebkuchen und Anisgebäck. so wurden früher vor allem christliche Symbole in Form von Glocken, dem Nikolaus aber auch Schlitten gebacken. Heutzutage können wir uns vor der Vielfalt verschiedener Formen und Sorten kaum retten und manch einer betreibt es als „Sport“ möglichst viele Sorten der kleinen Köstlichkeiten herzustellen. 1296 wurde der Pfefferkuchen erstmals in Ulm erwähnt und im 14. Jahrhundert wurde der Lebkuchen in und um Nürnberg bekannt, hier wurde er in Männerklöstern gebacken. In den Klosterbäckereien stellte man auch die Hostien her, deswegen wurden die Lebkuchen dann auf Oblaten gebacken.

Anders als heute wurde der Lebkuchen nicht nur zur Weihnachtszeit verzehrt, man aß ihn auch zu Ostern und anderen Zeiten. Die Lebkuchen waren ein Bestandteil der Fastenküche und besonders beliebt wegen ihrer langen Haltbarkeit. Man konnte sie sehr gut lagern und in schlechten Zeiten würden sie von den Mönchen verteilt. Da für die Herstellung bekanntermaßen seltene Gewürze aus aller Welt benötigt wurden, haben vor allem Städte, wie Nürnberg, Köln, Basel und Ulm eine lange Lebkuchentradition da sie an einst bedeutenden Handelsknoten lagen. Über die genaue Herkunft und Bedeutung des Wortes Lebkuchen ist sich die Forschung nicht einig – insbesondere in der Frage ob der Begriff etwas mit dem Wort «Leben» zu tun hat oder vom lateinischen libum («Fladen, Opferkuchen») abstammt. Nach einer anderen etymologischen Deutung leitet sich der Ursprung des Wortes vom germanischen Wort Laib her. Auf einen Heiligen nehmen offenbar die sogenannten Pflastersteine Bezug. Die kleinen runden Stückchen Honigkuchen, die dick mit weißem Zuckerguss überzogen sind, knüpfen an die Geschichte des heiligen Stephanus an, der als erster christlicher Märtyrer gesteinigt wurde. Sein Jahrestag ist der zweite Weihnachtsfeierstag, der 26. Dezember. Und auch für den Stollen gibt es einen makaberen Erklärungsansatz. Demnach soll die Form einem toten, in weiße Tücher eingeschlagenen Säugling nachempfunden sein. Damit gedenke man der von König Herodes gemordeten Kinder von Bethlehem. Früher wurden die Stollen deswegen meist auch erst am Tag der unschuldigen Kindlein – dem 28. Dezember – angeschnitten.



kuchen waren ein Bestandteil der Fastenküche und besonders beliebt wegen ihrer langen Haltbarkeit. Man konnte sie sehr gut lagern und in schlechten Zeiten würden sie von den Mönchen verteilt. Da für die Herstellung bekanntermaßen seltene Gewürze aus aller Welt benötigt wurden, haben vor allem Städte, wie Nürnberg, Köln, Basel und Ulm eine lange Lebkuchentradition da sie an einst bedeutenden Handelsknoten lagen. Über die genaue Herkunft und Bedeutung des Wortes Lebkuchen ist sich die Forschung nicht einig – insbesondere in der Frage ob der Begriff etwas mit dem Wort «Leben» zu tun hat oder vom lateinischen libum («Fladen, Opferkuchen») abstammt. Nach einer anderen etymologischen Deutung leitet sich der Ursprung des Wortes vom germanischen Wort Laib her. Auf einen Heiligen nehmen offenbar die sogenannten Pflastersteine Bezug. Die kleinen runden Stückchen Honigkuchen, die dick mit weißem Zuckerguss überzogen sind, knüpfen an die Geschichte des heiligen Stephanus an, der als erster christlicher Märtyrer gesteinigt wurde. Sein Jahrestag ist der zweite Weihnachtsfeierstag, der 26. Dezember. Und auch für den Stollen gibt es einen makaberen Erklärungsansatz. Demnach soll die Form einem toten, in weiße Tücher eingeschlagenen Säugling nachempfunden sein. Damit gedenke man der von König Herodes gemordeten Kinder von Bethlehem. Früher wurden die Stollen deswegen meist auch erst am Tag der unschuldigen Kindlein – dem 28. Dezember – angeschnitten.

Vanille Schneebälle

Zutaten:

250g Butter
100g Puderzucker 3 Vanilleschoten
120g Mehl
250g Speisestärke

Zutaten für die Bestäubung:

100g Puderzucker

So werden Vanille Schneebälle gemacht:

Butter und Puderzucker schaumig rühren. Die Vanilleschoten längs aufschneiden
Mark herauskratzen und unterrühren.
Mehl und Speisestärke mischen, zur Buttermischung geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
Danach zu 3 cm dicken Rollen formen und 30 Minuten kühl stellen.

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Rollen in Scheiben schneiden. Aus den Scheiben kleine Kugeln formen, die Oberfläche jeweils mit einem feinen Drahtsieb eindrücken. Kugeln auf das Blech setzen.

Im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen (Bei Gas sollte die Stufe 2 eingeschaltet werden).

Die erkalteten Kugeln dick mit Puderzucker bestäuben.

Bratapfel wie einst

Der Bratapfel gehört auch heute noch traditionell zur Weihnachtszeit, beziehungsweise ist aus der Adventsküche eigentlich nicht wegzudenken. Diese leckere Versuchung lässt sich einfach, schnell und preiswert zu zubereiten. Zu Großmutter's Zeiten wurden die im Sommer eingelagerten Äpfel für das schmackhaft winterliche Dessert verwendet. Für die Zubereitung eignet sich besonders der säuerlichen Boskop, Wer heute noch über einen Kaminofen in der Wohnung verfügt, kann es ruhig einmal machen wie Arno dazumal und die vorbereiteten Äpfel in einer Auflaufform auf den Ofen stellen. Dies dauert zwar wesentlich länger ,bis der Bratapfel gar ist, als im modernen Backofen. Der angenehme Geruch verbreitet sich aber so schnell im ganzen Raum und zaubert weihnachtliche Stimmung ins Haus. Die einfachste Variante des Bratapfels ist, den ganzen Apfel mit Schale bei mittlerer Hitze so lange zu backen, bis die Schale aufplatzt und dann das Obst mit Zucker oder einer Zucker - Zimtmischung bestreut zu servieren. Der auf diese Weise zubereitete Bratapfel schmeckt auch super lecker mit einer Vanille- oder Weinschaumsaucen.

Bratapfel gegen Heiserkeit und Halsschmerzen

Kaum zu glauben: Der Bratapfel hilft gegen Halsschmerzen und Heiserkeit. Dazu den Bratapfel mit Honig übergießen und warm servieren.

Der Wunschzettel zu Weihnachten

Im 19. Jahrhundert bürgerte sich der Wunschzettel ein, die Kinder des gehobenen Bürgertums setzten ihre Eltern als Überbringer der Weihnachtswünsche gegenüber dem Weihnachtsmann ein. Heutzutage werden die Wunschlisten nicht mehr nur im Kinderzimmer aufgehängt oder den Eltern übergeben, nein, sie werden auch als E-Mail oder per Post direkt an den Weihnachtsmann und seine Gehilfen geschickt.

Was wäre Weihnachten ohne selbst gebackenes Plätzchen?

Wahrscheinlich ein bisschen wie Ostern ohne Eier oder das beliebte Osterlamm, hierauf möchte mit Sicherheit niemand von uns freiwillig verzichten. Der wohlriechende Duft, der sich im ganzen Haus verbreitet und uns herrlich auf die Vorweihnachtszeit einstimmt, die Freude die man mit Kindern und Enkeln erfährt, wenn sich beim Backen der Mehlstaub auf der Nase ausbreitet und man die eine oder andere Geschichte zum Besten geben kann. Aber auch das „Weitergeben“ von Erfahrungen bereitet uns doch immer wieder Freude. Worauf es beim Backen ankommt? Die wichtigste Zutat ist natürlich viel Liebe, mit der man sein Handwerk ausübt. Aber auch ein paar Tipps und Tricks können nie schaden, so gelingt der perfekte Teig mit Sicherheit, probieren Sie es mal aus.

Das Größte an Weihnachten ist eindeutig selbstgemachtes Gebäck, damit meine ich nicht den ein oder anderen Fertigteig, den man total gestresst auf dem Nachhauseweg in irgend einem Kühlfach findet und versucht ein paar Kreise „auszustanzen“, diese nach dem Backen dann verziert und sein eigen nennt. Vielmehr meine ich damit, auch in der immer knapper werdenden Zeit, das besinnliche Backen, welches oftmals nicht viel mehr Zeit in Anspruch nimmt als die Zubereitung der „Instantkekse.“

Das Geheimnis liegt allein in der Vorbereitung. Stellen Sie alle Zutaten bereit. Die Ausgangsbasis für viele Weihnachtsplätzchen ist der klassische Mürbteig. Das Wichtigste bei seiner Herstellung ist das ganz genaue Abwiegen aller Zutaten. Am besten Zucker und Mehl fein sieben, das macht den Teig schön homogen. Die Butter sollte kühl aber nicht zu kalt sein, diese entweder klein schneiden oder mit einer Raspel grob raspeln. Die Hände und Arbeitsfläche hingegen sollten bitte kalt sein. Butterraspel mit dem Mehl fein bröseln und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. Die Butter darf nicht schmelzen, sonst wird der Teig bröckelig und lässt sich nicht mehr formen.

Noch ein kleiner Tipp, sollte der Teig bröckelig sein oder beim Ausrollen brechen, kann dieser meist durch das Einkneten von Eiklar gerettet werden. Der Teig muss nach der Herstellung für mind. 45 Minuten in den Kühlschrank. Beim Ausstechen sollte man darauf achten möglichst kein Mehl mehr in den Teig einzuarbeiten, besser den Teig zwischen Folie oder Backpapier ausrollen.



Hier mal ein leckeres, etwas anderes Lebkuchenrezept

Kartoffel-Lebkuchen

Zutaten:

500 g Pellkartoffeln (an Vortag gekocht)
450 g Mehl
350 g braunen Zucker
4 Eier
50 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zitronat
100 g Orangeat
1½ TL Zimt
3 Pck. Backpulver
Oblaten (kleine runde)
Kuchenglasur

Zubereitung:

Zitronat und Orangeat fein hacken
Kartoffeln pellen und am besten durch eine Kartoffelpresse drücken
Mehl und Backpulver mischen und zu dem Kartoffelbrei geben
Zitronat und Orangeat dazu geben.
Eier, Zucker gemahlene Haselnüssen und Zimt zugeben.

Alles gut miteinander verrühren, mit zwei befeuchteten Teelöffeln Häufchen auf die Oblaten setzen und etwas verstreichen bzw. in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten spritzen.

Die Lebkuchen bei 170 °C (E-Herd) / 150 °C (Umluft) circa 15 – 20 Minuten backen.

Je nach Geschmack die Lebkuchen mit geschmolzener Kuchen- oder Zuckerglasur überziehen

Fotos: Oehring/Waizenegger

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

Weihnachtsgewürze

Weihnachten wäre mit Sicherheit nicht Weihnachten, würde nicht das ganze Haus mit dem Duft der herrlichen Weihnachtsgewürze durchflutet.

Kindheitserinnerungen werden nicht nur bei den Eltern und Großeltern geweckt, man denkt gerne an damals zurück und freut sich auf die herrliche Vorweihnachtszeit. Die seit Jahrhunderten verwendeten Weihnachtsgewürze finden meist das ganze Jahr über kaum Beachtung. Erst um die Weihnachtszeit erinnern sich viele Menschen daran, wie viele unbekanntes und seltenen Gewürze unsere Geschmackssinne doch entdecken können. So finden gerade in der Weihnachtszeit die vielfältigsten Gewürze ihre kulinarische Verwendung.

Hier nun eine kleine Gewürzkunde

Anis

Anis gehört wie Dill, Kümmel und Koriander zur artenreichen Familie der Doldenblütler. Anis wird als Samenkorn oder in gemahlener Form angeboten zum Backen wird dieser meist in gemahlener Form verwendet. Anis ist eine wichtige Heilpflanze und gut für unsere Verdauung. Anis riecht angenehm süß-aromatisch, schmeckt würzig-frisch und wird vor allem in Backwaren, zu Süßspeisen und Einmach-Obst verwendet. Größere Bedeutung hat Anis auch in der Getränkeindustrie für die Likörherstellung. Eine typische weihnachtliche Köstlichkeit sind u. a. die Anisplätzchen.

Gewürznelke

Die Gewürznelke ist aus der Weihnachtszeit nicht weg zu denken. Erhältlich ist diese als ganze Blüte oder als Pulver, sie wird aus dem Nelkenbaum gewonnen. Die Gewürznelke hat ein leicht bitteres und somit ein stark würzendes Aroma und sollte ebenfalls sparsam eingesetzt werden. Als Gewürz in Spekulatius, im Glühwein, Liköre und Rotkohl sowie regional auch in Stollen nicht wegzudenken.

Ingwer

Ein besonders wichtiges Weihnachtsgewürz ist auch der Ingwer. Erhältlich in getrockneter oder gemahlener Form bietet er auf Grund seiner stark würzenden Eigenschaft die Grundlage für Fruchtbrote aber auch Tees. Aber auch als ganzes Stück in Sirup eingelegt oder in kandierter Form ist er eine kleine Köstlichkeit. Sein eigenartiger, stark aromatischer Geruch und ein brennend-schar-

fer Geschmack zeichnen den Ingwer aus. Süßspeisen, Konjekten, Kuchen, Brot, Pickles und Chutneys, auch manche Liköre und Biere werden mit Ingwer aromatisiert.

Kardamon

Kardamon findet man in sehr vielen weihnachtlichen Plätzchen wieder, aber nicht nur hier sondern auch in Getränken und Lebkuchen ist er nicht weg zu denken. Man würzt damit Süßspeisen, Backwaren, Brot und er ist Bestandteil des Currys. Kardamon ist eines der ältesten Gewürze und bietet gesundheitliche Vorteile durch den hohen Anteil an ätherischen Ölen. Kardamon zählt zu den erlesensten und teuersten Gewürzen der Welt. Sein Geschmack ist süßlich, kräftig-würzig und leicht feurig, er erinnert an den Geschmack des Eukalyptus

Koriander

Frische Koriandersamen riechen unangenehm streng nach Wanzen, er duftet hingegen getrocknet herrlich würzig aromatisch, er schmecken würzig und etwas feurig. Sein Geschmack ähnelt dem des Anis. Koriander wird vorwiegend in gemahlener Form angeboten. Möchten Sie mal einen Anislikör ansetzen, vergessen Sie auf keinen Fall Korianderkörner.

Muskat

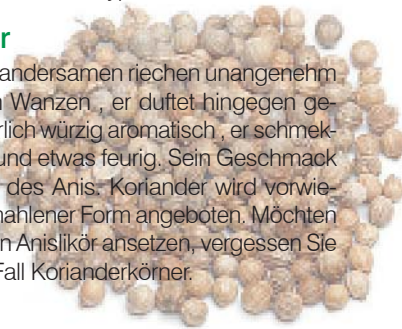
Botanisch ist die Frucht nicht wie der gebräuchliche Name lautet, eine Nuss, sondern eine einsamige Beere. Sie trägt unter ihrem Fruchtfleisch einen steinigen Kern. Muskat kann in Form der Muskatblüte aber auch als Muskatnuss erworben werden. Die **Muskatnuss** wird in ganzer aber auch in gemahlener Form angeboten. Ob in Blüten- oder Nussform, beide Arten sind aus der Weihnachtsbäckerei nicht wegzudenken. Die Muskatnuss duftet sehr fein und aromatisch sie schmeckt feurig –würzig und leicht bitter. Meist reibt man die Muskatnuss frisch, der Gebrauch sollte sparsam sein. Die **Muskatblüte**, auch bekannt unter dem Namen Macis sorgen für den letzten Schliff Ihrer Lebkuchen, des Grogs oder Glühweins.

Piment

Piment duftet sehr charakteristisch nach einer Kombination aus Nelken, Muskat und Zimt und schmeckt nelkenähnlich mit leichter Pfefferscharfe. Man würzt mit ihm Gebäck, Suppen, Soßen, Fisch- und Fleischgerichte und verwendet die Körner in Beizen und Marinaden. Nicht nur in Suppen und Soßen findet er Verwendung, nein auch aus der Weihnachtsbäckerei ist der Piment nicht weg zu denken. In gemahlener Form nutzt man den Nelkenpfeffer vorwiegend für Lebkuchenrezepte. Obgleich dem Piment einst eher eine Negativrolle zugeteilt war, in dem er den Geschmack von ranziger Butter und dem Duft schlechten Öles überspielen sollte, kann er doch viel mehr.

Vanille

Die 2 bis 3 cm starken Lianen der Vanille, einer Kletterorchidee, ranken sich bis zu 10 m



lang an Bäumen empor. Fälschlicherweise wird die Fruchtkapsel der Vanille als **Vanilleschote** bezeichnet, sie duftet unnachahmlich sinnlich und angenehm aromatisch; sie schmeckt charakteristisch süßlich-würzig. Um das Aroma zu bewahren und das Austrocknen zu verhindern bewahrt man die Fruchtkapseln an besten in dicht schließenden Behältern bzw. in zugestöpselten Glasröhrchen auf. Vanille wird zum Würzen von Backwaren, Süßspeisen, Getränken, süßen Soßen und zur Speiseeisbereitung verwendet. Neben der Getränke- und Parfümindustrie ist die Schokoladenindustrie der größte Verbraucher echter Vanille. Die Vanille bezeichnet man auch als Königin der Gewürze. So sind wohl die Vanillekipferl ein absolutes Muss auf jeden Plätzchentellern. **Echter Vanillezucker** zeichnet sich zum Beispiel durch kleine schwarze Pünktchen aus, da hier das

Mark der Vanilleschote Verwendung findet, dies bietet das volle Geschmackserlebnis in Vergleich zu künstlich hergestelltem Vanillin, auch wenn das Heraus-schaben des Vanillemarks aus der Schote etwas mühsam ist.

Zimt

Das bekannteste Weihnachtsgewürz überhaupt ist sicherlich der Zimt. Dieser wird in Stangenform aber auch gemahlen angeboten. Je dünner **Ceylon-Zimt** (wird am meisten geschätzt) geschabt wurde, um so feiner und aromatischer ist der Duft. Zimt schmeckt süßlich und feurig-brennend. Er dient als vielfältiges Küchengewürz für süße Backwaren, Kompotte, Süßspeisen, süße Suppen, und manche Heißgetränke. **China-Zimt** oder *Cassia lignea* duftet ebenfalls typisch nach Zimt, ist im Geschmack aromatisch süßlich, etwas herber und weniger edel als Ceylon-Zimt und durch

den Gehalt an Gerbstoffen aus der Primärrinde leicht zusammenziehend. Je besser die Rinde geschabt wurde, um so geringer ist der Gerbstoff-Anteil. China-Zimt kommt meistens gemahlen in den Handel oder wird oft des kräftigeren Geschmacks wegen mit gemahlenem Ceylon-Zimt gemischt.

Padang-Zimt oder *Cassia vera*, im Duft genauso charakteristisch und aromatisch, schmeckt würzig-brennend, ähnlich dem Ceylon-Zimt aber feiner und kraftvoller als China-Zimt. Er kommt ebenfalls überwiegend gemahlen auf den Markt. China-Zimt und Padang-Zimt verwendet man für die gleichen Speisen und Getränke wie den Ceylon-Zimt (Auszüge aus www.brauchtumsseite.de)

Weihnachten ohne Zimt ist eigentlich nicht vorstellbar. Der Stangenzimt wird auch sehr häufig zu Dekozwecken verwandt.

Der Weihnachtsstern

(*euphorbia pulcherrima*)

ist wohl ein echter Klassiker unter unseren Zimmerpflanzen, leider wird er oft verkannt und überwiegend als Wegwerfpflanze gesehen, da nur wenige wissen, wie man ihn erneut zum Blühen bekommt.

Man erhält in zwischenzeitlich in erdenklich vielen Farbnuancen wie rot, gelb, orange, pink, weiß oder grün. Die kleinwüchsigen Sorten werden meist mit einem Wuchshemmer behandelt, der bewirkt, dass diese Sorten im Laufe der Zeit ihre kompakte Form verlieren. Der Weihnachtsstern gehört zur Gattung der Wolfsmilchgewächsen und sein Pflanzensaft ist giftig.

Pflege

In den Sommermonaten sollte man ihn halbschattig in den Garten stellen und mäßig feucht halten. Hierbei sollte man ihn langsam an die Sonne gewöhnen.

Der Weihnachtsstern mag keine Staunässe, deshalb sollte der Topf nicht auf einem Untersetzer stehen. Staunässe führt zum Abwerfen der Blätter und zur Wurzelfäule. Sollte man ihn in der Wohnung stehen haben, darauf achten das man ihn sonnig und hell aber nicht direkt hinter das Fenster stellt, da sich hier die Hitze staut und die Blätter verbren-



nen. Man sollte ihn von April bis September monatlich düngen (Stäbchen oder Flüssigdünger). Im Winter sollte er nie unter 14 °C aufgestellt werden.

Als Substrat sollte man Blumenerde mit Kakteenenerde (oder Sand) mischen, hierbei gilt ein Verhältnis von 2:1. Wer dazu neigt, gerne etwas zu viel zu gießen, kann die Erde auch mit etwas Tongranulat auflockern. Vermehren kann man den Weihnachtsstern durch Stecklinge.

Bei ständigen Außentemperaturen von ca. 15 °C sollte man den Weihnachtsstern zurück in die Wohnung holen.

Beim Kauf ist darauf zu achten, dass die ei-

gentlichen Blütenstände in der Mitte der farbigen Hochblätter noch vorhanden und ungeöffnet sind. Weiterhin sollte darauf geachtet werden, dass die Pflanze nicht zu feucht

steht, denn dies könnte zur Folge haben, das er in heimischen Wohnzimmer schnell die Blätter verliert. Sollte man eine solche Pflanze erworben haben, erst einmal komplett austrocknen lassen, mit etwas Glück treibt er wieder aus.

In der Wohnung kommt der Weihnachtsstern ganzjährig gut mit Zimmertemperatur zurecht.

Soll der Weihnachtsstern pünktlich zur Adventszeit blühen, sollte man ihn nicht mehr als 11 Stunden pro Tag dem Licht aussetzen. Abdunkeln kann man ihn z. B. mit einem Karton

Stellt man ihn im Winter in einem Raum ohne zusätzliche Beleuchtung, dann

blüht er auch ohne die vorher beschriebene Maßnahme, aber nicht unbedingt pünktlich zur Weihnachtszeit.

Sollte der Stern etwas aus der Form geraten, dann kann man ihn zurückschneiden und somit einen kompakteren Wuchs anregen. Am besten schneidet man ihn nach der Blüte zurück wenn sich die ersten neuen Triebe zeigen. Hierbei kann man bis in die holzigen Teile zurückschneiden. Vorsicht, der milchige Pflanzensaft kann Hautreizungen hervorrufen. Die neuen Triebe zeigen sich nach ca. ein bis zwei Wochen.

Viel Spaß mit Ihrem Weihnachtsstern! ■

Susanne Oehring / Fotos: Waizenegger