

## IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI GIBT ES MANCHE LECKEREI (2)

Als **Christstollen** bezeichnet man ein sächsisch-böhmisches Gebäck, in dem die christliche Symbolik noch deutlich sichtbar wird, denn es soll an das in Windeln gewickelte Jesuskind erinnern. Es wird traditionell vorwiegend in der Advents- und Weihnachtszeit gegessen und darf auf keiner Kaffeetafel fehlen. Der Christstollen besteht aus schwerem Hefeteig und wird hauptsächlich aus viel Butter, Milch, Mehl, Ei, Gewürzen (Kardamom, Zimt) und Einlagen (Rosinen, Zitronat, Mandeln) gebacken und meist mit Puderzucker bestreut.

Der weltberühmte Dresdner Stollen, auch Striezel genannt, ist ein besonders gehaltreicher Butter-Rosinen-Stollen. Die Verwendung von Butter geht zurück auf den „Dresdner Butterbrief“, der 1491 von Papst Innozenz VIII. ausgestellt wurde.



Handwerbbestempel zum 575. Dresdner Striezelmarkt 2009



Die Herstellung von **Marzipan**, dessen Name wahrscheinlich aus dem lateinischen „Marci pani“ (Markusbrot) hergeleitet wird, ist eine Zuckerbäckerkunst, deren altüberlieferten Rezepte als Familientradition gehütet werden. Die weiße Knuspermasse wird heute zwar ganzjährig angeboten, erfreut sich aber besonders zur Weihnachtszeit großer Beliebtheit.

Die Kulturhistoriker sind sich weitgehend einig, dass Marzipan seinen Ursprung im Orient hat, wahrscheinlich in Persien, und über Spanien und Italien seinen Siegeszug zu uns antrat. Im 14. Jahrhundert war das aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser hergestellte Marzipan, das sich nur die Reichen leisten konnten, beim europäischen Adel als Konfekt sehr beliebt. Hergestellt wurde die süße Mandelmasse anfangs ausschließlich von Apothekern, die Marzipan auch als Arzneimittel gegen Verstopfungen und Blähungen sowie als Potenzmittel verkauften.



links: Marzipan aus Toledo/Spanien ist weltweit einer der bekanntesten (MiNr. 5035)  
rechts: langjähriger Maschinenstempel „Lübeck, Stadt weltbekanntes Marzipans“

Als im Jahr 1806 in Reval (heute: Tallinn/Estland) und Lübeck zwei Konditoren unabhängig voneinander die ersten Marzipanmanufakturen im deutschsprachigen Raum gründeten, begann die Verbürgerlichung des Marzipans. Noch heute besteht in beiden Städten Uneinigkeit darüber, auf wen die Erfindung des Marzipans zurückgeht. Auch die Stadt Königsberg in Ostpreußen kam durch Marzipan zu Ruhm und Ehren.

Heute sind die edlen Leckereien, deren Qualität umso höher ist, je niedriger der Zuckergehalt ist, in zahlreichen Formen und Produkten auch in Supermärkten erhältlich, z.B. Marzipanfrüchte, Marzipanbrot, Mozartkugeln und Dominosteine. Auch in Bäckereien und Konditoreien finden sich vielfältige Produkte, wie Christstollen mit Marzipan, Mandelhörnchen, Marzipanschnecken oder Pralinen mit unterschiedlichen Füllungen. Mit dünnem Marzipan gedeckte oder mit Marzipanfrüchten, -blumen oder -figuren verzierte Torten erfreuen sich ganzjährig zu besonderen Anlässen großer Beliebtheit.



*Bûche de Noël (GB-Jersey, MiNr. 1785)*

Am ersten Weihnachtstag wird in Frankreich traditionell die „**Bûche de Noël**“ (Weihnachtsbaumstamm) als Dessert des Weihnachtsessens serviert. Dabei handelt es sich um einen mit Schoko-Buttercreme gefüllten, aufgerollten Biskuitboden. Ein Ende wird abgeschnitten und seitlich angesetzt, sodass er wie ein abgesägter Baumstamm aussieht. Um die Borke nachzuzahlen, wird die äußere Cremeschicht rillenartig verziert.

Ein solcher Weihnachtsklotz brannte früher im Kamin und sein Feuerschein vertrieb die bösen Geister. Nach den Feiertagen verstreuten die Bauern die Asche auf ihren Feldern in der Hoffnung auf eine gute Ernte im folgenden Jahr. Als die großen Öfen aus den Wohnungen verschwanden, wurde der echte Baumstamm von der süßen *Bûche* abgelöst, die sich zur Traditionstorte mauserte.



**Spekulatius** heißt ein mit edlen Gewürzen verfeinertes Mürbeteig-Gebäck, das aus Belgien und den Niederlanden stammt, wo es ganzjährig gegessen wird, aber auch aus dem Rheinland und Westfalen, wo es untrennbar mit Weihnachten verbunden ist.

Vor dem Backen wird der Teig in eine Form (Model) aus Holz oder Metall gepresst. Die Abbildungen stellen traditionell die Nikolausgeschichte dar, die durch Sortieren der Motive erzählt werden konnte. Heute sind eher Schiffe, Bauernhäuser, Windmühlen oder Tiere die typischen Motive. Woher der Name *Spekulatius* kommt, ist unklar. Er könnte auf die lateinische Bezeichnung *speculator* (Bischof, Aufseher) zurückgehen. Möglich ist aber auch, dass der Begriff von dem lateinischen Wort *speculum* (Spiegel) abgeleitet wurde, weil die Motive in den Backformen spiegelbildlich eingeschnitten sind.



*Spekulatius mit Nikolausmotiv*

Marke oder Stempel mit *Spekulatius*motiv waren leider nicht verfügbar.



*Dreikönigskuchen mit aufgesetzter Krone (Luxemburg, MiNr. 3018)*

Der **Dreikönigskuchen** oder Königskuchen (englisch *King Cake* oder *King's Cake*, französisch *Galette des Rois*, spanisch *Roscón de Reyes*, portugiesisch *Bolo Rei*) ist ein traditionelles Festtagsgebäck, das zum 6. Januar, dem Tag der Erscheinung des Herrn, dem Festtag der Heiligen Drei Könige, gebacken wird. Mit seiner Hilfe wird der Bohnenkönig gelöst.

Die Rezepturen sind von Land zu Land sehr unterschiedlich. Allen Dreikönigskuchen gemeinsam sind eine getrocknete Bohne, eine Mandel, eine Münze oder ein anderer kleiner Gegenstand, der in den Kuchen eingebacken wird. Wer beim Essen auf diesen

Glücksbringer stößt, bekommt die auf den Kuchen gestellte Krone aufgesetzt und ist für einen Tag König. Es handelt sich um einen alten Brauch, der schon vor der Reformation verbreitet war und 1561 erstmals literarisch erwähnt wurde. Der „Altdeutsche Königskuchen“ wird aus besonders schwerem Sandteig hergestellt, während der „Königskuchen rheinischer Art“ beim Backen zusätzlich noch in Blätterteig gewickelt wird. In der Schweiz ist der Dreikönigskuchen sehr beliebt. Er wird aus süßem Hefeteig hergestellt, der zu Kugeln geformt, blütenförmig angeordnet und mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreut wird. Die meisten Schweizer backen ihren Dreikönigskuchen nicht selbst, sondern kaufen ihn samt goldener Papierkrone zum Aufsetzen im Supermarkt oder beim Bäcker. Bei den industriell gefertigten Dreikönigskuchen ist ein kleiner König aus Kunststoff eingebakken.



*Luciakatzen  
(Schweden,  
MiNr. 3018)*

In Schweden wird das Safrangebäck **Luciakatzen** (*Lussekatte*) traditionell zum Luciafest (13. Dezember) gebacken, das ein wichtiger vorweihnachtlicher Feiertag ist. Zu den Luciakatzen werden Kaffee oder Glögg (ein skandinavischer Glühwein) getrunken. Das Gebäck gibt es in vielen verschiedenen Formen, die z.T. von Fundstücken aus der Wikingenzeit inspiriert sind. Bei der traditionellen und gewöhnlichsten Form wird der Teigstrang an beiden Enden in entgegengesetzter Richtung aufgerollt, so dass er einem „S“ ähnelt. Dann wird in die Mitte jeder Schnecke eine Rosine gesetzt. In Kreuzform arrangierte Luciakatzen heißen „Weihnachtskreuz“ (*julkors*).

Die verschiedenen Deutungen des Namens sind eher dem Volksglauben zuzurechnen. Ein heute nicht mehr zu beweisender Mythos besagt, dass ein Zusammenhang besteht zwischen Luciakatzen und der Lieblingkatze der nordischen Göttin Freja.



**Cupcakes** sind kleine, aus Rührteig hergestellte Kuchen, die in einer taschengroßen Backform (*cup* = Tasse) gebacken werden und mit einem Guss oder einer Cremehaube versehen sind. Muffins gelten als Vorläufer des aktuellen Cupcake-Trends. Der wesentliche Unterschied besteht darin, dass Muffins in der Regel nicht garniert sind.

Cupcakes waren lange Zeit eine eher alltägliche Gebäckart. Erst in der zweiten Hälfte der 1990er Jahre wurden sie, ausgehend von den USA, zunehmend populär. Die Attraktivität besteht in ihrer Vielseitigkeit bezüglich der Auswahl an Designs und Geschmacksrichtungen. Saisonale Motive sind besonders ansprechend und die Kuchenkünstler lieben es, wenn es um Weihnachten geht, Grenzen zu überschreiten und einzigartige, niedliche oder witzige Designs zu kreieren.



*Weihnachtliche Cupcakes aus Gibraltar mit landestypischen Designs: Felsenaffe, Schneemann mit Bekleidung in den Farben der heimischen Fußball-Nationalmannschaft und Santa Claus (Gibraltar, MiNr. 1826, 1828 und 1831)*

Helmut Schraets