

benno

Leseprobe



St. Benno Verlag

Stollen, Glühwein, Weihnachtsplätzchen

Humorvolle Geschichten und Rezepte

112 Seiten, 10,5 x 15,5 cm, gebunden

ISBN 9783746264158

Mehr Informationen finden Sie unter st-benno.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2023

Inhaltsverzeichnis

Dresdner Christstolle	7
Klaus Weyers: Original Dresdner Christstolle	8
Honigplätzchen	
Hanns Dieter Hüsch: Bin zufrieden.	
„Weihnachtsplätzchen“	20
Schlesische Mohnkleßla	24
Dieter Hildebrandt: Der Mohn ist	
ausgegangen – wie man 1945	
Mohnkleßla machte	25
Christbrot	
Peter Härtling: Das missratene Fest	32
Bratapfel mit Eierlikör	44
Fritz und Emily Koegel: Der Bratapfel	45
Dattel-Walnuss-Konfekt	46
Wilhelm Raabe: Gang über den	
Weihnachtsmarkt	47
Glühwein	
Julius Stinde: Der Weihnachtsmarkt	52

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter
<http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.st-benno.de

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell
auch in unserem Newsletter zum Verlagsprogramm,
zu Neuerscheinungen und Aktionen.
Einfach anmelden unter www.vivat.de.

ISBN 978-3-7462-6415-8

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig
Zusammenstellung: Volker Bauch, Leipzig
Umschlaggestaltung: Ulrike Vetter, Leipzig
Covermotiv: stock.adobe.com/Veris Studio
Gesamtherstellung: Kontext, Lemsel (B)

Gänsebraten	62
Werner Schneyder: Tipps für das Weihnachtsmenü	63
Gänsekeulen aus dem Ofen	
Ulrike Piechota: Weihnachten ist eine schöne Zeit	66
Karpfen im Schwarzbier	74
Ludwig Thoma: Der Christabend – eine Familiengeschichte	75
Fruchtiger Weihnachtspunsch	
Charles Dickens: Ein fröhliches Weihnachtskapitel	81
Dreikönigskuchen	99
Klaus Weyers: Patronatsfest mit drei Regierungschefs	100

Dresdner Christstolle

ZUTATEN

Zutaten (für 2 Stollen)	5 cl Rum
2 Vanilleschoten	1,2 kg Mehl
200 g Zucker	100 g Hefe
350 g Rosinen	400 ml lauwarme Milch
100 g geschälte und gehackte Mandeln	2 Eier, abgeriebene Schale von einer unbehandelten
50 g Zitronat, in kleine Würfel geschnitten	Zitrone
100 g Orangeat, in kleine Würfel geschnitten	1 Teelöffel Salz
	550 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herausschaben und mit dem Zucker gut vermengen. Eine Hälfte des Vanillezuckers wird für den Teig verwendet, die andere Hälfte dient zur Bestreuung der Stolle. Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangeat mit dem Raum übergießen und mehrere Stunden durchziehen lassen. Etwas 1 kg Mehl in eine Schüssel sieben, mit einem Löffel eine Kuhle hineindrücken. Die Hefe zerbröseln und mit 150 ml Milch und eine Prise Zucker verrühren, dann in die Kuhle gießen. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verarbeiten. Den Vorteig an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. Die eine Hälfte des vorbereiteten Vanillezuckers, restliche Milch, Eier, Zitronenschale und Salz zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einer warmen Stelle etwa 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen 400g Butter mit dem restlichen Mehl verkneten. Die Masse unter den gegangenen Hefeteig arbeiten. Den Teig erneut an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Den Teig halbieren. Jede Teighälfte zu einem Rechteck ausrollen. Dabei soll an den Kanten der Längsseiten ein Wulst entstehen, einer kleiner und einer größer. Die Kante mit dem kleineren Wulst über die andere Kante schlagen, sodass beide Wülste nebeneinander liegen. Die Konturen der Stollen leicht nachdrücken. Die Stollen auf ein gut gefettetes Backblech legen und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort nochmals eine Stunde gehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Stollen auf der untersten Schiene etwa 60 Minuten backen. Falls die Stollen zu dunkel werden, zwischendurch mit etwas Alufolie oder Pergamentpapier abdecken.

Zum Bestreichen die restliche Butter zerlassen und die noch warmen Stellen damit von allen Seiten bepinseln. Mit dem restlichen Vanillezucker bestreuen.

Original Dresdner Christstolle

Wie der Name der sächsischen Backware besagt, sollte diese rosinendurchsetzte, duftende Köstlichkeit zum Christfest unter dem Weihnachtsbaum liegen und dann in weihnachtlicher Fest- und Feierstimung gegessen werden. Unsere heutigen Gebräu-

che sind da anders. Schon im Oktober stapelt sich die Christstolle in den Lebensmittelabteilungen der Warenhäuser zu fast schon bedrohlichen Türmen. Wir haben kein Gespür mehr für Jahreszeiten und Feierkreise im Laufe der Monate. Da kann man auch gleich Ostereier am Fest der Heiligen Drei Könige verkaufen und die Martinsgans zu Fasching in den Ofen schieben sowie den Weihnachtsmann am Ersten Mai, dem internationalen Tag der Arbeit, auftreten lassen. Las- sen wir dieses merkwürdige Kapitel unserer etwas durcheinandergeratenen Kulturgeschichte.

Wenden wir uns genau zum richtigen Termin, nämlich Weihnachten, dem Dresdner Edelgebäck zu, aber nicht ohne dabei ein wenig über dieses aufregende Fest der Geburt Christi nachzudenken. Mir fiel beim Nachdenken etwas auf: Wenn wir von Gottvater den Auftrag erhalten hätten, die Welt wieder in Ordnung zu bringen, hätten wir es ganz anders angefangen. Bei einem solchen gewaltigen Unternehmen wie der Erlösung des kompletten Kosmos hätte sich unser Herr von einer Public-Relations-Agentur beraten las- sen sollen. Es ahnt doch kein Mensch, dass in einem schiefen Bretterschuppen bei Betlehem irgendetwas Aufregendes passiert. Unser tapferer Kirchenchor singt in der Heilige Nacht das Transeamus. Da hört die in Andacht lauschende Gemeinde, dass Jesus „in praesepio“ gelegen habe, als die Hirten kamen: „po- situm in Praesepio“. So steht es beim Evangelisten

te mit erzwungener Höflichkeit: „Wozu auch fremde Menschen? Nun wollen wir das Fest so recht unter uns begehen!“

Da läutete es wieder. Und diesmal kam der königliche Postadjunkt Geiger, welcher noch niemals abgesagt hatte.

Er hatte es nicht zu bereuen. Er war der verhätschelte Liebling der Familie; er bekam ein Paar Pantoffeln, einen Tabakbeutel und wollene Handschuhe, viele Süßigkeiten,

Äpfel und Nüsse. Er trank einen sehr guten Wein und einen famosen Punsch, er aß Rheinsalm, Rehbraten und Pudding und bewunderte die Freigebigkeit der Familie, welche für ihn allein so reichlich auftragen ließ. Er sagte allen Damen Liebenswürdigkeiten und ließ sich von jeder in der gehobenen Stimmung auf die Füße treten.

Und als er ziemlich betrunken den Heimweg antrat, sagte er sich, dass das Familienleben doch sein Gutes, besonders hinsichtlich der leiblichen Genüsse, habe.

Und er verlobte sich am Silvesterabend mit der wohlhabenden Witwe Reisenauer, welche ein gut gehendes Geschäft am Marktplatz hatte.

Ludwig Thoma

Fruchtiger Weihnachtspunsch

ZUTATEN

500 ml Apfelsaft	1 Zimtstange
500 ml Orangensaft	1 Msp. Nelken gemahlen
250 ml Schwarzer Tee	3 EL Zucker
2 Orangen	1 Spritzer Zitrone

ZUBEREITUNG

Den Tee mit kochendem Wasser übergießen und 3–5 min ziehen lassen. Die beiden Orangen und das Stückchen Zitrone auspressen.

Alle Säfte mit dem Tee, den Gewürzen und dem Zucker in einen Topf geben und erhitzen. 10 min köcheln lassen und die Zimtstange dann aus dem Punsch nehmen. Schön heiß servieren.

Ein fröhliches Weihnachtskapitel

Weihnachten stand vor der Tür; ganz nahe war die Zeit der Geselligkeit und Gastlichkeit, des Frohsinns und der Freundschaft. Das alte Jahr rüstete sich, wie ein alter Philosoph seine Freunde um sich zu scharren und unter Gesang, Fröhlichkeit und Becherklang sanft und selig dahinzuscheiden. Es war eine muntere und fröhliche Zeit, und munter und fröhlich waren

mindestens auch vier der zahlreichen Herzen, die die Ankunft der Weihnachtstage erwarteten.

Und in der Tat, zahlreich sind die Herzen, denen die Weihnachtszeit ein kurzes Glück und eine kurze Freude bringt. Wie viele Familien, deren Mitglieder während des ganzen Jahres hierhin und dorthin zerstreut waren, sind dann vereint und finden einander in Wiedersehensfreude und Vertrautheit, die Quelle sind für ungetrübte Freuden und so unvereinbar mit den Kümmernissen der Welt, dass der religiöse Glaube sowohl der zivilisiertesten Nationen als auch der rohesten Wilden sie zu den vornehmsten und den Seligen vorbehaltenen Freuden des künftigen Lebens zählt. Wie viele süße Erinnerungen, wie viele schlummernde Sympathien vermag doch die Weihnachtszeit zu wecken!

Wir schreiben diese Worte viele Meilen von dem Ort entfernt, wo wir Jahr für Jahr einen munteren Freundeskreis trafen. Viele der Herzen, die damals so fröhlich schlügen, haben aufgehört zu schlagen; viele Gesichter, die einst so hell erstrahlten, strahlen nicht mehr; die Hände, die wir uns reichten, sind kalt geworden; die Augen, die wir suchten, haben ihren Glanz verloren, und doch drängen sich durch das Haus, das Zimmer, die fröhlichen Stimmen und die lachenden Gesichter, durch die Scherze und die Ausgelassenheit alljährlich von Neuem all jene Kleinigkeiten und Nebensächlichkeiten in unsere Erinne-

rung, als wäre die letzte Zusammenkunft erst gestern gewesen. Glückliche, glückliche Weihnachtszeit, die uns zu den Träumen unserer Kindheit zurückgeleitet, dem Alten die Freuden seiner Jugend wieder ins Gedächtnis ruft und den Seemann oder den Reisenden über Tausende von Meilen hinweg an seinen Herd und in sein eigenes Heim zurückzuversetzen vermag! Doch wir haben uns so in die Vorzüge des Weihnachtsabends verloren, dass wir in unverantwortlicher Weise Mr Pickwick und seine Freunde draußen in der Kälte auf der Postkutsche nach Muggleton warten lassen, die sie soeben, gut eingewickelt in Mantel, Schals und wollene Halstücher, bestiegen haben. Mantel- und Reisesäcke sind längst verstaut, und Sam Weller und der Kondukteur bemühen sich gerade, einen riesigen Kabeljau in einem noch riesigeren Korb in den vorderen Kutschkasten hineinzuzwängen. Er war bis zuletzt zurückgehalten worden, um ihn letztlich auf einem halben Dutzend Austertönnchen unterzubringen, die ebenfalls Mr Pickwick gehören. Dieser verfolgt mit nicht geringem Interesse Sams und des Kondukteurs Kraftanstrengungen, denen der verstockte Kabeljau unüberwindlichen Widerstand entgegenseetzt, bis er schließlich durch einen gezielten Schlag des Kondukteurs den Boden des Kutschkastens durchstößt, gefolgt von dessen Kopf und Schultern und zum Entzücken der Zuschauerschar vor dem Posthaus. Mr Pickwick lächelt in bester Laune,

holt einen Schilling aus der Westentasche und lädt den sich wieder hocharbeitenden Kondukteur ein, ein Glas Grog auf seine Gesundheit zu trinken. Der lächelt ebenfalls, desgleichen die Herren Tupman, Winkle und Snodgrass. Der Kondukteur und Weller verschwinden für ein paar Minuten – wahrscheinlich um ebendiesen Gesundheitstrunk zu sich zu nehmen, denn bei ihrer Rückkehr riechen sie stark nach Rum –, der Kutscher besteigt seinen Bock, Sam Weller springt hinten auf, die Pickwickier ziehen ihre Mäntel über die Knie und ihre Schals über die Nasen, die Knechte nehmen den Pferden die Decken ab, der Kutscher ruft: „Alles in Ordnung!“, und los geht die Fahrt. Sie kamen rasch voran. Um drei Uhr nachmittags hielten sie vor dem Blauen Löwen in Muggleton. Mr Pickwick war damit beschäftigt, die Austertönnchen zu zählen und die Wiederausladung des Kabeljau zu beaufsichtigen, als ihn jemand an seinen Rockschößen zupfte. Er blickte sich um und erkannte niemand anders als Mr Wardles Lieblingspagen.

„Aha!“, sagte Mr Pickwick.

„Aha!“, sagte der fette Knabe.

Und kaum hatte er „Aha!“ gesagt, sah er auch schon die Austertönnchen und den Kabeljau und lächelte vergnügt. Er war fetter denn je, und seine Wangen glühten wie Pfingstrosen.

„Sie sehen aber äußerst gesund aus, mein lieber junger Freund“, bemerkte Mr Pickwick.

„Ich habe gerade am Kaminfeuer im Schankzimmer ein Nickerchen gehalten“, erwiderte er, „der Herr hat mich mit dem Karren hergeschickt, damit ich Ihr Gepäck hole. Er hätte auch Pferde geschickt, dachte aber, dass Sie bei dieser Kälte lieber zu Fuß gingen.“ „Das stimmt“, sagte Mr Pickwick, und ihm fiel ein, wie sie einst bei einer ganz anderen Gelegenheit denselben Weg gegangen waren. „Natürlich, wir gehen lieber zu Fuß, Sam!“

„Sir“, antwortete Mr Weller.

„Helfen Sie Mr Wardles Diener das Gepäck auf den Karren laden und kommen Sie mit ihm nach. Wir wollen augenblicklich aufbrechen.“

Die Pickwickier schlugen sogleich den ihnen wohlbekannten Fußweg ein und ließen Sam Weller mit dem Diener zurück. Sam blickte ihn voller Erstaunen an, sagte aber kein Wort und begann nacheinander die Gepäckstücke auf den Karren zu laden, wobei der Knabe, ohne einen Finger zu rühren, zuschaute und dabei aussah, als würde es ihn sehr interessieren, dass Sam die ganze Arbeit allein tat.

„So“, sagte Sam und warf den letzten Sack auf den Karren. „Jetzt ist alles drin.“

„Ja“, sagte der fette Knabe. „Jetzt ist alles drin.“

„Hör mal, du junger Fettsack“, sagte Sam, „du bist wahrlich ein seltenes Prachtexemplar von einem Burschen.“

„Danke schön“, sagte der Bursche.