



WEIHNACHTEN

BRÄUCHE, REZEPTE UND GESCHICHTEN VON FRÜHER



WEIHNACHTEN

BRÄUCHE, REZEPTE UND GESCHICHTEN VON FRÜHER





LIEBES CHRISTKIND, LIEBER WEIHNACHTSMANN ...

44

Joachim Ringelnatz, Weihnachten	4	Wunscherfüller	47
Weihnachten ...		Anna Ritter, Vom Christkind	49
das ist mehr als nur ein Wort	7	Liebenswerte Geschenkebringer	50

ADVENT, ADVENT ...

8

Plätzchenduft	11	Gibt es den Weihnachtsmann?	52
Spitzbuben	13	Weihnachtssterne aus Butterbrottüten	57
Theodor Storm, Es wird Weihnachten!	14	Lebkuchenhäuschen	59
Matthias Claudius, Lied im Advent	16	Glück im Briefkasten: Weihnachtspost	60
Girlande aus Orangenscheiben	19	Wunschzettel	61
Vanillekipferl	20	Weihnachtliche Heischebräuche	62
Barbaratag	23	Spekulatius	65
Albert Sergel, Heimliche Zeit	24	Friedrich Wolf,	
Bratäpfel	26	Die Weihnachtsgans Auguste	66
Fanny Lewald, Im Vaterhaus	29		
Advents-Türkranz	30		
Weihnachtsmarktbummel	32		
Gebrannte Mandeln	34		
Weihnachtsmärkte	36		
Else Uhry, Altberliner Weihnachtsmarkt	39		
Weihnachtsmarkt-Waffeln	41		
24 Tage Vorfreude	42		

OH, DU SCHÖNE BESCHERUNG!

72

Lichterfunkeln	75
Ernst von Wildenbruch,	
Christkind kam in den Winterwald	76
Apfel-Spekulatus-Creme	79
E. T. A. Hoffmann, Der Weihnachtsabend	80
Weihnachtsmarmelade	84
Weihnachtliche Bescherung	86
Dora Schlatter, Danke, liebes Christkind	88





WINTERZEIT, WUNDERZEIT ...

90

Schneegestöber	93
Heiße Winterschokolade	94
Clara Müller-Jahnke, Eismacht	97
Paula Dehmel, Wie der alte Christian Weihnachten feierte	98
Schneeküsse	104
Paul Hermann, Es ist für uns eine Zeit angekommen	106
Zimtsterne	109
Rainer Maria Rilke, Advent	111
Karl Gutzkow, Aus der Knabenzeit	113
Nostalgische Schneekugel	114
Hedwig Dransfeld, Die Legende von dem Zaunkönig und der Zaunkönigin	116
Gugelhupf-Vogelfutterplätzchen	121
Adolf Friedrich von Schack, Am Kamin	122
Winterwonne	125
Geborgenheit	129
Joseph Freiherr von Eichendorff, Weihnachten	130
Grüner Hoffnungsträger	133
Lily Braun, Autobiografisches	134
Weihnachtsschmuck aus Salzteig	136
Theodor Storm, Unter dem Tannenbaum	138



LEUCHTENDES WEIHNACHTSFEST ...

146

Weihnachtsmorgen	149
Wilhelm Lobsien, Am Abend vor Weihnachten	150
Johann Wolfgang von Goethe, Weihnachtsbrief an Kestner	152
Weihnachtliche Duftkerze	155
Walter Benjamin, Ein Weihnachtsengel	156
Glühwein-Sirup	159
Fanny Lewald, Clementine	160
Rainer Maria Rilke, Die hohen Tannen atmen	163
Ada Christen, Nachbar Krippelmacher	164
Christstollen	167
Hedwig Dohm, Schicksale einer Seele	168
Weihnachtliche Maronensuppe	171
Victor Blüthgen, Das vertauschte Weihnachtskind	172
Fruchtiger Weihnachtspunsch	179
Hoffmann von Fallersleben, Ich lag und schlief, da träumte mir	180
Das Fest der Feste	185
Ludwig Thoma, Der Christabend	186
Festtagsschmaus	190
Weihnachtsgans mit Rotkraut	192
Paula Dehmel, Weihnachten in der Speisekammer	194
Robert Reinick, Christkind	196
Eierlikör	199
Wilhelm Raabe, Am 24. Dezember	200
Magische Nächte	203
Themenregister	206



JOACHIM RINGELNATZ

WEIHNACHTEN

Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle,
mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit.
Und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle
schöne Blumen der Vergangenheit.

Hand schmiegt sich an Hand im engen Kreise,
und das alte Lied von Gott und Christ
bebt durch Seelen und verkündet leise,
dass die kleinste Welt die größte ist.





WEIHNACHTEN ...

DAS IST MEHR ALS NUR EIN WORT.



Weihnachten ist vor allem ein Gefühl, das in uns wunderschöne Erinnerungen an vergangene Feste weckt – Erinnerungen an eine Zeit voller Zauber, Geheimnisse und Geborgenheit. Da gab es das gespannte, wochenlange Hinfiebern auf die mögliche Erfüllung großer Herzenswünsche. Strahlende Kinderaugen, die staunend den Glanz von Kerzen und Weihnachtsschmuck in sich aufnahmen. Und den Duft von Plätzchen, Maronen und den stachelig-grünen Zweigen des Christbaums, der im Weihnachtszimmer geduldig auf die Bescherung wartete. Alle Sinne waren ausgerichtet auf das Fest der Feste, und wir erlebten, wie die Erinnerungen und die Vorfreude sich mit neuen, schönen Erlebnissen vermischten.

Viele von uns sehnen sich nach einem solchen Weihnachtsfest, wie es früher einmal war – gemütlich, beschaulich und herzerwärmend. In diesem Buch unternehmen wir deshalb einen Streifzug durch die magische Weihnachtszeit.

Mach es dir also gemütlich und lass dir das Warten auf Weihnachten von nostalgisch-leckeren Rezepten, stimmungsvollen Geschichten und einfallsreichen Bastelideen versüßen.



ADVENT, ADVENT...







PLÄTZCHENDUFT



Zimt und Zucker, Kardamom, Nelken und Orange ...
der herrliche Duft von Weihnachten liegt in der Luft.
Hast du als Kind auch immer heimlich den Plätzchenteig
genascht, während Mama, Papa, Oma oder Opa
kurz weggeschaut haben? Während draußen
dicke Schneeflocken vom Himmel rieselten, bedeckte
drinnen eine Schicht aus Mehl, Puderzucker
und Zuckerperlen jede Oberfläche. Ein paar der
Plätzchen, die es in den Ofen geschafft hatten,
mussten natürlich direkt nach dem Backen noch warm
verkostet werden. Kannst du dich daran erinnern?

Und wie duftet Weihnachten eigentlich für dich?





WOHER KOMMEN EIGENTLICH DIE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN?

Eine der Theorien über den Ursprung der kleinen knusprigen Leckereien lautet so: Vor über 2000 Jahren glaubten die Kelten, dass in der Nacht der Wintersonnenwende am 21. Dezember Geister und Unholde die Menschen heimsuchen würden. Um Mensch und Tier vor Unglück und Krankheiten zu schützen, brachte man den Wesen aus der jenseitigen Welt Tiere aus Teig als Opfergabe dar.

SPITZBUBEN

DAS WIRD BENÖTIGT:

200 g Butter
300 g Weizenmehl
100 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
200 g Johannisbeergelee
Puderzucker zum Bestreuen
Plätzchen-Ausstecher
(am besten Linzer-Ausstechförmchen)

SO WIRD'S GEMACHT:

Die Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Mandeln, Salz, Zucker und Eiern in eine Schüssel geben. Mit einer Küchenmaschine und Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach für eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl auf einer Arbeitsfläche ausstreuen und den Teig ausrollen. Den Teig mit Linzer-Ausstechförmchen ausstechen. Alternativ kannst du auch Förmchen deiner Wahl verwenden, dabei dann immer jeweils zwei Plätzchen ausstechen, am Ende in jeweils eines der Plätzchen ein Loch stechen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf mit etwas Abstand platzieren. Anschließend für 8-10 Minuten backen und gut auskühlen lassen.

Auf die Plätzchen ohne Loch ein wenig Johannisbeergelee streichen. Das Plätzchen mit Loch drauflegen und etwas andrücken. Zu guter Letzt mit etwas Puderzucker bestreuen.



ES WIRD WEIHNACHTEN!

Mein Haus riecht schon nach braunen Kuchen – versteht sich, nach Mutters Rezept – und ich sitze sozusagen schon seit einer Woche im Schein des Tannenbaums. Ja, wie ich den Nagel meines Daumens besehe, so ist auch der schon halbwegs vergoldet. Denn ich arbeite jetzt abends nur in Schaumgold, Knittergold und bunten Bonbonpapieren. Und während ich Netze schneide und Tannen- und Fichtenäpfel vergolde und die Frauen, d. h. meine Frau und Röschen, Lisbeths Puppe ausputzen, liest Onkel Otto uns die »Klausenburg« von Tieck vor oder gibt hin und wieder eine Probe aus den Bilderbüchern, die Hans und Ernst auf den Teller gelegt werden sollen.

Gestern Abend habe ich sogar Mandeln und Zitronat für die Weihnachtskuchen schneiden helfen, auch Kardamom dazu gestoßen und Hirschhornsalz. Den Vormittag war ich stundenlang auf den Bergen in den Wäldern herumgeklettert, um die Tannenäpfel zu suchen. Ja, ihr hättet mich sogar in meinem dicken Winter-Surtout hoch oben in einer Tannenspitze sehen können. Freilich hatte ich mich vorher gehörig umgesehen; denn der Herr Kreisrichter durfte sich doch nicht auf einem ganz offenbaren Waldfrevel ertappen lassen.

Jeden Morgen, die letzten Tage, kommt der Postbote und bringt Päckchen oder einen Brief aus der Heimat oder aus der Fremde von Freunden. Die Weihnachtszeit ist doch noch gerade so schön, wie sie in meinen Kinderjahren war. Wenn nur noch der Schnee kommen wollte. Wir wohnen hier so schön, da müsste der Weihnachtsbaum, wenn er erst brennt, prächtig in die Winterlandschaft hinausleuchten.

Brief von Theodor Storm an seine Eltern,
20. Dezember 1856





MATTHIAS CLAUDIUS

LIED IM ADVENT



Immer ein Lichtlein mehr
im Kranz, den wir gewunden,
dass er leuchte uns sehr
durch die dunklen Stunden.

Zwei und drei und dann vier!
Rund um den Kranz welch ein Schimmer,
und so leuchten auch wir,
und so leuchtet das Zimmer.

Und so leuchtet die Welt
langsam der Weihnacht entgegen.
Und der in Händen sie hält,
weiß um den Segen!





GIRLANDE AUS ORANGENSCHREIBEN

Gold und Glitzer ... das gab es nicht immer zur Weihnachtszeit.
Das Haus wurde früher vor allem mit natürlichen Elementen geschmückt.
Diese Girlande aus getrockneten Orangenschreiben duftet nicht nur herrlich, sie erinnert uns auch daran, dass schlicht und natürlich meistens doch am allerschönsten ist.

DAS WIRD BENÖTIGT:

3 Orangen
Küchenpapier
dicke Nadel und stabiler Faden

SO WIRD'S GEMACHT:

Zuerst den Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen. Die Orangen dann in gleich dicke Scheiben schneiden und mit etwas Küchenpapier vorsichtig abtupfen, bis sie schon möglichst trocken sind. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Orangenschreiben darauf verteilen. Die Orangen dann für ungefähr 2 Stunden backen, bis sie getrocknet sind.

Die Scheiben ab und an wenden, damit sie sich nicht zu stark wellen. Wenn die Orangenschreiben vollständig getrocknet sind, aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Schließlich die getrockneten Scheiben mit einer Nadel und einem Faden auffädeln. Wer möchte, kann zwischen die Orangenschreiben auch Tannenzweige oder Tannenzapfen knoten oder getrocknete Cranberrys auffädeln.

VANILLEKIPFERL

DAS WIRD BENÖTIGT:

300 g Weizenmehl (Type 405)
100 g gemahlene Mandeln
120 g Puderzucker
1 Vanilleschote
3 Eier
225 g kalte Butter
1 Prise Salz
120 g Puderzucker zum Wälzen
1 Pck. Vanillezucker

SO WIRD'S GEMACHT:

Das Mehl, die Mandeln und den Puderzucker in eine Schüssel geben und vermischen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen und Eigelbe zum Mehl geben. Die Butter in Würfel schneiden und mit dem Vanillemark und dem Salz in die Schüssel füllen. Mit den Händen alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde kalt stellen.

Nach der Wartezeit den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Teig in vier Teile teilen und portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen.

Aus dem jeweiligen Teig walnussgroße Hörnchen formen. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen – dabei auf etwas Abstand achten. Die Kipferl für ungefähr 8 Minuten backen, sie sollten nicht zu dunkel werden. Den Puderzucker und Vanillezucker in einer kleinen Schüssel vermischen und darin die Vanillekipferl – direkt nach dem Backen – wälzen. Auf einem Gitter gut auskühlen lassen.