

Nora Noé

Mannheimer Weihnachtsgeschichten



Dess Johr gewwe mer uns nix



Wartberg Verlag



Nora Noé

***Mannheimer
Weihnachtsgeschichten***

Titelbild

ullstein bild-Wolfgang Fritz

Danksagung

Mein Dank geht an nachfolgende Personen, die mir ihre Weihnachtserinnerungen anvertraut haben: Beate und Gisela Brune, Karin Fohr, Heidi Geiberger, Werner Goldstein, Margit Gunn, Dr. Sylvia Heerens, Dr. Ralph-Christian Schäfer, Christina Schimmer-Fellendorf, Marion Schöbel, Kira Schmitz, Susanne Zwingenberger. Ich möchte mich darüber hinaus bei meiner Lektorin Dr. Helga Zöttlein für die gute und kompetente Betreuung sowie bei Dr. Michael Jendrek vom Archivum und Thomas Lindemann vom Info-Verlag in Karlsruhe bedanken.

1. Auflage 2024

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks
und der fotomechanischen Wiedergabe.

Satz und Layout: Christiane Zay, Passau

Druck und buchbinderische Verarbeitung: Beltz Grafische Betriebe GmbH; Bad Langensalza

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03 - 9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN 9078-3-8313-3317-2

Inhalt

Dess Jahr gewwe mer uns nix	4
Woinachdsgudsel	5
Weihnachtsflohmarkt	11
Weihnachten 1969 - Gedanken einer 16-Jährigen	15
Wer hat Angst vorm Weihnachtsmann?	18
Der Nikolaus, der Wunder vollbringt	25
Weiße Weihnachten	27
Zauber der Weihnachtszeit	32
Weihnachtliche Märchenwelt	34
Mannheims Weihnachtsmärkte	38
Man muss die Feste feiern, wie sie fallen	43
Coming home for Christmas	45
Von Hasen, Forellen und Karpfen	49
Weihnachtsessen	51
Die letzte Kriegsweihnacht	54
Die Woinachdsgschischd	59
Weihnachtliche Rutschpartie	63
Gedanken zur Weihnachtszeit	68
Happy X-mas	69
Das vermisste Weihnachtsgeschenk	73
Winterlichter	75
Gute Vorsätze	78

„Dess Johr gewwe mer uns nix ...“



... sicher kennen Sie diesen Satz. In den letzten Jahren hört man ihn vermehrt. Betrachtet man die Leute insbesondere an den letzten vier Samstagen vor Weihnachten, wie sie durch die Planen, die Breite Straße, durch die Galeria Kaufhof, das Einkaufszentrum in Q6/Q7 oder eines der anderen Geschäfte hasten, kann man diese Entscheidung sogar nachvollziehen.

„Dess Johr gewwe mer uns nix.“ Irgendwie klingt das frustriert. Als ob Schenken eine Mühsal wäre, eine überflüssige, überkommene Tradition. Ist Schenken eigentlich nicht viel mehr? Ist ein Weihnachtsgeschenk nicht ein Zeichen der Liebe? Ein Zeichen, dass man am Leben des anderen das Jahr über teilgenommen, ihn wahrgenommen, sich über ihn Gedanken gemacht hat, um ihm etwas Passendes zu schenken?

Vielleicht sollten wir darüber nachdenken, ob die Ankündigung „Dess Johr gewwe mer uns nix“ wirklich eine gute Idee ist. Lassen wir uns damit nicht das wunderschönste aller Geschenke entgehen, nämlich das frohe Lächeln, das uns die Beschenkten schenken? Wollen wir darauf wirklich verzichten?

Noch ein kleiner Tipp für unentschlossene „Schenker“ beziehungsweise „Nicht-Schenker“: Wie wär's denn mit einem „Zeitgeschenk“ für einen geliebten Menschen? Das hat einen hohen Wert und ist trotzdem nicht teuer. Vor allem aber kommt es ganz bestimmt gut an.

Nora Noé



Woinachdsgudsel



Mannemer Dreck

Sucht man im Internet nach einem typischen Mannheimer Weihnachtsgebäck, taucht auf nicht wenigen Seiten der „Mannemer Dreck“ auf. Das ist nachvollziehbar, denn er ist schließlich ein lebkuchenähnliches Gebäck, und Lebkuchen gibt es hauptsächlich in der Advents- und Weihnachtszeit. Dann verwandelt sich das Eiscafé auf den Planken zu einer Geschäftsstelle für den Vertrieb von Nürnberger Lebkuchen. Wer nicht so lange warten will, geht am besten zum Discounter. Dort werden Lebkuchen bereits ab September angeboten.

Es gibt jede Menge Rezeptvorschläge für die Zubereitung von „Mannemer Dreck“. In Back-Foren wird ausführlich diskutiert, welches das richtige Rezept sein könnte. Das geht so weit, dass eine Kommentatorin sich dazu hinreißen ließ, die unschöne Gestalt ihrer Lebkuchen damit zu begründen, dass die Hinterlassenschaften von Hunden schließlich auch keine akkurate Form hätten. Den „Mannemer Dreck“ mit einem Hundehaufen zu vergleichen, wird fast jeden Mannheimer schmerzen. Wobei der Vergleich genau genommen, nicht so ganz daneben ist. Schauen wir mal, was es mit dem „Mannemer Dreck“ tatsächlich auf sich hat. Zunächst: Er ist kein klassisches Weihnachtsgebäck, wird aber gerne zu Festen und besonders zu Weihnachten verschenkt. Er ist zweifellos ein Traditionsgebäck und geht auf das

Jahr 1822 zurück. Damals wurde eine Polizeivorschrift erlassen, die es verbot, jegliche Art von Abfall auf der Straße zu entsorgen. Ein Konditor namens Friedrich Brechter machte sich daraus einen Spaß. Er kreierte ein rundes Gebäckstück, das in seiner Gestalt und Farbe durchaus einem Haufen ähnelte. Doch damit nicht genug. Er stellte es vor lauter Schalk und Übermut in seinem Schaufenster aus. Dies war die Geburtsstunde des „Mannemer Dreck“. Dessen Rezept in seiner Urform ging schon früh in den Besitz der traditionellen Konditorei Herrdegen in E2, 8 über. Man kann ihn übrigens vielerorts erwerben. Nicht immer ist es das Originalrezept. Der echte „Mannemer Dreck“ muss ein Zertifikat auf der Verpackung haben.

Da es kein typisches Mannheimer Weihnachtsgebäck gibt, werden bei uns in der Vorweihnachtszeit die gleichen beliebten Plätzchen in den Backofen geschoben, wie andernorts. Wobei da ein wichtiger, unbedingt zu erwähnender Unterschied wäre: In Mannheim heißen die Plätzchen „Woinachdsgudsel“.

Weihnachtsbäckerei

In der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts waren die beliebtesten Woinachdsgudsel Spritzgebackenes und Buttergebackenes, das jedoch meist aus Margarine bestand, Hildabrötchen und Anisplätzchen, vielleicht noch Spekulatius. Für sie benötigte man nur wenige, einfache Zutaten. Später, als es den Menschen besser ging, kamen Vanillekipferl, Haselnuss- und Kokosmakronen, Zimtsterne, Florentiner und vieles mehr dazu.

Besonders die Mädchen erinnern sich an die Weihnachtsbäckerei ihrer Kindheit. Sie haben ihre Mütter bildlich vor Augen, wie sie in ihren Kittelschürzen mit den Wellhölzern in der Hand am

Küchentisch standen und den Teig dünn auswellten. Manchmal liefen dazu im Süddeutschen Rundfunk oder Südwestfunk Weihnachtslieder. Wenn das nicht der Fall war, wurde selbst gesungen. „Meine Schwester Roswitha und ich durften die Metallförmchen in den Teig drücken: Sterne, Herzen, Halbmonde, Tannenbäume, Engel, Vögelchen, Rehe, Glocken und vieles mehr“, erinnert sich Bärbel, „das bereitete uns viel Spaß. Es war aber nicht einfach. Die Förmchen mussten ganz eng nebeneinander gesetzt werden. Nach dem Ausstechen wurde der restliche Teig erneut zu einer Kugel geformt und wieder ausgewellt. Danach waren wir wieder dran mit dem Ausstechen. Dieser Prozess wurde so lange wiederholt, bis nur ein kleines Klümpchen übrig war. Meine Mutter hat daraus für meine Puppenküche kleine Brotlaibe geformt.“

„Manchmal mischte sie Kakao in den Teig, sodass es dunkle Gudsel gab“, berichtet Regine. „Unsere Mütter setzten die Gudsel vorsichtig aufs Backblech. Dann traten wir wieder in Aktion. Wir durften sie verzieren. Wir strichen Zuckerguss darauf, die dunklen bestreuten wir mit kleinen, bunten Zuckerkügelchen und die hellen mit Schokoladenstreuseln. Wir waren ganz stolz, dass wir mithelfen durften. Natürlich liebten wir es, wenn wir die Teigschüssel auskratzen durften, und schleckten unsere süßen Finger ab.“

Meistens dauerte es einige Stunden, bis die verschiedenen Plätzchen fertig waren. Sie wurden vorsichtig in großen Blechdosen aufeinandergeschichtet. Darin blieben sie am längsten frisch. Manchmal ging das ein oder andere Gudsel zu Bruch. Darüber waren wir nicht traurig, denn wir durften die Verunglückten aufessen und mussten nicht bis Weihnachten warten.“

Naschkatzen

„Mein Großvater war einer von denen, die nicht abwarten konnten. Er ging heimlich an die Dosen, die oben auf dem Küchenschrank standen. Da er groß war, konnte er leicht hinauf greifen. Wenn meine Großmutter die Woinachdsgudsel an Heiligabend herunterholte, war die Dose meist nur noch halbvoll“, erzählt Bärbel lachend.

„Nur einmal kamen ihm meine Mutter und meine Tante zuvor. Die beiden müssen damals so zehn oder elf Jahre alt gewesen sein. Die Schwestern hatten der Versuchung nicht widerstehen können. Meine Tante stieg in einem unbeobachteten Moment auf einen Stuhl, krabbelte auf den unteren Schrank und versuchte die Dose vom oberen Küchenschrankaufsatz herunterzuholen. Gerade als sie meiner Mutter die Woinachdsgudsel reichen wollte, verlor sie das Gleichgewicht. Sie versuchte sich am Schrankaufsatz festzuhalten. Der gab nach. Sie stürzte mit ihm zu Boden. Es tat einen gewaltigen Schlag, der bis hinüber in die Schwetzingen Straße zu hören war. Gott sei Dank war den beiden Mädchen bei dieser Aktion nichts Schlimmes passiert. Sie waren mit dem Schrecken davongekommen. Aber die gläsernen Schranktüren waren zu Bruch gegangen und das im Schrank befindliche Geschirr lag in Hunderten von kleinen Scherben, vermischt mit den Woinachdsgudseln, auf dem Küchenboden. Mein Großvater hatte den beiden wutentbrannt eine saftige Abreibung angedroht, zu der es nie gekommen war. Meine Großmutter hatte derweil vermutet, dass seine heftige Reaktion weniger dem materiellen Schaden als den dadurch entgangenen weihnachtlichen Gaumenfreuden geschuldet war.“

Anisplätzchen

Die Weihnachtsbäckerei ist eine Philosophie für sich. Das fängt damit an, dass sich die Geister darüber scheiden, wie lange man Anisplätzchen ruhen lassen muss, damit sie Füßchen bekommen. Manche schlagen vor, man dürfe sie maximal bei 160 Grad backen, andere warnen „bloß nicht bei Umluft“, die einen wollen sie im Kühlschrank lagern, wieder andere meinen, sie dürften nicht den geringsten Luftzug abbekommen. „Ich vergesse nie den bekümmerten Blick unserer Mutter, wenn sie die Anisplätzchen aus dem Backofen holte und traurig feststellte: ‚Sie haben wieder keine Füßchen bekommen‘“, meint Roswitha und ergänzt lachend, „ich selbst backe gar keine Anisplätzchen mehr. Das Drama möchte ich mir ersparen.“

Christstollen

Auch ein gelungener Christstollen muss gelernt sein. Er muss durch sein, darf aber nicht zu trocken sein. Was tun, damit er nicht hart wird? Wie viel Butter muss darin sein? Darf man das Marzipan durch Persipan ersetzen? Das sind nur einige der Fragen, die sich stellen. Der Christstollen gehört in ganz Deutschland zu Weihnachten wie der Panettone zu Italien. Möglicherweise geht der Stollen auf die alten Germanen aus vorchristlicher Zeit zurück, (auf „stulo“ – Säule oder „stollo“ – Stütze) und wurde den Göttern geweiht. Dann wäre er ein Kultgebäck. Vielleicht soll der mit weißem Puderzucker bestäubte Christstollen das in weiße Windeln gehüllte Jesuskind darstellen. Fest steht, dass der erste urkundlich verbriefte Stollen 1330 in Naumburg an der Saale auftaucht. Rund hundert Jahre später findet er am sächsischen Hof in Dresden Erwähnung. Von dort tritt er seinen Siegeszug durch das ganze Land an.

Josef Grimminger ging nach seiner Bäckerlehre 1904 auf die Walz. Er eignete sich viel Handwerkliches in Paris und in Berlin an und brachte aus Dresden die Rezeptur des Christstollens mit. Der ist bis heute eine echte Spezialität dieses seit vier Generationen bestehenden Mannheimer Familienbetriebs.

Kulinarische Weihnachtsbräuche

Nach dem Zweiten Weltkrieg kamen viele Flüchtlinge aus den ehemaligen Ostgebieten zu uns. So auch Marions Eltern, die aus Niederschlesien flüchteten und über Umwege in Mannheim landeten. Man wies ihnen eine Wohnung in den neu gebauten Blocks auf der Schönau zu. Alles, was sie mitbrachten, waren zwei Strohsäcke und ein Militärspind. Darüber hinaus trugen sie etwas Unbezahlbare bei sich: die Traditionen aus ihrer Heimat. Dazu gehörte es, an Weihnachten eine Mohnbabe – einen Striezel mit Mohnfüllung – und einen Honigkuchen zu backen. Marion sieht noch heute ihren Vater vor sich, wie er den flüssigen Honigkuchen über der Feuerstelle rührt. Um sich vor der Hitze zu schützen, hat er ein Handtuch um seine Arme gewickelt. Marion erinnert sich, dass sie als Kind an jedem 23. Dezember mit ihrer Mutter morgens um 8 Uhr beim Kaufhaus Anker in P1 in der Schlange stand, wo sich in der Lebensmittelabteilung die einzige Mohnmühle befand. Der Mohn, den ihre Mutter für die Mohnbabe brauchte, musste frisch gemahlen sein. „Es war mühsam, aber wir nahmen das gerne auf uns. Meine Eltern hatten fast alles im Krieg verloren, nur ihre Bräuche, die hatte man ihnen nicht nehmen können“, stellt Marion nachdenklich fest, „die würden weiterleben, insbesondere an Weihnachten.“

Weitere Bücher aus der Region



Mannheim – Geschichten und Anekdoten Weeschd, wie isch mään?

Nora Noé

80 Seiten, schw./w. Fotos

ISBN 978-3-8313-3571-8



Kurpfalz – Die Gerichte unserer Kindheit Rezepte und Geschichten

Susanne Fiek

128 Seiten, zahlr. Fotos

ISBN 978-3-8313-2203-9



Aufgewachsen in Mannheim den 50er und 60er Jahren

Nora Noé

64 Seiten, zahlr. Farb- und schw./w-Fotos

ISBN 978-3-8313-3384-4



Aufgewachsen in Mannheim den 70er und 80er Jahren

Hartmut Ellrich

64 Seiten, zahlr. Farb- und schw./w-Fotos

ISBN 978-3-8313-3385-1

Wartberg-Verlag GmbH

Im Wiesental 1 | 34281 Gudensberg

www.wartberg-verlag.de

Bücher für Deutschlands Städte und Regionen

Tel. 0 56 03-93 05 0

Fax 0 56 03-93 05 28

Mannheimer Weihnachtsgeschichten

Nora Noé lädt Sie auf eine weihnachtliche Reise durch Mannheim ein!

Besuchen Sie die Weihnachtsmärkte am Wasserturm, in den Kapuzinerplanken oder am Paradeplatz und bestaunen Sie die Winterlichter im Luisenpark. Lauschen Sie den Weihnachtsliedern vom Grammofon während der letzten Kriegsweihnacht im Neckarvorlandbunker. Amüsieren Sie sich über versehentlich verunstaltete Christbäume, seltsame Weihnachtssessen, misslungene Weihnachtsgutsel, bemerkenswerte Familienzusammenkünfte und unvergessliche Heiligabende. Geben Sie endlich zu, dass auch Ihnen der Nikolaus nie ganz geheuer war! Und wenn Sie endlich beschlossen haben: „Dess Johr gewwe mer uns nix“, werden Sie sich das nach der Lektüre dieses Buches noch mal gut überlegen.



Zur Autorin

Die Schriftstellerin **Nora Noé** ist eine waschechte Mannheimerin. Sie war zunächst Real-
schullehrerin, danach leitete sie 20 Jahre lang
den Kulturbereich der Volkshochschule Karls-
ruhe, bevor sie sich 2009 ganz der Schriftstel-
lerei zuwandte.

ISBN 9078-3-8313-3317-2



9 783831 333172

€ 12,90 (D)