

# INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort .....	II
DAS LEBKUCHENWUNDER .....	15
Gemeinsames Feiern und Tafeln .....	20
DAS FESTMAHL DER GÖTTER .....	23
Vorweihnachtliches Backen .....	25
<i>Aachener Printen</i> .....	27
Nürnberger Nationalstolz und heilsame Gewürze .....	28
<i>Elisenlebkuchen</i> .....	32
Adventliches Fastenbrechen .....	34
<i>Honigkuchen</i> .....	35
Zuckersüß ... oder was? .....	36
<i>Schwarzer Traum – neuer Name für bewährte Gaumenfreude</i> .....	36
Die Spuren der Erd-Göttinnen in der süßen Rübe .....	37
<i>Echte Printen ohne kandierte Früchte</i> .....	39
ALS DIE SONNE AUS DER BAHN GEWORFEN WAR .....	45
Blut vergießen und Licht begrüßen – der Tag der Wintersonnenwende .....	49
Getrocknete Früchte versüßen das tägliche Brot .....	50
<i>Früchtebrot</i> .....	52
VON DER BOTSCHAFT DER ERDWESEN .....	56
24. Dezember, Vorabend der Raunächte, letzter Fasttag und Fastenbrechen .....	62

Über das Räuchern, und wie auch sonst alles zusammen-hängt .....	63
Die Farben der Percht, und warum Kipferl an die Göttin erinnern .....	66
<i>Vanillekipferl</i> .....	68
Milch als Baustein der Sesshaftigkeit .....	71
<i>Bachlkoch</i> .....	73
<i>Pinzga Muas</i> .....	75
Auch Wasserwesen wollen gefüttert werden .....	77
Auch Tiere gehören zur Familie .....	78
Die Raunächte beginnen in der Heiligen Nacht .....	81
<i>Heiligabendobst – eine Suppe aus Dörrobst</i> .....	82
<i>Das Süße und andere Lavanttaler Weihnachtsspeisen</i> ...	82
<i>Piggale</i> .....	83
<i>Oaweible</i> .....	84
<i>Karpfen à la Minoggio</i> .....	86
Weihnachtsblock – Feuererhalter und französischer Kuchen .....	88
<i>Bûche de Noël</i> .....	89
DER PHÖNIX UND DIE LIEBE .....	91
Das Kapitel zu üppigen Braten und fetten Speisen ... ....	101
<i>Kräutermischung für fette Speisen</i> .....	103
25. Dezember, erste »echte« Raunacht .....	104
<i>Echter Dresdner Christstollen</i> .....	106
Bratengenuss im Familienkreis .....	110
<i>Truthahn, gebraten</i> .....	112
Die Zahl 25, und wer da wen rettet – vegetarische Optionen für das Festessen .....	118
<i>Gratin dauphinois</i> .....	118
Süße Krönung zum Abschluss .....	120
<i>Marzipan oder Pate d'amandes au fleur d'oranger</i> .....	120
Geruhsamer Tagesabschluss .....	122

<b>DER SÄNGER, DIE STADT UND DER GRANTIGE KÖNIG .....</b>	<b>123</b>
Stefani – der Tag, an dem man einander besuchen geht .	126
Unser tägliches Brot .....	128
<i>Hirsotto</i> .....	130
Was das Brot locker macht .....	132
Eine Legende wird zum Produkt – oder umgekehrt? ....	134
<i>Störibrot</i> .....	139
<b>DER GEIST DER SEHNSUCHT .....</b>	<b>146</b>
Zwischen den Festtagen wird auch gegessen .....	159
<i>Florentiner</i> .....	160
Ehre sei dem Obst, und die Kraft der Gemeinschaft .....	163
<i>Powidl</i> .....	165
Powidl zahlenkabbalistisch .....	166
Geschenke für Elemente .....	167
Auch Gemüse darf schmecken .....	168
<i>Polnischer Barscz – Festtagsvariante</i> .....	168
<i>Mehlschwitze = Einbrenn</i> .....	169
<i>Piroggen</i> .....	169
<i>Barscz – einfachere Variante</i> .....	170
Weihnachtstraum für Tante Resl und kulinarische Wunder .....	171
<i>Das schwarze Wunder – die Mohntorte mit Sacher-glasur</i> .....	173
<i>Spritzgebackenes, genannt Deutsche Ohrenstauber</i> .....	176
<i>Die Echte Wiener Sachertorte</i> .....	177
<b>EISIGE SPUREN UND WÄSSRIGE WELTEN .....</b>	<b>184</b>
Andere Länder, andere Kuchen .....	188
<i>Βασιλόπιτα/Vasilopita</i> .....	189
Kulinarischer Jahreswechsel bei uns zu Hause .....	193
<i>Rote-Rüben-Mus mit Kren</i> .....	194

<i>Champignonpastete</i> .....	196
<i>Cumberland Sauce</i> .....	197
<i>Schweinsrüssel</i> .....	198
Numerologie der Glücksschweine .....	199
<b>DAS LICHT DER GESCHICHTEN ODER VOM</b>	
<b>URSPRUNG DER KUNST</b> .....	201
Neues Jahr, neue Zutaten .....	204
War's gut zum Essen und Backen, war's für die Zukunfts- deutung billig .....	205
Mohn – alte Kulturpflanze .....	206
Äpfel und andere Orakelobjekte .....	208
Zimt – köstlicher Duft und wärmendes Gewürz .....	210
<i>Die Zimtsterne</i> .....	211
Fruchtige Beigaben, selbst kandiert .....	213
<i>Kandierte Orangenschalen/Orangeat</i> .....	213
<i>Zitronat</i> .....	214
Zucker auf zahlenanalytischem Prüfstand .....	216
<b>DAS WUNDER DES LACHENS</b> .....	217
2. bis 4. Jänner – die letzten Raunächte vor dem großen Festtag der Percht .....	226
Gesammelte Sonnenliebe .....	226
Honig zum Backen? .....	229
<i>Kokosbusserl</i> .....	229
<b>DER AUSFLUG DER HONIGELFE</b> .....	231
5. Jänner, letzte Raunacht und Festtag der Percht .....	235
Berchtemilch für alle .....	239
Über der Grenze heißt sie nur anders .....	244
<i>Torta Putana statt Samperlmilch</i> .....	245
<i>Venezianischer Polenta-Fladenkuchen</i> .....	246
Gemat und Ongsaats für Zwölfer oder Großes Neujahr	248

<i>Gemat oder Ongsaats</i> .....	248
Die Percht wird gefüttert, dann bringt sie Glück .....	251
<b>BALTHASARS REISE ZUM URSPRUNG</b> .....	<b>256</b>
<b>ANHANG</b> .....	<b>273</b>
Danksagung .....	273
Quellen .....	276
Bezugsquellen .....	278
Verzeichnis der Rezepte, alphabetisch .....	279