
In der Stille und Geduld des Winters
liegt die Kraft für das Neue.

Plätzchenduft liegt in der Luft

Mit dem Advent kam die große Zeit des Backens. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts begann Weihnachten sich zu einem Familienfest zu entwickeln. Für die vielköpfigen Familien wurden Berge von Weihnachtsplätzchen benötigt. Um 1900 war vielerorts im Odenwald der 8. Dezember „Stichtag" für den Beginn der Weihnachtsbäckerei. Der Tag galt damals als ein halber Feiertag. Die Mütter backten, wenn die Kinder in der Schule waren, und versteckten die Leckereien gut vor ihnen und dem Ehemann. Niemand durfte vor Weihnachten davon naschen.

Vieles hat sich seit dieser Zeit verändert, aber eines ist geblieben: Das Weihnachtsfest und das Backen sind zwei Dinge, die einfach zusammengehören. Das Mischen der Zutaten, das Kneten des Teigs, das Formen von süßen Köstlichkeiten und dabei der Duft nach Vanille und Zimt rufen in vielen von uns Erinnerungen an die alljährliche Weihnachtsbäckerei hervor. Schließlich hat beinahe jeder früher zusammen mit den Eltern oder Großeltern Weihnachtsplätzchen und andere Leckereien gebacken.
Bevor Familien mit dem Brauch begannen, Weihnachtsplätzchen als Baumschmuck zu backen, wurden lange zuvor bereits im Mittelalter in den Klöstern zu Weihnachten Plätzchen und Weihnachtsbrote hergestellt. Besonders gut in die Weihnachtszeit passen natürlich Klassiker wie Butterplätzchen, Springerle, Zimtsterne, Kokosmakronen, Nussecken und Spekulatius, um nur ein paar zu nennen.
Aber auch der Christstollen ist für viele Familien ein fester Bestandteil der Weihnachtsbäckerei. Gebacken werden neben dem klassischen Rosinenstollen auch außergewöhnlichere Varianten wie Stollenkonfekt und Quarkstollen.
Muskat, Nelken, Zimt, Anis, Kardamom

und auch Ingwer sind Gewürze, die bei der Weihnachtsbäckerei keinesfalls fehlen dürfen. Sie geben den Weihnachtsplätzchen den typischen Geschmack. Zu den Grundzutaten gehören Butter oder Margarine, Zucker und Mehl, meist auch Sahne oder Milch. Dekoriert oder verfeinert wird mit Mandeln, Marmelade, Schokoladenstreuseln und Rosinen.
Ein Weihnachtsfest ohne die traditionelle Weihnachtsbäckerei dürfte für die meisten Familien undenkbar sein. Beim Backen entstehen nicht nur tolle Momente zwischen Eltern und ihren Kindern, es bietet auch die Möglichkeit, gleich die ersten tollen Geschenke für das Weihnachtsfest selber zu gestalten. Kein Wunder, dass das Backen von Weihnachtsgebäck in vielen Familien Jahr für Jahr zu den wichtigsten Weihnachtstraditionen gehört.





Heimlichkeit zur Weihnachtszeit

Knubbelnase, krause Stirn –
der ganze Kerl im roten Zwirn.
Rosige Wangen, weißer Bart –
nur einen gibt's von dieser Art.

Gesehen hab' ich ihn noch nicht,
obwohl ein jeder von ihm spricht.
Kopien, ja die gibt's zuhauf,
sie treten jährlich wieder auf.

Das Gleiche gilt auch für ein Wesen,
das noch nie bei mir gewesen.
Glitzerkleidchen, gold'nes Haar
und ein weißes
Flügelpaar.
Schönes Antlitz, Lichtgestalt –
so schwebt es durch den Winterwald.
Christkind – ja, so wird's genannt
und ist uns allen wohlbekannt.

Doch trotzdem glaub' ich fest daran,
dass ich es einmal treffen kann.
Denn dieses Jahr, da geb' ich acht,
am Weihnachtsabend halt' ich Wacht.
Da schlaf ich nicht schon wieder ein
und lass' es höchstpersönlich rein!

Erika Hallmeyer