

Ein Fest für die Nase

Weihnachtsbacken: Da öffnet sich die geheimnisvolle Welt duftender Gewürze. Was Ihren Plätzchen, Keksen und Stollen das typische Weihnachts-Aroma gibt, erfahren Sie hier: eine kleine Gewürzkunde.

Von MARGARETE KUMMER

Alle Jahre wieder: Der Duft der Lebkuchen, Zimtsterne, Ingwerplätzchen und Vanillekipferl betört die Sinne.

Beim vorweihnachtlichen Backen zieht er durch die ganze Wohnung, weckt Erinnerungen an himmlische Genüsse in der Kindheit.

In der weihnachtlichen Backstube versammeln sich alle, nicht nur um zu naschen. Denn hier können Mama, Papa, Oma und Kinder mitmachen: Teig kneten, Plätzchen ausstechen, Lebkuchen mit Zuckerguß bestreichen. Die Weihnachtsbäckerei gehört auch heute noch zu den beliebtesten Traditionen und wird in vielen Familien gepflegt.

nem Sack Pfeffer besaß man damals ein kleines Vermögen, und das Gewürz ließ sich zu gepfefferten Preisen in Hamburg verkaufen. Heute ist Hamburg hinter Singapur und New York der drittgrößte Umschlagplatz der Welt für Gewürze.

Alle wichtigen Gewürze, auch der kostbare Safran, stammen aus Südasien, das sich über mehrere tausend Kilometer von Vorderindien über Sri Lanka bis zu den Molukken erstreckt. Von hier kommt nicht nur der Pfeffer, sondern stammen auch Zimt, Muskatnüsse, Gewürznelken, Kardamom, Ingwer, Gelbwurz oder Kurkum. Chinesischer Fiment und Vanille fanden erst



1. Gewürznelken aus Madagaskar für den Glühwein. Sie stecken gemahlen auch in Fertigmischungen für Lebk- und Honigkuchen.
2. Fermentierte Vanilleschoten aus Madagaskar für die Vanillekipferl. Nicht nur Samen, auch die Schoten enthalten hocharomatische Stoffe.
3. Pimentkörner aus Mexiko für Spekulatius.
4. Kardamom aus Indien für Lebkuchen.
5. Sternanis aus China zum Dekorieren und für Lebkuchen.
6. Zimtstangen aus Ceylon für Glühwein, Punsch und Gewürzkuchen.
7. Getrocknete Orangenschalen aus Spanien für Christstollen und Früchtkekchen.

Foto: GUNNAR BRUMSHAGEN

Während des Backens bleibt keine Zeit, um darüber zu sinnieren, woher die exotischen Gewürze wie Kardamom, Zimt oder Vanillestangen stammen. Deshalb hilft das Journal beim Durchblick: mit einer Beschreibung der wichtigsten weihnachtlichen Backgewürze. Seit wann gibt es sie, wie schmecken sie, was wärzen sie am besten? Und was sind Backaromen?

Vorweg eine Prise Gewürz-Historie: In Asien, von dort kommen fast alle wichtigen Gewürze, florierten schon vor 3000 Jahren der Gewürzhandel. Von dort kamen die ersten Gewürze erst im Mittelalter an die Elbe, hauptsächlich Pfeffer. Der Scharfmacher war es auch, der hantelnden Kaufleuten im vorigen Jahrhundert den Namen gab: Pfeffersacke. Denn mit ei-

nach der Entdeckung Amerikas ihren Weg nach Europa.

Hier die Weihnachtsgewürze von A-Z: Anis, eines der ältesten Gewürze der Welt, duftet würzig-süßlich. Die hocharomatischen getrockneten Samen der 50 cm hohen, am Mittelmeer angebaute Pflanze Pimpinella anisum wärzen - auch als Pulver - Lebkuchen und Baisers.

Gewürznelken sind die getrockneten, nach Nelken duftenden Blütenknospen eines immergrünen, aus Südostasien stammenden Myrtengewächses. Sie wärzen Glühwein, Punsch und Bratäpfel, Nelkenpulver-Lebk- und Honigkuchen. Kardamom ist eines der feinsten Gewürze aus Indien. Die grünen Schoten des Ingwergewächses enthalten schwarze Samenkerne. Frisch im Mörser zerhacken, schmecken sie intensiv scharf-pfeffrig. Sie gehören zu den aromatischsten Gewürzen mit einem Hauch von Eukalyptus. Sie gehören in Lebkuchen.

Koriander aus dem Vorderorient. Die Samen des Krauts sind gemahlen das typische bitter-süße Lebkuchengewürz.

Piment, auch Nelkenpfeffer genannt, stammt aus Südamerika, den Westindischen Inseln und Jamaica. Die getrockneten, fermentierten Beeren des bis zu neun Meter hohen Pflanzenbaums duften wie eine Mischung aus Pfeffer, Muskat, Zimt und Nelken. Schmeckt in Pfeffersacke, Honig-, Gewürzkuchen, Spekulatius.

Sternanis hat trotz des Zusatzes nichts mit Anis zu tun. Die sternförmigen Früchte mit den darin verborgenen Samen wachsen auf Büumen in China. Sternanis würzt noch feiner als Anis, mit einem Hauch Bitternis. Grob zerklüftet schmeckt es in Lebkuchen oder Glühwein.

Vanille stammt hauptsächlich aus Madagaskar und Indonesien. Die bis zu 15 cm langen Schoten des Orchideengewächses enthalten unzählige Samen, winzige, schwarze, hocharomatische Pflänzchen. Sie und die Schote duften süßlich nach Vanille. Ein Muß in Vanillekipferl.

Zimt stammt aus Ceylon und ist eines der ältesten Gewürze

der Welt. Seit Jahrtausenden wird Zimtrinde genutzt. Die Zimtstangen, wie wir sie kennen, sind die aromatische Innenrinde der Zimtbäume. Befreit von der Außenrinde, der äußeren Korkschicht und der holzigen Innenseite, bleiben diese hauchdünnen Platten übrig, die sich beim Trocknen zu Stangen einrollen. Aus diesen etwa ein cm dicken „Quills“ werden dann die bekannten Zimtstangen geschnitten. Zimt entfaltet sein Aroma am besten in Begleitung von Süßem, in Glühwein, Punsch, Gewürzkuchen und Weihnachtskekzen.

Und was ist der Unterschied zwischen naturidentischen und natürlichen Aromastoffen? Naturidentische Aromastoffe werden man synthetisch, oder man isoliert den Stoff aus einem pflanzlichen oder tierischen Rohstoff. Die chemische Zusammensetzung entspricht dem natürlichen Stoff. So ist synthetisch hergestelltes Vanillin nach der chemischen Zusammensetzung dem Aromastoff Vanillin in der Vanilleschote gleich. Vanillinzucker schmeckt trotzdem nicht wie

Vanillezucker, denn die 34 anderen Geschmackskomponenten der Vanilleschote fehlen. Natürliche Aromastoffe werden aus Extrakten und Essenzen von Kräutern und Gewürzen gewonnen, schmecken deshalb wie das Original.

Rund 300 Kilo Gewürze verarbeitet eine große Lebkucherbäckerei täglich. Trotzdem spielen die Weihnachtsgewürze beim Import nur eine Nebenrolle. Der deutsche Scharfmacher Nummer eins ist der Pfeffer, wir

verbrauchen rund 18 000 Tonnen im Jahr. Hand aufs Herz, haben Sie nicht auch schon mal einen Menschen dorthin gewünscht, wo der Pfeffer wächst? Auf die Molukken, nämlich, ins sagenhafte Pfefferland der Antike, das heute zu Indonesien gehört. Die lebensgefährliche Schiffsreise dauerte damals, als diese Redensart entstand, sechs Jahre hin und sechs Jahre zurück. Insgesamt 12 Jahre war man also den Verwünschten los.

Schon beim Anschauen meint man, den würzigen Duft von Vanille, Zimt und Piment, von Zitronat und Orangen in der Nase zu haben: die wichtigsten Gewürzarten fürs Weihnachtsbacken. Foto: ZABERT/CIMBAL aus 'Feine Advents- und Weihnachtsbacken', Zabert Sandmann

Weihnachten in der Küche



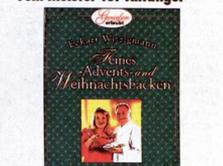
Zimtsterne, Gewürzkerzen, Eisenlebkuchen, Dresdner Christollen, Punschplätzchen und für die Kleinen ein Hexenhäuschen - wie gelingen die süßen Stimmungsbrotchen? In dem Buch „Für Weihnachten backen“ finden Sie 43 Rezepte und erfahren, was Backen einfach macht. Reihe Küchenschatzgeber, Gräfe und Unzer, 64 Seiten, 60 Farbfotos, 12,90 Mark.

Vorfreude auf Plätzchen



Läßt sich dank einer dicken Spirale hervorzuziehen. Das Buch „Weihnachtsbacken“. Hier finden Sie die besten Klassiker, von Bethmann bis zu Zimtsterne, und 15 internationale Plätzchen, darunter französische Anisbaisers, amerikanische Brownies und italienische Mandelkekse. Honig- und Lebkuchen. Niedlich zum Backen mit Kindern: die Schablonen für Bären, Stutenkerle und Engel im Anhang. Pannenhilfe und Backtips auf 15. Zutatenliste auf zwei Seiten zum Nachschlagen. MK Die Buchmacher: Weihnachtsbacken, Südwest Verlag, 128 S., 19,90 Mark.

Vom Meister für Anfänger



Gerade wurde er vom französischen Gastronomieführer „Gault Millau“ zum „Koch des Jahrhunderts“ gekürt: Eckart Witzigmann. Sein Backbuch „Feine Advents- und Weihnachtsbacken“ zeichnet sich durch ein hervorragendes System aus: Jedem der sieben Kapitel ist eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für sieben verschiedene Teigarten vorangestellt - fast eine Garantie zum Gelingen von Aachener Printen bis Zimtweifen, selbst für Anfänger. MK Eckart Witzigmann, Zabert Sandmann, 93 Seiten; ca. 19,80 Mark.

14 Rezepte für Neulinge



Selbstgebackene Plätzchen geben einen Vorgeschmack auf die kulinarischen Genüsse der Weihnachtszeit. Auf diese Vorfreude müssen Back-Neulinge nicht verzichten. Nach den 14 leicht gemachten Rezepten im Backbüchlein „Weihnachtsplätzchen - leicht gemacht“ sollten selbst Back-Einsteiger Gewürzkegel oder Nußküsse gelingen. MK Helga Karr: Weihnachtsplätzchen - leicht gemacht, Gräfe und Unzer, 34 S., 33 Farbfotos; 6,90 Mark.

Lang gesucht: Braune Kuchen

Georg Schulz, ein Hamburger Gewürzmüller suchte in uralten Kochbüchern nach dem Adventstraum seiner Kindheit: Hamburger Braune Kuchen. Er fand ihn in einem 140-jährigen Rezeptbuch in Quantchen (etwa 4 Gramm) und Lot (unterschiedliche Angaben: 14,6 oder 16,6 Gramm). Im Kochbuch „Das neue Hamburger Rezeptbuch“ haben wir es vollständig gefunden. Hier das Rezept für 60 Stück: 125 g Sirup, 125 g Zucker, 125 g Butter, 375 g Mehl, 1 TL Backpulver, 2 TL Zimt, 1 TL Lebkuchengewürz, Zitronen- und Orangenschale.

1. Den Sirup mit dem Zucker erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach die Butter einrühren. 2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die abgekühlte Sirupmasse sieben und vermengen. 3. Teig mit dem Zimt, dem Lebkuchengewürz und etwas Zitronen- und Orangenschale würzen. 4. Falls der Teig zu fest sein sollte, etwas Wasser hinzufügen. 5. Den Teig zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Braune Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas Stufe 4) 10 bis 12 Min. backen. Kristiane Müller-Urban: Das neue Hamburger Rezeptbuch, Thalia Exklusiv, 96 S., 100 Farbfotos.



Junior-Chef Holger Schulz und Prokurent Walter Gerling prüfen aus Sri Lanka eingefrorene Cardamom-Quills, kleingeschnittene Zimtstangen. Foto: GUNNAR BRUMSHAGEN

Gewürze durch die Mühle gedreht

Anis aus Syrien, Koriander aus der Ukraine, Nelken aus Madagaskar, Piment aus Jamaika und Zimt aus Indonesien: Aus aller Welt treffen einmal wöchentlich einige Schiffscontainer mit bis zu 17 Tonnen Gewürzen auf dem Hof der Hamburger Gewürzmühle Hermann Schulz ein. Wie das duftet in der Großmanstraße in Rothenburgert, wo man sonst Halskragen von den Lkw-Abgasen kriegt!



Georg Schulz, Geschäftsführer der Hamburger Gewürzmühle und ex-zweiter Koriander der Historie des Gewürzhandels, sein Vater Hermann gründete den Betrieb 1930.

ren 250 eigenen Rezepten, für Saurebraten bis zum Braune-Kuchen-Mix, kommen immer neue hinzu. Im Moment - das Weihnachtsgeschäft ist für uns vorbei - probieren wir eine Cajun-Mischung aus, für alle Länder der Welt, hat. Prokurent Walter Gerling hat eine Handvoll grüne Kardamom-Schoten aus dem Lager geholt. Aus der aufgetriebenen Schale pulvere kleine schwarze Samen, die Aromaträger. Lassen Sie ein paar Saatkörner in einer Kanne Tee mit-

ziehen, das gibt ein unwahrscheinlich gutes Aroma“, sagt der Geneber, Araber und auch die Skandinavier schürten den Tee schon lange mit dem süß-würzigen Aroma.“ Trotz strengen Rauchverbots bietet Georg Schulz eine Zigarette an: eine indonesische Nelkenzigarette aus seiner Kuriositätenammlung, zu der auch vietnamesische Schul-einlegesohlen mit Zimtgeruch gehören und Chili-Bier aus Arizona. Die Zigarette schmeckt süß - und glatt zum Abgewöhnen.

Und was macht die 20 Männer und Frauen einer Gewürzmühle mit der würzigen Frucht? Chef Georg Schulz (65): „Wir nehmen zuerst Proben aus den Säcken und lassen sie im Labor auf Qualität und Schadstoffe untersuchen.“ Ist alles in Ordnung, werden die Gewürze im 400 Tonnen fassenden Lager bei optimalen 10 bis 12 Grad gelagert, gereinigt, gemahlen, geschrotet oder geschnitten. 18 Maßwerke auf vier Stockwerken zerklünnen grob

oder fein die direkt aus den Anbauländern importierten Pfefferkörner, Muskatnüsse, Anisamen, Nelken und Zimtstangen - für Lieferungen an die Nahrungsmittelindustrie und den Großhandel. Die 67 Jahre alte Hamburger Gewürzmühle, eine der letzten drei der Hansestadt, steht noch auf einem zweiten Bein: Gewürzmischungen. Georg Schulz: „Zu un-

gen bin im Gewürzduft aufgewachsen“, erzählt Georg Schulz und schwärmt von seinem Lieblingessen als Kind. „In der Adventszeit gab's bei uns früher eine Scheibe Pumpernickel mit Butter und Braune Kuchen obendrauf. Pumpernickel auch heute noch traumhaft gut. Ach ja, ein Brötchen statt Pumpernickel für geübene Ansprüche.“ MK