

Schreibimpuls No. 3/12 2025



Weihnachtliche Backstube von A bis Z

Liebeserklärung an ein weihnachtliches Gebäck

Von A wie Anisgebäck bis Z wie Zimtsterne

- ✿ Welche Erinnerungen /Erlebnisse kommen da zum Vorschein?
- ✿ Wie sieht es bei dir in der Backstube aus?
- ✿ Texten, Rezepte sammeln - je regionaler, typischer, eigensinniger, um so origineller!
- ✿ Schreibe eine Liebeserklärung (mit Anrede, Emotionen, Sinne, Bekenntnis u. Abschlusszeile)

Weihnachtsbäckerei

Ich lebe im badischen Rheinfelden und hier gibt es eine GU. GU steht für Gemeinschaftsunterkunft für Asylbewerber, wenn die GU vollständig belegt ist leben hier 350 bis 400 Personen. Familien, Männer, Frauen und Kinder aus Vorderasien, Asien oder Afrika auf der Suche nach einem besseren Leben. Rheinfelder Bürger haben sich im Freundeskreis Asyl zusammengeschlossen und halten regelmäßig Kontakt mit den dort lebenden Menschen. Dazu gibt es Begegnungsabende, Kursangebote und Feste an denen ich mich beteilige.

Auch ein Fest vor Weihnachten gehört dazu. An diesem Nachmittag gibt es ein tolles Essen, ein Nikolaus beschenkt die Kinder und ein unterhaltsames Programm erfreut die Gäste. Dazu gehört die Weihnachtsbäckerei. Nicht mit Plätzchen, es gibt ein Gerät in dem Donuts frisch gebacken werden können. Der Plan sieht vor, dass die Kinder diese frischen, gut duftenden Donuts mit Glasur und weihnachtlichem, essbaren Dekor verzieren. Diese Aktion bereite ich vor. Zu Hause rühre ich den Teig an und nehme ihn in einer großen Schüssel mit Deckel mit. Außerdem muss ich viel Zeitungspapier zum Abdecken der Tische im Aufenthaltsraum einpacken. Das Gerät, eine Verlängerungsschnur, Tassen für die Glasur, viel Dekor, Puderzucker, Putztücher, Pinsel, Lebensmittelfarben, Pappsteller ... habe ich jetzt alles? Alles wird in Klappkisten gepackt, Freunde werden mir bei der Weihnachtsbäckerei helfen.

Der Duft der frisch gebackenen Donuts zieht die Kinder automatisch in den Aufenthaltsraum. Mit großen Augen schauen sie die auf die Tassen mit rosafarbener, blauer, gelber, grüner, pinkfarbener, lila und roter Glasur. Sternchen, Schokostreusel, bunte Perlen und essbares Marzipandekor liegen auf dem Tisch. Zögerlich taucht der erste mutige Junge einen Pinsel in die Tasse, nimmt einen Donut und malt ihn knallblau an. Oben drauf kommen ein paar rosarote Sternchen. Jetzt kann die Kinder nichts mehr halten und ich bin froh, eine Freundin zur Seite zu haben die mir bei dieser Aktion hilft. Sieben Minuten braucht das Gerät bis die Donuts fertig sind und die nächsten werden bunt angemalt und mit viel Eifer weihnachtlich dekoriert. Eines der Kinder isst seinen Donut auf und schaut nur zu, ein anderes stimmt fröhlich ein Lied an und singt „o Tinnebaum, o Tinnebaum“, niemand stört sich an dem falschen Wort.

Plötzlich sehe ich, dass eines der Kinder den Pinsel ableckt. Lippen, Zunge und Zähne sind bereits blau verfärbt und es ist furchtbar unhygienisch. Vorsichtig versuche ich, dem Kind den Pinsel aus dem Mund zu ziehen, da stürzt eine aufgebrachte Frau in den Raum.

IST DA SCHWEINEPULVER DRIN?

Mühsam gelingt es mir die Frau zu beruhigen. Ich versichere ihr, dass sich weder im Teig noch in der Glasur Gelatine befindet. Nein, in den Donuts ist kein Schweinepulver. Hinter ihr taucht ein Kind mit einigen Donuts auf einem Pappsteller auf. Es hatte mit so viel Liebe das Gebäck angemalt und mit Sternchen und Kügelchen verziert und jetzt durfte es die Köstlichkeit nicht genießen. Nach der Entwarnung verschwand das Kind blitzartig mit seiner Beute.

Auch einige Erwachsene wurden vom Duft des frischen Gebäcks angezogen und beteiligten sich an der Verzierung. Die Tassen mit den Farben wandern über den Tisch hin und her, Dekomaterial wird über den Tisch geschoben. Die Weihnachtsfarben rot und grün sind schnell leer und müssen neu angerührt werden. Manche Farben werden grau weil die Künstler anstatt für jede Farbe den in der Tasse befindlichen Pinsel einen Pinsel für alle Farben nehmen. Der Gesang ist mittlerweile bei dem bekannten Lied über die Weihnachtsbäckerei angekommen und dazu werden die Pinsel heftig geschwungen und verkleckern wirklich alles. Immer wieder stecken Kinder den Pinsel in den Mund und schleckern an der süßen Glasur. Doch sie sollen Spaß haben und nicht ständig gemaßregelt werden. So ist es ist laut, fröhlich – und gleichzeitig lehrreich. Wie heißt diese Farbe? Was ist Weihnachten? Was hat dir der Nikolaus gebracht? Wir reden miteinander, das ist gut. Nach ungefähr 90 Minuten ist der Teig verbraucht, die Schüssel leer, auch der Raum leert sich. Jetzt kommt das Aufräumen, viel Arbeit bis der Raum wieder glänzt und nicht mehr klebt. Tassen und andere Geräte werden wieder in die Klappkisten gepackt. Dann kann ich zufrieden zum Grill gehen und auch etwas essen. Äh, da ist nichts mehr. Ich bin zu spät.

dhr

Ode an die Schokolade

Geliebte Schokolade

du holde, braune
herrlich duftende Schönheit
du treue Teure, Herrliche -
du bist einfach wunderbar!

Unübertroffen sind
deine Zartheit und dein Schmelz,
legendär deine beruhigende, tröstende Wirkung.

Schier grenzenlos ist deine Vielfältigkeit;
doch ich gestehe,
dass du mir rein und einfach
am allerliebsten bist:
Als Tafel mit herrlich schmelzenden einzelnen Stückchen
oder als Kugel, die den Mund ganz ausfüllt,
langsam schmilzt
und unvergleichliche Duft- und Geschmacksaromen freisetzt.

Oh, du Verführerin!

Auch als Praline bist du ganz zauberhaft –
ein Augen- und Gaumenschmaus fürwahr.
Als Hauchdünn bist du zart und schlank
und ganz wunderbar auch – eingearbeitet –
in Guetzli und Kuchen, Cremes und Mousses...

Meine Königin, du Wandelbare -
allüberall bist du die Beste, Schönste, Herrlichste!
Und wie du riechst!
Und wie du schmeckst!
Ach!

Und doch: wie sehr wird über dich gelästert!
Eine Sünde seiest du und ungesund dazu.
Zucker und Kalorien,
Gelenkschmerzen und Kilos...
Furchtbar!
Stell dir vor: wenn wir dereinst nicht mehr zusammenkommen könnten!

Doch was auch immer geschehen möge, wisse:
Mein Begehrten für dich, Geliebte,
bleibt ungebrochen.

Schon meine Grossmutter liebte dich:
Wenn sie abends im Bett lag und las, naschte sie nebenher Schokolade.
Weisst du noch?

Das muss bei mir in den Genen liegen,
ganz bestimmt.
Da spielt Vererbung mit; das Schokoladen-Gen.
Und dazu Grossmutter-Schokolade als Trost für mich,
wenn die Nachbarjungen gemein waren
oder die Knie aufgeschlagen.

Ja, und in dem Ort, in dem wir wohnten,
war eine Schokoladenfabrik ganz in der Nähe.
Manchmal, bei Föhn,
wehte von dort ein wunderbarer, zarter Schokoladenduft zu uns herüber.
Ich streckte die Nase in den Wind und schnupperte genüsslich.

Vererbung und Prägung in höchstem Grad also.
Eine Trennung ist da ganz unmöglich, siehst du wohl!
Zum Zeichen meiner Treue hängt in meiner Wohnung der Spruch:

*«Ich esse Schokolade nur an Tagen,
die auf 'g' enden.
Und mittwochs.»*

In all den Jahren und Jahrzehnten bin ich deiner noch nie überdrüssig geworden. Möge es so bleiben,
und möge unsere innige Verbindung und Zuneigung auch in den kommenden Jahren unvermindert
weiter bestehen. In Massen, wenn's denn sein muss.

In treuer Liebe und ganz herzlich –

Deine ergebene

CH

In der Weihnachtsbäckerei

Ich habe eine Verabredung. Ich darf mithelfen in der Weihnachtsbäckerei.



Die Backstube ist weihnachtlich geschmückt. Ein Tannenbaum glänzt festlich mit vielen Lichern, Kugeln, Lametta und einer beeindruckenden Christbaumspitze. Leuchtende Sterne glitzern von der Stubendecke wie ein funkelder Sternenhimmel.

In einer Ecke entdecke ich Santa Claus auf seinem Schlitten. Sein Sack ist fast prall gefüllt. Durch die Fensterscheiben sehe ich draussen vor dem Wald wartende Rentiere. Bald werden sie sich mit Santa Claus auf den Weg machen zu Kindern, zu Erwachsenen und zu älteren Menschen um mit ihren Gaben Freude zu bereiten.

Die Backstube mit dem grossen Stubentisch bietet genügend Platz für die unterschiedlichen Backutensilien, für die verschiedenen Guetzi-Teige und für uns Helferlein in dieser Weihnachtsbäckerei. Wir können es kaum erwarten mit dem Ausstechen zu beginnen und summen schon mal zu den Chrismas Songs, die leise im Hintergrund erklingen.

Der erfahrene Backmeister gibt noch letzte Hinweise. Wir legen los, rollen den Brunsli-Teig mit dem Fricktaler Kirschwasser aus, stechen Härzli, Sterne, Möndli und Glöckli aus. Die Backbleche füllen sich und die Backfee schiebt sie in den heissen Backofen.

Bald erfüllt ein köstlicher Duft die Weihnachtsbäckerei, hier entsteht so allerlei. Schwobebrötli mit Ei bepinselt und mit Konfi verziert, Welch' eine Leckerei. Noch ein Schoggiüberzug auf die gebackenen Schoggiguetzli und fertig ist ein begehrtes Weihnachtsgebäck.

Den gerollten Vanillekipferl-Teig schneiden wir in kleine Stücke und formen damit Hörnchen. Das ist gar nicht so einfach, doch es gelingt. Wir legen sie mit mehr Zwischenraum aufs Backblech und ab geht's in den Backofen. Nach 10 bis 15 Minuten und mit etwas Puderzucker bestreut, präsentiert uns der Backmeister ein herrliches Backergebnis.

Die Zeit vergeht schnell, alle Guetzi sind fertig. Mittlerweile duftet der Kaffee, der Tee auch. Nun probieren und geniessen wir die frischgebackenen Weihnachtsguetzli.

Es dunkelt bereits. Froh und dankbar verabschieden wir uns von der Backfee und dem Backmeister.

So manches Guetzi findet noch Platz im grossen Sack von Santa Claus, der nun mit seinem Rentiergespann losziehen kann.

Liebe Stolle

Wie schmerzlich ich dich noch immer vermisste. So viele Jahre lang durfte ich erleben, wie du Heiligabend erstmals angeschnitten wurdest und wir dich endlich auf der Zunge zergehen lassen konnten. Vier Wochen lang hatten wir dich da schon oben auf dem Küchenschrank liegen sehen, auf einem dicken Holzbrett, eingewickelt in Klarsichtfolie, die immer etwas hervorblitzte unter dem darübergelegten Geschirrtuch. Meist lief uns da bereits das Wasser im Munde zusammen, trotzdem wäre keiner von uns jemals in den Sinn gekommen, heimlich schon ein bisschen von dir zu stibitzen. (Ganz anders also, als dies eher die Regel war, wenn wir die Schüssel mit den Streuseln entdeckten, die auf den Kirschkuchen sollten, der bereits aus dem Ofen duftete.) Schliesslich warst du ja nicht nur irgendein Kuchen, sondern du warst Mamas Stolle, die es nur ein einziges Mal im Jahr gab, noch dazu am Heiligen Abend. Vor allem aber war uns allen bewusst, dass du vorher noch gar nicht derart köstlich schmecken konntest, wie das erst der Fall sein würde, wenn Papa am 24. Dezember – und keinen Tag vorher! – eine grosse, harmonisch gewachsene Tanne gekauft, sie ganz allein mit seiner unnachahmlichen Ingenieurspräzision geschmückt haben würde und endlich der grosse Moment gekommen wäre, da alle Kerzen angezündet wurden und Mama die Kristallschale mit den flachen, länglichen, etwa 1 cm dicken Stollenscheiben auf den Wohnzimmertisch stellte. Dann endlich durften wir zugreifen und löste sich unsere bisherige Zurückhaltung in Luft auf.

Nie werde ich vergessen, wie samtig du dich anfühltest, mit deiner dicken Puderzuckerschicht, wenn ich andächtig nach dir griff, meine Zähne vorsichtig in deinen hellen Teig senkte und endlich das erste Stück in den Mund nehmen konnte. Mit geschlossenen Augen begann ich dann, dich kauend zu zerkleinern und so lange hingebungsvoll durchzumümmeln, bis sich nach und nach dein gesamtes Geschmacksfeuerwerk entfalten konnte: das Fruchtige von Orangeat und Zitronat, das einzigartige Aroma der geschälten Mandeln, die Süsse und Feuchtigkeit der zahlreichen Rosinen. Oh, wie warm wird mir ums Herz, wenn ich so an dich denke.

Niemand ausser meinen Eltern und meinen Schwestern kann wissen, wie himmlisch du schmecktest, geliebte Stolle. Denn nur so lautet dein Name, nicht 'Stollen', wie die Schweizer dich nennen würden – als hättest du irgendetwas mit einem Bergwerk zu tun (!) –, nicht Dresdner Stolle, weil wir als West-Berliner schliesslich absolut nichts mit der DDR zu tun haben wollten (!!), und auch nicht Christstolle, schliesslich hatten wir keinen Christ-, sondern einen Weihnachtsbaum und wurden unsere Geschenke nicht vom Christkind gebracht, sondern von den Englein. (Klammheimlich geschah dies immer, und wenn Mama irgendwann meinte, etwas an der Wohnungstür gehört zu haben, wir Kinder dann umgehend auf den Flur rannten, die Tür aufrissen und über einen grossen Geschenkesack staunten, war immer wieder aufs Neue ein Wunder geschehen. Zwar pesten wir immer sofort ans Fenster, um die Englein davonfliegen zu sehen, leider ohne Erfolg. Dass Mama vorher in der Wohnung nebenan immer einmal «nach den Vögeln schauen und ihnen das Licht anknipsen musste», weil unsere Tante, die dort wohnte, den 24. Dezember Jahr für Jahr bei ihrer Freundin Hertha verbrachte, verstand sich schliesslich von selbst und stand für uns jahrelang in absolut keinem Zusammenhang mit den Geschenke bringenden Englein.)

Du denkst jetzt, mich kann man doch überall kaufen, wieso vermisst sie mich denn so sehr? Was für ein Quatsch. Denn das, was man kaufen kann – stell' dir vor, schon ab Oktober! – wird zwar fast so wie du genannt, ist aber geschmacklich eher eine Faust aufs Auge, auf den Gaumen in diesem Fall, und lässt meine Sehnsucht nach dir eher noch grösser werden. Süß

und vor Butter triefend schmecken diese industriell gefertigten Christ-, Dresdner oder Marzipanstollen, und genau das ist ja der Grund, warum ausser unserer Familie niemand wissen kann, wie himmlisch du bist.

Hatte Mama nicht ein Rezept, willst du jetzt einwerfen, das ich doch nachbacken könnte? Theoretisch hast du natürlich Recht. Aber weil ich nun einmal nicht so die Küchenfee bin und keine Kinder habe, hab' ich das noch nie ausprobiert. Meine grosse Schwester hingegen schon, und wenn ich Heiligabend bei ihr verbringen kann, greife ich selbstverständlich immer gerne nach ihrer Version. Aber auch die kann dir leider nie ganz das Wasser reichen. Es gibt nun einmal Zutaten, die in keinem Rezept auftauchen und absolut nicht reproduzierbar sind. Genau deshalb vermisste ich dich ja so sehr.

Liebe Stolle, ich schreibe diese Zeilen, weil mich heute beim Einkauf in der Migros wieder einmal der Schmerz deines Verlustes zu übermannen drohte. Da hatte ich erstmals den Gedanken, dass es mich vielleicht erleichtern könnte, mir in einem Brief an dich einmal alles von der Seele zu schreiben – und was soll ich dir sagen? Plötzlich habe ich es kapiert. Das bist ja gar nicht du, die ich so schmerzlich vermisste, sondern es ist genau dieses Andere, das in keinem Rezept auftauchen kann!!! Puh, Ziel erreicht, würde ich sagen, die Sonne ist wieder aufgegangen. Von nun an werde ich mich jedes Mal von ganzem Herzen bei dir bedanken, wenn du all diese wunderschönen Erinnerungen in mir aufsteigen lässt.

Herzliche weihnachtliche Grüsse von deiner

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Monika". The signature is fluid and cursive, with a long horizontal line extending from the end of the "a" in "Monika".

P.S. Ich hab' mir gleich noch für nächstes Jahr den 26. November in meinem Handy terminiert. Dann will ich dich zum allerersten Mal selber backen und exakt vier Wochen bis zum Heiligen Abend durchziehen lassen.

Einerseits bist Du, ich erlaube mir das Du wegen der innerlichen Nähe, eine der frühesten Vertreterinnen der deutschen Mystik des Mittelalters (1098 - 1179) und Deine vielfältige Wirkungszeit liegt Jahrhunderte zurück. Andererseits bist Du die Initiatorin meiner liebsten, leckersten und am meisten gelobten Weihnachtsplätzchen.

Da kam so. Schon vor Jahrzehnten fiel mir ein Rezept in die Hände mit dem Namen: „Nervenkekse nach Hildegard von Bingen“. Das klang verlockend, denn Nervenstärkung zur Alltagsbewältigung, wer kann das nicht gebrauchen? Das Geheimnis lag wohl in der üppigen Mischung der vielen Gewürze, von denen Muskat und Nelke die hervorstechendsten Zutaten waren. Ich probierte das Rezept solange aus, bis ich selbst und alle meine zu Verkostenden einhellig zufrieden waren. Muskat und Nelke wurden reduziert zugunsten von mehr Kardamom, Zimt, Anis, Koriander, Vanille, Ingwer u.s.w.

Dann entdeckte ich eine Fertiggewürzmischung „Gewürzplätzchenpulver nach Hildegard von Bingen“ und war hellauf begeistert wegen der perfekten Mischung. Diese gibt es leider nicht mehr, aber meine jahrelange Erfahrung mit den Gewürzen spricht nun für sich. So stehe ich denn nun Jahr für Jahr in meiner adventlichen Backstube und backe für meine Lieben, dekoriere, verpacke, verschicke.

Und dabei kommen mir die Erinnerungen an die Kindheit, wenn im späten Herbst die Sonne abends glühend rot am Abendhimmel unterging und meine Mutter sagte: „Das Christkind backt Plätzchen.“ Ich dachte wohl, dass das ein riesiger Backofen sein müsste. Die Mädchen und Frauen der Familie halfen dem Christkind fleißig mit und es wurden viele verschiedene Plätzchen gebacken. Spritzbeißack hießen manche und der Teig wurde durch den Fleischwolf gedreht. Sehr beeindruckend für uns Kinder. Meine Oma packte Pakete und schickte sie ihren beiden nach Amerika ausgewanderten Söhnen. Das muss für Onkel Willi und Onkel Franz ein Fest gewesen sein, Plätzchen wie aus ihrer Kindheit aus der Heimat zu bekommen.

Seltsamerweise waren die nicht verschickten Plätzchen auch verschwunden. Wohin denn? Zum Christkind? Und dann an Heiligabend lagen sie zusammen mit Apfel, Nuss und Mandelkern wieder auf den bunten Tellern.

Liebe Hildegard, so sind aus Deinen Nervenkeksen im Laufe der Zeit die beliebten und heißbegehrten Hildegard Weihnachtskekse geworden, über die sich alle meine Beschenkten jedes Jahr wieder freuen. Herzlichen Dank!

Jetzt beim Schreiben duftet es hier nach einem Weihnachtsduft, hervorstechend die Nelke, gut für Klarheit und Frische und gut gegen Erkältungen, von denen ich eine heftige gerade auskuriere. Und natürlich knabbere ich genüsslich an den Hildegardplätzchen und warte damit nicht bis Heiligabend.

Maria K.



Es engelt ... Sämi und Kasimir

aus Begegnungen XXVI v. 11.12.2025

Ängu Sämi

Dr Ängu lacht mi ah, freudig und glücklech. Är isch
nid dr Schönscht, aber är gid mir Schutz.

E Rueh tritt i. Dr chli Ängu, i nenne ne mou Sämi,
verzöut mer Gschichte, woni gmeit ha, i heig se scho
lang vergässle.

Vieles wird klarer. Dr Ufbruch darf no chli warte und
i bi wieder feschter im Hie und Jetz. Dr Säge vom
chline Sämi söu über üs wache und viellech wird är üs
zuerüefe: «Bhüet nech Gott». Cherze und Stärne
wärde für jede lüchte, das hoffi vo ganzem Härze. I
wünsche aune e besinnlichi Zit und es gsungs neus
Johr.

S'neue Johr wird Useforderige bringe, aber i bi
zueversichtlech, dass mir die guet wärde meistere.

R.S.