



Damals in Würzburg

Geschichten aus der
guten alten Zeit

garniert mit

Lieblingsrezepten
und Aquarellen

von

Margarete Gilge

Buchauszug + Rezept für Weihnachtsplätzchen

Weihnachten in Grombühl

In der Kindheit meiner Mutter war die Adventszeit noch von Vorfreude und Spannung erfüllt. Die Küche meiner Oma Grete duftete nach Christstollen, der im großen Kohleofen, fachmännisch beheizt von Opa Julius, gebacken wurde. Beim Plätzchenausstechen durften Mathilde und ihr Bruder Robert helfen. Dann wurden die großen Bleche belegt und zum Backen in die benachbarte Bäckerei getragen, weil es einfach zu mühevoll war, die riesige Menge im Kohleofen zu bewältigen. Die Leckereien wurden bis zu den Feiertagen in großen Blechdosen eingelagert. Allerdings kannten die Kinder Omas Versteck im Schlafzimmerschrank und naschten oft heimlich.

An den Nachmittagen wurde eifrig gebastelt. Die Zimmer wurden mit Tannenzweigen und selbst gebundenen Girlanden und Kränzen geschmückt, dekoriert mit selbst gefalteten Sternen aus Goldfolie, roten Schleifen und Zuckerstangen. In die schönen alten Messingleuchter kamen duftende Kerzen aus Bienenwachs. Aus bunt beklebten Streichholzschachteln wurde ein Adventskalender gebastelt. Täglich durften sich die Kinder abwechselnd eine Süßigkeit

aus den kleinen Schublädchen nehmen. Zum Kakao am Nachmittag gab es Bratäpfel oder selbst gebackene Lebkuchen.

Mathilde liebte Laternen aus schwarzem Tonpapier mit Scherenschnittmustern, die mit buntem Transparentpapier ausgeklebt waren. Mit Omas Hilfe wurden da Sterne, eine Krippe und sogar Engelchen ausgeschnitten und leuchteten dann im Kerzenschein. Robert baute unter Anleitung von Opa Julius die Weihnachtskrippe, an der es jedes Jahr aufs neue Erweiterungen und Umbauten gab.

Oft musste Opa am 24. Dezember noch bis zum späten Nachmittag oder gar Abend auf seiner Dampflok durch die verschneite Landschaft fahren. Man sieht, damals ging es den Lokomotivführern auch nicht besser als heute. Den riesigen Tannenbaum aus dem Spessart hatte er schon einen Tag vorher von seinem Jagdfreund im Sinntal an einem Haltesignal auf die Lok gereicht bekommen. Der Heimtransport gelang das letzte Stück auf dem Fahrrad, denn damals hatten die wenigsten Familien ein eigenes Auto. Gott sei dank war es vom Bahnhof ja nicht so weit nach Grombühl.

Oma ging schon am frühen Morgen auf dem Fischmarkt einkaufen und hatte dort einen schönen Karpfen ausgesucht. Währenddessen liefen die Kinder bewaffnet mit Einkaufszettel und -netz zum Krämerladen unten an der Ecke, um die letzten Zutaten für das Festessen zu besorgen. Bei ihrer Rückkehr schwamm der Fisch schon in einer großen wassergefüllten Wanne und wurde von ihnen neugierig bestaunt.

Während Opa noch arbeiten musste, wurde in Grombühl das Weihnachtszimmer vorbereitet. Oma stellte mit den Kindern in der schwarzen Pracht, dem eleganten Esszimmer mit dem schönen Kachelofen, den duftenden Baum in den prächtigen großen Gusseisenständer. Während das Feuer im Ofen gemütlich prasselte, wurde Urgroßmutter's alter Christbaumschmuck aus den mit Seidenpapier ausgeschlagenen Pappschachteln hervorgeholt. Besonders liebten die Kinder die schnörkeligen glänzenden Silberkugeln und die Vögelchen, die es in dieser Form heute gar nicht mehr gibt. Ergänzt wurde der alte Schmuck durch neue bunte Kugeln und Zuckerwerk. Robert musste immer auf die Leiter bis unter die Zimmerdecke steigen und den großen Stern an der Baumspitze anbringen. Wenn zum Schluss alle Kerzen aufgesteckt waren zog die heilige Familie mit den anderen handgeschnitzten Figuren in die Krippe unter dem Baum ein. Auch der riesige alte Rauschgoldengel bekam einen Ehrenplatz.

Zur Stärkung – und zur Ablenkung – richtete Oma einen bunten Plätzchenteller zum Tee, auf den sich die Kinder begeistert stürzten. So fiel es gar nicht auf, dass Oma im Weihnachtszimmer verschwand, um mit dem Christkind die Geschenke aufzubauen.

Am frühen Abend gab es als traditionelles fränkisches Heiligabendessen in der Küche Würstchen mit einer Riesenportion von Omas berühmtem Kartoffelsalat.

Opa wurde nun sehnsüchtig erwartet, denn die Bescherung fand immer erst nach seiner Heimkehr statt. Er kam nach der langen Fahrt und einem heißen Bad in Grombühls Badeanstalt vom Ruß der Lok gereinigt wohlduftend heim. Kaum zur Tür hereingekommen, stimmte er als gut geübter Sangesbruder das erste Weihnachtslied an und die Familie fiel begeistert ein. Mathilde spielte dazu auf ihrer diatonischen Handharmonika. Nachdem die schönen alten Lieder verklungen waren, durften die ungeduldigen Kinder die Päckchen unter dem Tannenbaum näher besichtigen und auspacken. Die Geschenke waren damals noch viel bescheidener als heute, gefreut haben sich aber trotzdem alle. Mathilde bekam die Puppe, die sie aus dem Spielwarenladen in der Stadt kannte. Damals hatte sie sich das Näschen an der Fensterscheibe fast platt gedrückt, so entzückt war sie von Max mit seinem hübschen Anzug. Robert fand das wunderschöne große Blechauto unter dem Baum. Es war das selbe Fabrikat, das der Hausarzt fuhr. Opa wurde mit selbst gestrickten dicken Wollsocken und Schal mit Mütze beschenkt, damit er auf der Lokomotive nicht immer so frieren musste und Oma, die Leseratte, packte natürlich wie immer ein gutes Buch aus. Für jeden gab es noch einen großen bunten Teller mit Obst und allerlei Leckereien. Nach der Bescherung stapfte die Familie mit den Nachbarn durch den Schnee in die Josefskirche zur Christmette.

Am ersten Weihnachtsfeiertag herrschte Hochbetrieb in der Küche. Im Weihnachtszimmer deckte Mathilde den großen Esstisch mit altem Silber und dem weißen Service mit dem Goldrand, das nur an Feiertagen hervorgeholt wurde. Gestärkte weiße Servierten wurden zu Blumen gefaltet und mit Tannenzweig, Stern und Schleife geschmückt. Robert hatte zuvor das Tafelsilber und die Leuchter poliert und elegante Bienenwachskerzen aufgesteckt. Dann standen auch schon die Gäste vor der Tür.

Der Weihnachtskarpfen hatte seinen Platz im Bottich verlassen und wurde von Oma fachgerecht zubereitet. Dazu gab es in den geschliffenen Gläsern einen guten Frankenwein aus dem Fässchen im Keller. Zum Nachtsch wüschten sich die Kinder immer Apfelkuchlein. In der Dämmerstunde servierte Oma der fröhlichen Runde unter dem leuchtenden Christbaum Tee und Kaffee mit Christstollen, Lebkuchen und Plätzchen. Die Familie genoss die Weihnachtsfeiertage besonders, wenn Opa frei hatte. Die Zeit vertrieb man sich mit Gesellschaftsspielen, es gab ja noch keinen Fernsehapparat, mit guten Büchern oder bei Spaziergängen mit dem Schlitten durch den Schnee. Am zweiten Feiertag wurden die Krippen in den Würzburger Kirchen besichtigt. Oft kamen Freunde und Verwandte zum Kaffee oder einem Schöppchen am Abend.

An Dreikönig war dann die ganze Pracht vorbei. Draußen taute der Schnee, drinnen nadelte der Tannenbaum munter und sollte abgebaut werden. Der alte Christbaumschmuck war gerade ins Seidenpapier gewickelt und heil in die Schachteln gerettet worden. Die letzten Zuckerstangen waren genascht. Da stand Opa plötzlich im langen Gang, gegenüber der Tür zum Weihnachtszimmer. In der Hand hielt er sein Luftgewehr, er war nämlich als Jäger auch im Schützenverein. Zum Gaudium der Kinder und unter Omas lautem Protestgeschrei schossen zuerst er selbst und dann die Kinder abwechselnd die letzten bunten Kugeln mit fröhlichem Gejohle ab. Die Abschussquote war hoch, die Treffsicherheit lag offensichtlich in der Familie. Jetzt mussten im nächsten Jahr wieder neue Kugeln zur Ergänzung angeschafft werden!

Weitere Geschichten von Opa Jul, Oma Grete und Mathilde und Robert aus dem alten Würzburg, leckere fränkische Rezepte, farbenfroh illustriert mit vielen Aquarellen der Malerin und Autorin Margarete Gilge finden Sie in „Damals in Würzburg“, erhältlich direkt bei:

Margarete Gilge, Würzburg – Tel.: 0931/21506

<http://www.margarete-gilge.de>

Hier noch ein Rezept für Weihnachtsplätzchen:

Bunte Weihnachtsplätzchen

Teig:

500 g	Mehl
175 g	Zucker
2 P	Vanillezucker
5	Eigelb
325 g	kalte Butter

zum Verzieren nach Wahl:

Milch oder Eigelb zum Bestreichen

Kuvertüre, Zuckerguss zum Glasieren

Puderzucker zum Bestäuben

Gelee für die gefüllten Plätzchen

Mandelblättchen, Nüsse, Pistazien, Hagelzucker, Liebesperlen zum Dekorieren



Mit diesem Grundteig und verschiedenen weiteren Zutaten kann man schnell einen bunten Plätzchenteller auch noch kurz vor Weihnachten zaubern. Der Teig lässt sich sehr gut verarbeiten, kann immer wieder ausgerollt werden und eignet sich so auch für Kinder.

Teigzutaten mischen und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, in fünf gleiche Stücke teilen und kurz kühl stellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und Plätzchen wie unten beschrieben in verschiedenen Formen ausstechen, oder aber Brezeln formen. Auf einem Backblech mit Backpapier bei 175 °C ca. 8 bis 10 Minuten backen und auf einem Kuchengrost abkühlen.

Für Butterplätzchen verschiedene Formen ausstechen, mit leicht verdünntem Eigelb dünn bepinseln und mit Pistazien, Mandelblättchen oder Liebesperlen bestreuen und wie oben backen.

Für Spitzbuben jeweils zwei oder drei verschieden große gleichartige Formen (z. B. Herzen) ausstechen und nach dem Backen mit rotem Gelee vorsichtig zusammensetzen. Mit Puderzucker fein bestäuben. Wer möchte, kann vor dem Backen in die Teigportion 30 g gemahlene Nüsse kneten.

Für die Brezeln Teig erst in gleichgroße Kugeln, dann in 5 mm dünne etwa 8 cm lange Rollen formen und zu Brezeln verschlingen. Mit Milch bestreichen, vorsichtig in Hagelzucker drücken oder mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen und wie oben backen.

Für die Makronenplätzchen runde oder rautenförmige Formen ausstechen. Zuvor für die Makronenmasse 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, 80 g Zucker, 1 P Vanillezucker einrühren und 130 g gemahlene Mandeln oder Nüsse unterheben. Auf jedes Plätzchen ein kleines Makronenhäufchen setzen und goldgelb backen. Aus dem Rest der Masse Makronen backen. Entsprechend kann auch das übriggebliebenen Eiweiß verarbeitet werden.

Für die fünfte Teigportion gibt es drei Varianten: Für Marmorplätzchen wird die Hälfte der Teigportion mit 1 EL Kakao verknetet. Dann die Teighälften nur locker vermengen, ausrollen und ausstechen. Die hübsch marmorierten Plätzchen mit Milch bestreichen und backen. Für Johannisbeertaler runde Plätzchen ausstechen, nach dem Backen je zwei mit Johannisbeergelee zusammensetzen und das Gebäck mit einem Guss aus 50 g Puderzucker, 1 EL Johannisbeergelee und 1 TL Zitronensaft bestreichen. Mit Pistazien verzieren und trocknen lassen. Für Schokoladenplätzchen knetet man vor dem Backen ½ P oder ½ frisch abgeriebene Orangenschale unter den Teig und bestreicht das Gebäck abgekühlt mit zerlassener Kuvertüre. Beliebig mit Pistazien, Mandeln oder auch fein gewürfeltem Orangeat verzieren.

Die Plätzchen getrennt nach Sorte in kleinen Blechdosen kühl lagern. Die Haltbarkeit beträgt etwa 4 Wochen, verwendet man statt Butter Margarine halten sich die Plätzchen länger.

Rezept und Aquarell von Margarete Gilge

Buchauszug und Rezept mit frdl. Genehmigung der Malerin Margarete Gilge:

<http://www.margarete-gilge.de>