

Was duftet denn da so gut?

Welche Gewürze sich für Plätzchen und Weihnachtsgebäck am besten eignen und wie man sie dosiert

Christian Satorius

Mit der Weihnachtszeit kommen nicht nur Christbaumschmuck, Adventskalender und hoffentlich ein paar Schneeflocken, sondern auch leckeres und weihnachtliches Gebäck. Doch was schmeckt da eigentlich so schön nach Weihnachten? Eine Übersicht der weihnachtlichen Gewürze von A wie Anis bis Z wie Zimt.

Anis: Was wären Honigkuchen, Printen und vor allem Anisplätzchen ohne Anis? Den leckeren lakritzartigen Geschmack mit einer pfeffrigen Note wussten schon die alten Römer zu schätzen und verfeinerten ihr Gebäck gern mit diesem Gewürz.

Wer Anis beim Backen und Kochen durch Echten Sternanis ersetzen möchte, sollte auf die Dosierung achten und diese etwas reduzieren. Da der Lakritzgeschmack beim Echten Sternanis vor allem in den Fruchtwänden sitzt, muss er für Schmorgerichte und Suppen etwas länger mitgekocht werden, damit sich das Aroma voll entfalten kann. Dank der schönen Optik und des tollen Duftes eignet er sich natürlich auch ganz hervorragend für die gemütliche Weihnachtsdekoration.



Sternanis und Zimtstangen dürfen in winterlichen Leckereien auf keinen Fall fehlen.

Foto: imago/Shotshop

Gewürznelken: Gewürznelken sind eigentlich nichts anderes als die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes (*Syzygium aromaticum*), der aus Indonesien stammt. Die Nelken duften sehr schön nach Weihnachten, sind aber scharf und intensiv im Geschmack, was man beim Würzen unbedingt bedenken sollte. Nicht nur Glühwein, Punsch und Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen gewinnen durch dieses

Gewürz an Geschmack, sondern auch Fleischgerichte, Suppen, Saucen und Fonds. Da die Nelkenknospen auch optisch einiges hermachen, kann man sie natürlich auch für die weihnachtliche Dekoration verwenden.

Kardamom: Grüner Kardamom gibt Spekulatius, Lebkuchen, Zimtschnecken, aber auch Linzer Plätzchen, ja sogar Glühwein und Tee einen würzigen, süßlichen,

scharfen Geschmack. Der Grüne Kardamom kommt aus der Familie der Ingwergewächse. Sein eukalyptusähnliches Aroma befindet sich in den schwarzen Samenkernen der Kapseln, die zu Pulver gemahlen werden können.

Piment: Piment eignet sich hervorragend für Bratäpfel, Printen, Spekulatius und Lebkuchen. Das Gewürz erinnert an eine Mischung aus Pfeffer, Nelken, Muskat und

Zimt. Es ist übrigens kein Wunder, dass Piment nach Pfeffer schmeckt und auch nach Pfefferkörnern aussieht, denn es wird aus den Beerenfrüchten des Nelkenpfefferbaums gewonnen, der in Zentralamerika und der Karibik heimisch ist.

Vanille: Vanille gehört natürlich in die Vanillekipfeln. Aber eigentlich gewinnt so ziemlich jedes Weihnachtsgebäck durch die Hinzugabe von Vanille. Kein Wunder al-

so, dass sie auch als die Königin der Gewürze bezeichnet wird. Die Azteken würzten ihr Kakaotrunk schon lange vor Ankunft der ersten Europäer mit Vanille. Die spanischen Konquistadoren brachten das Gewürz dann mit nach Europa. Das besondere Aroma sitzt zum einen im Vanillemark, also in den Samen und dem daran anhaftenden Öl, vor allem aber in der Vanilleschote selbst. Die Vanillestangen sollten übrigens nicht hart und eingetrocknet sein, sondern eine eher ledrartige Konsistenz aufweisen.

Zimt: Zimtsterne, Zimtschnecken und Glühwein wären ohne Zimt undenkbar. Bei diesem ganz typischen Weihnachtsgewürz handelt es sich um die getrocknete Rinde (Bastschicht) des Ceylon-Zimtbaumes, der in Sri Lanka, Bangladesch und Burma heimisch ist, aber auch um die Rinde anderer Zimtbäume der Gattung Cinnamomum. Bei uns wird der Zimt meist in Pulverform verkauft, es gibt ihn aber auch in Stangen- bzw. Röhrenform (Kaneel), bei der mehrere Rindenstücke ineinandergesteckt werden. Je dünner die Rinde der einzelnen Lagen ist, desto feiner ist auch das Aroma. Mit einer Muskatreibe lassen sich diese Stangen portionsgerecht zu Pulver verarbeiten.

Jobcenter muss für Kita-Kosten aufkommen

Bundessozialgericht stärkt Rechte von Hartz-IV-Beziehern

KASSEL Hartz-IV-Bezieher müssen während einer beruflichen Weiterbildung ihre Kinder in einer Kita betreuen lassen können. Deshalb ist das Jobcenter verpflichtet, anfallende Kita-Kosten inklusive der Verpflegung der Kinder zu übernehmen, entschied das Bundessozialgericht (BSG) in Kassel in einem gestern bekannt gegebenen Urteil vom

Vortag. Die klagende Hartz-IV-Bezieherin hatte von Juni 2014 bis Juni 2016 eine vom Jobcenter Berlin Tempelhof-Schöneberg geförderte berufliche Weiterbildung absolviert.

Um teilnehmen zu können, musste die Frau ihre zwei Kinder bis zur Einschulung in einer Kita betreuen lassen. Zwar musste die Hartz-IV-Be-

zieherin keine Kita-Gebühren zahlen, es fielen jedoch monatliche Verpflegungsbeiträge in Höhe von 23 Euro pro Kind sowie weitere zwölf beziehungsweise ab 2015 17 Euro für die „restliche Vollverpflegung“ an.

Diese Ausgaben wollte die Klägerin sich vom Jobcenter als Weiterbildungs-kosten erstatten lassen. Die Be-

hörde lehnte das jedoch ab. Das BSG urteilte jedoch, dass die Frau Anspruch auf Übernahme der Verpflegungskosten hat. Nach dem Gesetz müssten alle Kosten übernommen werden, die unmittelbar mit einer Weiterbildung entstehen. Dazu gehörten auch Betreuungskosten inklusive Verpflegungsausgaben. *cpd*

Teure Drohnen lohnen

Warentest: Gute Modelle ab 400 Euro

BERLIN Kurz vor Weihnachten hat die Stiftung Warentest Drohnen unter die Lupe genommen. Von elf in Deutschland verfügbaren Modellen im Test erwiesen sich die teureren als die besten. Die geprüften Drohnen kosteten zwischen 75 und 1000 Euro – gute Modelle gibt es laut „test“ schon für etwas über 400 Euro. *AFP*



Beim Drohnenkauf lohnt es sich, ein wenig mehr Geld in die Hand zu nehmen.

Foto: dpa/Alexander Prautzsch

GESCHMACKSSACHE

Max is(s)t bläulich...

Michael H. Max Ragwitz

Zu Speisen mit säuerlicher Note braucht man mich nicht lange zu überreden. Dazu gehören süß-saure Linsen-Eintöpfe ebenso wie pikante Nierchen oder saure Kutteln, also in Streifen geschnittener Pansen von Rindern und Schafen. Noch heute erinnere ich mich an meinen ersten Sauerbraten. Der war eine mittlere Katastrophe, weil ich ihn ohne Ahnung zubereitet und nur eine quieksaure Wassersuppe mit halbgarem Fleisch auf

dem Teller hatte. Heute ist der Braten längst (m)eine kulinarische Legende. Und natürlich bin ich auch stets für einen Rollmops oder Braterring zu begeistern. Wovon ich aber bisher so gut wie nichts wusste, sind saure Bratwürste. Da spielt schon bei dem Gedanken mein Kopfkino verrückt. Aber neugierig, wie ich bin, habe ich mich auch einmal diesem kulinarischen Thema gewidmet. Diese Bratwurst-Kreation ist eine Spezialität der fränkischen bzw. Oberpfälzer Kü-

che. Dort wird die Wurst nicht in die Pfanne gehauen, sondern in einen Sud eingelegt. Auf diese Weise entstehen „Blaue Zipfel“, wie sie wegen einer leicht bläulichen Note genannt werden. Na ja, die Bayern und ihre Farbenlehre.

Den Sud stellt Markus Brunner, ein ambitionierter Grillier aus der Oberpfalz, so her: Anderthalb Liter Wasser werden mit 100 Milliliter Weinessig und 150 Milliliter trockenem Weißwein sowie nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, einem Teelöffel Zucker, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren, Senf- und Koriandersamen vermischt. Dazu kommen noch eine ordentliche Portion in dünne Ringe ge-

schnittene Zwiebeln und drei in feine Scheiben geschnittene Möhren. Das Ganze wird aufgekocht und etwa eine Viertelstunde geköchelt. Dann abschalten und kalt stellen. Oder Sie legen nun bereits die Würste Ihrer Wahl in den Sud und lassen sie darin 20 Minuten ziehen.

Die „fränggischen“ oder die Oberpfälzer Bajuwaren verwenden dafür fränkische Bratwurst oder Nürnberger Rostbratwurst. Aber ich bin doch nicht blöd. Für mich gibt's in dieser Beziehung nur die Original Thüringer Bratwürste, die es auch im gut sortierten Supermarkt zu kaufen gibt und von denen ich noch ein paar Exemplare in der

feinen und groben Ausführung in der Kühltruhe hatte. Gebrühte oder Bratwürste ohne essbare Hülle, wie sie die Berliner gern verdrücken, kommen mir nicht auf den Teller. Und weil ich immer gern etwas variere, habe ich die Bratwürste mit der feinen Füllung vor dem Bad in der sauren Brühe ganz leicht angebraten. Die anderen müssen nackig-unbefleckt hineinspringen und sich erwärmen lassen.

Das Anrichten der Würste ist denkbar einfach. Auf dem Teller gesellen sie sich mit dem Zwiebel-Möhren-Gemüse. Ein wenig von dem Sud regt den Geschmack zusätzlich an. Senf ist bei mir dies-

bezüglich trotzdem ein Muss. Als Beilage für die groben Würste hatte ich frisches Kartoffelbrot und sogar eine Brezel. Die feinen „bläulichen“ Würstchen durften sich mit herzhaftem Kartoffelstampf mit Majoran vermählen. Und ich war trotz eines finalen Köm alles andere als „blau“. Hat einfach nur gut geschmeckt ...

Der Autor gibt in seinen kulinarischen Kolumnen Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche. www.kulinarische-portraits.de

