

Sybil Gräfin Schönfeldt

*Weihnachtsgans und  
Lichterglanz*

Literarische  
Weihnachtsdiners  
und Rezepte



ebersbach & simon

## *Inhalt*

Alle Jahre wieder ... – 7

*Zum Weihnachtsdiner bei Geheimrat Goethe*

*Johann Wolfgang von Goethe*

»Ferner ist auf gutes Rindfleisch  
zu sehen ...« – 11

*Krebssuppe, Karpfen & Braune Kuchen*

*Weihnachtsdiners von*

*Thomas Mann bis Walter Kempowski*

*Thomas Mann*

»Hanno genoss die weihnachtlichen Düfte« – 22

*Golo Mann*

»Gänse konnte man beliebig kaufen ...« – 36

*Theodor Storm*

»... und vor mir steht der brennende Baum« – 41

*Theodor Fontane*

»Unter einem glücklicheren Stern stand  
die Backwoche ...« – 46

*Walter Kempowski*

»Am Tage drauf kommt die ganze Familie  
zur Helgoländer Suppe ...« – 49

*Kuchen, Kükén & Kartoffelsalat*  
*Weihnachtsdiners von Kästner bis Kaschnitz*  
– nicht nur für Kinder

*Erich Kästner*

»Ich saß in der Küche und wartete« – 56

*Stefan Andres*

»Ja, ihr Kanner, da misse mer wohl baaken!« – 65

*Elise Averdieck*

»Die Kinder bekommen aber um  
acht Uhr gebratene Kükén ...« – 71

*Otto Ernst*

»Einen Kirchturm von Apfelkuchen« – 74

*Antoon Coolen*

»... und was der Gaumen alles an süßen,  
herrlichen Dingen schmeckt« – 77

*Marie Luise Kaschnitz*

»Mit all den Flüchtlingen im Haus und  
den Plätzchen aus Haferflocken ...« – 87

*Borschtsch, Bigos & Bûche de Noël*  
*Weihnachtsdiners von allen Enden der Welt*

*Lord Dunsany*

»Und dann begann das Essen  
wieder von vorn ...« – 94

*Heinrich Federer*

»Es duftete nach Kastanien ...« – 103

*Frédéric Mistral*

»Feierlich erschienen auf dem weißen Tischtuch  
nacheinander die Weihnachtsgerichte ...« – 107

*Astrid Lindgren*

»Und es wurde aufgefahren ...« – 117

*Wladyslaw Stanislaw Reymont*

»Sie aßen lange ...« – 128

*Ivan Schmeljow*

»Süßer Sbiten! Heiße Kringel!« – 136

Quellen – 141

## *Alle Jahre wieder ...*

Alle Jahre wieder das Weihnachtsessen, überall gleich und doch auf jedem Tisch ganz anders: gleich, weil die Mahlzeiten des Heiligen Abends und des ersten Weihnachtstages mehr von Traditionen bestimmt sind als an allen anderen Tagen des Jahres, anders, weil sich gerade diese Traditionen so sehr aus alten Speiseregeln für Fasten- und Feiertage, den Schätzen der jeweiligen Landschaft und vor allem aus Familienvorlieben entwickelt haben, dass eine wahrhaft wunderbare Vielfalt an Weihnachtswonnen entstanden ist. Kein Wunder, dass die Literatur so reich mit Weihnachtsbeschreibungen versehen ist wie ein guter Christstollen mit Rosinen, manchmal in aller Fülle und Herrlichkeit, manchmal nur als Andeutung. Ein Wort genügt, man weiß ja, was es bedeutet.

Wissen wir das wirklich noch? Im 21. Jahrhundert sind viele Traditionen nur noch Gesten, sind das Lob Gottes und der Menschen Freude über die Christgeburt so etwas wie Ethno-Riten eines aussterbenden Stammes.

Aber alle Jahre wieder spüren wir die seltsame Kraft, die diesen Riten innewohnt. Wer eine Gans

mit dem bitteren Kraut Wermut stopft, wer den Teig für die Lebkuchen rührt, den Zucker auf den Reisbrei streut oder den Tisch festlich für die Familie und für Freunde deckt, wiederholt etwas Uraltes und Beschwörendes, ruft den Segen auf unser irdisches Leben herab. Wer braucht ihn nicht, so oder so?

Die literarischen Texte, die ich ausgewählt habe, sind drei großen Gruppen zugeordnet, die mit den anschließend beschriebenen Rezepten wiederum dazu einladen, sich aus ihnen sein eigenes, persönliches literarisches Weihnachtsdiner zusammenzustellen. Das ist – wie fast alles bei Weihnachten – etwas ganz Altes und etwas ganz Neues.

Hamburg, Sommer 2013/2021  
Sybil Gräfin Schönfeldt

*Zum Weihnachtsdiner bei  
Geheimrat Goethe*



Johann Wolfgang von Goethe

»Ferner ist auf gutes Rindfleisch  
zu sehen ...«

*Am Anfang unserer kleinen Geschichte literarischer Weihnachtsdiners steht Goethe. Der Grund? Sein Elternhaus im Frankfurter Hirschgraben verkörperte in seinen drei Hauptstockwerken getreulich die drei Stil- und Lebensepochen der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts: Unten die Küche mit dem gemauerten Herd und das große Esszimmer mit seiner Wachstuchtapete und den schweren geraden Stühlen stellten das gelassene Bürgerbarock dar. Der erste Stock zeigte die farbenfrohe Heiterkeit des Rokoko, der zweite Stock mit der Bibliothek und dem Gemäldezimmer des Vaters und der Stube der Frau Rat das Louis XVI, das schon schlichtere, ausklingende Rokoko. Ebenso zwischen Mittelalter und spätem 18. Jahrhundert standen auch die Jahres- und Kirchenfeste. Viele wurden noch in der Kirche, in der reichsstädtischen Öffentlichkeit begangen, Neujahr fröhlicher als Weihnachten und mit gegenseitigen Besuchen und Imbissen. Noch hatten die Patrizier ihre Festsäle in den Rathäusern, noch wurden die Ochsen für das Volk auf dem Marktplatz gebraten. Noch war Weihnachten kein*

*Fest, das die Familie allein in der festlichen Stube feierte.*

An einem Weihnachtsabende jedoch setzte sie (d. i. Goethes Großmutter) allen ihren Wohltaten die Krone auf, indem sie uns ein Puppenspiel vorstellen ließ und so in dem alten Hause eine neue Welt erschuf. Dieses unerwartete Schauspiel zog die jungen Gemüter mit Gewalt an sich; besonders auf den Knaben machte es einen sehr starken Eindruck, der in eine große, langdauernde Wirkung nachklang.

*Einen Weihnachtsbaum gab es in Goethes Kindertagen in Frankfurt im Hirschgraben noch nicht. Was es an jenem Abend, an dem er zum ersten Mal auf den »mystischen Vorhang« starrte, zu essen gegeben hat, muss man sich aus dem Haushaltsbuch des Vaters erschließen. Dieser bestellte in jedem Jahr im November oder Dezember ein paar Pfund Kerzen, um die langen Abende freundlich und die Festtage strahlend zu erhellen. Er kaufte einen Viertelzentner Kronberger Kastanien, die man statt der noch nicht üblichen Kartoffeln zum Fleisch aß und die aus dieser Gegend wohl qualitativ so gut waren, dass sie sich der Geheimrat von Goethe später auch immer im Herbst nach Weimar schicken ließ. Kurz vor Heiligabend kaufte Vater Goethe ein Festtagsbrot, was darauf hinweist, dass Goethes im Hirschgraben keinen eigenen Ofen zum Brotbacken besaßen. Die Säule der weihnacht-*

lichen Einkäufe: zwei oder drei Schwartenmagen. Sie tauchen im Haushaltsbuch immer wieder auf, manchmal gesellen sich Sardellenwürste hinzu und Schweizer Käse. Den Weinvorrat ergänzte Goethes Vater durch mehrere »Lagen« Burgunder, kaufte außerdem braunen Kandis für den »mit bergamott Oel getrockneten Thee« und die Zutaten für die Weihnachtsbäckerei – einen Zuckerhut und drei Malter Mehl – und rechnete pauschal eine nicht unbeträchtliche Summe ab für »Extras in der Küche«. Dazu gehörten auch die Gewürze. Kosteten zum Beispiel 13 Pfund Reis einen Gulden und 13 Kreuzer oder 29 Pfund Butter, die zu Butterschmalz ausgelassen wurde, sechs Gulden, so verzeichnete er für ein Viertelpfund Gewürznelken zwei Gulden, für eine halbe Zimtrinde zwei Gulden und 45 Kreuzer, für ein Pfund, zerkleinert, 32 Kreuzer und für ein Pfund Pfeffer 30 Kreuzer.

Diese sorgfältige Haushaltsführung hat der Sohn vom Vater übernommen. So gibt es handschriftliche Anordnungen für die tägliche Tafel in Weimar bis in Johann Wolfgang von Goethes letztes Lebensjahr 1832. Sie beginnen mit allgemeinen »Anordnungen«:

»Beym Spicken der Braten und der Beylagen, zwei Drittel weniger Speck.

Keine Fasanen werden mehr angeschafft, und die Hasen sämtlich in der Niederlage ins Buch zu schreiben.

Ingleichen keine Kapaunen anzuschaffen, sondern zu überlegen wie man mit nachhaltigen Fleischerbraten auskommen könne. Ferner ist auf gutes Rindfleisch zu sehen, welches zu dem Zugemüse, an der Herrschaftlichen Tafel mit irgendeiner guten Sauce als zweytes Essen zu liefern ist.

Alle Mittag 12 gute Kartoffeln.

Sonntag den 25. Decbr. 31.

1. Graupensuppe
2. Märkische Rübchen mit Coteletten
3. 2 Hasen, 1. zu Mittag, den anderen in Vorrath.

Montag den 26. ejd.

Suppe mit Eiern

Blumenkohl mit Kalbsmilch

Rindsbraten u. Apfel-Combott ...

Abends

Hasen, vom 25. Decbr. vorräthig.«

*Auch bei Goethe war das Weihnachtsgebäck Tradition, und der Geheimrat bestellte sich noch im letzten Lebensjahr von seiner Freundin Marianne von Willemer in Heidelberg »etwas Offenbacher Pfeffernüsse; bis dahin werden die magenverderblichen Weihnachtsgaben wohl schon aufgespeist sein«.*

*Frau von Willemer erwiderte: »In einigen Tagen erhalten Sie ein Kistchen mit ganz frischen Pfef-*

fernüssen und Brenten, für die ich um freundliche Aufnahme bitte, obschon sie eigentlich zu den Magenverderblichen Weihnachtsgaben gehören, und ich fast schließen möchte, daß Sie oder die Enkel ein wenig dagegen eingenommen sind; ich kann Sie aber versichern, daß sie in dieser einfachen schlichten Gestalt weniger schädlich sind, als in der Zeit, wenn sie etwas vorstellen sollen, da gewöhnlich die äußere Form mehr werth hat als die Masse; auch etwas Quittenbast habe ich beigepackt, er hält sich lange und ist ganz unschädlich. Möge dies alles Ihnen und Ihren Enkeln zu einiger Freude gereichen!« Und in ihrem letzten Brief vom 15. Februar 1832 schrieb sie dem alten Freund: »... wenn die Kastanien Beifall finden, so sende ich nächstens, oder wünschen Sie vielleicht italienische Maronen?« Er bedankte sich postwendend für den »Kasten mit wünschenswerthesten Speise Waaren, dem Hauswirth höchst willkommen, seinen Tisch- und Tafelgenossen zu unerwartetem Genusse«.



## **Graupensuppe**

125 g *Perlgraupen*

50 g *Butter*

1 *Messerspitze gemahlener Zimt*

*Schale einer Zitrone*

1 l *kräftige fette Fleisch- oder Hühnerbrühe*  
*etwa 1 l Wasser*

100–125 g *Rosinen*  
*etwas Wein*

*Zucker und Salz*

2 *Eidotter*

Die Graupen werden mit wenig kochendem Wasser, einem Stückchen Butter, etwas Zimt und einem Kringel dünn abgeschnittener Zitronenschale aufs Feuer gesetzt und in der Fleischbrühe langsam weich gekocht, wobei man des Öfteren mit kochendem Wasser nachgießt. Dann kommen die gewaschenen Rosinen dazu. Man lässt sie ebenfalls so lange mitkochen, bis sie recht weich werden,

fügt beim Anrichten Wein, Zucker und ein wenig Salz hinzu und legiert die Suppe mit zwei Eidottern.

## **Rinderbraten**

2 kg *Rindfleisch*  
*(Schulterstück)*

*Salz*

*frisch gemahlener Pfeffer*

150 g *geräucherter*

*durchwachsener Speck*

1 TL *getrockneter*

*Thymian*

1 TL *getrockneter*

*Estragon*

500 g *Suppengemüse*

*(Mohrrüben,*

*Knollensellerie,*

*Lauch oder*

*Frühlingszwiebeln)*

50 g *Butter*

1 *Glas Rotwein*

1 *Tasse Fleischbrühe*

1/4 l *Crème fraîche*

Das Fleisch klopfen, salzen und pfeffern. Den Speck in Spickstreifen schneiden,

in den Kräutern wälzen, im Tiefkühler steif frieren lassen, das Fleisch parallel zur Faser damit spicken.

In einem Schmortopf, in den das Fleisch knapp hineinpasst, die Butter heiß werden lassen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Zudecken. In den auf 220°C vorgeheizten Ofen, untere Schiene, schieben und 30 Minuten braten. Hitze auf 180°C herunterschalten. Das Fleisch mit der warmen Fleischbrühe begießen. Offen weitere 30 Minuten braten und oft begießen. Dann das geputzte, gewürfelte Suppengemüse hinzugeben und 60 Minuten weiterbraten. In dieser Zeit gelegentlich das Fleisch wenden und mit dem Wein begießen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Saft und Gemüse durch ein Sieb streichen, mit Crème

fraîche verrühren, abschmecken, heiß werden lassen und in der Sauciere zum aufgeschnittenen Rindfleisch servieren.

### **Frankfurter Brenten**

500 g Mandeln

1 EL Rosenwasser

500 g Zucker

1 Eiweiß

ca. 70 g Mehl

»1 Pfund Mandeln mit 1 EL Rosenwasser in einem Mörser sehr fein gestossen, werden mit einem Pfund gestossenem Zucker auf schwachem Feuer unter festem Umrühren so lange geröstet, bis sie sich trocken anfühlen und sich leicht von der Kasserolle loslösen. Diese Masse wird nun in ein anderes mit Zucker bestreutes Geschirr umgeleert, mit einem Tuche bedeckt, an einem trockenen, aber

nicht warmen Ort bis zum anderen Tag ruhig hingestellt und alsdann auf dem Backtisch mit einem Eiweiß und vier Lot feinem Mehl glatt gearbeitet, zwei Messerrücken dick ausgerollt und in eigens hierzu bestimmten hölzernen Formen ausgedrückt. Die verschiedenen, dadurch entstandenen Figuren werden mit dem Backrädchen einzeln auseinandergeschnitten, auf Bretter gelegt und über Nacht an einem trockenen Ort aufbewahrt. Den anderen Tag werden sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im schwach geheizten Ofen langsam gebacken.«

(Nach einem Rezept aus dem Jahre 1842)

Heute kann man den Mörser durch die Mandelmühle oder den Zerkhacker ersetzen, und den Zuckerhut muss man auch nicht mehr zerstör-

sen. Wenn man das Mehl abwägt, muss man nur wissen: Ein Lot sind 16 g. Schließlich fettet man ein Backblech nicht mehr mit Wachs, sondern legt es mit Backtrennpapier aus. Die fertigen marzipanartigen Breten kann man mit Zuckerguss oder mit Kuvertüre überziehen und beliebig verzieren.

### **Quittenbast oder Quittenpaste**

*1 kg Quitten*

*500–750 g Zucker*

*1 l Wasser*

*1 Zitrone*

*1 Vanillestange*

Das Wasser mit dem Saft der Zitrone und einem Kringel ihrer Schale aufkochen lassen. Quitten abreiben, ohne Stiel und Blüte klein schneiden und mit der aufgeschlitzten Vanillestange

ins Zitronenwasser geben. In 30–40 Minuten weich kochen. Die Quitten aus der Brühe schöpfen und durchpassieren. Etwa eine Tasse Quittenbrühe zum Quittenmark geben, wiegen, auf je 500 g Mark 400–500 g Zucker schütten. Unter ständigem Rühren kochen, bis die

Paste dick wird. Ein Backblech kalt abspülen, die Paste fingerdick daraufstreichen und abkühlen lassen. Mit einem Tuch bedecken und 2–3 Tage trocknen lassen. Dann in beliebige Rechtecke oder Rhomben schneiden und in grobem Zucker wälzen.

1. Auflage 2021

© ebersbach & simon, Berlin

Überarbeitete und veränderte Neuausgabe des 1999/2013  
erschiedenen Bandes *Weihnachtsgans und Lichterglanz*

Umschlaggestaltung: Lisa Neuhalfen, moretypes, Berlin

Covermotiv sowie alle Abbildungen im Innenteil:

Mela Koehler, Wiener Werkstätte © picture alliance/

IMAGNO/Austrian Archives | Austrian Archives

Satz: Birgit Cirksena · Satzfein, Berlin

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

ISBN 978-3-86915-251-6

[www.ebersbach-simon.de](http://www.ebersbach-simon.de)

Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft

Printed in Germany