

In vielen Kulturen ist es üblich, zu bestimmten Festen spezielles Gebäck zuzubereiten. So gibt es beispielsweise in Deutschland den jahrhundertealten Brauch, zu Weihnachten Plätzchen zu backen. Woher kommt diese Tradition?

1 PLÄTZCHENBACKEN

a Haben Sie schon einmal deutsche Weihnachtsplätzchen probiert? Wenn ja, welche? Erzählen Sie.

b Welche Plätzchen gehören auf einen typischen deutschen Plätzchenteller? Kreuzen Sie an.

A



Vanillekipferl

B



Zimtsterne

C



Spitzbuben

D



Lebkuchen

E



Spekulatius

F



Christstollen

G



Baklava

H



Kokosmakronen

I



Cookies

J



Florentiner
Plätzchen

K



Mithai

L



Sufganiyot

c Welches Gebäck ist typisch für Ihr Heimatland? Zu welchem Anlass wird es gebacken? Aus welchen Zutaten besteht es? Erzählen Sie.

2 IM WANDEL DER ZEIT

a Manchmal beeinflussen politische Ereignisse Backtraditionen tief. Welche politischen Ereignisse haben wohl das Backen in Deutschland dauerhaft verändert? Überlegen Sie gemeinsam und kreuzen Sie an.

- A erster Kreuzzug (1096)
- B Entdeckung Amerikas (1492)
- C Sklavenaufstand auf Santo Domingo (1790)
- D Zweiter Weltkrieg (1939 – 1945)
- E deutsche Wiedervereinigung (1990)
- F Globalisierung (seit 1990)

b Lesen Sie die Zutatenlisten der Gebäcke. Welche werden wohl seit wann in Deutschland gebacken? Notieren Sie in der passenden Spalte und begründen Sie Ihre Entscheidung.

seit vorchristlicher Zeit	ab dem 13. Jahrhundert	ab dem 16. Jahrhundert	ab dem Ende des 20. Jahrhunderts
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

<p>Zimtsterne</p> <p>Zutaten: Zucker, Zimt, Mandeln, Haselnüsse, Eiweiß, Marzipan</p>		<p>Lebkuchen / Pfefferkuchen</p> <p>Zutaten: Honig, Butter, Eier, Mehl, Zitronenschale, Kirschwasser, Zimt, Pfeffer, Nelken, Anis, Koriander, Kardamom, Muskat, Fenchelsamen, Pottasche</p>	
<p>Cranberry-Plätzchen</p> <p>Zutaten: Cranberries, weiße Schokolade, gemahlene Mandeln, Zucker, Vanille, Zimt, Butter, Mehl, Eier</p>		<p>Mohngebäck</p> <p>Zutaten: Mehl aus Gerste (= eine alte Getreidesorte), Honig, Mohn, Butter, Wasser</p>	

c Welche politischen Ereignisse haben die Backtraditionen Ihres Heimatlandes beeinflusst? Recherchieren Sie und notieren Sie Stichpunkte.

3 PLÄTZCHENZEIT

- a Folgende Begriffe und Phrasen stammen aus dem Text unten. Stellen Sie Vermutungen über den Inhalt des Textes an. Recherchieren Sie unbekannte Vokabeln bei Bedarf im Internet.



Kekse _____

Vanillekipferl _____

vorchristliche Zeit _____

Götter _____

Opfer _____

Christstollen _____

Zucker _____

Luxus _____

Engel _____

Köstlichkeiten _____

Ritual _____

Brauch _____

- b Lesen Sie nun den Text. Er enthält zehn Lücken (1–10).
Setzen Sie in die Lücken folgende Ausdrücke ein.

A Plätzchenbacken • B Zutaten • C Kulturen • D Weihnachtsfestes • E zusammen •
F Hausfrau • G Süßigkeiten • H Zucker • I Tradition • J bezahlbar

Advents- und Weihnachtszeit ohne süßes Gebäck? Undenkbar! In Deutschland, Österreich und der Schweiz genauso wie in den USA, in Skandinavien, in Großbritannien und zahlreichen weiteren Ländern gehören süße Leckereien ganz selbstverständlich zu den Festtagen. Zwar kann man diese überall kaufen, doch häufig gehen Hobbybäckerinnen und -bäcker lieber selbst ans Werk: So ist das _____ (1) in vielen deutschen Haushalten ein fester Teil der Weihnachtsvorbereitungen. Von Aniskekse über Vanillekipferl bis zu Zimtsternen – der deutsche Sprachraum kennt eine ganze Menge verschiedener Plätzchensorten. Das Zubereiten des Kleingebäcks bringt oft die ganze Familie _____ (2) und versetzt Jung wie Alt in festliche Stimmung. Bei einer Online-Umfrage im Jahr 2021 gaben über 50 Prozent der mehr als 1700 Befragten an, dass sie Weihnachtsgebäck selbst backen – fast 25 Prozent nach einem Familienrezept. Wie und wann ist diese Tradition eigentlich entstanden?

So viel steht fest: Das Zubereiten von Weihnachtsgebäck hat eine lange Geschichte. Zu seinen Anfängen gibt es jedoch verschiedene Theorien. Beispielsweise jene, dass die _____ (3) schon in vorchristlicher Zeit begonnen haben könnte: Damals in Mitteleuropa lebende Menschen sollen mit Honig gesüßte Getreidebrote gebacken haben, um sie in der Nacht der Wintersonnenwende den Göttern zu schenken und somit um Schutz vor bösen Geistern zu bitten. Als dann das Christentum aufkam, seien aus diesen Opferbrot Weihnachtsbrote geworden – vielleicht die Urform des heutigen „Christstollen“ ...

Inzwischen kaum noch vorstellbar: Für das Plätzchenbacken typische, exotische Gewürze waren bis ins 19. Jahrhundert purer Luxus. Auch _____ (4) wie Honig oder Weißmehl gab es noch lange nicht in jedem Haushalt, erst recht nicht Zucker! Im Mittelalter konnten sich nur Reiche süßes Festgebäck leisten: So lautet eine weitere Theorie, dass das Backen von Lebkuchen, Spekulatius & Co. in wohlhabenden Klöstern zur weihnachtlichen Tradition geworden sei. Das klösterliche Gebäck wurde an die Armen verteilt. Ab dem 16. Jahrhundert wurde _____ (5) aus Lateinamerika nach Europa importiert. Es sollte aber noch bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts dauern, bis er, bedingt durch die Zuckerherstellung aus der hierzulande angebauten Runkelrübe, für die breite Mehrheit der Bevölkerung _____ (6) wurde.

Weihnachtsplätzchen, wie wir sie heute kennen, entstanden erst im 18. und 19. Jahrhundert, vermutet man. Mit der Industrialisierung waren Zutaten wie Zucker, Mehl und Gewürze einfacher zu bekommen. Außerdem bot der Markt jetzt bessere Öfen und Küchengeräte, die sich zudem immer mehr Menschen leisten konnten. Hatten bis dahin vor allem Expert*innen die Weihnachtsbäckerei erledigt, gehörte es ab der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts zum Rollenbild der fleißigen bürgerlichen _____ (7), selbst zu backen. Immer einfacher und damit noch selbstverständlicher wurde das Selberbacken dann Ende des 19. Jahrhunderts – denn nun gab es Backpulver, die Zutaten waren günstiger und viele Haushalte besaßen Rezeptbücher fürs Backen und Kochen.

Wer denkt, bei Weihnachtsgebäck ginge es nur um den kulinarischen Genuss, der täuscht sich. Nicht umsonst haben Plätzchen oft die Form von Sternen, Herzen, Engeln oder Tannenbäumen: Sie symbolisieren damit zentrale Themen des _____ (8) wie Liebe, Hoffnung und Licht. Der Christstollen hat ebenfalls symbolische Bedeutung, heißt es: Seine Form sowie der feine, weiße Zucker darauf sollen an das in Tücher gewickelte Christuskind erinnern. Und die berühmten Spekulatius sind ein so genanntes „Bildgebäck“: Früher wurden auf den Keksen Szenen aus dem Leben des heiligen Nikolaus dargestellt. Heute sind auch andere Motive darauf zu sehen. Ganz im Sinn des „Fests der Liebe“ werden die selbstgebackenen Spezialitäten häufig an Verwandte und Bekannte verschenkt oder zum Verkauf für wohltätige Zwecke gespendet.

Traditionelle, süße Leckereien spielen auch in anderen Kulturen eine große Rolle bei Feierlichkeiten, etwa beim Zuckerfest am Ende des Fastenmonats Ramadan: In vielen islamischen Ländern gehören dazu Süßigkeiten und Gebäck wie *Ma'amoul* oder *Baklava*. Man bäckt gemeinsam und verschenkt _____ (9) an Freunde und Nachbarn als Zeichen der Gemeinschaft und Freude. Auch das jüdische Lichterfest Chanukka wird mit speziellen Köstlichkeiten wie *Latkes* oder *Sufganiyot* gefeiert, die man mit Familie und Freunden teilt. Das hinduistische Diwali, das Fest des Lichts, wird ebenfalls von Süßigkeiten, zum Beispiel verschiedenen *Mithai* begleitet, deren Zubereitung die Familie zusammenbringt. Anschließend teilt man mit Freunden und Nachbarn, als Symbol für Freude, Wohlstand und Glück.

Das Backen und Genießen von Gebäck und Süßigkeiten zu bestimmten Anlässen hat in vielen _____ (10) einen festen Platz: Spezialitäten, die es nicht das ganze Jahr über gibt, betonen den besonderen Charakter der verschiedenen Feste. Diese Tradition hat immer auch eine tiefere Bedeutung. Das gemeinsame Zubereiten der Speisen verbindet, schenkt Freude und schafft ein Gemeinschaftsgefühl. Ob Weihnachten, Zuckerfest, Chanukka oder Diwali: Es geht immer auch darum, mit anderen zu teilen, anderen etwas Gutes zu tun und damit menschliche Wärme und Zusammenhalt auszudrücken. In Deutschland sind es unter anderem die Weihnachtsplätzchen, die alle Jahre wieder die Vorfreude auf das „Fest der Liebe“ begleiten. Besonders für Kinder ist das gemeinsame Backen häufig ein geliebtes Ritual, das schöne Erinnerungen schafft. Denn bewusst Zeit mit seinen Liebsten zu verbringen, wärmt das Herz und ist eben oft das kostbarste Geschenk. In diesem Sinne: Frohes Backen – egal, zu welcher Jahreszeit!

**c Entscheiden Sie, welche der Antworten a, b oder c korrekt ist, und markieren Sie diese.
Es gibt jeweils nur eine richtige Lösung.**

- 1 Welches Gebäck ist ein typisch deutsches Weihnachtsgebäck?
 - a Baklava
 - b Vanillekipferl
 - c Sufganiyot
 - 2 Wie viel Prozent der Deutschen backen ihre Weihnachtsplätzchen selbst?
 - a über 25 %
 - b über 50 %
 - c über 75 %
 - 3 Warum wurde ursprünglich um die Weihnachtszeit süßes Gebäck gebacken?
 - a Um Kindern eine Freude zu machen.
 - b Damit die Armen auch einmal etwas Süßes zu essen bekamen.
 - c Als Opfer für die Götter, um Schutz vor bösen Geistern zu erbitten.
 - 4 Womit wurde Gebäck in Deutschland früher hauptsächlich gesüßt?
 - a Zucker
 - b Honig
 - c Rübensirup
 - 5 Wer backte bis vor 150 Jahren hauptsächlich die Weihnachtsplätzchen?
 - a Expert*innen wie Bäcker*innen und Konditor*innen.
 - b Hausfrauen
 - c das ganze Dorf gemeinsam
 - 6 Warum haben Weihnachtsplätzchen oft die Form von Sternen, Engeln, Herzen etc.?
 - a Weil sie zentrale Themen wie Liebe, Hoffnung und Licht symbolisieren.
 - b Weil diese Formen am einfachsten zu backen sind.
 - c Weil Kinder sich über diese Formen am meisten freuen.
- d Warum backen Menschen auf der ganzen Welt zu bestimmten Anlässen Plätzchen und anderes süßes Gebäck? Notieren Sie Stichpunkte.**

4 IHR LIEBLINGSGEBÄCK

- a Was ist Ihr Lieblingsgebäck? Aus welchem Land stammt es und zu welchem Anlass wird es gebacken? Aus welchen Zutaten besteht es? Welche Erinnerungen verbinden Sie damit? Wählen Sie ein Gebäck, das Sie besonders mögen und erstellen Sie darüber eine kurze Präsentation (2–3 Minuten).
- b Halten Sie diese Präsentation im Kurs.

LÖSUNGEN

1b G (Baklava), I (Cookies), K (Mithai) und L (Sufganiyot) gehören nicht auf einen typischen Plätzchenteller. F, der Christstollen, ist zwar typisch für die Vorweihnachtszeit im deutschen Sprachraum, wird aber in der Regel separat angeboten.

2a Lediglich D (2. Weltkrieg) und E (dt. Wiedervereinigung) hatten keinen nachhaltigen Einfluss auf die deutschen Backtraditionen.

Im Zuge des ersten Kreuzzugs (ab 1096) lernten die Kreuzfahrer „exotische“ Gewürze wie Zimt, Muskat, Kardamom, Nelken, Pfeffer etc. kennen. Durch Handel, v. a. über Venedig, gelangten diese Gewürze ab dem 12. / 13. Jahrhundert nach Europa. Dies führte in Deutschland zur „Erfindung“ des Lebkuchens.

Kolumbus brachte ab 1492 das aus Indien und Persien stammende Zuckerrohr in die Neue Welt und legte damit den Grundstein für die karibische Rohrzuckerindustrie. Dadurch wurde das Backen mit Zucker – anstatt mit Honig – möglich, was zum Aufkommen vieler noch heute für den deutschen Sprachraum typischen Plätzchen führte, z. B. Zimtsterne, Vanillekipferl, Butterplätzchen etc.

1790 führte ein Sklavenaufstand auf Santo Domingo zum Ausfall des weltweit größten Zuckerproduzenten. Fast gleichzeitig verhängte Napoleon im Jahr 1806 die sogenannte Kontinentalsperre, bei der französische Schiffe europäische Häfen blockierten und Europa so vom englischen Rohrzuckerhandel abschnitten. Der Zuckerpreis schoss in die Höhe. Deshalb suchte man in ganz Europa nach Zuckerersatzstoffen aus heimischen Pflanzen. Schließlich entdeckte der deutsche Chemiker Andreas Sigismund Marggraf, dass sich aus der Runkelrübe ebenfalls Zucker gewinnen lässt. Die erste Rübenzuckerfabrik entstand in Schlesien. Damit wurde Zucker zu einem günstigen, für jedermann verfügbaren Lebensmittel. Erst jetzt fingen auch Privathaushalte an zu backen. Vorher war das Backhandwerk ausschließlich Sache der Bäcker.

Im Zuge der Globalisierung ab den 1990er Jahren kamen zunehmend exotische Früchte wie Mangos, Cranberries, Ananas etc. zu erschwinglichen Preisen auf den deutschen Markt. Sie lösten eine Welle von „exotischen“ Plätzchenrezepten aus, z. B. Mangopätzchen, Cranberry-Makronen etc.

Der zweite Weltkrieg brachte zwar eine ganze Reihe sogenannter „Kriegsrezepte“ hervor (z. B. Marzipankartoffeln aus Grieß, Milch und Zimtersatz), diese hatten jedoch keinen bleibenden Einfluss auf die Backtradition. Sobald die entsprechenden Zutaten wieder verfügbar waren, griff man wieder zum „Original“.

Die deutsche Teilung hatte keine nachhaltige Wirkung auf die deutschen Backtraditionen. Nach der Wiedervereinigung stellte man lediglich gewisse regionale Vorlieben fest: So mögen z. B. die Thüringer die Füllung ihres Mohnkuchens eher feucht bis nass, während die Schwaben sie trocken lieben.

2b *Seit vorchristlicher Zeit:* Mohngebäck

(Mohn ist eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Sie wird mindestens seit 6000 v. Chr. angebaut. In Deutschland ist Mohngebäck z. B. aus Pfahlbausiedlungen aus dem Jahr 3000 v. Chr. belegt.)

Ab dem 13. Jahrhundert: Lebkuchen / Pfefferkuchen

Ab dem 16. Jahrhundert: Zimtsterne

Ab dem Ende des 20. Jahrhunderts: Cranberry-Plätzchen

3b 1A 2E 3I 4B 5H 6J 7F 8D 9G 10C

3c 1b 2b 3c 4b 5a 6a