

## Leseprobe



### **Stollen, Glühwein, Weihnachtsplätzchen**

Humorvolle Geschichten

116 Seiten, 10,5 x 15,5 cm, gebunden

**ISBN 9783746241418**

Mehr Informationen finden Sie unter [st-benno.de](http://st-benno.de)

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

©St. Benno-Verlag GmbH, Leipzig 2014

STOLLEN, GLÜHWEIN,  
WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Humorvolle  
Geschichten

**benno**

# Inhaltsverzeichnis

Dresdner Christstolle	7
Klaus Weyers: Original Dresdner Christstolle	8
Honigplätzchen	
Hanns Dieter Hüsich: Bin zufrieden. „Weihnachtsplätzchen“	20
Schlesische Mohnkießla	24
Dieter Hildebrandt: Der Mohn ist ausgegangen – wie man 1945 Mohnkießla machte	25
Christbrot	
Peter Härtling: Das missratene Fest	32
Bratapfel mit Eierlikör	44
Fritz und Emily Koegel: Der Bratapfel	45
Dattel-Walnuss-Konfekt	
Wilhelm Raabe: Gang über den Weihnachtsmarkt	46
Glühwein	
Julius Stinde: Der Weihnachtsmarkt	52

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese  
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;  
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter  
<http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

**Besuchen Sie uns im Internet:**  
**[www.st-benno.de](http://www.st-benno.de)**

Gern informieren wir Sie unverbindlich und aktuell  
auch in unserem Newsletter zum Verlagsprogramm,  
zu Neuerscheinungen und Aktionen.  
Einfach anmelden unter [www.st-benno.de](http://www.st-benno.de).

ISBN 978-3-7462-4141-8

© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig  
Zusammenstellung: Volker Bauch, Leipzig  
Umschlaggestaltung: birq design, Leipzig, unter Verwendung  
eines Motivs von © Ramona Kaulitzki/Shutterstock.com  
Gesamtherstellung: Kontext, Lemsel (A)

Gänsebraten Werner Schneyer: Tipps für das Weihnachtsmenü	62
Gänsekeulen aus dem Ofen Ulrike Piechota: Weihnachten ist eine schöne Zeit	66
Karpfen im Schwarzbier Ludwig Thoma: Der Christabend – eine Familiengeschichte	74
Fruchtiger Weihnachtspunsch Charles Dickens: Ein fröhliches Weihnachtskapitel	81
Spiegeleier mit Spinat und Salzkartoffeln Astrid Bonner: Spinat und Spiegelei	99 100
Dreikönigskuchen Klaus Weyers: Patronatsfest mit drei Regierungschefs	104 105

## Dresdner Christstolle

### ZUTATEN

Zutaten (für 2 Stollen)	5 cl Rum
2 Vanilleschoten	1,2 kg Mehl
200 g Zucker	100 g Hefe
350 g Rosinen	400 ml lauwarme Milch
100 g geschälte und gehackte Mandeln	2 Eier, abgeriebene Schale von einer unbehandelten
50 g Zitronat, in kleine Würfel geschnitten	Zitrone
100 g Orangeat, in kleine Würfel geschnitten	1 Teelöffel Salz
	550 g weiche Butter

### ZUBEREITUNG

Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herausschaben und mit dem Zucker gut vermengen. Eine Hälfte des Vanillezuckers wird für den Teig verwendet, die andere Hälfte dient zur Bestreuung der Stolle.

Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangeat mit dem Raum übergießen und mehrere Stunden durchziehen lassen.

Etwas 1 kg Mehl in eine Schüssel sieben, mit einem Löffel eine Kuhle hineindrücken. Die Hefe zerbröseln und mit 150 ml Milch und eine Prise Zucker verrühren, dann in die Kuhle gießen. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verarbeiten. Den Vorteig an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Die eine Hälfte des vorbereiteten Vanillezuckers, restliche Milch, Eier, Zitronenschale und Salz zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einer warmen Stelle etwa 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen 400g Butter mit dem restlichen Mehl verkneten. Die Masse unter den gegangenen Hefeteig arbeiten. Den Teig erneut an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Den Teig halbieren. Jede Teighälfte zu einem Rechteck ausrollen. Dabei soll an den Kanten der Längsseiten ein Wulst entstehen, einer kleiner und einer größer. Die Kante mit dem kleineren Wulst über die andere Kante schlagen, sodass beide Wülste nebeneinander liegen. Die Konturen der Stollen leicht nachdrücken. Die Stollen auf ein gut gefettetes Backblech legen und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort nochmals eine Stunde gehen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Stollen auf der untersten Schiene etwa 60 Minuten backen. Falls die Stollen zu dunkel werden, zwischendurch mit etwas Alufolie oder Pergamentpapier abdecken. Zum Bestreichen die restliche Butter zerlassen und die noch warmen Stellen damit von allen Seiten bepinseln. Mit dem restlichen Vanillezucker bestreuen.

## Original Dresdner Christstolle

Wie der Name der sächsischen Backware besagt, sollte diese rosinendurchsetzte, duftende Köstlichkeit zum Christfest unter dem Weihnachtsbaum liegen und dann in weihnachtlicher Fest- und Feierstimmung gegessen werden. Unsere heutigen Gebräu-

che sind da anders. Schon im Oktober stapelt sich die Christstolle in den Lebensmittelabteilungen der Warenhäuser zu fast schon bedrohlichen Türmen. Wir haben kein Gespür mehr für Jahreszeiten und Feierkreise im Laufe der Monate. Da kann man auch gleich Ostereier am Fest der Heiligen Drei Könige verkaufen und die Martinsgans zu Fasching in den Ofen schieben sowie den Weihnachtsmann am Ersten Mai, dem internationalen Tag der Arbeit, auftreten lassen. Lassen wir dieses merkwürdige Kapitel unserer etwas durcheinandergeratene Kulturgeschichte.

Wenden wir uns genau zum richtigen Termin, nämlich Weihnachten, dem Dresdner Edelgebäck zu, aber nicht ohne dabei ein wenig über dieses aufregende Fest der Geburt Christi nachzudenken. Mir fiel beim Nachdenken etwas auf: Wenn wir von Gottvater den Auftrag erhalten hätten, die Welt wieder in Ordnung zu bringen, hätten wir es ganz anders angefangen. Bei einem solchen gewaltigen Unternehmen wie der Erlösung des kompletten Kosmos hätte sich unser Herr von einer Public-Relations-Agentur beraten lassen sollen. Es ahnt doch kein Mensch, dass in einem schiefen Bretterschuppen bei Betlehem irgendetwas Aufregendes passiert. Unser tapferer Kirchenchor singt in der Heilige Nacht das Transeamus. Da hört die in Andacht lauschende Gemeinde, dass Jesus „in praesepio“ gelegen habe, als die Hirten kamen: „positum in Praesepio“. So steht es beim Evangelisten

Lukas. Das klingt friedlich, sehr lieblich und gut. Aber es ist keineswegs lieblich. Denn das lateinische Wort praesepe heißt auf Deutsch Bretterverschlag und hat dazu noch in seiner Originalsprache einen verächtlichen Beiklang. Es kann nämlich auch heißen: liederliches Haus. Das hört sich überhaupt nicht gut an. Jesus ist nicht in einem gepflegten Rinderaufzuchtstall oder in einer hübschen Datsche geboren, sondern in einer zusammengeschusterte Bretterbude. Der griechische Originaltext des Neuen Testaments berichtet, Jesus habe in einer „Fatne“ gelegen. Das ist laut griechischem Wörterbuch ein „ausgehöhlter, hölzerner Trog mit Fächern, worin den Pferden und dem Rindvieh das Futter vorgesetzt wird“.

Alles in allem war das Ganze eine Krisensituation härtesten Ausmaßes. Was der Heiligen Familie dort als Verpflegung zur Verfügung stand, wird nicht viel gewesen sein. Sicher ist eins: Dresdner Christstolle gab es nicht. Niemand kann vermuten, in einem solchen armseligen Bretterverschlag und in einer solchen notvollen Situation werde zwischen einem Ochsen und einem Esel Heilsgeschichte gemacht, Weltgeschichte vom Kopf auf die Füße gestellt und Friede in das Chaos unserer verdrehten Welt gebracht. Wer soll schon wissen können, dass Jesus Christus hinter den schiefen, ungestrichenen und in ungeölten Angeln schrecklich quietschenden Stalltüren seinen Weg zu uns, für uns und mit uns beginnt.

Mit ein paar ganzseitigen Anzeigen in den großen Zeitungen der Welt wäre das ganz anders gelaufen. Ein paar dicke Sponsoren hätten sich engagiert und die Spende von der Steuer abgesetzt. Eine gezielte, gut vorbereitete Talkshow, eine Webadresse: „www.kippe.holynight.de“ und sofort hätte der Informationsprozess in Sachen Welterlösung die wesentlichsten Kreise von Politik und Wirtschaft, die Chefetagen der Konzerne, die Parteibüros der Roten und Grünen und Andersfarbenen, die Tourismusindustrie und die Bischöflichen Ordinariate erreicht samt den Fachgeschäften für liturgische Gewandungen und Weihrauch. Doch das Fest der Geburt Christi findet nicht im virtuellen Raum des Internet statt. Die Geburt des Herrn geschieht nicht in den mehr oder weniger geschmackvollen Schaufenstern der großen Einkaufszentren. Gott kommt immer von einer Seite, von der her wir es nicht vermuten oder erwarten. Glaube ist kein Artikel der Versandwarenhäuser. Hirten und Schafe, Könige und Kamele mussten sich erst einmal auf die Suche machen ohne die Hilfe von dicken Warenhauskatalogen. Ich denke mir, dass ich gerade zu Weihnachten meine Suchorgane besonders sensibel einzusetzen habe, um mich nach dem Kind umzusehen. Ich muss nach ihm schnuppern, nach ihm tasten. Ich muss die Feinfühligkeit des Augenblicks erlernen. Dann wird Gott es mir schenken, seinen Sohn in den unmöglichsten Situationen zwischen Bergen

von Dresdner Christstolle oder im Lärm des Bahnhofs Zoo oder in den Dunstwolken von Bratwurst und diversen Sorten Glühwein mit Schmalzstulle auf dem Weihnachtsmarkt am Alex zu erspüren. Vielleicht wird Jesus mir fröhlich zulächeln, wenn ich in dieses Dresdner Weihnachtsspezialgebäck beiße.

Wenn unsere Eltern uns in den längst vergangenen Kriegs- und Hungerjahren gefragt hätten, was wir uns zu Weihnachten wünschten, hätten wir liebend gerne sehr laut gesagt: Dresdner Stolle. Unsere Eltern würden uns ebenso gerne damit bis zum Gehtnichtmehr gefüttert haben. Die Schwierigkeit lag nur darin, dass ein gewisser Hitler, Adolf gerade eben seinen Endsieg um einige Haaresbreiten verpasst hatte. So lag die Ursprungsstadt der Christstolle total in Trümmern.

Heute brauche ich mir diese Backware nicht mehr zu wünschen, es gibt sie tonnenweise. Die Dresdner Stolle hat Krieg und Sozialismus überstanden. Da sind wir bei dem Problem, was ich mir heutzutage zum Fest wünschen soll. Es gibt ja alles, sofern die Euros reichen, jedenfalls wenn es um das Materielle geht. Vielleicht wäre einer meiner nicht materiellen Weihnachtswünsche, dass es in diesen Tagen ein wenig Stille gibt, um auf die Krippe zu schauen. Ein Weihnachtsfest mit dem weihnachtsliedersangestärkten Familienvorsteher Peter und seiner klavierspielenden Gattin Tony kann ich mir nicht mehr

wünschen. Die beiden feiern schon am himmlischen Originalort das Originalweihnachtsfest mit den Originalpersonen. Ob es da auch himmlische Dresdner Stolle gibt, konnte mir der Vatikan noch nicht mitteilen. Da müssen wir weitere Forschungsergebnisse kluger Theologieprofessoren abwarten. Im Himmel werden wir es mit Sicherheit erfahren, wenn es uns dann noch interessiert.

Bei uns am Niederrhein gab es keine Dresdner Christstolle. Das lag an den Weihnachtsgebräuchen, die im evangelischen Sachsen sehr viel anders sein können als am katholischen Niederrhein. Und es lag am schlimmen Krieg mit seinem Ersatzkaffee, Kunsthonig und Wurstersatzbrottaufstrich. Also ist meine Erinnerung an die heimatliche Weihnacht geprägt von den spezialedelstahlgehärteten Plätzchen, mit denen Mama und Papa den Baum behangen hatten. Papa brauchte viel Leiter zu halbsbrecherischen Aktionen, weil er nach oben hin sehr klein war. Aber er liebte große Christbäume. Wenn die Spitze erst einmal ganz oben auf dem Baum war, konnte Mama den ärztlichen Unfallbereitschaftsdienst wieder abbestellen. Am zweiten Februar durften diese kiegsharten, zementähnlichen Backwaren abgegessen werden, nachdem wir sie mit Hammer, Axt und Säge zu zerkleinern versucht hatten. Denn ein Zahnarzt für die ganze weihnachtsbetonplätzchengeschädigte Familie war von den paar Groschen des väterlichen Verdienstes nicht zu bezahlen.

Unsere Oma, in deren Haus wir als Untermieter meist friedvoll wohnten, hatte damals schon Brillengläser von der Dicke eines Einweckglasdeckels. Da sie kaum etwas sehen konnte, trat unsere Ahne aus Versehen auf die neuen Weihnachtsgeschenke. Das waren Spielzeugsoldaten, schön in Feldgrau mit Stahlhelm, Gewehr und Brotbeutel, liegend, stehend, laufend und schießend sowie fallend. Omas Fehltritte auf diese kriegerische Armee waren wohl ein Zeichen des Himmels. Spielzeugsoldaten und Waffen sind das perverseste Geschenk, das zum Fest der Geburt des Friedensfürsten unter dem Weihnachtsbaum liegen kann.

Das schrecklichste und verdrehteste Weihnachtslied ist jenes mit dem Text vom Weihnachtsmann, der morgen kommt. Sein Auftrag ist laut den Worten des angeblichen Weihnachtsliedes, Trommel, Pfeifen und Gewehr, Fahn' und Säbel und noch mehr, ja ein ganzes Kriegesheer zu bringen. Wie kann man auf die verrückte Idee kommen, Friede sei mit Gewehr und Kriegesheer zu bringen? Offensichtlich ist das auch heute noch, in unserem angeblich so aufgeklärten und fortschrittlichen einundzwanzigsten Jahrhundert möglich. Der Unterschied besteht nur darin, dass es diesmal nicht mit Gewehr, sondern mit Raketen und B-52 probiert wird. Es ist mir unerklärlich, wie man mit höchstperfektionierter Elektronik der Waffensysteme Länder und Völker befrieden will. Viel-

leicht wird es dann so etwas wie Frieden in einer Friedhofslandschaft. Wer sich zum Friedensbringer hochstilisiert, muss wissen, was er da tut. Wer von sich aus entscheidet, dass alle friedlichen Mittel, die das Völkerrecht zur Verfügung hat, ausgeschöpft seien, nimmt eine große Verantwortung vor Gott, seinem Gewissen und der Geschichte auf sich. Man kann nicht einen Brand löschen, indem man Feuer anmacht. Ich weiß nicht, was sich der Dichter und Erfinder des Deutschlandliedes, Hoffmann von Fallersleben, im Jahre 1839 dabei gedacht hat, als er Weihnachten als Fest des göttlichen Friedens mit Trommeln, Pfeifen und Gewehr, Fahn' und Säbel und noch mehr aufrüstete. Schließlich war auch um 1848 ein General kein Friedensengel, ein Schießgewehr keine Hirtenflöte oder Friedensschalmei, eine Kanonenkugel kein Weihnachtsgebäck, ein Stahlhelm kein Brautkranz und ein Sarg keine Krippe. Niemand wird in weihnachtlicher Feststimmung behaupten können, eine brennende Ölquelle sei dasselbe wie ein friedliches Hirtenfeuer in Betlehem. Keiner soll sich wahnsinniger Weise einbilden wollen, man müsse alle Häuser zusammenschlagen, damit sie dem Stall von Betlehem ähnlich würden. Es ist wohl auch ein grandioses Missverständnis zu glauben, irgendein Volk könne einen göttlichen Hinweis erhalten haben, es solle ein anderes Volk mit Waffengewalt befreien. Wir haben die geist-seelenlose Infamie dieses Lie-

des erst richtig begriffen, als es in unserem Haus keine Weihnachtsstolle mehr geben konnte. Nachdem sich der Qualm der Luftminen verzogen hatte, war nämlich kein Elternhaus mehr da, das um einen Familienweihnachtsbaum hätte herumstehen können. Es war auch keine Kirche mehr da, in der die Weihnachtsmesse hätte gefeiert werden können, und kein Bäckerladen, der Dresdner Weihnachtsstolle auf Lebensmittelliste anbieten konnte. Den Ständer für den Weihnachtsbaum hatten wir aber damals merkwürdigerweise aus der Katastrophe gerettet. Er hat noch vielen Weihnachtsbäumen Standhaftigkeit verliehen, bis wir zum Einzug unserer Mutter in das Seniorenheim den Haushalt in alle Winde und Entsorgungsformen zerstreuen mussten.

Ich habe im Leben dann lernen müssen, dass vor der Weihnachtsstolle das Abenteuer des Einstieles diverser Weihnachtsbäume zu bewältigen ist. Das geht von den Ministändern für Kleinwohnzimmerecken-Tannenbäumchen bis zu gewaltigen, von Zimmermännern gewerkelten Anlagen für Maximalweihnachtsbäume, die von sechs und mehr kräftigen Männern in der Kirche emporgewuchtet werden müssen. Vor den Erfolg haben die Götter den Schweiß gestellt. Unser sanfter und fröhlicher Vater konnte beim Einstielen der Weihnachtstanne in Zustände geraten, die sehr an den Ausbruch des Vesuvus erinnerten. Beim Aufhängen des Lamettas war aber

schon wieder himmelähnlicher Friede. Wenn ich den Baum aufstellte, litt oft nicht nur der Weihnachtsbaum an meiner Ungeschicklichkeit, sondern auch meine höchsteigene Hand. Sie war dann mit Weihnachtsbaumschrammen und Tannenbaumblessuren verziert wie der Baum selbst mit Kugeln und Sternen. Wie die Väter, so die Söhne. Dafür schmeckt das Dresdner Spezialgebäck dann umso besser, aber erst nachher, nicht vorher.

In unseren Tagen gibt es wieder Häuser und Weihnachtsbäume und Pappteller mit Süßigkeiten und Berge von Geschenken, die nach Weihnachten wieder umgetauscht werden können. Bleibt die Frage, ob wir wenigstens auch einen Hauch vom Betlehemsfrieden in unseren Weihnachtsstuben spüren. Mir hilft zu diesem Weihnachtsfrieden die Stunde, in der ich die Krippe aufbaue. Die besitzt inzwischen als Assistenzfiguren einen Fuchs mit einer gestohlenen Gans in der Schnauze, die er zur Krippe schleppt. Dazu kommen eine niedliche Maus, ein Schweinchen und ein wunderbares Kamel mit drei königlichen Weisen aus dem Morgenland. Dann finden sich ein Bündel Heu und vier Elefanten, die eigentlich nicht in den Stil der Altöttinger Krippe passen. Sie sind viel zu klein im Maßstab. Das macht nichts. Im Himmel werden wir feststellen, dass vieles auch in unseren Tagen und in unserem Land an der Krippe war, von dem wir als geübte Berufskatholiken nie gedacht haben, dass es

dahinpasst. In der Barockkirche von Neuzelle haben wir einmal aus Spaß an der Freude mit Puppenmöbeln eine ganz kleine Küche in die Krippe eingebaut. Die sah niedlich aus mit Töpfen und Gemüsekörben und Küchenmessern und kleinen Kohlköpfen. Der Küchenherd war aus Mauersteinen. Die Gottesmutter Maria muss doch schließlich irgendwo kochen können. Oder hat Josef gekocht? Wenn ja, hat er gut gekocht, und vor allem: hatte er etwas zu kochen? Als unser menschenfreundlicher, aber etwas penibler zuständiger Ortspfarrer diese Krippeneinbauküche entdeckte, fand er, das sei doch wirklich zu albern und zu viel. Wir konnten diesem Schicksalsschlag nicht ausweichen und mussten zum Schaden von Maria und Josef die Krippenküche wieder demontieren, worauf die Kinder der Gemeinde protestierten, ehe sie wieder zu ihrer Dresdner Weihnachtstolle zurückkehrten. Aber vorher sangen wir noch mit den Kindern das alte nachdenklich-stauende Weihnachtslied von dem Stall, in dem gar so kalt der Wind weht. Da heißt es dann: „O Kindelein, von Herzen dich will ich lieben sehr, in Freuden und in Schmerzen, je länger mehr und mehr.“ Das ist nun eine eigene Art von Gewissenserforschung vor der Krippe, die mir Magenschmerzen bereitet. Liebe ich das Christkind je länger mehr und mehr? Oder liebe ich es leider je länger weniger und weniger?

Am Ende dieser Weihnachtstollenüberlegungen

bleibt die Frage, was ich zum nächsten Christfest meinem Nächsten schenke. Ich sollte die Krippe als Maß für meine Weihnachtsaktionen nehmen. Die ersten Geschenke an der Krippe waren unserem Informationsstand nach Schafskäse und Ziegenmilch. Die besseren Sachen wie Gold, Weihrauch und Myrrhe kamen erst später, weil die Kamele Verspätung hatten. Milch und Käse wurden also zuerst gebracht, und zwar in der wundersamen Verpackung der Liebe. Schafskäse und Ziegenmilch mit Liebe hört sich für einen verwöhnten Mitteleuropäer nach sehr wenig an. Aber es ist unvergleichlich mehr als ein Mercedes für 75.300 Euro ohne Liebe.

Ein Stück Dresdner Christstolle mit Liebe ist viel mehr als ein Wohnzimmerteppich aus Verlegenheit geschenkt. Käse, Milch und Stolle mit Liebe haben dazu noch einen unschätzbaren Vorteil. Man braucht nach Weihnachten mit ihnen keine Umtauschaktion zu starten. Denn Liebe kann man nicht umtauschen. Man muss es auch nicht.

Klaus Weyers

# Honigplätzchen

## ZUTATEN

Backblech (30 x 28 cm)	1 Msp. Korianderpulver
70g Orangeat	6 Esslöffel warmes Wasser
3 Esslöffel Birnendicksaft	3 Esslöffel flüssiger Honig
2 Esslöffel Olivenöl	110g geriebene Haselnüsse
2 Teelöffel Zimtpulver	200g Vollkornmehl
1 Msp. Ingwerpulver	

## ZUBEREITUNG

Orangeat, Birnensaft, Olivenöl und Gewürze mischen. Wasser und Honig unterrühren. Haselnüsse und Mehl zugeben, in der Schüssel immer wieder austreichen, bis alles zu einer Masse gut vermischt ist.

Den Teig auf das geölte Backblech streichen.

Auf unterster Schiene bei 180 Grad etwa 18 Minuten backen. Danach in kleine Quadrate schneiden.

## Bin zufrieden. „Weihnachtsplätzchen“

Wenn mich zurzeit jemand fragt, wie es mir geht, dann sage ich meistens: „Ich bin zufrieden.“ Oder manchmal sage ich auch: „Ich bin's zufrieden.“ Warum, weiß ich noch nicht, oder ich sage: „Ich bin vergnügt“, sage ich auch, „ich bin vergnügt, erlöst,

befreit“, aber meistens sage ich: „Ich bin zufrieden.“ Und ich glaube, wer das sagen kann, der hat eigentlich Glück gehabt, finde ich. Gott ja, es gibt natürlich immer, immer mal so Momente, wo es einem nicht so gut geht. Das kennen Sie doch auch alle, das muss ich Ihnen gar nicht erzählen. Nicht so gut gehen kann. Das muss man ja auch nicht jedem auf die Nase binden. Aber gerade jetzt so, in der Adventszeit. Ich weiß ja nicht, wie Sie die überhaupt begehen, die Adventszeit. Ich sag ja auch immer französisch: Chacun a sont goût“, das heißt also, jeder soll machen was er will, jedem Tierchen sein Pläsierchen, hat ja schon der alte Fritz gesagt. Na ja, also ich bin jetzt eigentlich so um diese Zeit gern zu Haus, muss ich sagen, furchtbar gern zu Haus. Einfach weil es jetzt schon so schön auf Weihnachten zugeht. Und auch obwohl Weihnachten ja in letzter Zeit immer früher anfängt. Ja, haben Sie doch auch festgestellt. Ich hab ja schon im Oktober in den Geschäften Tannenzweige gesehen. Also. Also, jeder soll sich seinen Zauber kaputt machen, wie er gerade mag, nich wahr. Das ist so. Sag ich immer, ich kann sowieso nix ändern, ich kann daran nix ändern. Ich sag immer, ich sitze hier und kann's nicht ändern, frei nach Luther, nich wahr. Ich mein, die Menschen werden aufgeklärter von Tag zu Tag und fallen immer mehr ins Mittelalter zurück, nich war. Da muss ich mich schon an meine alten Liebhabereien halten. Wenn also früher bei uns um

# Gänsekeulen aus dem Ofen

## ZUTATEN

125 g Möhren	Salz
125 g Knollensellerie	Pfeffer
125 g Zwiebeln	400 ml Fleischbrühe
4 Gänsekeulen	400 ml Rotwein
1 TL Lebkuchengewürz	dunkler Saucenbinder

## ZUBEREITUNG

Möhren, Sellerie und Zwiebeln in Würfel schneiden und in der Fettpfanne des Ofens verteilen. Die Haut der Keulen mehrfach einschneiden, rundum mit Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer würzen. Keulen im Ofen bei 180 Grad etwa 120 min garen. Nach 30 min Brühe und Wein zum Gemüse gießen. Keulen auf einem Blech im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Röststoffe von der Fettpfanne lösen. Sauce durch ein Sieb gießen, Fett abschöpfen und die Sauce mit Saucenbinder andicken.

## Weihnachten ist eine schöne Zeit

So schlecht gelaunt wie am Heiligen Abend war Pfarrer Siebelbeck das ganze Jahr über nicht. Frau Siebelbeck und die vier Kinder wussten das und gingen ihm, so weit möglich, aus dem Weg.

„Über fünfhundert Menschen werden heute abend im Gottesdienst sein!“, tobte der Pfarrer, als er seine Frau doch einmal am Kochherd erwischte. „Und warum kommen sie alle? Weil sie irgendeine obskure Stimmung suchen, die mit Christentum nicht das Geringste zu tun hat. Gewöhnlich sind maximal dreißig Menschen im Gottesdienst. Verstehst du, Annegret, dass ich mich ärgere? Ich bin schließlich Pfarrer und kein Stimmungsmacher!“

Annegret, seine Frau, nickte. Natürlich verstand sie ihn, aber helfen konnte sie ihm auch nicht. Wütend schmiss ihr Mann die Küchentür hinter sich zu, denn er fühlte sich trotz des Nickens seiner Frau unverstanden.

Mit betont schweren Schritten stampfte er in sein Arbeitszimmer und warf sich dort in einen Sessel. „Wer zur Kirche kommt, soll Interesse an Gottes Wort haben oder zu Hause bleiben“, sagte er drohend zu seinem Schreibtisch. Verärgert starrte er lange Zeit den stummen Schreibtisch an.

Plötzlich sprang er auf und rief: „Heute abend werde ich sie für alle Zeiten vergraulen!“ Seine Laune wurde wesentlich besser, als er sich mit diesem Vorsatz an die Predigt setzte.

Am Abend brannten die Kerzen am Weihnachtsbaum in der Kirche wie immer. Eine riesige Menschenmenge sah wie immer verträumt in den hellen Lichterglanz und wartete, dass die Predigt beginnen und

möglichst bald wieder enden sollte. Pfarrer Siebelbeck betrat die Kanzel. Ein schadenfrohes Grinsen verbarg er tief in seinem Inneren.

Und dann wettete er zwanzig Minuten über all die Menschen, die sich einmal im Jahr am Heiligen Abend in der Kirche blicken ließen, um sich ihre Weihnachtsstimmung anheizen zu lassen. Die Menschen in der Kirche hörten schweigend und ergriffen zu.

„Das hat gegessen!“, dachte Pfarrer Siebelbeck, als er von der Kanzel stieg. „Die kommen nicht wieder!“ Er sang am lautesten das Lied zum Schluss des Gottesdienstes mit: „Oh du fröh-li-che-he ...“ Leider wurde der Pfarrer bitter enttäuscht. Im nächsten Jahr am Heiligen Abend war die Kirche wieder brechend voll. Mit heiligem Zorn betrat er die Kanzel, warf seine vorbereitete Predigt auf den Boden und predigte aus dem Stegreif. Vom Konsumrausch donnerte er machtvolle Worte auf die Köpfe der zahlreichen Zuhörer herunter. Vom daher untergegangenen Sinn des Weihnachtsfestes. Von der Gleichgültigkeit der Menschen für die Geburt Jesu.

Wieder hörten die Menschen schweigend und ergriffen zu.

„Denen werde ich es zeigen!“, dachte Pfarrer Siebelbeck und flüsterte dem Organisten im Vorbeigehen zu, dass er „Stille Nacht ...“ vom Programm streichen sollte.

Bei der Weihnachtsgans zu Hause rieb er sich die Hände: „Das hat gegessen!“, lachte er im tiefsten Bass. „Du wirst sehen, liebe Annegret, nächstes Jahr kommen nur die wirklich Interessierten.“ Annegret hoffte es für ihren Mann, glaubte aber nicht daran. Sie sollte recht behalten. Wieder war die Kirche brechend voll am Heiligen Abend. Angstvoll sah sie, wie ihr Mann mit unheilvoller Miene die Kanzel bestieg. Was trug er denn da unter seinem Arm? Das war doch nicht die Bibel, das war doch ...

Und schon schlug Pfarrer Siebelbeck den Kaufhauskatalog auf, lehnte sich lässig über den Rand der Kanzel und begann, zwanzig Minuten daraus vorzulesen. Die Menschen hörten schweigend und ergriffen zu, und ob sie es bemerkten, dass dieses Jahr auch „Oh du fröhliche ...“ vom Programm gestrichen wurde, war Annegret Siebelbeck die große Frage.

Im nächsten Jahr hatte sie schon mittags ein ungutes Gefühl und ging, auf dieses Gefühl vertrauend, rasch einmal in die Kirche.

„Hier bin ich“, schrie ihr Mann vergnügt aus schwindelnden Höhen zu ihr herunter. Er stand auf einer riesigen Leiter, hantierte mit dem Handbohrer am Kirchendach und schien vergessen zu haben, dass er nicht schwindelfrei war.

„Was machst du da?“, rief Annegret voller Angst nach oben. „Das wird sie alle vertreiben!“, hallte es von oben durch den leeren Kirchenraum. „Wenn mein

Gebet erhört wird und der Wetterbericht stimmt, regnet es heute abend, und dann ...“

Am Abend war die Kirche bis auf den letzten Platz besetzt wie immer am Heiligen Abend. Beim stimmungsvollen Vorspiel des Organisten wurde das Gebet des Pfarrers erhört, und es begann draußen zu schütten.

„Das Kirchendach muss repariert werden“, meinte ein Presbyter und spannte ungeniert seinen Schirm auf. Andere taten es ihm nach.

Der Predigt lauschten alle schweigend und ergriffen. Keiner verließ die Kirche vorzeitig. Pfarrer Siebelbeck versuchte es noch mehrere Male: Für teures Geld bestellte er drei Geiger, die im Heiligenabendgottesdienst schaurige Weisen kratzten, er hielt eine dreistündige Predigt, er erschien auf der Kanzel im Kostüm des Weihnachtsmannes.

Umsonst, die Kirche blieb brechend voll, die Menge hörte schweigend und ergriffen zu.

„Mach es doch einmal anders herum“, sagte sein Sohn eines Tages zu ihm. „Lass doch jeden Sonntag Weihnachten sein.“

„Kindermund!“, sprach Pfarrer Siebelbeck und drückte seinem erstaunten Sohn die Hand. „Wenn wir nicht werden wie die Kindlein ...“, flötete er ungewohnt heiter seiner vorbeihuschenden Gattin zu, ging in sein Arbeitszimmer und bereitete alles Notwendige vor.

Am nächsten Sonntag stand ein riesiger Tannenbaum in der Kirche, Weihnachtskerzen erstrahlten, und, wie erwartet, waren alle Plätze besetzt. Draußen blühten die ersten Tulpen, und in den Geschäften lagen Ostereier im Schaufenster. Die Menschenmenge in der Kirche aber hörte schweigend und ergriffen Pfarrer Siebelbecks Weihnachtspredigt zu. Der Sommer zog ins Land, aber das hielt keinen der großen Weihnachtsgemeinde davon ab, am Sonntag in den Weihnachtsgottesdienst zu eilen.

Dort wurden auch längst schon wieder die alten schönen Weihnachtslieder gesungen und ernsthafte Predigten gehalten. Kaufhauskataloge, kratzende Geiger und Weihnachtsmannkostüme hatte Pfarrer Siebelbeck nicht mehr nötig. Das Kirchendach war auch wieder repariert worden. Über ein Jahr lang gab es keine leeren Bankreihen mehr, denn jeden Sonntag wurde Weihnachten gefeiert.

Leider machte das Landeskirchenamt diesem doch recht positiven Zustand ein jähes Ende. „Die Rechnungen für Kerzen und Tannenbäume übersteigen die finanziellen Verhältnisse der Landeskirche.“ So teilte man es eines Tages Pfarrer Siebelbeck trocken mit.

„Typisch!“, sagte der verbittert zu seiner Frau. „Etwas anderes interessiert da oben natürlich nicht. Am Geld soll es scheitern, lächerlich!“

Frau Siebelbeck, die gern einmal in eine andere

Gegend ziehen wollte, schlug ihrem Mann vor, die Landeskirche zu wechseln. „Du meine Martha-und Maria-in-einem!“, rief er und umarmte sie stürmisch. In der neuen Landeskirche feierte Pfarrer Siebelbeck wieder über ein Jahr lang jeden Sonntag Weihnachten. Eine riesige Menschenmenge kam regelmäßig, betrachtete sinnend den Lichterglanz am Weihnachtsbaum und hörte schweigend und ergriffen der Predigt zu.

Leider wurden auch diesem Landeskirchenamt die Rechnungen für Kerzen und Tannenbäume zu hoch. Siebelbecks packten die Koffer und zogen wieder um. Bei der Fahrt in die neue Heimat rechnete Annegret heimlich aus: Sechzehn Landeskirchen gab es in der Bundesrepublik, zwei konnte sie abhaken, also würden sie noch vierzehnmal umziehen. Danach kämen noch die Auslandspfarrstellen in Betracht, nun, und dann würde ihr Mann ohnehin pensioniert.

„Stil-hi-le Nacht ...“, sang Pfarrer Siebelbeck in der neuen Landeskirche, nachdem die Menschenmenge schweigend und ergriffen seiner Predigt gelauscht hatte.

Er sah vom Gesangbuch auf, denn mittlerweile konnte er dieses schöne, alte Weihnachtslied auswendig.

„Ein prächtiger, großer Dom!“, dachte er, als er sich umschaute und dabei seinem Küster zunickte. Der hatte gestern zu ihm gesagt: „Tausend Sitzplätze. Leider sind die nur zu Weihnachten alle besetzt.“

Pfarrer Siebelbeck hatte natürlich nichts verraten und sich vorhin an der Überraschung des Küsters ge-weidet, als trotz dreißig Grad im Schatten draußen fast tausend Gottesdienstbesucher herbeiströmten.

„... alles schläft, einsam wacht ...“

„Frohe Weihnachten!“, wünschte der Küster, als er in die Sakristei kam, wo Pfarrer und Presbyter einmütig die Kollekte zählten.

„Frohe Weihnachten!“, schrie der Kirchmeister fröhlich. „Über tausend DM Kollekte! Und gestern habe ich in meinem Lebensmittelgeschäft über zweihundert Gänse verkauft. Es lebe unser neuer Pfarrer!“

„Über zweihundert Gänse verkauft?“, Pfarrer Siebelbeck schüttelte den Kopf, er konnte keinen Zusammenhang zu seiner eben gehaltenen Weihnachtspredigt entdecken.

Ulrike Piechota

# Dreikönigskuchen (für 8 Personen)

## ZUTATEN

100 g Sultaninen	1 Königsfigur oder Münze
500 g Mehl	oder Bohne
3 EL Zucker	Backpapier
1 TL Salz	<b>Garnitur:</b>
30 g Hefe, zerbröckelt	1 Eigelb, mit 1 EL Milch
2,5–3 dl Milch, lauwarm	verrührt
75 g Butter, flüssig, abgekühlt	2 EL Mandelblättchen
	ein wenig Hagelzucker

## ZUBEREITUNG

Zubereitung:	ca. 30 Minuten
Quellzeit:	ca. 1 Stunde
Gehzeit Teig:	3–4 Stunden
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Die Sultaninen mit heißem Wasser übergießen, 1 Stunde zugedeckt quellen lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Salz mischen und zu einer Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen und mit Milch und Butter hineingießen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

Sultaninen abgießen und unter den Teig kneten. Teig nochmals zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.

Aus einem Viertel Teig eine Kugel formen und auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Restlichen Teig in 8 Teile schneiden, Kugeln formen, dabei den König/

Münze/Bohne in einer Kugel verstecken. Teigkugel mit wenig Abstand rund um die Mitte anordnen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt 15 Minuten aufgehen lassen.

Kuchen mit Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen. Diesen im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.

## Patronatsfest mit drei Regierungschefs

Der liebe Mitbruder hatte mir eine Flasche zypri-schen Oinos Chrysostomos versprochen, wenn ich meine Schritte als Prediger zu seiner Pfarrei lenken würde. Es seien auch drei Regierungschefs dabei. Diese drei hochrangigen Diplomaten erwiesen sich beim näheren Hinsehen als die Heiligen Drei Könige. Die Kirche der Pfarrei von den Heiligen Drei Königen ist echt Diasporaformat. Man kann vom Altar aus die Hand ausstrecken, um zu überprüfen, ob im Weihwasserbecken am Eingang noch Wasser ist. Hinter dem Altar hat ein Künstler ein schönes Dreikönigsfenster gestaltet, fröhlich und farbkraftig. Die drei kostbar gekleideten Männer laufen mit großen Schritten dahin. Aber ihre Augen sind weder auf den Weg noch auf die Landkarte noch auf irgendei-

nen Wegweiser gerichtet. Sie haben die Köpfe weit im Nacken und schauen nach dem Stern aus. Nach unserem Verständnis ist das die beste Methode, um in die nächste Pfütze zu treten, den nächsten Abhang herunterzukullern und vor allem den richtigen Weg zu verfehlen. Offensichtlich sind da die Heiligen Drei Könige anderer Meinung. Sie schauen nicht auf den Weg, sondern auf den Stern. Was mich bei dieser Geschichte verblüfft, ist: Sie kommen tatsächlich an. Landkarten müssen sein in unserem Leben. Klug durchdachte Pläne müssen sein in unserem Leben. Aber Sterne müssen auch sein in unserem Leben. Es wird ja berichtet, der Stern habe diese Weisen aus dem Morgenlande zur Krippe geführt. Wir sind es gewohnt, von Landkarten und Wegweisern an die Ziele unserer Reisen geführt zu werden. Ich jedenfalls habe mich noch nie von einem Stern zum Beispiel nach Brandenburg oder Leipzig führen lassen. Es ist schon eine merkwürdige Sache, alle gewohnten Leitlinien, Leitmotive, Gebrauchsanweisungen, Reiseführer und Fahrpläne in die Ecke zu werfen und dafür einem Stern zu folgen. Wer von uns würde den Mut aufbringen, eine solide Planung aufzugeben und dafür einem Stern nachzugehen? Sterne sind für unser Verständnis kein wesentlicher Faktor zur Erreichung unserer Ziele.

Ich vermute, es hat zu Hause einen mächtigen Krach mit den zuständigen Ministern, dem Parlament und

den Beratern gegeben, als die drei Könige beschlossen, etwas so Unreales wie diesen seltsamen Stern zur Grundlage ihrer Reisepolitik zu machen. Was soll dabei herauskommen? Wie kann man Politik machen, wenn man nicht einmal eine Ahnung hat, wer der Verhandlungspartner sein wird? Das Volk hat den drei Königen die Namen Kaspar, Melchior und Balthasar gegeben. Sie sind die Schutzpatrone von Sachsen, was aber wohl kaum noch ein Sachse wissen wird. Nun wissen wir heute wenig mit Königen anzufangen, wie uns ja alles, was Autorität beansprucht, von vornherein anrühlich scheint. Was soll das mit den Königen an der Krippe? Hat sich Jesus gleich zu Beginn mit den Mächtigen, den Großen, den Besitzenden, den oberen Zehntausend verbündet? Offensichtlich hat er das nicht. Denn nicht Jesus ist zu den Königen gegangen, sondern die Könige kamen zu Jesus. Jesus hat nicht in Königspalästen um eine Audienz gebeten, sondern die Könige sind in den Stall von Betlehem gekommen. Jesus hat nicht mit Bestechungsgeldern oder genau berechneten Geschenken die Könige für sich eingenommen, sondern die Könige haben ihre Krone vor dem armseligen und weltpolitisch bedeutungslosen Kind in der Krippe niedergelegt. Jesus hat nicht mit ausgeklügelten Argumenten die Könige überzeugt, sondern die Könige haben Jesus angebetet. Nun muss man hier sagen, dass eine ganze Reihe von Bibelübersetzun-

Zuspätkommen ist keine Tugend. Mancher Zuspätkommer merkt dann auch einmal, dass der Zug endgültig abgefahren ist. Nun hat unsere Dreikönigsgeschichte einen Trost. Die Magier aus dem Orient kamen zwar spät. Aber sie kamen nicht zu spät. Manches in meinem Leben ist mir erst sehr spät aufgegangen, aber ich hoffe, dass ich es nicht zu spät gemerkt habe. Man kann sich sehr selbstbewusst auf den Weg zur Krippe machen. Sehr spät kommt die Erkenntnis, dass ich mich in der Entfernung, in den Schwierigkeiten und in meiner Kraft verschätzt habe. Vielleicht ist es den Heiligen Drei Königen ähnlich gegangen. Aber es war noch nicht zu spät. Der Zug war noch nicht abgefahren. Sie kamen nach Betlehem, und der geduldige Gott hatte gewartet. Jesus Christus lässt sich auch nach Weihnachten finden. Ich wünsche uns verspätungsbegabten Typen, dass der wartende Gott uns anlächelt, wenn wir außer Atem doch noch ankommen.

Klaus Weyers

## Quellenverzeichnis

Astrid Bonner, Spinat und Spiegelei, aus: Weihnachtsbescherung. Kurze Geschichten Ausgewählt von Dorette Winter © Philipp Reclam jun. GmbH & Co KG Stuttgart

Peter Härtling, Das missratene Fest, aus: Peter Härtling, Gesammelte Werke, Band 7. Autobiographische Romane. Hrsg. von Klaus Siblewski © 1997, Verlag Kiepenheuer & Witsch GmbH & Co. KG, Köln.

Dieter Hildebrandt, Der Mohn ist ausgegangen → wie man 1945 Mohnkleeßla machte, aus: Rolf Cyriax (Hrsg.), Essen und Trinken mit Kabarettisten © Deutscher Taschenbuch Verlag, München 2002. © Mit freundlicher Genehmigung von Dieter Hildebrandt, Erben

Hanns Dieter Hüsch, Ich bin zufrieden. „Weihnachtsplätzchen“, aus: Hanns Dieter Hüsch, Frohes Fest. Geschichten zwischen Himmel, Café Pilatus und Niederrhein, 2014/3 © tvd-Verlag Düsseldorf, 2008

Ulrike Piechota, Weihnachten ist eine schöne Zeit, aus: Ulrike Piechota, Springen Sie ruhig, Herr Bischof. Liebevoller Bosenheiten aus dem Gemeindeleben, 4. Auflage, 1992, Gütersloher Verlagshaus in der Random House Verlagsgruppe, München © Alle Rechte bei der Autorin

Werner Schneyder, Tipps für das Weihnachtsmenü, aus: Werner Schneyder, Zeitspiel © Alle Rechte beim Autor

Klaus Weyers, Dresdner Christstolle/Patronatsfest mit drei Regierungschefs © Alle Rechte beim Autor

Wir danken allen Rechteinhabern für die freundliche Abdruck-erlaubnis. Der Verlag hat sich bemüht, alle Rechteinhaber in Erfahrung zu bringen. Für zusätzliche Hinweise sind wir dankbar.