

Weihrauch und Kletzenbrot

Weihrauch und Kletzenbrot

Alpenländische Düfte und Geschmäcker in der Weihnachtszeit



Würziger Rauch erfüllt die Stube. Wenn sich Weihrauch mit dem Aroma von Kletzenbrot vermischt, wird unsere Gemütslage versöhnlich. Es ist Weihnachten.

Zimt, Nelken und Kardamom wecken unsere weihnachtliche Stimmung. Diese Gewürze sind allesamt weit gereist und trotzdem schon seit mehreren 100 Jahren in Europa verbreitet. Also sind wir über Generationen hinsichtlich dieser Düfte und Geschmäcker konditioniert. Und doch scheint es spannend nachzuschauen, wie Weihnachten in jener Zeit gerochen und geschmeckt hat, als nur Regionales zur Verfügung stand.

Gewürze und Zutaten wurden traditionellerweise stets wirkungsvoll eingesetzt. Dabei stand nicht nur der Genuss im Vordergrund, sondern auch die wärmende, stimmungsaufhellende und desinfizierende Wirkung im dunklen, kalten Dezember. Der Kräuterbuschen, der am 15. August geweiht wurde, ist zur Weihnachtszeit „rascheltrocken“ und entwickelt gemeinsam mit dem Weihrauch einen aromatischen, antimikrobiellen Rauch. Dieser Duft hat sich schon in der Kindheit im limbischen System des Gehirns verankert. In den Rauh Nächten wird diese Erinnerung jedes Jahr wieder wach und erfüllt uns mit einer friedlichen Stimmung. Das Räuchern hat auch eine desinfizierende Wirkung, womit das Erkrankungsrisiko in der Familie gesenkt wird. Zudem werden die Stuben mit Fichten- oder Tannenzweigen dekoriert, auch ein Duft, den wir schon beim Gedanken an Weihnachten zu riechen meinen.

Das traditionelle Früchte- oder Kletzenbrot vereint ursprüngliche Aromen in einer schmackhaften Rezeptur. Getrocknete Früchte liefern sowohl Süße als auch Säure und zudem Nährstoffe sowie sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, die im Winter rar sind. „Kletzen“ sind übrigens getrocknete, herbe, gerbstoffreiche Birnen, die einen zusammenziehenden Effekt auf der Zunge erzeugen.



Mit den weihnachtlichen Aromen sind Tanne und Fichte untrennbar verbunden. Christbaum und Nadelbaum-Dekorationen sorgen im Advent und zu Weihnachten für Nadelduft. Fichtenzweige wurden früher auch kulinarisch genutzt. Der weihnachtliche Braten kann durchaus auf kleinen Ästen brutzeln, oder das Heißgetränk bringt einen Auszug aus Fichtennadeln auf den Gaumen. Weihnachtszeit ist auch Bratapfelzeit. Dazu wird ein Apfel ausgehöhlt und mit einer Mischung aus Rosinen, Haselnüssen, Zimt und Gewürznelken gefüllt. Das sind jene zwei exotischen Gewürze, die sich besonders gut etabliert haben. Die einheimischen Vorfahren sind nicht so einfach zu finden. Es gibt jedoch wildwachsende Kräuter – wie die Echte Nelkenwurz und die Bach-Nelkenwurz –, deren Duft und Geschmack eine Mischung von Zimt und Gewürznelken zu sein scheint. Die Aromen sind wesentlich zarter als jene der exotischen Gewürzverwandten, doch angenehm und gut.

Weihnachtliche Süßspeisen verlangen zum geschmacklichen Ausgleich von Zucker und Honig stets nach einer Säurekomponente. Bevor sich Zitrusfrüchte breitgemacht haben, wurde im Alpenraum mit dem Saft aus unreifen Weintrauben gesäuert. Unter dem Namen Verjus finden wir heute da und dort den sauren Saft. Auch Rhabarber liegt wieder im Trend und da ist es zu seinen wildwachsenden Verwandten, den Ampfern, nicht mehr weit.

Düfte und Aromen, die wir heute mit Weihnachten verbinden, sind kaum in regionalen Pflanzen zu finden. Die Zusammensetzung der ätherischen Öle und geschmacksgebenden Inhaltsstoffe differenziert sehr. Doch es ist möglich, einige interessante Noten einzubauen, um so die regionale Wertschöpfung dieser Zutaten langsam zu stärken.

Dr. Karin Buchart

Lehrbeauftragte am Zentrum für Gastrosophie der Uni Salzburg

GF TEH Akademie

karinbuchart@icloud.com

www.teh.at