



# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

## Bernhard Gössnitzer: Weihnachtsfrüchtebrot



Dass Backen für Festtage wie Weihnachten zu früheren Zeiten ein heiliges familiäres Ritual war, kann sich jetzt keiner mehr so richtig vorstellen.

Die „Würde“ der Lebensmittel stand außer Frage, der Respekt vor diesen „nahrhaften“ Gaben Gottes wurde mit jedem Bissen Brot aufs Neue aufgeboten. Still, andächtig und stets Dank erfüllt, mischte man Brei und Teig.



*Von Bernhard Gössnitzer*

Der Winter mit seinem Eis, die unberechenbare Naturgewalt, hatte seine kalte Hand stets am Hals des Menschen, immer nahe, drohend, erdrückend ein sicherer Todesbote. Das tägliche Beispiel ausdauernder unbarmherziger Härte vor Augen, fand man sich glücklich bei trockenen Früchten, Honig und etwas Mehl das sich in der Vorratskammer befand. Das Gotteskind in der Krippe, der Sternenkranz, das karge Licht welches, wenn es an Schattenseiten in den Bergtälern von der Sonne her nicht ein Fensterchen fand, um durch zu scheinen, erstrahlte um so heller von einer Bienenwachskerze aus dem Herrgottswinkel. Selbst diese, ein wunderbar betörender Luxus.



# Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

\_\_STEADY\_PAYWALL\_\_

Es genügten getrocknete Preiselbeeren, Feigen, Rosinen, Wal- und Haselnüsse, Honig und Roggenmehl, spärliche Gewürze aus den das ganze Jahr über mit Ton verklebten Gefäßen. Es wurde ein Teig bereitet, ein Fladen ein kleiner Laib der ein zwei Tage säuerte, bevor er dann braun gebacken aus dem Backofen als Weihnachts - Kletzenbrot erschien.

Speisenzubereitung, ganz einfach wie sie aus der eigenen Hand kommt, erscheint uns fremd. Zu sehr verlassen wir uns auf genaue Rezepturen mit maschineller Ausführung und erzeugen damit einen standardisierten Abklatsch einer einstigen sehr originellen Speise.

Ein gutes Weihnachtsfrüchtebrot:

In eine Schüssel gib lauwarme Milch, etwa 0,5lt eine Prise Salz und soviel Honig damit es gut süßlich schmeckt. Ein Würfel Hefe wird darin aufgelöst. In diese Flüssigkeit mische mit der Hand soviel Weizen - Vollmehl bis ein fester, gut formbarer Teig entstanden ist. In diesen Teig wiederum werden würfelig geschnittene Trockenfrüchte und Lebkuchengewürz gemischt. Ist dieser Teig, der sich lauwarm anfühlen soll, um die Hälfte aufgegangen, kann man daraus nach Belieben in auf dem Tisch aufgestreutem Mehl längliche Striezel formen.



Wer es noch feiner machen will, der nimmt sich einen Teil des Teiges ohne Früchte zur Seite und rollt ihn zu dünnen Flecken aus, damit man den anderen mit den Früchten vermischten Teig damit einpackt und auf diese Weise eine dekorative Hülle entsteht, die man mit einer Essgabel etwas ansticht.

Diese Striezel werden im Backrohr bei niederer Hitze (150 Grad) gut durchgebacken.