

Arbeitsprobe

TV-Tipps

Thema Backen

Zeitraum November/Dezember



Redaktionsbüro
RADIO + FERNSEHEN

Samstag, 28. November

SWR Fernsehen, 15.45 Uhr

Lust auf Backen

Christstollen und Cantuccini

Untrennbar mit der Vorweihnachtszeit verbunden ist der Christstollen. Das klassische Hefegebäck mit reichlich Butter, Rosinen, Orangeat und Zitronat hat eine lange Tradition in Deutschland. Auch in der Backstube von Bäckermeister und Konditor Hannes Weber gibt es jedes Jahr den Weihnachtsklassiker. In "Lust auf Backen" verrät er die Christstollenzubereitung Schritt für Schritt und gibt wie immer viele Profitipps. Darüber hinaus backt er noch Cantuccini, ein traditionelles Mandelgebäck aus Italien, das nicht nur in der Adventszeit schmeckt.

Backen macht Spaß und ist gar nicht schwer, wenn man die richtigen Kniffe und Tricks beherrscht. Bäckermeister und Konditor Hannes Weber und Moderatorin Heike Greis backen gemeinsam auf höchst unterhaltsame Weise in der neuen Fernsehsendung Lust auf Backen. Dabei lassen sie die Fernsehzuschauer Schritt für Schritt am Backvergnügen teilhaben und bereiten Süßes oder Herzhaftes zu. Alle Rezepte sind auf den heimischen Backofen zugeschnitten, damit das Nachbacken auch gelingt.

Samstag, 28. November

hr fernsehen, 16.00 Uhr

Weihnachtliche Backstube

Wer eine himmlische Backstube sucht, findet sie in Frankfurt-Rödelheim. Ab November geht es hier nur um Weihnachten. Die Konditorin Regina Graff liebt diese Zeit und lässt zusehen, wie sie Marzipan-Nikoläuse, Lebkuchen und andere süße Leckereien für die Feiertage herstellt. Mirian Rocha aus Dreieich ist ein Fan von französischen Festtags-Überraschungen. Sie macht Petits Fours: schön dekorierte, kleine, feine, süße Stückchen, und einen schokoladigen "Weihnachtsbaumstamm". Martin Kosmol in Limburg liebt es ganz traditionell deutsch: In seiner Backstube kann man zuschauen, wie Baumkuchen gemacht wird - ein aufwändiges Unterfangen.

Montag, 30. November

NDR Fernsehen, 20.15 Uhr

Markt

Aktuelles Magazin für Wirtschaft und Verbraucher
Kekse aus der Bäckerei: Wie gut ist die Qualität?

Süßes Keksg Gebäck gehört für viele einfach zur Weihnachtszeit dazu. Bäckerei-Ketten haben häufig hübsch verpackte Keks-Tütchen auf dem Tresen stehen. Kunden greifen gerne zu, denn sie erwarten dort bessere Qualität als in Supermärkten und Discountern. Doch wie sieht das Preis-Leistungs-Verhältnis tatsächlich aus?

Dienstag, 1. Dezember

NDR Fernsehen, 6.35 Uhr

Markt

Kekse aus der Bäckerei: Wie gut ist die Qualität?

Süßes Keksg Gebäck gehört für viele einfach zur Weihnachtszeit dazu. Bäckerei-Ketten haben häufig hübsch verpackte Keks-Tütchen auf dem Tresen stehen. Kunden greifen gerne zu, denn sie erwarten dort bessere Qualität als in Supermärkten und Discountern. Doch wie sieht das Preis-Leistungs-Verhältnis tatsächlich aus?

Dienstag, 1. Dezember

hr fernsehen, 9.20 Uhr

Weihnachtliche Backstube

Wer eine himmlische Backstube sucht, findet sie in Frankfurt-Rödelheim. Ab November geht es hier nur um Weihnachten. Die Konditorin Regina Graff liebt diese Zeit und lässt zusehen, wie sie Marzipan-Nikoläuse, Lebkuchen und andere süße Leckereien für die Feiertage herstellt. Mirian Rocha aus Dreieich ist ein Fan von französischen Festtags-Überraschungen. Sie macht Petits Fours: schön dekorierte, kleine, feine, süße Stückchen, und einen schokoladigen "Weihnachtsbaumstamm". Martin Kosmol in Limburg liebt es ganz traditionell deutsch: In seiner Backstube kann man zuschauen, wie Baumkuchen gemacht wird - ein aufwändiges Unterfangen.

Dienstag, 1. Dezember

MDR Fernsehen, 21.00 Uhr

Die Pulsnitzer Pfefferküchler und ihr Geheimrezept

Spitzen, Alpenbrot und Pflastersteine - mehr als 450 Jahre reicht die Tradition der Pulsnitzer Pfefferkuchen zurück. In der sächsischen Kleinstadt haben die Pfefferküchler ihre streng gehüteten Rezepturen über Generationen weitergegeben und waren mit ihren Produkten lange Zeit konkurrenzlos. Ab 1990 wurde das anders. Nun standen die Pulsnitzer im Wettbewerb mit Lebkuchenfabrikanten aus Nürnberg und Aachen. Und der einzigartige Lehrberuf des Pfefferküchlers kam in der Handwerksordnung der BRD nicht mehr vor.

Wer weiß, ob man die "Pulsnitzer Pfefferkuchen" und andere Spezialitäten heute noch weit über die Landesgrenzen kennen würde, wären einige Pulsnitzer in der Nachwendzeit nicht so einfallreich gewesen.

Gabriele und Peter Kotzsch führen in der achten Generation die älteste noch existierende Pfefferkuchen-Bäckerei in Pulsnitz. Gegründet wurde sie im Jahre 1813. In der Vorweihnachtszeit steht der Pfefferküchlermeister fast durchgehend in der Backstube. Seine Frau Gabriele übernimmt den Verkauf im kleinen Laden. Sie ist eigentlich gelernte Krankenschwester, doch mit der Verlobung kam alles anders: "Mein Mann hat mich, nachdem wir uns gerade mal sechs Wochen kannten, gefragt, ob ich meinen Beruf aufgeben würde und mit in der Küchlerei arbeite. Da habe ich Ja gesagt."

Denn in den kleinen familiären Manufakturen hilft und zählt jede Hand. Nachwuchssorgen haben die Kotzschs zum Glück nicht. Sohn Martin ist mit 22 Jahren der jüngste

Pfefferküchlermeister Deutschlands und steht neben dem Vater in der Backstube: "Ich wusste schon mit fünf Jahren, dass ich die Pfefferküchlerei übernehmen möchte."

Zu DDR-Zeiten waren Pulsnitzer Pfefferkuchen, wenn man sie bekam, buchstäblich in aller Munde und konkurrenzlos. Und sie haben bei so manchem Geschäft nachgeholfen. Peter Kotzsch vergleicht die Pfefferkuchen hinsichtlich ihres Tauscherts mit Plauener Spitze oder angesehener Töpferware: "Es sind Leute gekommen, die gesagt haben, ich brauche Pfefferkuchen sonst kriege ich keine Badewanne!"

Mit den richtigen Rezepten gelang es den Pulsnitzern, ihre Handwerkstraditionen bis heute am Leben zu halten. Ihre Geschichten erzählt dieser Film aus der Sendereihe "Der Osten – Entdecke, wo du lebst".

Donnerstag, 3. Dezember

NDR Fernsehen, 18.15 Uhr

Die Nordreportage: Das große Baumkuchenbacken

Weihnachten in der Familienkonditorei

Die Baumkuchenidee kam ihnen, als sie im benachbarten Ivenack die Eichen bewunderten, das ist nun 13 Jahre her. Seitdem backt Familie Komander in ihrer Konditorei in Grammentin sommers wie winters Baumkuchen. In der Vorweihnachtszeit ist Peter Komander mit seiner Frau und den drei Kindern unentwegt in der Backstube und in der Verpackung zugange, denn ihr Bio-Baumkuchen ist eine begehrte Marke geworden.

Familie Komander backt in ihrer Konditorei in Grammentin sommers wie winters Baumkuchen. Die Idee dazu lieferten die über 1.000-jährigen Eichen im benachbarten Ivenack, ein Nationales Naturmonument.

Der Ivenacker Baumkuchen wird nach altem Geheimrezept gebacken. Die Art, wie die Familien-Konditorei Komander das Produkt präsentiert, hat den Baumkuchen über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht.

Bei der Herstellung kommt auf Peter Komander, seine Frau und den drei Kindern in der Backstube viel Arbeit zu. "Es ist eine schweißtreibende Angelegenheit, echtes Handwerk, das wir hier ausüben. Anstrengend, da der Baumkuchen in der Herstellung keine Zugluft verträgt, wir hier also bei um die 40 Grad und mehr schuften. Aber das ist unsere Passion“, erzählt Peter Komander, dessen Vater schon Konditormeister war.

Schicht für Schicht trägt er den Baumkuchenteig auf die Walze der alten Spezialmaschine auf, die Gasflamme lodert. Weil in der Vorweihnachtszeit besonders viele Bestellungen eingehen, ist die ganze Familie noch länger auf den Beinen als sonst. Das Familienleben findet in der Backstube und im Cafe statt. Hier wirbelt auch die vierjährige Marianne umher und begrüßt die Gäste, von denen viele das Nesthäkchen der Komanders längst kennen.

In dem alten Haus, das die Familie vor 13 Jahren gekauft hat, wird gebacken, mit Schokolade lasiert, bedient und vor allem viel gelacht und gelebt. Auch die raffinierte Fritz-Reuter-Torte ist eine Spezialität der Familien-Konditorei. Die Komanders beliefern Konditoreien in Berlin, in Wismar und Warnemünde, vor allem mit ihren Baumkuchen, aber auch mit Biopralinen. Der Ivenacker Baumkuchen ist eine Spezialität, die Kund*innen von nah und fern anzieht.

Samstag, 5. Dezember

SWR Fernsehen, 15.45 Uhr

Lust auf Backen

Weihnachtsgebäck – Kokosmakronen, Dinkelkekse, Schwarz-Weiß-Gebäck

Plätzchen gehören zur Adventszeit wie der Schnee zum Winter. Die süßen Köstlichkeiten sind bei Groß und Klein beliebt und schmecken am besten selbstgemacht. Jedes Jahr aufs Neue wird daher in vielen Haushalten geknetet, geformt und gebacken. Auch Bäckermeister und

Konditor Hannes Weber und SWR Moderatorin Heike Greis verkürzen und versüßen sich die Vorweihnachtszeit mit traditionellen und neuen Gebäcksorten. In "Lust auf Backen" bereiten die beiden Kokosmakronen, Schwarz-Weiß-Gebäck und Dinkelberger Kekse zu, garniert mit jeder Menge Profibacktipps.

Montag, 7. Dezember

WDR Fernsehen, 20.15 Uhr

Der Vorkoster

Weihnachtsgebäck - gekauft oder selbst gebacken? Welches ist wirklich gut?"

Ein süßer zimtiger Duft erfüllt das Haus. Die Zeit der Butterplätzchen, Lebkuchen und Zimtsterne ist angebrochen, denn Weihnachten steht vor der Tür.

Aber wie gelingt das perfekte Weihnachtsgebäck in der eigenen Küche? Lohnen sich Stunden am Backofen oder tun es auch verpackte Plätzchen aus Discounter oder Supermarkt? Welche Zutaten und Zusätze stecken in gekauftem Gebäck, damit es von September bis Dezember saftig bleibt? Der Vorkoster findet es heraus.

Sein Favorit ist Spekulatius. Wie dieser traditionell mit alten Walzen und Formen hergestellt wird, kann sich Björn Freitag in Mühlheim an der Ruhr in der "kleinsten Backstube des Ruhrgebiets" ansehen. Aber auch beim Großunternehmen in Aachen darf der Vorkoster einen Blick hinter die Kulissen werfen und erfährt die Unterschiede.

Ob sich der Preis im Geschmack widerspiegelt, bewerten Gebäckliebhaber in der großen Spekulatiusverkostung.

Außerdem verrät Konditorin Theresa Knipschild die besten Tipps und Tricks rund um weihnachtliche Köstlichkeiten. Von dekorierten Mürbeteigplätzchen bis zu regionalem Gebäck aus dem Bergischen Land ist alles dabei - und das garantiert familientauglich.

Dienstag, 8. Dezember

SWR Fernsehen, 21.00 Uhr

Preiswert, nützlich, gut? Backofen und Mikrowelle

Backofen und Mikrowelle heizen dem Essen ordentlich ein. Aber worauf sollte man beim Kauf achten? Wie werden Pizzen knusprig, die Lasagne saftig und der Kuchen lecker?

"Preiswert, nützlich, gut? Backofen und Mikrowellen" findet es heraus.

Was macht einen guten Backofen aus? Was muss er haben? Umluft, Ober-Unterhitze, Grillfunktion, Garfunktion, Timer, Teleskopschienen oder Backwagen? Manchmal muss es besonders schnell gehen. Wenn Backen oder Kochen zu lange dauert, kommt oft die Mikrowelle zum Einsatz. Aber was muss die können? Können moderne Mikrowellengeräte den Backofen ersetzen? Außerdem gibt es immer mehr Mikrowellengeschirr, sogar Backformen und Töpfe - taugen die etwas? Auf der Suche nach den besten Geräten für die Küche startet SWR Reporterin Eva Röder mit einer Familie das große Koch- und Back-Experiment.

Mittwoch, 9. Dezember

WDR Fernsehen, 21.00 Uhr

Der Haushalts-Check mit Yvonne Willicks

Backöfen - das Beste aus der Röhre

Wie gut kennen Sie Ihren Backofen? Wahrscheinlich gar nicht so gut, wie Sie denken. In einer aktuellen Straßenumfrage für den neuen "Haushalts- Check mit Yvonne Willicks" tun

sich große Wissenslücken auf. Umluft, Heißluft, Ober-/Unterhitze, Grill: Die Passanten sind sich uneinig, was welches Symbol bedeutet.

Einer, der sich richtig gut mit Backöfen auskennt, ist Konditormeister Marcel Seeger.

Gemeinsam backt er mit Yvonne Willicks und weicht sie in das Geheimwissen eines Konditors ein. Und er verrät dabei der Hauswirtschaftsmeisterin das ultimative Hefeteig- Rezept.

Nach dem Backen dann das kleinere Vergnügen: die Reinigung des Ofens und des Zubehörs.

Ein- und angebrannte Reste sind lästig und häufig nur schwer zu entfernen. Wie - und vor allem womit - der Ofen im neuen Glanz erstrahlt, das zeigt Yvonne Willicks.

Wenn die alte Backröhre tatsächlich für den Schrott bereit ist, muss schnell ein neues Gerät her. Was Premium-, Mittelklasse- und Preiswert-Modell versprechen, zeigen uns drei Tester*innen - sozusagen ganz privat vom heimischen Herd aus. Was die Modelle unter Laborbedingungen können, lässt sich Yvonne Willicks in einem Testlabor erklären.

Donnerstag, 10. Dezember

SWR Fernsehen, 18.15 Uhr

Die Rezeptsucherin in Bad Krozingen

Die SWR Rezeptsucherin Susanne Nett ist auf der Jagd nach besonderen Rezepten und beliebten regionalen Genüssen. Sie ist in Stadt und Land bekannt für ihren Charme, wenn es darum geht, Menschen zu finden, die mit ihr zusammen traditionelle, fast vergessene Gerichte aus der Region kochen oder backen.

Heute erkundet Susanne Nett Bad Krozingen. Jeder hier im Schwarzwald kennt die Hildabrötchen, die andernorts auch Spitzbuben genannt werden. Sie sind beliebt und werden nicht nur zur Weihnachtszeit gern gegessen. Doch was sind Hildabrötchen? Mal sehen, welche Menschen bereit sind, diese Köstlichkeit mit der Rezeptsucherin in ihrer privaten Küche zu kochen.

Samstag, 12. Dezember

3sat, 10.00 Uhr

Das süße Wien

Mit der Entstehung der ersten Kaffeehäuser in Wien gewann auch die Wiener Konditorkunst an Bedeutung. Ein Film über die Geschichte der weltberühmten Mehlspeisen und Schokoladen.

Der Historiker Anton Staudinger, selbst begeisterter Koch, hat sich mit der Geschichte der Gerichte beschäftigt und berichtet in dieser Dokumentation von seinen Feldforschungen.

Es gab bereits Mitte des 16. Jahrhunderts einen Konditormeister am kaiserlichen Hof.

Besucher aus ganz Europa kamen nach Wien, um dem süßen Geheimnis der "Wiener Mehlspeisküche" auf den Grund zu gehen. Diese zeigt deutlich den kulinarischen Schmelztiegel der einstigen Monarchie-Metropole. Aus Ungarn, Böhmen, der Slowakei, Triest, Dalmatien und anderen Ecken kamen die "Zuagrasten" und brachten die Kochrezepte ihrer Heimat mit. Germknödel, Buchteln, Strudel, Topfengolatschen und Powidltascherln sind heute selbstverständlicher Bestandteil der Wiener Speisekarten.

Samstag, 12. Dezember

hr fernsehen, 16.00 Uhr

Leckere Weihnachtsküche

Die Weihnachtszeit ist auch die Zeit der Aromen und der kulinarischen Verführungen. Zwei hessische Spitzenköche und ein Spitzenkonditor zaubern saisonal und regional weihnachtliche

Menüs zum Nachkochen und verraten dabei auch ihre Profitricks für einen exzellenten Geschmack und den weihnachtlichen Eindruck auf dem Teller. Mit dabei sind Sternekoch André Großfeld von der Villa Merton in Frankfurt, Benjamin Kehl vom Landgasthof Kehl in der Rhön und Andreas Vogel, Konditorei Vogel in Braunfels.

Montag, 14. Dezember

3sat, 5.10 Uhr

Myriam und die Meisterbäcker: Weihnachtsplätzchen

Im letzten Teil besucht Myriam Zumbühl Irene Dörig. Die Fernsehköchin teilt mit ihr ihre liebsten Rezepte für die zur Adventszeit unentbehrlichen Guetzli: Kokosmakronen und Amaretti.

Während sie gemeinsam festliche Weihnachtsplätzchen zubereiten, lauscht Myriam gebannt den Erzählungen aus Irenes Zeit beim Fernsehen.

Montag, 14. Dezember

3sat, 5.35 Uhr

Myriam und die Meisterbäcker: Bananen-Gewürzcake

In der Bocksendung "Myriam und die Meisterbäcker" besucht Myriam Zumbühl verschiedene Meisterbäcker, um mit ihnen gemeinsam ihre Lieblingsrezepte zu verwirklichen.

Die Rezepte wurden seit Generationen in der Familie weitergegeben oder über viele Jahre mühselig zur Perfektion gebracht. In der ersten Folge lädt die Spitzenköchin Tanja Grandits Myriam zu sich nach Basel ein und bringt ihr die wunderbare Welt der Gewürze näher.

Gemeinsam rösten und mahlen sie weihnachtliche Gewürze, die die Grundlage für einen fantastischen Bananen-Gewürzkuchen sind. "Gewürze und Aromen lösen bei den meisten Menschen positive Erinnerungen aus", meint Tanja Grandits. Sie studierte einige Semester Chemie, bevor sie ihr Herz an die Küche verlor. Trotz ihres großen Erfolgs und Könnens bevorzugt sie einfache Gerichte, die sie am liebsten mit ihrer Familie oder mit Freunden genießt. 2008 übernahmen Tanja Grandits und ihr Mann René Graf Grandits das Restaurant "Stucki" in Basel.

Dienstag, 15. Dezember

hr fernsehen, 9.15 Uhr

Leckere Weihnachtsküche

Die Weihnachtszeit ist auch die Zeit der Aromen und der kulinarischen Verführungen. Zwei hessische Spitzenköche und ein Spitzenkonditor zaubern saisonal und regional weihnachtliche Menüs zum Nachkochen und verraten dabei auch ihre Profitricks für einen exzellenten Geschmack und den weihnachtlichen Eindruck auf dem Teller. Mit dabei sind Sternekoch André Großfeld von der Villa Merton in Frankfurt, Benjamin Kehl vom Landgasthof Kehl in der Rhön und Andreas Vogel, Konditorei Vogel in Braunfels.

Donnerstag, 17. Dezember

3sat, 11.45 Uhr

Wiener Schmankerl: Zuckergoscherl

Wiener Konditorkunst abseits der Sachertorte

Wien gilt als Hauptstadt der Kaffeehäuser und Zuckerbäcker. Die Sachertorte, der Apfelstrudel und die Mozartkugel sind weltweit bekannt, die Wiener Konditoreien beliebte Touristenattraktion.

Der Film wirft einen Blick in die Werkstätten der Zuckerbäcker und fragt: Was macht die Wiener Mehlspeisen so einzigartig, was hat der Stein der Weisen mit dem Wiener Konfekt zu tun, und wieso machen die Italiener in Wien ein besseres Eis als zu Hause?

Der Film erzählt wahre Geschichten und Anekdoten zum Schmunzeln, die sich um die bunte Welt der süßen Verführung ranken. Er erinnert an lange währende Streits um Namensrechte oder erzählt von verfeindeten Zünften, die sich wie ein Strudelteig zogen, wie man in Wien zu sagen pflegt. Und natürlich dürfen in einem Film über Wiener Leckereien Kaiserin und Kaiser nicht fehlen - und das nicht nur in seiner süßen Form als "Schmarrn".

Aber für die Wiener Zuckerbäcker ist Tradition nicht nur "die Anbetung der Asche", wie Gustav Mahler in diesem Film von einem Zuckerbäckermeister zitiert wird, sondern auch die Weitergabe des Feuers: In diesem Sinne werden alte Rezepte verfeinert. Dabei wird den Zuckerbäckern über die Schultern geschaut - sei es bei der Meisterprüfung, bei der Herstellung von handgemachtem Konfekt oder der Esterhazytorte.

Freitag, 18. Dezember

SWR Fernsehen, 21.00 Uhr

Handwerkskunst

Seit Jahrhunderten werden traditionell Lebkuchen zum Weihnachtsfest gebacken. Ob als Lebkuchenmann oder Hexenhäuschen: Der braune Lebkuchen lässt sich vielseitig gestalten. Früher gehörten die Herstellerinnen und Hersteller von Lebkuchen einem anderen Handwerk an als die übrigen Bäcker, sie nannten sich Lebküchler, Pfefferküchler, Lebzelter, Lebküchner - Ausdrücke, die heute noch gerne von Bäckerinnen und Bäckern verwendet werden, die sich auf Lebkuchen spezialisiert haben.

Bäckermeister Claus Becker aus Edenkoben zeigt in seiner gläsernen Backstube Schritt für Schritt, wie aus einem sogenannten "Lagerteig" ohne Triebmittel, nur aus Mehl und Honig, ein leckerer Lebkuchen gebacken wird. Passend zur Jahreszeit wird der Lebkuchen weihnachtlich verziert.

Sonntag, 20. Dezember

Bayerisches Fernsehen, 19.15 Uhr

Unter unserem Himmel

Kipferl, Springerle und Kletzenbrot

Backen im Advent

Wenn der eisige Wind die letzten Blätter von den Bäumen fegt, ist es so weit. Der Ofen wird eingeheizt und Weihnachtsplätzchen werden gebacken. Filmautorin Sandra Schlittenhardt hat vier bayerische Backstuben besucht und sich zum Teil jahrhundertealte Backkünste zeigen lassen.

In der Adventszeit gibt es am Saliterhof in Warngau besonders viel zu tun, denn dann backt Bäuerin Sonja Liesch große Mengen Kletzenbrot und Plätzchen. Mehrere Stunden braucht es, bis der große Holzofen aufgeheizt ist. Dann aber lässt sich darin einen ganzen Tag und eine Nacht backen. Zuerst das traditionelle Kletzenbrot mit gedörrten Birnen aus dem eigenen Garten, einem Schuss Rum und einer guten Prise Zimt und Nelken.

Wenn die Glut weniger heiß ist, kommt das Mürbeteiggebäck in den Ofen. Sonja Lieschs Platzerl sind wirklich winzig. Schließlich soll man von allen naschen können. Und jedes Plätzchen hat seinen eigenen Namen, manche sind ausgefallen wie das Gebäck: "Tausend und

eine Nacht", "Schlehengold" oder "Kaffeeglück", aber auch Klassiker wie Vanillekipferl oder Zimtsterne dürfen nicht fehlen. Mehr als 80 Sorten hat sie in ihrem Repertoire. Eine noch ältere Backkunst beherrscht Katharina Ratzinger. Schon als Schulkind half sie der Großmutter in der Bäckerei beim Springerle backen. Der Teig ist einfach, viele Eier, Zucker und Mehl. Geduld und Geschick braucht es dann aber, um die kunstvoll geschnitzten Motive der Holzmodellen in den Teig zu prägen. Mit Teigrad und Messer wird jedes einzelne Plätzchen schließlich in Form gebracht.

Donnerstag, 24. Dezember

Bayerisches Fernsehen, 15.00 Uhr
Weihnachten mit Wir in Bayern
Weihnachtliche Tipps geben u. a. die "WiB"-Experten Andreas Modery und Daniela Wattenbach, Köchin Michaela Hager und Konditor Josef Schwalber.

Freitag, 25. Dezember

3sat, 9.05 Uhr
Gugelhupf-Varianten für jeden Geschmack
Der Gugelhupf ist fester Bestandteil der traditionellen österreichischen Mehlspeis-Küche. Begeisterte Bäckerinnen stellen ihre Lieblingsrezepte vor. Es gibt süße und pikante Varianten. Der Film zeigt einen Patzerl-Gugelhupf mit Mohn und Walnüssen, einen Erdäpfel-Gugelhupf, eine Ausführung mit Eierlikör und eine mit Rotwein. Eine ganz besondere Spezialität ist der saure Gugelhupf mit Lungenbraten und Speck. Dazu passen Pilzsauce und Salat.

Freitag, 25. Dezember

3sat, 19.15 Uhr
Der Strudel - Ein Hauch von Teig
In ihrer filmischen Reise führt Anita Lackenberger durch die Kulturgeschichte des Strudelteigs - vom heutigen Mitteleuropa bis zu den Wurzeln des Strudels im Orient. Es ist eine große Kunst, einen Strudelteig so hauchdünn auszustrecken, dass man darunter eine Zeitung lesen kann. Die Füllungen können süß oder pikant sein und etwa aus Äpfeln, Nüssen, Mohn, Topfen oder aus Käse, Spinat, Kraut, Zwiebeln und Speck bestehen. Die dünnen Teigblätter sind orientalischen Ursprungs. Das süße Baklava ist eine klassische türkische Dessert-Spezialität, die auch bei uns viele kennen: gefüllt mit Walnüssen oder Pistazien und übergossen mit Honig oder Zuckersirup.

Samstag, 26. Dezember

3sat, 10.50 Uhr
Die Pulsnitzer Pfefferkuchler und ihr Geheimrezept
Spitzen, Alpenbrot und Pflastersteine - mehr als 450 Jahre reicht die Tradition der Pulsnitzer Pfefferkuchen zurück. In der sächsischen Kleinstadt haben die Pfefferkuchler ihre streng gehüteten Rezepturen über Generationen weitergegeben und waren mit ihren Produkten lange Zeit konkurrenzlos. Ab 1990 wurde das anders. Nun standen die Pulsnitzer im Wettbewerb mit Lebkuchenfabrikanten aus Nürnberg und Aachen. Und der einzigartige Lehrberuf des Pfefferkuchlers kam in der Handwerksordnung der BRD nicht mehr vor.

Wer weiß, ob man die "Pulsnitzer Pfefferkuchen" und andere Spezialitäten heute noch weit über die Landesgrenzen kennen würde, wären einige Pulsnitzer in der Nachwendezeit nicht so einfallreich gewesen.

Gabriele und Peter Kotzsch führen in der achten Generation die älteste noch existierende Pfefferkuchen-Bäckerei in Pulsnitz. Gegründet wurde sie im Jahre 1813. In der Vorweihnachtszeit steht der Pfefferkuchlermeister fast durchgehend in der Backstube. Seine Frau Gabriele übernimmt den Verkauf im kleinen Laden. Sie ist eigentlich gelernte Krankenschwester, doch mit der Verlobung kam alles anders: "Mein Mann hat mich, nachdem wir uns gerade mal sechs Wochen kannten, gefragt, ob ich meinen Beruf aufgeben würde und mit in der Küchlerei arbeite. Da habe ich Ja gesagt."

Denn in den kleinen familiären Manufakturen hilft und zählt jede Hand. Nachwuchssorgen haben die Kotzschs zum Glück nicht. Sohn Martin ist mit 22 Jahren der jüngste Pfefferkuchlermeister Deutschlands und steht neben dem Vater in der Backstube: "Ich wusste schon mit fünf Jahren, dass ich die Pfefferküchlerei übernehmen möchte."

Zu DDR-Zeiten waren Pulsnitzer Pfefferkuchen, wenn man sie bekam, buchstäblich in aller Munde und konkurrenzlos. Und sie haben bei so manchem Geschäft nachgeholfen. Peter Kotzsch vergleicht die Pfefferkuchen hinsichtlich ihres Tauscherts mit Plauener Spitze oder angesehener Töpferware: "Es sind Leute gekommen, die gesagt haben, ich brauche Pfefferkuchen sonst kriege ich keine Badewanne!"

Mit den richtigen Rezepten gelang es den Pulsnitzern, ihre Handwerkstraditionen bis heute am Leben zu halten. Ihre Geschichten erzählt dieser Film aus der Sendereihe "Der Osten – Entdecke, wo du lebst".

Samstag, 26. Dezember

3sat, 19.15 Uhr

Torten, Stollen und Pandoro - Weihnachtskuchen in Europa

In ganz Europa werden in der Zeit rund um Weihnachten die unterschiedlichsten Torten, Kuchen, Biskuitrollen, Sterne und Stollen gebacken - die Zutaten sind je nach Region höchst unterschiedlich. Ob reichhaltiger Hefestollen mit Trockenfrüchten, würzige Linzer Torte oder schokoladig-zarte "Bûche de Noël": Der Duft von frisch Gebackenem weckt Kindheitserinnerungen, und so mancher freut sich das ganze Jahr auf die eine oder andere süße Köstlichkeit.

Aus der oberösterreichischen Hauptstadt Linz kommt eine Weihnachtsspezialität mit langer Tradition: Die "Linzer Torte" gilt als älteste Torte der Welt. Die teuren Zutaten, vor allem die Gewürze, waren auch im Mittelalter in der Handelsmetropole Linz zu erhalten. Die Linzer Torte findet sich im 18. Jahrhundert bereits in verschiedenen Kochbüchern, das älteste erhaltene Rezept stammt von 1653.

Ein traditionelles tschechisches Gebäck sind die Kolatschen: Germteig-Taschen, die mit Quark und zusätzlich mit Pflaumenmus, Nüssen oder Mohn gefüllt und nach dem Backen noch festlich verziert werden. Eine der bekanntesten, süßen Spezialitäten aus Tschechien sind die Karlsbader Oblaten. Sie werden mit dem Karlsbader Quellheilwasser hergestellt. Heute fast vergessen ist die mit Schokoladebuttercreme gefüllte Oblaten-Torte, die auch an Festtagen gereicht wurde.

Weihnachtsstollen sind eine deutsche Spezialität. Sie werden meist nach traditionellen Rezepten hergestellt, die in den Bäckerbetrieben oder Familien seit Generationen weitergegeben wurden. Stollen wird aus einem schweren Hefeteig mit hohem Fett- und Zuckeranteil gebacken, der Teig wird durch Trockenfrüchte und kandierte Früchte verfeinert. Die Tradition verlangt, dass der Christstollen erst zu Weihnachten angeschnitten werden darf. Mit dem im Erzgebirge entwickelten Stollenkuchen kann man sich schon die Adventzeit versüßen.

In Frankreich bäckt man zu Weihnachten eine "Bûche de Noël", einen Weihnachtsbaumstamm. Tatsächlich erinnert die Form der Biskuitrolle an einen Baumschnitt. Mit Schokoladecreme gefüllt und überzogen und entsprechend verziert, ist diese Spezialität auch optisch ein Kunstwerk.

Das Weihnachts-Gebäck in Verona ist der "Pandoro", das "goldene Brot". Dabei handelt es sich um einen äußerst aufwendigen Germteig, dessen Herstellung mehrere Tage in Anspruch nehmen kann. Die gelbe Farbe erhält der Teig von reichlich frischen Eiern, die verwendet werden.

In Urfahr bei Linz backt man traditionell zum Jahreswechsel den Neujahrsstern. Dabei handelt es sich um ein süßes Germgebäck, das aufwendig zu einem Stern geflochten wird. Wer ein Stück abbekommt, soll Glück im neuen Jahr haben.

Der Schweizer Dreikönigskuchen bietet neben dem Geschmackserlebnis eine zusätzliche Belohnung: Im Gebäck ist ein kleiner König versteckt. Wer diesen in seinem Stück findet, wird den ganzen Tag von seiner Familie wie ein König verwöhnt.

Samstag, 26. Dezember

3sat, 2.15 Uhr (in der Nacht von Samstag auf Sonntag)

Lebkuchenreisen

Manchmal sind die einfachsten Dinge die kostbarsten: Lebkuchen etwa. Sie werden aus Honig, Roggenmehl oder Weizenmehl, Zucker, Nüssen und teuren Gewürzen wie Zimt, Pfeffer und Nelken gebacken.

Die Geschichte des Lebkuchens ist eine europäische Erfolgsgeschichte, die seit mehr als einem Jahrtausend anhält. Er hat seinen Platz in den verschiedensten Kulturen und schmeckt zwar immer nach Lebkuchen, aber doch nie gleich. Eine europäische Spurensuche.

Ursprünglich war die Lebkuchenherstellung eng mit den Klöstern verbunden: zum einen siedelten sich rund um die Klöster stets viele Handwerker an, zum anderen konnten sich auch nur gewisse Bevölkerungsgruppen - wie Mönche - die sehr teuren Gewürze leisten. Auch wenn sich diesbezüglich bis heute viel verändert hat, spürt man in Seckau in der Steiermark nach wie vor die jahrhundertealte Tradition. Die Bäckerei und Konditorei Regner produziert dort mittlerweile in der vierten Generation herrliche Lebkuchen.

Thorn ist die Lebkuchenhauptstadt Polens. Bis heute wird dort die Backtradition hoch gehalten, und so wundert es nicht, dass im gotischen Kopernikushaus auch ein Lebkuchenmuseum eingerichtet wurde, das jährlich von vielen Schulklassen aufgesucht wird. Die vermutlich bekanntesten Lebkuchen Polens sind die Thorner Katharinchen. Zahlreiche Sagen ranken sich um die Entstehung dieses Gebäcks. Sicher ist aber, dass die heilige Katharina die Namensgeberin dieses Lebkuchens war.

In Pardubice in Tschechien werden die Lebkuchen mit Holzmodellen gebacken. Die Zunft der Modellschnitzer war dort früher hoch angesehen und mit der Zunft der Lebzelter stets eng verbunden. Heute wird diese alte Tradition im dortigen Lebkuchenmuseum bewahrt. Um die wunderschönen Muster der Gebäckmodelle noch hervorzuheben, wird der Lebkuchen mit Zuckercouleur bestrichen - das macht die Gewürzkuchen zu einer unverwechselbaren Spezialität der Region.

Die Tradition des Maissauers Lebkuchens geht weit bis ins 17. Jahrhundert zurück. Das liegt einerseits daran, dass Maissau an einer der wichtigsten Handelsrouten zwischen Wien und Prag lag, und andererseits daran, dass die österreichische Stadt jahrhundertlang das Hauptanbaugebiet von Safran war. Dadurch kamen viele Gewürzhändler nach Maissau, die neben Safran noch andere teure Gewürze führten.

Auch im ungarischen Debrecin gibt es eine lange Tradition der Modellebkuchen. Es gab ungewöhnliche Formen wie bunte Husaren und Wickelkinder - und vor allem gab es Lebkuchen, die ausgestochen wurden. In die Mitte der leuchtend roten Herzen wurde ein kleiner Spiegel gelegt, der den Beschenkten vor Unglück bewahren sollte. Man sagt, das rote

Lebkuchenherz mit dem Spiegel in der Mitte könne schüchternen Männern helfen, ihre Auserwählte zu erobern.

Innsbruck hat für Lebkuchenfreunde ebenfalls etwas zu bieten. Christoph Munding bäckt in seiner Traditionskonditorei köstliche Lebkuchen, bei denen neben langer Erfahrung auch moderner Zeitgeist spürbar ist. Im Winter steht ihr kleines Lebkuchenhäuschen mitten auf dem Platz vor der Konditorei. Eine Hexe gibt es nicht in diesem Knusperhäuschen, nur eine große Auswahl an Christoph Mundings frisch gebackenen Lebkuchenköstlichkeiten.

Samstag, 26. Dezember

3sat, 2.55 Uhr (in der Nacht von Samstag auf Sonntag)

Vanille, Zimt und Mandelsplitter - Weihnachtsbäckerei in Europa

In ganz Europa sind Weihnachtskekse fester Bestandteil der Advent-Tradition. Die Zutaten und Rezepte variieren von Region zu Region und jedes Land hat unverwechselbare Spezialitäten. - Der Trend zu Regionalem und Saisonalem, zu Tradition und Selbstgemachtem hat auch das Backen erfasst. Die Wiederentdeckung von "Omas Rezepten" bringt die Generationen zusammen und Köstlichkeiten wie Vanillekipferl, Zimtsterne und Nusskräpferl auf den Tisch.

Weihnachten ohne Plätzchen - das mag sich niemand vorstellen. Vor allem für Kinder ist das gemeinsame Backen eines der Highlights im Advent. Für die Erwachsenen lässt allein der Duft der Weihnachtsbäckerei schöne Kindheitserinnerungen lebendig werden. Die Zutaten und Rezepte variieren von Region zu Region und jedes Land hat unverwechselbare Spezialitäten.

Anita Lackenberger begibt sich in ihrer Dokumentation auf die Suche nach den "Weihnachtsklassikern" in Österreich, Deutschland und der Schweiz und macht dabei auch Abstecher nach Tschechien und Italien. In einer Schweizer Backstube geht sie dem Geheimnis der echten "Zimtsterne" nach. In Trient verfeinern die Bäckereien ihre Weihnachtskekse mit der Schale und dem Saft von Zitronen und Orangen und machen diese dadurch erst so richtig fruchtig. In Friaul hingegen lebt die Habsburger-Monarchie noch in den Kekstrezepten weiter: teure Gewürze, kandierte Früchte und vor allem viel Schokolade kommen hier zum Einsatz. Auch Prag kann - als alte Monarchie-Stadt - auf eine reichhaltige Weihnachtskekstradition zurückgreifen, wenn etwa die "Bärenprätzen" mit viel Zimt und Nelken im Teig jede Weihnachtsküche zum Duften bringen. In Niederösterreich werden Mürbeteigkekse reich verziert, in Tirol mit selbst gemachter Marmelade veredelt und aus Wien kommen die Vanillekipferln - die absoluten Lieblingskekse der Österreicher. Welche Kunstwerke man mit schlichtem Buttermürbteig zaubern kann, beweisen die Profi - und Hobbybäcker in Hannover. Hier fand übrigens auch das Wort "Keks" erstmals Eingang in die deutsche Sprache und den Duden. Die Wurzeln für dieses "neue" deutsche Wort kommen vom englischen "cakes" und wurden im ersten Dudeneintrag in der Einzahl Keek und im Plural Keeks genannt.