



Weihnachtlicher Gaumenschmaus: Frisch gebackene Spekulatius – noch warm vom Blech. Links unten: Ein Spekulatius-Model aus dem Ostfriesischen Teemuseum, das den Bischof von Myra zeigt. Der Gedenktag des Heiligen Nikolaus ist der 6. Dezember und wird weltweit gefeiert. Es gibt jedoch kaum belegte Tatsachen über dessen Leben und Wirken im 4. Jahrhundert.



Legenden aus dem Backofen

Mehr als nur ein Keks: Seine vielfältigen Motive machen aus dem Spekulatius einen wahren Geschichtenerzähler. Anna Sophie Inden (Text) und Martin Stromann (Fotos) haben zugehört.

Es ist wie bei der Generalprobe vor Premiere eines Theaterstücks: Der erste Durchlauf mit der Spekulatius-Maschine führt selten zu einem makellosen Endprodukt. Konsistenz und Temperatur des Teigs müssen genau abgepasst werden: Nicht zu fest und nicht zu locker, nicht zu kalt und auf keinen Fall zu warm darf er sein. „Dafür muss ich in jedem Jahr erst wieder das richtige Gefühl bekommen“, erzählt Konditormeister Hilko Remmers an diesem Mor-

gen im Oktober, an dem in seiner Norder Backstube die ersten Spekulatius entstehen.

Sie sind knusprig und feinswürzig; ihr verführerischer Duft ist für viele untrennbar mit vorweihnachtlicher Gemütlichkeit verbunden. Neben ihrem unverwechselbaren Geschmack ist die Form dieses Gebäcks augenfällig: Die flachen und zerbrechlichen Mürbeteig-Backwerke gibt es in Gestalt von filigranen, reliefartigen Figuren, Tieren und anderen Motiven

aus dem alltäglichen Leben, so zum Beispiel Mühlen und Schiffe. Doch was macht eigentlich den Reiz dieser Kekse aus? Um dem auf die Spur zu kommen, muss man zunächst in die Geschichte der traditionsreichen Leckerei eintauchen.

Die Ursprünge des Gebäcks und seiner Motive reichen wohl bis ins 4. Jahrhundert zurück, wenngleich es die Kekse selbst erst seit dem 18. Jahrhundert gibt. Als Herkunftsregionen des Spekulatius gelten Holland,

Belgien und das Rheinland. Man sagt, dass das sogenannte Gebildegebäck damals zu Ehren des heiligen St. Nikolaus gebacken wurde. Dieser war seinerzeit Bischof im kleinasiatischen Myra und galt im 4. Jahrhundert als Wohltäter und Helfer in allen Nöten und Gefahren. Seinem Beinamen „Speculator“, der lateinischen Bezeichnung für Bischof (= Aufseher), verdankt die weihnachtliche Spezialität vermutlich den Namen „Spekulatius“. Anderen Quellen zufolge stammt der Name jedoch vom lateinischen „speculum“ ab, was soviel bedeutet wie Spiegel oder Abbild.

Wenn sich Geschichte und Entwicklung des Spekulatius auch nicht eindeutig rekonstruieren lassen, steht die Verbindung zum Heiligen Nikolaus doch fest. Die mannigfaltigen Formen des Gebäcks stellten ursprünglich Bilder aus den zahlreichen Legenden und Mythen dar, die sich um ihn rankten. So gilt der Spekulatius nicht nur als schnöder Keks, sondern buchstäblich als „Geschichtenerzähler“. Im Laufe der Zeit kamen weitere Symbole und Motive hinzu, überwiegend aus dem ländlichen Alltag. Bildlich dargestellt werden auch vielfach Themen aus der bürgerlichen Welt: Tanzende Paare, Arbeiter auf dem Feld oder am Spinnrad, Reiter, Tiere, Mühlen und Gegenstände des täglichen Bedarfs.

Maritimer Nikolaus

Besonders häufig sind Abbildungen von Schiffen zu finden, die ebenfalls auf den Einfluss von St. Nikolaus zurückzuführen sind. Dieser war unter anderem Schutzpatron der Seefahrer und deshalb speziell an der Küste eine angesehene Persönlichkeit. In den Niederlanden ist „Sinterklaas“, wie er dort heißt, der Legende nach selbst als Seefahrer aktiv: Immer Mitte November kommt er mit dem Schiff in das kleine Königreich gereist, um kleine und große Niederländer am „Pakjesavond“ am 5. Dezember, dem eigentli-



Spekulatius-Formen oder „Sünnerklaasgoodförm“ aus dem Ostfriesischen Teemuseum in Norden. Neben etlichen anderen Motiven sind das Schiff und der „Rider op Peerd“ dort vielfach vertreten. Zumeist sind mehrere Motive untereinander auf einem hölzernen Spekulatius-Brett angeordnet, oft auch doppelseitig.

chen Weihnachtsfest in den Niederlanden, zu beschenken. Und auch in Emden wird traditionell schon am ersten Sonnabend im Dezember „ein bisschen Weihnachten gefeiert“. Dann kommt der niederländische Sinterklaas, ebenfalls mit dem Schiff zu Besuch in die ostfriesische Seehafenstadt. Ein Ereignis, das von zahlreichen Kindern sehnsuchtsvoll erwartet wird.

Ein typischer Nikolaus-Gruß, der die ostfriesischen Kinder Jahr für Jahr in Form von Spekulatius erreicht, ist der „Rider op Peerd“, der zu den typischen „Sünnerklaasgoodförm“ gehört. Das Sünnerklaasfest am 6. Dezember war ursprünglich das friesische Bescherungsfest, so wie es auch noch in den Niederlanden der Fall ist. Heute stellen viele Kinder in Ostfriesland am Abend des 5. Dezember einen Teller mit Wegzehrung, wie zum Beispiel Brot, Zucker oder Grünkohl für das Pferd des Nikolaus auf. Am anderen Morgen finden sie dann dessen Gaben (Sünnerklaasgood).

Kunsth Handwerk

Anfänglich wurden die Kekse mit Hilfe von Holzbrettern – sogenannten Modeln – hergestellt. Einige dieser Exemplare sind im Ostfriesischen Teemuseum in Norden erhalten. Diese traditionellen Formen bestehen zumeist aus Obstbaumhölzern vom Apfel-, Birn-, Kirsch- oder Pflaumenbaum, aber auch das Holz von Ahorn, Erle und Buche ist



Hier ist Fingerfertigkeit gefragt: Mit Hilfe seiner Auszubildenen bringt Konditormeister Hilko Remmers den Teig in Spekulatius-Form aufs Blech. Konsistenz und Temperatur des Mürbeteigs müssen stimmen, sonst misslingt das Formen mit der Spekulatius-Maschine.

für das Schnitzen von Modellen geeignet. Hart, ebenmäßig und dicht strukturiert müssen die Bretter sein, um der Beanspruchung durch Waschen, Eindrücken und Herausschlagen des Teiges standhalten zu können.

Das „Stechen“ der Modelle ist eine Volkskunst, die im 17. und 18. Jahrhundert verbreitet war. Die Entwicklung dieses Handwerks begann beim Formenschnneider über geschickte Bäcker und Konditoren, die selbst

schnitzten, bis hin zur Fräsmaschine. Das hohe Niveau der Schnitzkunst konnte allerdings nur bis Anfang des 20. Jahrhunderts aufrechterhalten werden. Danach waren die Motive nicht mehr so ausgeprägt, sondern wurden mittels Kerbschnitzerei flach ins Holz geschnitten. Die einstige Feinheit der handwerklichen Arbeit ging somit verloren.

Später erleichterte man sich die doch mühevollen Arbeit des „Teigschlagens“ aus den Holzbrettern, indem man eine Holzwalze nahm, in der die Motive vertieft eingelassen waren und dadurch leichter in den Teig eingepreßt werden konnten. Diese einfachen Holzrollen wurden Anfang des 20. Jahrhunderts zu kleinen Spekulatius-Maschinen weiterentwickelt. Bei deren Gebrauch wird der Keksteig in einen Trichter gefüllt und von dort aus mit einem Schabblech auf eine Stahlwalze mit eingepreßten Motiven gestrichen. Von der

Walze fallen die so geformten Plätzchen auf ein mitlaufendes Stoffband oder direkt aufs Backblech.

Traditionelle Weihnachtsbäckerei

Mit einer solchen Maschine aus dem Jahr 1932 wird auch in der Backstube der Konditorei Remmers in Norden gearbeitet. „...wenn wir Glück haben“, fügt Caféhausbesitzer und Konditormeister Hilko Remmers schmunzelnd hinzu. Die Arbeit mit dem Oldtimer, wie der 44-Jährige seine Spekulatius-Maschine liebevoll nennt, hat nämlich ihre Tücken. Da ist Finger-spitzengefühl und Geduld gefragt – besonders am Anfang der Backsaison. „Und wenn man sich dann richtig eingeschossen hat, ist die Adventszeit schon wieder vorbei.“ Doch die Tradition hat sich bewährt, und Hilko Remmers konnte alle Jahre wieder mit seiner „Spekummaschine“ warm werden. Zumindest hat der Spekulatius noch in keinem Jahr in den Verkaufsregalen des Cafés gefehlt. Für den Geschäftsinhaber macht gerade die Arbeit mit diesem alten Schätzchen – und sei sie noch so tückenreich – den Charme der Konditorei aus, die seit 1901 von seiner Familie betrieben wird. „Bei uns werden Individualität und Niveau großgeschrieben.“

Sind die fertig geformten Rohlinge erstmal gut auf dem gefetteten und mit Mehl bestäubten Blech gelandet, kommen sie bei zirka 220 Grad für zehn bis 15 Minuten in den Backofen. „Dünnes Gebäck wie Spekulatius wird heiß und schnell gebacken“, erläutert Remmers, während er die zehn Bleche in den Ofen hievt. Dann heißt es warten. Denn bei dem verlockenden Duft, der schon nach wenigen Minuten Backzeit dem Ofen entsteigt, strapaziert selbst eine Viertelstunde die Geduld eines jeden Plätzchenliebhabers.

Das Warten lohnt sich: Frisch vom Blech sind die traditionsreichen Spezialitäten ein Genuss. Warm,



Damit der Spekulatiusteig auf den Backblechen haften bleibt, werden diese vorher mit Butter eingefettet und danach kurz eingefroren. Anschließend wird die buttrige Fläche mit einer Bürste aufgeraut und mit Mehl bestäubt. Dann heißt es: Rasch den Teig aufs Blech und ab in den Ofen, wo das dünne Gebäck „heiß und schnell“ gebacken wird.

knusprig und fein-würzig zergehen sie auf der Zunge und machen Lust auf einen gemütlichen Adventstee, Kerzenlicht und Besinnlichkeit. Aber was sind nun die Zutaten, die den Spekulatius so unvergleichlich weihnachtlich machen?

Hilko Remmers erlaubt einen Blick in das wohlgeheutete Rezeptbuch der Backstube, das 1954 von Siegfried Beyer in den Betrieb gebracht wurde. 44 Jahre leitete der Bäcker und Konditormeister die Backstube bei Remmers. Noch so eine Tradition, die sich bewährt hat. Seine Rezepte werden bis heute in Ehren gehalten. Dunkles Weizenmehl, Milch, Butter, Zucker, Kardamom sowie ein Backtriebmittel stehen auf der abgegriffenen, mit Esels-ohren versehenen Seite unter dem Titel „Spekulatius“. Das ist es also, das Rezept für Weihnachtstimmung. „Es gibt noch einige Varianten mit Zimt, Mandeln, Ingwer oder abgeriebener Zitronen-

schale“, verrät Hilko Remmers. Doch die Anziehungskraft von Spekulatius ist wohl nicht allein den ausgewählten Zutaten zuzuschreiben: Anknüpfend an alte My-

then und Legenden, erzählt er bildhaft Geschichten von einem gutherzigen Bischof, der hoch zu Pferde oder mit dem Schiff durch die Länder reiste und in der Vorweihnachtszeit allenthalben

Freude bereitete. Und selbst wer alten Brauchtümern oder Heiligen-Verehrung nichts abgewinnen kann, wird sich dem Geschmack von Spekulatius vermutlich kaum entziehen können. ■



Ein Oldtimer: Diese Spekulatius-Maschine aus dem Jahr 1932 wurde im Familienbetrieb der Konditorei Remmers über die Jahrzehnte weitervererbt.

Quelle: Vom Brett zum Spekulatius – Model, Mehl und Mächer/ Gerhard Grobe

Den Urlaub nach Hause holen mit Ostfrieslands schönsten Seiten

Jeden Monat NEU

Ideale Geschenk-Idee:
Das Ostfriesland Magazin-Abo!

Abo-Service:
SKN Druck & Verlag | Postfach 100450 | 26494 Norden
Telefon (04931) 925-144 | Fax (04931) 925-292
aboservice@skn.info | www.ostfriesland-magazin.de

Ostfriesland Magazin

Ostfriesland
Magazin

SYMBOL-TRÄCHTIG
Die Schwarzbunten sind wieder draußen

LANGEOOG: Eine Insel und viel Sand am Meer

AM BALL!
Lennart Thy kickt bei Werder Bremen

MANEGE FREI!
Im MachMitMuseum machen Kinder Zirkus

SPENDE BLUT!
Selters und sein Ehrenamt

• Migration: Wenn Ostfriesland neue Heimat ist
• Der erste Direktor für die Kunsthalle Emden