

KAUF MICH!

> LÜBECKER MARZIPAN

PREIS: rund ein bis fünf Euro
pro 100 Gramm
BILDER: Marzipan von Niederegger

Marzipan ist eine Spezialität aus dem Orient. Von der Ostsee aber kommt eine besondere Art: das Lübecker Marzipan. Nirgendwo im Land hat die Süßigkeit eine so große Tradition wie hier. Vor 200 Jahren begann Johann Georg Niederegger, ein Konditormeister aus Ulm, in Lübeck mit der Marzipanproduktion.



Marzipan wird vor allem aus gemahlene Mandeln gemacht. Diese werden mit Zucker geröstet. Das Marzipan aus Lübeck hat eine höhere Qualität. In den Lübecker Produkten sind mindestens 40 Prozent mehr Mandeln als in normalem Marzipan. Mal wird aus der süßen Masse eine Orange, mal ein Herz und mal ein Weihnachtsmann. Besonders beliebt ist das Marzipan-Schweinchen: Es bringt Glück, glauben viele Menschen.



Vor Weihnachten produziert die Firma Niederegger bis zu 30 Tonnen Marzipan – jeden Tag! Diese Mengen essen natürlich nicht nur die Deutschen. Die Lübecker exportieren ihr süßes Produkt rund ums Jahr in die ganze Welt.

die <u>Ostsee</u>	Meer zwischen Skandinavien, den baltischen Ländern, Polen, Russland und Deutschland
<u>besondere(r, s)</u>	speziell
die <u>Art, -en</u>	Kategorie
<u>nirgendwo</u>	nirgends
die <u>Süßigkeit, -en</u>	z. B. Schokolade, Bonbons ...
<u>begann</u>	Form von: beginnen
der <u>Konditormeister, -</u>	Chef eines Konditorladens: Dort werden Kuchen und Süßigkeiten gemacht.
<u>Ulm</u>	Stadt im Süden Deutschlands
<u>mahlen</u>	mit einer Maschine sehr kleine Teile machen
die <u>Mandel, -n</u>	harte Frucht von einem Baum
<u>rösten</u>	≈ braten, bis es braun wird
<u>mal</u>	hier: manchmal
<u>beliebt</u>	populär
die <u>Tonne, -n</u>	Gewicht: 1 Tonne = 1000 Kilogramm



Auch zu Weihnachten essen die Menschen auf Rügen am liebsten das, was ihre Insel bietet: Fisch aus der Ostsee oder aus den Seen – oder eine Gans, die auf Deutschlands größter Insel aufgewachsen ist. Die Gans ist ein klassisches deutsches Weihnachtsessen. Die Variante von der Insel kombiniert den Vogel mit Früchten und heißt ganz einfach

Rügener Weihnachtsgans

**Für 4 bis 6 Personen
braucht man...**

1 junge und frische Gans ohne
Innereien (etwa 2,5 kg schwer)

Salz

Nadel und Faden

300 g Backpflaumen

400 g Äpfel, geschält, ohne Kerne
und in Stücke geschnitten

60 g geriebenes Schwarzbrot

2 Esslöffel Mehl

1/2 Tasse süße Sahne

Salz, Pfeffer, Zucker, Beifuß

Das Besondere am Rügener Gänsebraten ist die Füllung aus Äpfeln, Backpflaumen und Schwarzbrot. Das Rezept, so Küchenchef **Malte Behrmann** vom **Hotel Kurhaus Binz** auf Rügen, ist etwa 150 Jahre alt. Kein Wunder: Landwirtschaft und Fischerei waren auf der Insel schon wichtig, bevor die ersten Touristen kamen. Das feine Hotel Kurhaus Binz liegt im kleinen Badeort Binz. Vom Restaurant aus hat der Gast einen Blick aufs Meer. Die Köche verwenden fast nur Zutaten von der Insel. Eigentlich, so sagt eine alte Geschichte, ist die Weihnachtsgans für die Engländer besonders



SCHMECKT'S?



typisch. Königin Elisabeth I. erhielt die Nachricht vom Sieg über die spanische Armada am Weihnachtsabend, als ihr gerade eine gebratene Gans serviert wurde. Da erklärte sie die Gans zum Weihnachtsbraten. In Deutschland gibt es die Gans-Tradition seit etwa 400 Jahren. Für die Leser von **Deutsch perfekt** hat Küchenchef **Malte Behrmann** (rechts im Foto unten) einen besonderen Tipp: „Kurz vor Ende der Bratzeit streiche ich ein wenig Trüffelhonig auf die Gans. In die Soße gebe ich kalt gerührte Preiselbeeren und ein bisschen Vanille.“



ZUBEREITUNG

1. Füllung vorbereiten: Backpflaumen mit den Äpfeln und dem geriebenen Schwarzbrot mischen.
2. Gans waschen, trocknen, innen und außen mit Salz einreiben.
3. Füllung in die Gans geben, danach die Gans mit Nadel und Faden zunähen.
4. Gans in eine große Pfanne legen, zwei Tassen heißes Wasser in die Pfanne gießen.
5. Im Backofen bei 200 Grad braten, bis die Gans auf allen Seiten braun ist. Ab und zu mit Braten-Flüssigkeit begießen. Bratzeit: ungefähr 2,5 Stunden.
6. Gans aus der Pfanne nehmen und warm halten.
7. Die Soße: Das Mehl in die Sahne rühren. Mehl-Sahne-Mischung in die kochende Braten-Flüssigkeit rühren, kurz kochen lassen, dabei weiter rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Beifuß würzen, dann durch ein Sieb gießen.
8. Gans in vier bis sechs Teile schneiden. Mit der Apfel-Pflaumen-Füllung, Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln und Rotkohl servieren.



HOTEL KURHAUS BINZ
Strandpromenade 27
18609 Ostseebad Binz
Tel.: 03 83 93/66 50
E-Mail: kurhaus-binz@travelcharme.com



ANDERE SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION

Stremellachs: Auf Rügen wird traditionell Fisch geräuchert. Beliebte ist geräucherter Lachs. In Streifen geschnitten heißt er Stremellachs. Man isst ihn kalt als Vorspeise oder mit Butter und Brot.

Rügener Weißkohl-Suppe: Auch Kohl wächst auf Rügen. Zu Kohlsuppe schmecken Lammwürste und Sanddorn-Gelee. Der Sanddorn-Strauch trägt kleine, rötliche Beeren. Weil sie so viel Vitamin C enthalten, nennt man sie „Zitronen des Nordens“.

DOKUMENTATION: KATHARINA HEUBERGER

die Gans, -e	Vogel; größer als eine Ente, lebt auf einem Bauernhof
die Innereien Pl.	innere Organe von Tieren, die man essen kann
schälen	äußere Haut von Früchten oder Gemüse entfernen ▶ S. 48
reiben	hier: auf einem Küchengerät hin und her bewegen und dabei zu sehr kleinen Stücken machen ▶ S. 48
der Beifuß	Pflanze, deren bittere Blätter man zum Würzen verwendet
die Backpflaume, -n	getrocknete Pflaume
die Fischerei	Fangen von Fischen
die Zutat, -en	Lebensmittel, das zur Herstellung eines Gerichts nötig ist
streichen	hier: eine weiche Substanz verteilen ▶ S. 48
der Trüffelhonig	italienischer Honig mit weißem Trüffel
(die Trüffel, -n)	sehr teurer Pilz, der mit Hilfe von Schweinen gesucht wird
rühren	mit einem Löffel mischen ▶ S. 48
die Preiselbeere, -n	sehr kleine rote Beere, die im Wald wächst
die Zubereitung	Herstellung von Speisen
einreiben	in die Haut massieren ▶ S. 48
die Braten-Flüssigkeit	würziges Wasser, das beim Braten entsteht
begießen	darauf gießen ▶ S. 48
das Sieb, -e	Gerät mit vielen kleinen Löchern: Wasser läuft durch, feste Teile bleiben darin.
der Rotkohl	Pflanze, deren große rote Blätter man als Wintergemüse essen kann (südd. Blaukraut)
räuchern	Wurst, Fisch oder Fleisch in Rauch hängen und dadurch haltbar machen
der Lachs, -e	großer Fisch mit rosa-farbenem Fleisch
der Streifen, -	langes schmales Stück
die Lammwurst, -e	Wurst aus Lammfleisch
(das Lamm, -er	junges Schaf)
das Gelee, -s	≈ Marmelade aus Fruchtsaft
der Strauch, -er	Pflanze mit vielen langen dünnen Holzteilen, aus denen die Blätter wachsen

FOTOS: K. BEU/STOCKFOTO; OT. WEINSTUUT (2); BÄNKSCHER BRÄUERBUND E. V. (2); KURHAUS BINZ (3); ANDBERGER (2); B. SIEG