

# Pforzheim

## TÜRKEI

### Wie flüssiger Pudding

Nichtalkoholische und alkoholische Getränke wie „Cay“ (schwarzer Tee), der türkische „Mokka“ oder der „Raki“ genannte Anisschnaps sind in Deutschland bekannt. Im Winter werden aber in der Türkei die im Ausland weniger bekannten Getränke „Sahlep“ und „Boza“ getrunken. „Sahlep“ ist ein heiß serviertes Milchgetränk aus Sahlep-Pulver. Im Original wird es aus Wurzelknollen verschiedener Orchideenarten gewonnen. Die getrockneten Wurzeln werden zu Pulver zermahlen und in Lebensmitteln wie Pudding, Milch und Eis als Verdickungsmittel eingesetzt. Für die Zubereitung braucht man fünf Zutaten: Milch, Speisestärke, Zucker, Vanille und Zimt. Alle Zutaten außer Zimt werden in einen Topf gegeben, klumpenfrei verrührt und anschließend auf dem Herd unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht, bis das Ganze schön eindickt. Das „Sahlep“ wird nun in Tassen umgefüllt, mit Zimt bestreut und heiß getrunken. Es schmeckt wie warmer, flüssiger Pudding. „Boza“ besteht aus



Genießen im „Café Deru“ an der Ebersteinstraße „Sahlep“: Emine Akyüz und Gönül Eksi (vorne, von links) sowie Neva Akyüz und Ursula Petrovic (hinten, von links). FOTO: DTG

leicht fermentiertem Weizen, Mais oder Hirse. Es ist ein süß-saures Getränk mit circa einem Prozent Alkohol, etwas zwischen Kefir und Bier. Es wird oft mit einem Löffel unter Zugabe einer Prise Zimt und Leblebi (gerösteten Kichererbsenbohnen) gegessen. „Boza“ wird besonders in den Wintermonaten konsumiert, da es durch seine probiotischen Inhaltsstoffe das Verdauungssystem unterstützt.

Levent Bicer für die Deutsch-Türkische Gesellschaft

## UNGARN

### Aber bitte mit Soda!

In einem mit vorzüglichen Weingebieten gesegneten Land wie Ungarn kann es keine Frage sein, dass man zu den Festmessen gute Weine kredenzt. Es sind die Weine Tokaj, Eger, Villány, Mór, um nur einige zu nennen, die die gewünschten und passenden Getränke zu



Der Jedlik-Brunnen in Győr setzt dem Sodaspritzer ein Denkmal. FOTO: KOMITATSVERWALTUNG GYŐR

den Feiertagen liefern. Am Heiligabend wird vielerorts gefastet, daher gibt es dort Fischsuppe oder gebackenen Fisch, dazu passt ein guter Riesling. Zum gefüllten Kraut genießt man einen Weißwein. Das traditionelle Weihnachtsgebäck: Nuss- oder Maronenbeigli krönt ein süßer Weißwein. Auch die Gewürzgetränke – Punsch, Gewürztee, Glühwein und „besoffener“ Kaffee – enthalten Wein. Wer den Wein nicht pur genießen will, kann ihn verdünnen. Mit Beimischen von Sodawasser oder Sprudel kann man verschiedene Getränke kreieren: Den kleinen oder großen Spritzer mit 1 dl Wein oder 2 dl Wein und 1 dl Sprudel. Auch eine Bowle mit Wein, Sekt und Sprudel ist möglich. Das Sodawasser ist ein Hungarikum. Anyos István Jedlik erfand 1826 die Sodawasserflasche in Győr. Der Jedlik-Gedenkbrunnen erinnert an den Erfinder, der auch in Győr gelebt hat. Eine große Sodawasserflasche steht hier als Brunnen inmitten der Stadt.

Eva Mezei für die Deutsch-Ungarische Gesellschaft

## RUSSLAND

### Nur vom Feinsten

Ein beliebtes Getränk zu Weihnachten in Pforzheims sibirischer Partnerstadt Irkutsk ist Sekt. In Russland fällt Weihnachten mit dem Silvesterabend zusammen. Daher ist das angesagte Getränk – wie überall auf der Welt – Champanskoje, also Champagner beziehungsweise Sekt.

Fürst Lew Golizyn brachte Ende des 19. Jahrhunderts den Weinanbau in großem Stil nach Russland auf die Krim und gründete dort für den russischen Zaren Nikolaus II. im Jahre 1894 das Weingut Masandra. Im Familienkreis wird Champanskoje in den schönsten Gläsern des Haushaltes kredenzt, um dann mit poetischen



Die Lehrerin Wera Auliziems kennt Pforzheim gut. Sie serviert Sekt zum Fest. FOTO: DEUTSCH-RUSSISCHE GESELLSCHAFT

## POLEN

### Winterliche Erfrischung

Weihnachten in Polen ist nicht nur eine Zeit der festlichen Atmosphäre und des Zusammenkommens der Familie, sondern auch eine Gelegenheit, die traditionellen Speisen und Getränke zu genießen, die die polnische Kultur prägen.

Ein Klassiker auf dem polnischen Tisch ist das „Kompot z suszu“, ein fruchtiges Getränk, das aus getrockneten Früchten wie Äpfeln, Pflaumen, Birnen und Rosinen zubereitet wird. Die Trockenfrüchte werden in Wasser eingeweicht, mit Zucker und Gewürzen wie Zimt und Nelken verfeinert und dann langsam gekocht.

Der Kompott ist nicht das, was man aus Deutschland kennt. Es ist ein erfrischendes, wärmendes Getränk, das besonders an den Weihnachtsfeiertagen serviert wird. Oft wird er zu den traditionellen polnischen Weihnachtsgerechten gereicht, um den Geschmack der festlichen Speisen zu ergänzen.



Für „Kompot z suszu“ werden Trockenfrüchte mit Zimt und Nelken verfeinert. FOTO: DTG

Seinen Ursprung hat das Getränk in einer Zeit, in der frisches Obst im Winter selten war. Hausfrauen haben die Trockenfrüchte selber im Sommer vorbereitet und vor den Kindern versteckt, damit die getrockneten Fruchtstücke bis zu Weihnachten nicht abhanden kommen. Die Polen werden als ein Volk gesehen, das gerne viel Fleisch isst, Wodka trinkt und viel tanzt. Der Heilige Abend ist jedoch ein Tag, an dem zwölf vegetarische Speisen auf den Tisch kommen. Davor wird gefastet und kein Alkohol getrunken. Dafür den Trockenfrüchte-Kompott. Wesolych Swiat! (Fröhliche Weihnachten!)

Aneta Zalewska für die Deutsch-Polnische Gesellschaft

# So prosten die Partner

Insider verraten, was in den mit Pforzheim besonders verbundenen Städten kurz vor dem Jahreswechsel die Gläser und Tassen füllt.

VON CLAUDIUS ERB | PFORZHEIM



Das Team der Deutsch-Französischen Gesellschaft sagt „À votre Santé!“ – mit einem schönen Cremant aus dem Elsass. FOTO: DTG

## FRANKREICH

### Es perlt im Glas

Was trinken die Franzosen zum Weihnachtsfest, wenn sich die Familie zu einem festlichen Essen mit ausgewählten Getränken trifft? Was trinken sie bei Feiern im Freundeskreis und bei allen freudigen Ereignissen? Natürlich Champagner, eines der berühmtesten Produkte aus unserem Nachbarland. Dessen Exklusivität entsteht aus mehreren Faktoren. Da gibt es die berühmte Champagner-Methode, die Flaschengärung. Die Trauben werden handgepflückt. Der Abstand zwischen den Rebstöcken ist genau geregelt. Das Anbaugebiet im Nordosten Frankreichs ist geografisch begrenzt, nur Schaumwein aus dieser Region darf sich so nennen. All diese

Faktoren haben ihren Preis. Die Exklusivität des Namens lassen sich die Franzosen seit Jahrzehnten immer wieder in internationalen Verträgen garantieren. Aber nicht für jeden Franzosen muss es so viel Luxus sein. Der Champagner hat Konkurrenz im eigenen Land. Sie heißt Cremant und wird im Burgund, an der Loire und in anderen Weinregionen Frankreichs hergestellt, selbstverständlich mit Flaschengärung. Nicht zuletzt erfreuen sich Cremants aus dem Elsass in Pforzheim großer Beliebtheit. Der Weg ist nicht weit, mancher Freund des Cremant kennt seine bevorzugte Adresse auf der anderen Seite des Rheins. Die Vorstandsmitglieder der DFG Pforzheim/Enzkreis stoßen mit Cremant von einem befreundeten Winzer an einem erfolgreiches neues Jahr an.

Andrea Sehting für die Deutsch-Französische Gesellschaft

## ITALIEN

### Wunderbar wärmend

An den Feiertagen bevorzugen die Italiener Spumante (Sekt), Wein, nach dem Essen süßen Wein (Dessertwein) und Kaffee. Wie auch bei uns lieben die Bewohner der Pforzheimer Partnerstadt Vicenza um die Weihnachtszeit den „Vin brulé“ (Glühwein). Er wird aus Rotwein, Orange, Apfel und Zitrone sowie typischen Wintergewürzen wie Zimt und Nelken hergestellt. Jede Region hat ihr eigenes Rezept. Zum Aufwärmen oder Warmhalten ist dies jedoch nicht die einzige Spezialität, die vor allem im Norden Italiens gern zum weihnachtlichen Panettone (süßes Brot) getrunken wird. Ein weiterer berühmter Wärmemacher ist der „Bombardino“, beliebt im Gebirge und den italienischen Skirouten. Der Likör wird aus Eiern, Kaffee, Rum oder Brandy und etwas Sahne hergestellt. Ein weiteres Getränk, das auch als Dessert bekannt ist, ist der „Zabaione“, dessen Erfinder Gian



Ein Mix aus Eiern, Kaffee und Spirituosen, darüber etwas Sahne: fertig ist der „Bombardino“. FOTO: DTG

Battista Pezziol aus Padua, Venetien, stammt. Nicht unerwähnt bleiben soll der Mandarinenpunsch („Ponce al Mandarino“), der im Winter als Ersatz für den sommerlichen Aperol Spritz fungiert. Aus Livorno stammt der „Ponce livornese“, eine Mischung aus Rum und Kaffee. Da jedoch nicht immer Alkohol dabei sein muss, trinken die Italiener in den Wintermonaten gern auch eine heiße Schokolade, die jedoch weniger aus Milch als aus geschmolzener Schokolade besteht.

Susanne Braendle für die Deutsch-Italienische Gesellschaft

## KROATIEN

### Gerne selbst gebrannt

Auf dem Weihnachtsmarkt in Osijek gibt es neben traditionellem Kunsthandwerk, Geschenkideen und hausgemachten kulinarischen Speisen natürlich auch Glühwein und Punsch. Zudem ist das Weihnachtsbier der lokal ansässigen und gleichzeitig ältesten Brauerei Kroatiens etwas ganz Besonderes. So lässt man sich mit einem Glas des ausgewählten Getränks gerne von der barocken Festungsanlage, der Tvrdra, verzaubern. Denn die historischen Gebäude verleihen dem Weihnachtsmarkt einen einzigartigen Charme. Um die Weihnachtszeit wird zu Hause zum Festessen kroatischer Wein und Schnaps getrunken. Meist handelt es sich um Sliwowitz, ein Obstbrand aus Zwetschgen, der oft selbst gebrannt wird und als fester Kulturbegriff etabliert ist. Es gibt auch den Honiglikör, Medica genannt: eine traditionelle



Auch Wichtel mögen offenbar den geistreichen Sliwowitz. FOTO: LJILJANA BERAKOVIC, STADT PFORZHEIM

le kroatische Spirituose, die gerne als Aperitif oder Digestif konsumiert wird. Zum weihnachtlichen Essen mit den entsprechenden Getränken ist es Brauch, dass Weizenschälchen, mit einem weiß-rot-blauen Band verziert, den Tisch schmücken. Die Weizenkörner werden am 13. Dezember, dem Tag der Heiligen Lucia, in einem kleinen Topf gesät, den es überall in Kroatien zu kaufen gibt. Der Weizen ist bis Heiligabend rund zehn Zentimeter cm hoch und gilt als Glücksbringer für die Familie.

Pressestelle der Stadt Pforzheim

## SPANIEN

### Genuss für die Sinne

In Gernika, einer Stadt im baskischen Teil Spaniens, wird die Weihnachtszeit nicht nur durch Lichter und Tannenbäume gefeiert, sondern auch durch eine Vielzahl von traditionellen Getränken, die den winterlichen Genuss versüßen. Während die Straßen von festlichem Glanz erleuchtet sind, finden sich in den Cafés und Gaststätten regionale Spezialitäten. Ein besonders beliebtes Getränk in dieser Zeit ist „Cava“, der katalanische Sekt, der zu Silvester und Weihnachten in vielen spanischen Haushalten nicht fehlen darf. Doch auch in Gernika wird oft mit ihm angestoßen, um das neue Jahr zu begrüßen. Ein weiteres traditionelles Getränk ist der „Turrón-Likör“. Hergestellt aus dem beliebten spanischen Nougat, Turrón, ist dieser Likör eine süße Versuchung,



Festlich geht's zu in Gernika – nicht nur beim Entzünden der Lichter am Christbaum auf dem Rathausplatz. FOTO: STADTVERWALTUNG GERNIKA

die in der kalten Jahreszeit sehr geschätzt wird. Der Geschmack erinnert an die verschiedenen Turrón-Sorten, die in der Weihnachtszeit in fast jedem spanischen Haushalt zu finden sind. Für diejenigen, die es lieber warm mögen, gibt es den „Café con Licor“, eine Mischung aus Kaffee und einem Schuss Likör, häufig Orujo oder Anis.

Blanka Gastiger für die Deutsch-Hispanische Gesellschaft