



# Vorwort

Schon wieder ein Kochbuch!

In diesem 2. Kasseler Weihnachtsheft stellen Kasseler, Kasselaner und Kasseläner ihre Rezepte vor, die sie selbst ausprobiert haben und die man nicht nur zur Advents- und Weihnachtszeit kochen kann. Die Kochfreudigen mit Zeit und Muße finden etwas, aber auch für den ganz Eiligen gibt es einen Menüvorschlag aus Fertig- und Tiefkühlprodukten.

Fast 85 % aller Deutschen feiern das Weihnachtsfest im Kreise ihrer Familie. Ganz wichtig ist das Festtagsmenü. Es wird am Heiligabend oder am 1. Feiertag serviert. Die Gans führt, gefolgt von der Ente, die Hitliste an, aber auch Kaninchen, Wild oder Karpfen blau kommen auf den Tisch. Bei der Auswahl des Menüs und der Gestaltung des Weihnachtsbaumes spielt die Familientradition oft eine große Rolle. Rezepte und Rituale werden über Generationen weitergegeben und gepflegt.

Der Advent ist die Zeit der Weihnachtsbäckerei. Auch hier wird auf Rezepte zurückgegriffen, die oft jahrhundertealt sind, die von Landschaft zu Landschaft variieren und mit denen auch Geschichten über ihre Herkunft verbunden sein können. Ein schönes Beispiel sind die „Bethmännchen“, eine Frankfurter Spezialität aus Marzipan, die im Hause der Frankfurter Patrizierfamilie von Bethmann 1840 zum ersten Mal zum Tee gereicht wurden.

Die vielen kleinen Fürstentümer des Deutschen Reiches haben zu einer Fülle regionaler und lokaler Spezialitäten geführt, die bis heute noch erhalten sind. Allein in Hessen gibt es viele Regionen mit ihren typischen Gerichten. Ob Vogelsberg oder Schwalm, Wetterau oder Westerwald, ob Taunus, Odenwald oder Rheingau, jeder Landstrich hat seine ganz besondere bodenständige Küche.

Kochen macht Spaß! Kochen ist aber auch kreatives Gestalten. Die Auswahl der Gerichte und die Speisefolge bestimmen, den Einkauf und den Ablauf der Zubereitung planen, den Tisch decken und gestalten, die passenden Getränke aussuchen. Und dann das gemeinsame Speisen in geselliger Runde, ob Familie oder Freunde: Das entschädigt für alle Mühen der Vorbereitung.

Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen  
Ihre

Gabriele Wolff-Eichel