

Warten. Was kommt? **Advent**, klar. Und dann? Ein **Fest ohne Geheimnis**? Warten auf ein Kind. Oder die **Kindermacher**. Und dann ein **neues Leben**. Warten auf eine Entdeckung. Und dann das **Gottesteilchen** finden. Warten auf Gäste. Und dann in der „**Geheimen Schnatterei**“ speisen. Warten. Im **Bürgertheater** und im Innen. Warten. **Beten**. Was kommt? Weihnachten.

Welt *der* Frau

12
12

Die österreichische Frauenzeitschrift. Seit 1946.

*Warum
beten
Sie?*

*Weil es alle tun.
Irgendwie.*



Liaison im Advent

Tee und Lebkuchen passen gut zusammen. Vor allem in der Vorweihnachtszeit. Beide vermitteln Behaglichkeit, Ruhe und Geborgenheit. Und es sind perfekte Begleiter für eine Küchenplauderei an einem Nachmittag auf dem westöstlichen kulinarischen Diwan.

TEXT: Yvonne Schwarzinger
FOTOS: Catherine Roeder

In einem langen, feinen Strahl lässt Helen Wu heißes Wasser aus einer Kanne über Schälchen, Untertassen und die kleine Teekanne laufen, die sie auf einem gelochten Holzbrett aufgestellt hat. Eine kleine Wolke Wasserdampf steigt in der Küche auf, die bereits vom Duft feiner Elisenlebkuchen erfüllt ist. Cordula Hanisch hat diese vor wenigen Minuten ins Backrohr geschoben. „Die Wärme von außen ist wichtig, damit der Tee in der Kanne sein Aroma wirklich entfalten kann“, erklärt Helen Wu auf den verwunderten Blick hin, mit dem Cordula Hanisch aufschaut – kurz davon abgelenkt, Lebkuchenteig mit einem Nudelholz auszurollen. Die Düfte von Tee und Lebkuchen vermischen sich, und die beiden Frauen, die unterschiedlicher wohl kaum sein könnten, widmen sich wieder konzentriert ihrer Tätigkeit. Helen Wu, geboren in Deutschland, aufgewachsen in Hongkong und nun in Linz daheim, ist mitten in einer traditionellen chinesischen Teezeremonie zugange und bereitet Milky Oolong zu, einen fruchtigen halbfermentierten Tee. Und Cordula Hanisch, zu Hause und verwurzelt im oberösterreichischen Eferding, bäckt gerade die vierte Sorte Lebkuchen an diesem Nachmittag. „Einfach müssen die Rezepte dafür sein, noch nicht so üppig wie später bei den Weihnachtskekzen. Denn der Advent ist noch eine Zeit des Wartens, der Einstimmung auf die kommenden Freuden“, sinniert sie dabei lächelnd.

DEN AUGENBLICK GENIESSEN

Und zu eben so einem Nachmittag der Einstimmung bei einer besinnlichen Plauderei baten wir Helen Wu und Cordula Hanisch. Für beide Frauen steht fest: Die Kombination Tee und Lebkuchen passt perfekt in den Advent. Denn beides sind Dinge, die einen zur Ruhe finden lassen, die die Hektik des Alltags vergessen machen, die dem Augenblick seinen Genuss geben. Und Genuss in seiner aufs Wesentliche gesteigerten Form ist auch das, was beide Frauen verbindet. Neben dem Umstand, dass beide ein Wirtschaftsstudium absolviert und sich später als Gastgeberinnen verwirklicht haben. Helen Wu mit ihrem stilvollen Teesalon in der Linzer Altstadt, den sie 2009 eröffnet hat, und Cordula Hanisch mit dem ConSenso, in das sie in Eferding zu Seminaren, Feiern und Workshops im kulinarischen Rahmen lädt.

Zum Beispiel auch zu einem, bei dem sie die jahrhundertealten Geschichten von Tee und Lebkuchen zu einem duftenden Ganzen verwebt. Während es erste Belege von traditionellen Teezeremonien bereits aus dem alten China – und zwar aus dem Jahre 600 nach Christus – gibt, entstand der Lebkuchen in seiner heute bekannten Form in den europäischen Klöstern des 11. Jahrhunderts. Beiden Köstlichkeiten war in ihren Anfängen gemein, dass sie der höfischen oder kirchlichen Oberschicht vorbehalten waren. Erst später fanden sie Eingang in bürgerliche Haushalte. In Eferding etwa versorgte ab dem 15. Jahrhundert





Teatime für Welt der Frau: Helen Wu und Cordula Hanisch entdecken festliche Gemeinsamkeiten bei Tee und Lebkuchen.

der erste Lebzelter die Bevölkerung mit Lebkuchen, Kerzen und Met. Eine Angebotskombination, die sich in der wichtigsten Zutat von Lebkuchen begründet, dem Honig, wie Cordula Hanisch erklärt.

Übrigens isst man auch in China gern Honigkuchen zum Tee. „Allerdings mag man in China das Gebäck fluffiger und weicher, es muss eher die Konsistenz von Weißbrot haben. Aber es wird vor dem Backen gerne auch mit Honig bestrichen“, sagt Helen Wu. Und so wie das chinesische Honiggebäck wurde auch der Pfefferkuchen,

wie Lebkuchen oft genannt wird, in früheren Jahrhunderten in Europa nicht nur in der Adventzeit verzehrt. Er war Bestandteil der klösterlichen Fastenküche und wurde in Notzeiten gemeinsam mit Bier von den Mönchen verteilt. Der Name Pfefferkuchen rührt übrigens von den Gewürzen, die dem Lebkuchen seinen typischen Geschmack geben. „Früher wurden alle starken fremdländischen Gewürze wie Zimt, Nelken, Piment, Koriander und Kardamom einfach Pfeffer genannt“, erklärt Hanisch. „Und deshalb entstanden berühmte Lebkuchen-

manufakturen auch an Handelsknotenpunkten wie Nürnberg und Basel, an denen diese Gewürze aus Übersee verfügbar waren.“ So wie edler Tee aus China, der an diesem Nachmittag in der ConSenso-Küche in Eferding aus kleinen Schälchen getrunken wird und mit dem heimischen Lebkuchen eine perfekte vorweihnachtliche Liaison eingeht. *

Die neue Lust am Tee

Jenen, die sich näher mit Tee beschäftigen und dabei nicht immer bierernst bleiben wollen, sei das Buch „Tee! Tee! Tee!“ von Anna Burghardt wärmstens ans Herz und an den Gaumen gelegt. Die Autorin widmet sich darin in unerhört amüsanter und erfrischend respektloser Art dem traditionellen Getränk, das gerade – sei es als neumodischer Bubble-Tea oder auch ganz klassisch in der Ganzblatt-Aufgussvariante – wieder sehr modern wird. „Ein Teebuch für Kaffeetrinker“ wollte die Autorin

schreiben und verspricht, dass das Wort „Antioxidantien“ nur genau einmal vorkommt! Anna Burghardt ist in ihrem Buch dem Tee als Lifestyle-Phänomen auf der Spur, kongenial begleitet von den frech-witzigen Illustrationen von Monica Gross Meinhart.

Buchtipps: Anna Burghardt: Tee! Tee! Tee!
Bubbles, Cocktails, Accessoires – ein altes Getränk erfindet sich neu. Metroverlag, 128 Seiten, Euro 16,90