

Kreativer Konter

Ja, in diesem Jahr ist vieles anders als sonst. Gerade deshalb möchte man in der Advents- und Weihnachtszeit sich selbst und anderen Freude schenken. Drei kreative Esslinger Köpfe stellen originelle Konzepte vor, wie man es sich räumlich getrennt und doch gemeinsam mit Freunden und Familie gemütlich machen kann.

Von Gaby Weiß

► Eine Festgesellschaft en miniature

Das traditionelle Weihnachtsfest, zu dem sich Conny Schehles Großfamilie jedes Jahr verabredet, kann in diesem Jahr wegen der Corona-Pandemie leider nicht stattfinden. Inspiriert von der Abbildung einer gestrickten Mini-Familie in einem Bastelbuch, schickte die frühere Chefin des Jugendbüros eine Einladung an ihre Verwandtschaft, dass doch bitte jeder einen kleinen Stellvertreter basteln möge, der dann am alternativen Familientreffen in Esslingen teilnehmen könne. Kurz vor Weihnachten wird Conny Schehle diese Festgesellschaft en miniature dann fotografieren und jedem ein Foto schicken.

Begeisterte Reaktionen auf diese „Super-Idee“ kamen schnell, und die ganze Schehle-Sippe – summa summarum 60 Leute – machte sich kreativ und fantasievoll ans Stricken, Basteln, Malen und Kleben. Jedes Päckchen, das seit dem ersten Advent bei ihr eintrifft, birgt für Conny Schehle, die vier Brüder und drei Schwestern hat und im Januar zum 21. Mal Großtante wird, eine spannende Überraschung: „Wer gestaltet sich wie? In den Figuren steckt immer ein großes Stück Individualität und ganz viel Persönlichkeit. Und die Vielfalt ist einfach toll“, schwärmt sie. Im Waldkindergarten wurden Stöckchen gesammelt und daraus Doppelgänger gebastelt, aus Papprollen entstanden singende Ebenbilder mit Liedblättern in der Hand, und ein gestrickter Schwager liest – eine winzige Drahtbrille auf die Stirn geschoben – in der Zeitung.

Auch eine Bienen-Familie ist bereits in Esslingen gelandet, eine Nichte gestaltet Mann, Kind und Hund aus Pappmaschee, und ein persönlicher Schal, fest zusammengerollt, symbolisiert mit einem Porträt-Foto eine der Tanten. Der Bruder, der in Südafrika lebt, wird kurzerhand von einer seiner Schwestern mitgestrickt. „Durch die Aktion kommt Bewegung in die Familie, da wird unglaublich viel telefoniert und abgesprochen“, freut sich Conny Schehle, die von sich selbst natürlich auch ein Double anfertigt: „Da fragt man sich schon: Wie will ich mich präsentieren?“, erzählt sie und arrangiert ihr Mini-Me in einem schwarzen Kleid mit neongrüner Jacke zu ihrem Markenzeichen, dem roten Haar.

Was nach Weihnachten mit den kleinen Gästen passieren wird, hat Conny Schehle noch nicht entschieden. „Vielleicht reisen sie wieder ab und kehren nach Hause zurück? Oder vielleicht besuchen sie ab jetzt auch jedes Weihnachten ein anderes Familienmitglied – in der Tradition unserer Vorfahren, die eine Wander-Imkerei hatten?“



In Conny Schehles kreativer Großfamilie hat jeder einen Stellvertreter gebastelt, damit es eine weihnachtliche Festgesellschaft geben kann.



Landfrau Petra Rapp hat in einer Überraschungskiste alles für ein festliches regionales Menü zusammengestellt.

► Kulinarische Überraschung aus der Kiste

Im August haben viele Esslinger am Fernseher verfolgt, wie Petra Rapp vom Weilerhof in der SWR-Sendung „Lecker aufs Land“ zu Gast war. Statt sich gegenseitig zu besuchen und anschließend in großer Runde gemeinsam zu essen, packten die Landfrauen wegen Corona damals eine Kiste mit ihrem Überraschungsmenü, das an die Kolleginnen geliefert wurde, damit es jede für sich zuhause kochen und genießen konnte. Weil immer wieder Kundschaft nach dem Rezept für den Straußenfiletbraten mit Kartoffelgratin aus der TV-Sendung fragte, kam Petra Rapp gemeinsam mit ihrer Freundin Sonja Lenz, die in Hedelfingen eine Kochschule hat, auf die Idee, für die Vorweihnachtszeit eine solche Kiste für den Verkauf zu entwickeln: „Dann kann jemand das Paket bei seinen Freunden oder bei der Familie vorbeibringen. Und man verabredet sich auf eine Video-Konferenz. Da sitzt dann jeder bei sich zuhause an seinem Bildschirm, hat gekocht, und man isst gemeinsam unser Menü. Das ist dann wenigstens ein bisschen so, als ob man bei einem Familienfest oder im Freundeskreis zusammensitzt.“

In der Geschenkbox befindet sich neben den fertig gewürzten Lebensmitteln ein Menüzettel mit den für die Zubereitung notwendigen Arbeitsschritten: Das in Rauchfleisch eingewickelte Straußenfleisch wird in einer Auflaufform mit dem mitgelieferten Kochwein übergossen und im Backofen gegart. Dort wird auch das Kartoffelgratin im Glas erwärmt. Die Soße wird aufgewärmt, und das Karottengemüse wird in der Folie im Wasserbad erhitzt, der notwendige Klecks Butter ist schon mit drin. „Die Zubereitung ist ganz einfach, das Kochen geht ruckzuck, und man hat hinterher keine schmutzige Küche“, verspricht Petra Rapp.

Das Menü setzt auf regionale Produkte: Das Straußenfleisch kommt aus Petras Heimat auf der Ostalb vom Hof eines ehemaligen Klassenkameraden, die orangefarbenen Möhren und die violetten Urkarotten stammen ebenso wie die Kartoffeln vom Rappschen Hof, die Flasche mit kräftigem Rotwein zum Menü steuern die Esslinger Weingärtner bei, und das Lorbeerblatt, das das Fleisch würzt, wuchs an einem Strauch von Petras Oma. Das Paket für zwei Personen kostet 69 Euro, sollte vorbestellt und in Petras Hofladen abgeholt werden. Die Zutaten können bis zur Zubereitung etwa eine Woche im Kühlschrank gelagert werden. „Besondere Zeiten fordern besondere Ideen“, sagt Petra Rapp.

► „Gemeinsam is(s)t man weniger allein“

Der Esslinger Koch Jörg Ilzhöfer, dessen Kochschule „Ilzhöfers“ vom Hafemarkt an den Stuttgarter Marktplatz umgezogen ist, teilt seine Leidenschaft fürs Kochen und Backen gerne mit anderen. In dieser kontaktarmen Zeit schlägt er vor, den Freundeskreis, die Mädels aus der Clique oder die nettesten Nachbarn zu bitten, dass jeder zuhause seine Sorte Lieblingsgutsle backt. Dann kriegt jeder aus der Gruppe eine Tüte mit Plätzchen, das notierte Rezept und ein Adventsgedicht, eine Weihnachtsgeschichte oder einfach ein paar zu Papier gebrachte freundliche Gedanken per Post zugeschickt oder vor die Türe gestellt. „Bei einer Vierergruppe hat dann jeder fünf verschiedene Tütchen mit selbst gebackenen Lieblingsgutsle, fünf Rezepte und fünf schöne Texte. Was kann es Schöneres geben, als dass Adventsruhe, Aufmerksamkeit und Leckereien durch den Magen gehen?“, fragt Jörg Ilzhöfer.

Doch damit nicht genug: Der kreative Küchenchef schiebt gleich noch eine zweite Idee nach und empfiehlt, lieben Freunden eine Box mit Rezept und Zutaten für einen leckeren Punsch vorbeizubringen: Für zwei Tassen Punsch braucht es dafür eine Orange, einen Apfel, eine Bio-Zitrone, einen Zuckerrübel, ein Päckchen Vanillezucker, ein Tütchen mit einer Zimtstange, einem Sternanis, einer Kapsel Kardamom und drei Nelken, dazu je einen Beutel Schwarz- und Hibiskustee. Wer mag, kann auch noch eine Mini-Flasche mit 0,1 Liter Alkohol, zum Beispiel Orangenlikör, mit einpacken. Der Empfänger muss dann nur noch 200 Milliliter Orangensaft, 300 Milliliter Cranberrysaft und eventuell 100 Milliliter Rotwein besorgen. Die Säfte (und, wenn gewünscht, den Wein) in einem kleinen Topf mit den beiden Teebeuteln erwärmen, den Zucker und die Gewürze dazugeben und für acht Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die halbe Orange schälen und in Viertelscheiben schneiden, den Apfel entkernen, achteln und ein Viertel der Zitronenschale abreiben.

Die Früchte und den Zitronenabrieb in zwei feuerfeste Gläser geben, den Punsch durch ein Sieb darübergießen und eventuell mit dem Orangenlikör abschmecken. „Wenn man sich dann zu einem verabredeten Termin in Gedanken, am Telefon oder auch per Video-Konferenz mit seinem selbst gemachten Punsch trifft, dann wird das auch in diesen Zeiten gemütlich und heimelig, ganz nach dem Motto: ‚Gemeinsam is(s)t man weniger allein‘“, verspricht Jörg Ilzhöfer.

Rezept für Tannenbäumchen

von Jörg Ilzhöfer

Die Formen.

Aus Backpapier zehn Kreise mit einem Durchmesser von 15 Zentimetern ausschneiden, einen senkrechten Schnitt bis zur Mitte machen, das Papier zu einem Zylinder aufrollen und mit einer Stahl-Büroklammer fixieren. Diesen Zylinder mit der Spitze nach unten in eine feuerfeste Tasse stellen.

Der Teig.

Drei Eiklar mit einer Prise Salz richtig steif schlagen und 80 Gramm Zucker langsam einrieseln lassen. Nun die drei Eigelbe vorsichtig unterrühren. 100 Gramm gemahlene Mandeln mit 30 Gramm Mehl und 25 Gramm Stärke, dem Mark einer Vanilleschote und abgeriebener Zitronenschale mischen und vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Die Papier-Zylinder mit der Teigmasse füllen und in den Tassen im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa 18 Minuten backen.

Die Deko.

Die Tannenbäumchen auf einem Gitter erkalten lassen, das Backpapier entfernen. 200 Gramm weiße Kuvertüre schmelzen und mit einem Pinsel auftragen. Die Bäumchen in 180 Gramm fein gehackten Pistazien wenden. Aus 150 Gramm Puderzucker und Zitronensaft eine gleichmäßige Paste herstellen und auf die Baumspitze geben. Nach Wunsch mit Zuckerperlen und Dekorschrift verzieren.



Jörg Ilzhöfer lädt zum Plätzchen-Tausch mit Freunden ein und schickt die Zutaten für einen Punsch mit.

Weitere Infos, Rezepte und Videos zum Thema gibt es online: www.esslinger-zeitung.de