

Region

Das sind die Alternativen zum klassischen Dreikönigskuchen

Dreikönigskuchen mal anders Am 6. Januar kann Königin oder König werden, wer die kleine Figur im süßen Gebäck findet. Dieses gibt es am Zürichsee auch in anderen Varianten als der traditionellen Art.

Irina Kisseloff

Ein Dreikönigskuchen enthält in der Regel Rosinen und wird mit Mandelblättchen und Hagelzucker verziert. Zunehmend gibt es aber auch Varianten mit Schokoladestückchen statt Rosinen. Doch es geht auch noch exotischer. Wir stellen drei Alternativen zum klassischen Gebäck vor, die in Backstuben der Zürichsee-Region zubereitet werden.

— Galette des Rois

In Frankreich sieht der Dreikönigskuchen ganz anders aus als in der Schweiz. Die «Galette des Rois», was Kuchen der Könige bedeutet, wird aus Blätterteig gemacht und mit einer Mandelcreme gefüllt. Die Figur, die es zu finden gilt, ist nicht aus Plastik, sondern aus Porzellan, und es ist nicht immer ein König oder eine Königin. Bei «Juliette Pain d'Amour», der französischen Bäckerei in Erlenbach, Thalwil und Zürich, werden die Figuren der Weihnachtskrippe eingebacken, also beispielsweise Maria oder Josef.

Der Genuss der Galette ist in Frankreich ein Ereignis im Familien- oder Freundeskreis: Um die Königin oder den König des Tages zu krönen, wird die Galette in so viele Stücke geschnitten, wie Personen am Tisch sitzen. Dabei darf das jüngste Kind unter dem Tisch sitzen und von dort aus – ohne zu «güggseln», wo die Figur stecken könnte – die Zuteilung vornehmen. Es bestimmt also, ob das erste Stück Grandmaman oder der grosse Bruder bekommt und an wen die folgenden Stücke verteilt werden.

Das Kuchenstück mit der «Fève», der Porzellanfigur, landet dank dieser Verteilung bei einer der anwesenden Personen, ohne dass diese es beeinflussen konnte. Das ist ein anderes Vorgehen als in der Schweiz, wo jede und jeder ihr beziehungsweise sein Stück selbst wählt. Wie in



Die französische Galette des Rois ist aus Blätterteig. Foto: Moritz Hager



Der Dreikönigskuchen à l'Oriental mit Berberitzen statt Rosinen. Foto: Moritz Hager



Diese vegane Variante des Dreikönigskuchens sieht ganz klassisch aus. Foto: PD

In Frankreich sieht der Dreikönigskuchen ganz anders aus – und die versteckte Figur ist aus Porzellan.

der Schweiz bekommt dann aber auch in Frankreich die Königin oder der König eine Goldkrone versuchen. Denn statt Rosinen enthält er die leicht säuerlichen Berberitzen. Die Beeren, die früher auch in der Schweiz sehr verbreitet waren und beispielsweise in der iranischen Küche verwendet werden, erinnern geschmacklich an Cranberrys. Die weiteren besonderen Zutaten sind Kardamomkapseln, Pistazien und weisse Schokolade.

Galette des Rois von Juliette – Pain d'Amour in Erlenbach, Thalwil oder Zürich. 42 Franken.

— Dreikönigskuchen à l'Oriental

Wer Rosinen nicht mag, könnte es einmal mit dem Dreikönigskuchen à l'Oriental von Honold versuchen. Denn statt Rosinen enthält er die leicht säuerlichen Berberitzen. Die Beeren, die früher auch in der Schweiz sehr verbreitet waren und beispielsweise in der iranischen Küche verwendet werden, erinnern geschmacklich an Cranberrys. Die weiteren besonderen Zutaten sind Kardamomkapseln, Pistazien und weisse Schokolade.

Den Dreikönigskuchen à l'Oriental hat nur Honold im Sortiment, denn das Rezept ist dort vor einigen Jahren kreiert worden. Zunächst gab es bei Honold die Rochers à l'Oriental, geröstete Mandelsplitter mit Kardamom, Pistazien und Berberitzen, umhüllt von weisser Schokolade, die weiterhin jeweils im Winter produziert werden. Der damalige Bäcker hatte die Idee, mit diesen Zutaten ein Brötchen zu backen, das Petit Pain à l'Oriental, und daraus wiederum ergab sich der Dreikönigskuchen

à l'Oriental mit denselben Zutaten.

Dreikönigskuchen à l'Oriental von Honold in Küsnacht, Herrliberg, Erlenbach, Zürich. 15.50 Franken.

— Veganer Dreikönigskuchen

Anastasia Lammer vom Foodblog Ana+Nina aus Herrliberg reizte es, einen veganen Dreikönigskuchen zu kreieren, der genau so schmeckt wie das klassische Gebäck. Sie hat mit verschiedenen Zutaten geprübelt und dabei festgestellt, dass das Rezept am besten mit Hafermilch und Margarine funktioniert.

Für die Zubereitung des veganen Dreikönigskuchens vermischt sie 500 Gramm Zopfmehl, mit einem Paket Trockenhefe, 2,5 dl Hafermilch, 80 Gramm Margarine, 50 Gramm Zucker, einem halben Teelöffel Salz, einem Paket Vanillezucker und vier Esslöffeln Rosinen. Nach dem Kneten muss der Hefeteig für etwa 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen und aufgehen.

Dann formt Lammer die Kugeln und versteckt in einer davon eine Mandel, da sie keine Plastikfigur verwenden möchte. Anschließend sollte der geformte Kuchen nochmals eine halbe Stunde ruhen. Vor dem Backen für 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen bestreicht die Foodbloggerin ihn mit Mandelmilch und streut Mandelblättchen und Hagelzucker darauf.

Sie empfiehlt, den veganen Kuchen nicht mit Öl zu machen: Um einen «schönen Hefeteig» zu bekommen, brauche es Margarine, da sich diese Zutat ähnlich verhalte wie Butter. «Meine Tests mit Öl haben keine guten Resultate ergeben», sagt Lammer. Betreffend Flüssigkeit spiele es keine grosse Rolle, ob Hafer- oder Mandelmilch verwendet werde, es könne auch nur etwas lauwarmes Wasser sein.

Veganer Dreikönigskuchen von Ana+Nina, www.anaundnina.ch

In Hombrechtikon hat es trotz Feuerwerksverbot geknallt

Premiere an Silvester Die Aufregung der Internet-Community über laute Böller in Hombrechtikon ist gross. Doch die Polizei und der Gemeindepräsident relativieren.

Auf dem Gemeindegebiet von Hombrechtikon darf kein lautes Feuerwerk mehr gezündet werden. Dies hat die Gemeindeversammlung im September entschieden. Die Silvesternacht war nun die Probe aufs Exempel, ob sich die Bevölkerung an das Verbot hält: Die Reaktionen nach dem Jahreswechsel fallen gemischt aus. Klar ist, vollständig ruhig geblieben ist es auch in Hombrechtikon nicht.

Mitglieder der Facebook-Gruppe «Du bisch vo Hombi, wenn...» regen sich über laute Knallkörper auf, die in der Gemeinde abgelesen wurden. Eine Nutzerin findet es schade, dass das Verbot offenbar niemanden interessiere. Eine andere Frau schreibt, viele hätten sich

nicht an das Verbot gehalten, und eine weitere Hombrechtikerin beklagt, dass man keine Rücksicht auf Tiere nehme. Nur wenige User sind anderer Meinung. So etwa ein Mann, der sich darüber beschwert, dass alles verboten werde.

Bei der Polizei sind zwei Anrufe eingegangen

Eine Anfrage bei der Kantonspolizei Zürich, die in diesem Fall zuständig ist, zeigt allerdings ein anderes Bild. Sprecher Kenneth Jones berichtet von zwei Anrufen aus Hombrechtikon wegen Feuerwerk. Der eine sei am 1. Januar um 3 Uhr in der Nacht bei der Kantonspolizei eingegangen, der andere erst am 2. Januar abends. Sachbeschädi-



Raketen sind in Hombrechtikon neu verboten. Symbolfoto: Sabine Rock

gungen habe es in Hombrechtikon keine gegeben.

In beiden Fällen habe die Polizei niemanden mehr angetroffen.

Angezeigt wurde entsprechend niemand. Dennoch betont Jones, dass Bürgerinnen und Bürger die Nummer 117 anrufen könnten, wenn trotz Feuerwerksverbot laute Böller abgelesen würden. «Wenn wir nichts von Vorfällen wissen, können wir auch nicht ausrücken.»

«Demokratischen Entscheid respektiert»

Vor Ort in der Silvesternacht war Hombrechtikons Gemeindepräsident Rainer Odermatt (FDP). Er zeigt sich zufrieden mit dem Jahreswechsel. «Wir haben nicht erwartet, dass es ganz ruhig sein wird», sagt Odermatt. Ein solches Verbot brauche eine gewisse Zeit, bis es in den Köpfen ankomme.

«Ich verstehe, dass Leute sich über Missachtungen des Verbots aufregen», betont der Gemeindepräsident, gibt aber zu bedenken, dass es sehr ruhig gewesen sei. «Die Leute haben sich mit wenigen Ausnahmen an das Verbot gehalten und somit den demokratischen Entscheid respektiert.»

Die Gemeinde hatte im Vorfeld mit Plakaten, Flyern und auf ihren digitalen Kanälen unter dem Slogan «Feiern statt Feuern» auf das neue Verbot aufmerksam gemacht. Zusätzliche Massnahmen für den 1. August seien nicht vorgesehen, sagt Odermatt. Ausser wenn sich die Leute um das Verbot fochtieren.

Philippa Schmidt

Zürichsee-Zeitung

Zürichsee-Zeitung, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil.

Telefon Redaktion: 044 928 55 55.

E-Mail Redaktion: redaktion@zsz.ch.

Herausgeberin: Tamedia ZRZ AG,

Technoparkstrasse 5, 8401 Winterthur.

Verleger: Pietro Supino.

Redaktionsleitung: Benjamin Geiger

(bg, Chefredaktor), Sibylle Saxer (sis,

stv, Chefredaktorin). Regionalredaktion:

Mirjam Bättig-Schnorf (mbs), Daniela Haag (dh),

Markus Hausmann (ham), Daniel Hitz (hid),

Irina Kisseloff (kis), Raphael Meier (ram),

Luzia Nyffeler (lmy), Zora Rosenfelder (zor),

Dorothea Uckelmann (duc), Michel Wenzler (miw),

Philippa Schmidt (phs), Leiterin Ausbildung.

Ständige Mitarbeitende: Carina Blaser (cbl),

Frank Speidel (fsp). Fototeam: Patrick Gutenberg,

Moritz Hager, Manuela Matt-Merk, Sabine Rock,

Madeleine Schoder (Leitung), Michael Trost.

Aboservice: contact.zsz.ch. Tel. 0848 805 521.

Abopreise: abo.zsz.ch.

Druck: DZZ Druckzentrum Zürich AG.

Inserate: Goldbach Premium Publishing AG,

Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil.

Tel. 044 248 40 30. E-Mail: inserate@zsz.ch.

Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht

Autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.

Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia

ZRZ AG i.S.v. Art. 322 StGB: LZ Linth Zeitung AG.

Ein Angebot von Tamedia