

Der essbare Baumstamm

Bûche de Noël Ein Baumstamm aus feinstem Biskuit, gefüllt mit traumhafter Schokoladencreme, Pilze aus Meringue oder Marzipan und Tannen beschneit mit buntem Zuckerschnee – diese Weihnachtsspezialität ist einfach magisch.

Margrit Mast Beyer

Das traditionelle Weihnachtsessen besteht in vielen Regionen Frankreichs aus 7 Gerichten und 13 Desserts. Letztere symbolisieren das letzte Abendmahl der zwölf Apostel mit Jesus. Zum Festessen wird der Tisch reich gedeckt: Austern, Hummer, Trüffel, Schnecken und Gänsestopfleber eröffnen das Mahl, gefolgt von Truthahn mit Maronen, Kapaun mit Pflaumen oder einem Chapon Rouge. Nicht fehlen darf die Bûche de Noël (Weihnachtsbaumstamm), eine Biskuitrolle in Form eines Baumstamms, verziert mit kleinen süssen, essbaren Blättern, Äxten und Sägen.

Ihr Brauch geht auf die kalten Nächte zwischen Weihnachten und Neujahr zurück. In den Kaminen liess man ein geweihtes Holzstück verbrennen. Für das Holzschicht wurde stets eine harte Holzart gewählt, damit es auch sicher die ganze Nacht hindurch brannte. Das Scheit wurde mit Laub und Bändern verziert, vom Familienoberhaupt mit Öl oder Branntwein gesegnet und zuweilen auch mit Weihwasser besprengt, ehe ihn das jüngste und das älteste Familienmitglied gemeinsam entzündeten. Die Asche aus dem Holzschicht wurde danach aufbewahrt, da man ihr nachsagte, das Haus im kommenden Jahr vor Blitzen und dem Teufel zu bewahren.

Mit dem Siegeszug der modernen Heizung verschwanden die offenen Kamine und mit ihr die Tradition, die im 19. Jahrhundert in süsser Form wiederbelebt wurde. 1879 wird die Bûche de Noël erstmals erwähnt. Welcher Pâtissier den Traditionskuchen erfunden hat? Da streiten sich auch heute noch Paris und Lyon.

Die Tradition wird aber in vielen anderen französischsprachigen Ländern als Teil des Weihnachtsmenüs zubereitet. In der Schweiz pflegte man im Jura, im Waadtland und im Tessin einen kleinen Baumstamm oder Holzklotz auszuhöhlen und mit Kastanien, Nüssen und Früchten zu füllen.

Man versah denselben mit einem Deckel, legte ihn kurz ins Feuer und schenkte ihn dann den Kindern. Als Überbleibsel dieses Weihnachtsbrauchs und als Ersatz für den Holzklotz soll im Lauf der Jahre die Bûche de Noël aus Biskuitteig und Buttercreme entstanden sein, schreibt der Landwirtschaftliche Informationsdienst.



Der Weihnachtsbaumkuchen ist in Frankreich Tradition. Zur Weihnachtsfeier auf dem Land brachte früher jeder Gast einen echten Baumstamm mit, um das Haus zu heizen.

ZVG

Der Bûche de Noël besteht traditionell aus Biskuitteig. Dieser wird mit einer Füllung bestrichen und eingerollt, um einen Zylinder zu formen. Am häufigsten ist ein gelber Biskuitteig, der mit einer Schokoladen-Buttercreme gefüllt wird. Es gibt jedoch viele Varianten und Familienrezepte für die Herstellung von Bûche de Noël. Espresso oder Rum können dabei für ein spezielles Aroma der Füllung oder Glasur sorgen.

Oft wird auch ein Ende abgeschnitten und auf eine Seite gesetzt, sodass der Weihnachtsbaumstamm noch mehr an ein Holzschicht erinnert. Eine rindenartige Struktur des Desserts wird erstellt, indem die Glasur mit einer Gabel bearbeitet wird. Dafür kann es hilfreich sein, den Kuchen kurz von aussen anzufrieren, damit sich die Glasur einfacher bearbeiten lässt. Gestreuter Puderzucker symbolisiert Schnee.

Weiter wird der Bûche de Noël mit Tannenzweigen, frischen Beeren und Pilzen aus Baiser oder Marzipan dekoriert. Goldsterne, niedliche Weihnachtsfiguren aus Marzipan

oder essbare Perlen und Streusel können auch benutzt werden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Weil die Bûche am Heiligen Abend dazugehört wie der Weihnachtsbaum, haben Frankreichs Konditoren das üppige Traditionsdessert mit leichteren Zutaten entschärft: Rahmschaum hat die fettige Buttercreme ersetzt, luftige Mousse die einst schwere Schokofüllung. Längst gibt es das Weihnachtsscheit auch in Speiseeis- oder Sorbet-Varianten, leichter verdaulich wird die Herrlichkeit auch durch pürierte Früchtefüllung. Die Roulade kann mit Klarsichtfolie bedeckt bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden; sie lässt sich auch tiefkühlen, sollte dann aber erst vor dem servieren garniert werden.

Als Weinbegleitung zur Bûche de Noël eignet sich halbtrockener Wein oder Spätlese sowie Dessertweine. Liköre und Rotweine sind eher nicht zu empfehlen. Ein lieblicher, starker Wein eignet sich, wenn der Bûche viele Haselnüsse und Mandeln enthält.

Bûche de Noël

Zutaten für eine Rolle

Für den Teig:

6 Eigelbe

75 g Zucker

2 TL abgeriebene Zitronenschale

4 Eiweiss

80 g Mehl

Für die Füllung:

250 g Kuvertüre

250 g Butter

125 g Puderzucker

20 ml Cognac

Zum Verzieren:

Belegkirschen und Schokoladenblatt

Zubereitung: Eigelbe mit 1 EL Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben, dann das Mehl über die Masse sieben und unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (180°C) ca. 12 Minuten backen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen, vom Backblech nehmen und auf ein mit etwas Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Papier abziehen und den Biskuit mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, 4 EL abnehmen und beiseitestellen, den Rest mit dem Weinbrand unter die Kuvertüre rühren. Die Biskuitplatte dann mit zwei Dritteln der Schokoladencreme bestreichen und mithilfe des Küchentuchs aufrollen. Restliche Creme mittels eines Spritzbeutels mit Sterntülle längs auf die Biskuitrolle spritzen.

Dann die Rolle mit der zurückbehaltenen weissen Buttercreme mit kleiner Tülle verzieren und beliebig mit Belegkirschen und Schokoladenblättchen dekorieren. *mm*



A Table

Fisch und darüber hinaus



Annelise Alder
aalder@bielertagblatt.ch

Ursprünglich hiess es «Zu den drei Schwänen». Heute trägt das Traditionslokal in Gerolfingen, das 1931 eröffnet wurde, den Namen der Besitzer: Restaurant Züttel. Mit dem Wirtepaar Roland und Karin Züttel kümmert sich bereits die dritte Generation um das Wohl der vorwiegend einheimischen Gäste – so jedenfalls unser Eindruck an einem Sonntagabend. Auch als Ortsfremde aber fühlt man sich willkommen und durch den ganzen Abend hindurch umsorgt.

Trotz Reservation ein paar Tage zuvor war nur noch im Bistro ein Tisch frei. Wir nahmen es hin, zumal der Tisch herbstlich dekoriert war, der voll besetzte und geschickt platzierte Stammtisch nicht weiter auffiel und uns die gleiche Speisekarte wie in den angrenzenden Stübli gereicht wurde.

Das Restaurant Züttel ist Träger des Labels «Goldener Fisch». Fischgerichte bilden deshalb einen Schwerpunkt auf der Karte. Auch darin führt das jetzige Wirtepaar die Tradition weiter, doch setzt es eigene Akzente: Meerfisch und drei Tatar-Kreationen, drei vegetarische

Gerichte und eine separate Herbstkarte ergänzen den obligaten Egli, der in zweierlei Qualität und in unterschiedlichen Zubereitungsarten angeboten wird.

Die Wahl einer Vorspeise nahm einige Zeit in Anspruch, galt es sich für eines von 15 Angeboten zu entscheiden, doch

Restaurant Züttel

• **Karte:** Täglich sechs verschiedene Mittagsmenüs. Neben den à la carte-Angeboten wird auch ein Wild-Gourmet-Menu zu 109 Franken ab zwei Personen und ein Menu du pêcheur zu 56 Franken angeboten. Bemerkenswert: Ein Dutzend Weine, vornehmlich lokaler Provenienz, im Offenausschank.

• **Aufgefallen:** Neben Bistro, Bar und zwei Stübli verfügt das Restaurant auch über Bankettsaal, Sitzungszimmer, Gartenrestaurant und Kinderspielplatz. *aa*

Info: Restaurant Züttel, Hauptstrasse 30, Gerolfingen, 032 396 11 15. Öffnungszeiten: Mo, Di: ab 8.30 Uhr, Fr, Sa: ab 9.30 Uhr, So: ab 9 Uhr. www.restaurantzuettel.ch

liessen wir es uns währenddessen mit einem Glas Sauvignon Blanc der Domaine Hôpital de Soleure, Le Landeron (6.70 Fr.) gut gehen.

Die Bielersee Krebsrahm-Suppe (15.50 Fr.) überzeugte mit abgerundetem Aroma und einem dekorativ darüber drapierten Krevettenspiess. Geschmacklich nicht mitzuhalten vermochte dagegen die Kastanienschaum-Suppe (15.50 Fr.), die sich unter einer sehr grosszügigen Sahnehaube verbarg. Tadellos dagegen das Sashimi von Swiss Lachs mit Wakame Algen Salat und schön scharfem Wasabi (22 Franken). Bereits als Amuses Bouches überzeugte eine grosszügige Scheibe geräucherter Lachs.

Als Hauptgang wählten wir Egli ganz klassisch, also im Bierteig ausgebacken. Sie wurden als schöne Portion auf Krepppapier mit Salzkartoffeln und gewöhnlicher Mayonnaise aufgetischt (36.90 Fr.). Ordentlich das in Butter gebratene Zanderfilet mit Riesenkapern und getrockneten Tomaten (38.90 Fr.). Das grosse Los schien die Tischbegleitung mit dem Wild Trio (43.50 Fr.) gezogen zu haben. Dies weniger der sorgsam gebratenen Fleisch-

stücke von Hirsch, Wildschwein und Reh, als vielmehr der Beilagen wegen, die separat in Schälchen serviert wurden. Dazu gehörten saftige und perfekt karamellierte Kastanien, auf den Punkt gegartes Rotkraut und Rosenkohl. Eingelegte Zwetschgen und ein Kürbis-Aprikosen-Kompott rundeten die reichhaltigen Beilagen ab. Der Pinot Noir aus dem Weingut in Le Landeron (6 Franken) erwies sich dazu als sehr schöne Begleitung, dagegen enttäuschte der zum Fisch gereichte, offen ausgeschenkte Chardonnay (6 Franken) aus demselben Weingut.

«Grosis» sämige gebrannte Crème im Einmachglas wollten wir abschliessend nicht unversucht lassen. Verdoppelt wurde die süsse Kaloriensünde durch die dazu gereichte Crème Gruyère Glacé (9 Franken). Auch eine grosszügig portionierte Mini Vermicelles Glacé (9.90 Fr.) mundete sowie die hausgemachten Amaretti als supplément.

Satt und zufrieden galt es nur noch, den Zug zu besteigen, dessen Haltestelle unmittelbar gegenüber dem Haus liegt und der den ländlichen Weiler mit der übrigen Welt verbindet.