

VERONIKA PICHL

Essen mit Liebe

© des Titels »Essen mit Liebe« (ISBN 978-3-7423-0070-6)
2016 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Vorwort

Die wichtigste Zutat ist Liebe

♥♥ Ein französisches Sprichwort sagt:
»Wo die Liebe den Tisch deckt,
schmeckt das Essen am besten.«

Mit einer liebevoll zubereiteten Speise kann man auf ganz individuelle Art und Weise einem Menschen zeigen, dass man ihn liebt oder besonders schätzt. Ganz egal, ob zu speziellen Gelegenheiten wie zum Valentinstag, Jahrestag, Hochzeitstag, Geburtstag oder Muttertag oder einfach mal nur so als kleine Aufmerksamkeit im Alltag, in diesem Buch finden Sie liebevoll zubereitete Köstlichkeiten für viele Anlässe.

In den einzelnen Kapiteln finden Sie viele kreative Ideen und Anregungen aus der Küche, um »Ich liebe dich« oder »Du bist mir wichtig« zu sagen. Ein sorgsam gedeckter Tisch, ein farbenfrohes, originell garniertes Gericht und dekorativ geformtes Gemüse oder Gebäck – es gibt etliche Möglichkeiten, Liebe auf den Tisch zu bringen.

Wir bringen dabei so einiges in Form: Obst, Gemüse, Kuchen und vieles



mehr. Der Favorit unter den Formen und Dekorationen ist natürlich das Herz. Ob Süßes oder Herzhaftes, wir zeigen Ihnen, wie Sie Plätzchen, Pralinen, Spaghetti & Co. in die richtige Form bringen.

Dieses Büchlein ist ein Schatzkästchen, das so einige Überraschungen für Sie und Ihre Liebsten bereithält.

Verwöhnen Sie sich und alle, die Ihnen lieb und teuer sind, mit unseren besonderen Kreationen. Sie werden sehen, das ist gar nicht so schwer.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit den Ideen aus *Essen mit Liebe!*

Gewürze machen Lust auf mehr

Bereits in der Antike galten ausgewählte Zutaten und Gewürze als besonders geeignet für romantisch-sinnliche Speisen. Sie waren Aphrodite geweiht, der griechischen Göttin der Liebe und Schönheit. Einige dieser als Aphrodisiakum geltenden Zutaten kennen wir noch heute, dazu gehören Petersilie, Zimt, Ingwer und Sauerampfer. Honig, Milch und viele Früchte waren die Grundlage für opulente, verführeri-

sche Desserts. Und hätten die Griechen der Antike schon Kakaobohnen gekannt, hätten sie bestimmt auch daraus aromatisch-fantasievolle Köstlichkeiten zubereitet. Doch die Kakaobohne wuchs im weit entfernten Mexiko.



Schokolade – sinnlich, sündig

Die ersten Kakaobohnen in Europa haben wir Christoph Kolumbus (1451–1506) zu verdanken. Er brachte sie Anfang des 16. Jahrhunderts aus Amerika mit. Doch erst etwa 40 Jahre später trat die Trink-Schokolade ihren Siegeszug an: Die bitteren Kakaobohnen wurden mit Honig und Rohrzucker in ein wohlschmeckendes Getränk verwandelt.

Im 19. Jahrhundert kam dann die Ess-Schokolade auf den Markt. Kakao und Schokolade blieben jedoch vorerst nur den wohlhabenden Menschen vorbehalten. Erst mit dem Bezug von preiswertem amazonischen Kakao und einem neuen Herstellungsverfahren konnten Produkte mit Kakaopulver zu günstigeren Preisen verkauft werden, sodass sie auch für einfache Menschen bezahlbar waren.

Der lateinische Name des Kakaobaums *Theobroma cacao* L. bedeutet »Speise der Götter«. Und das können wir noch heute nachvollziehen: Die einzigartige bittersüße Geschmackscreation, abgerundet mit einem Hauch Vanille, verfeinert mit Nüssen oder Sultaninen, ist für Groß und Klein ein Genuss.





Fruchtige Schoko – Geheimnisse

Ein Erdbeerherz, mit Schokolade überzogen, ist ein unvergesslicher Genuss für Augen und Zunge. Die zart schmelzende Schokolade enthüllt erst nach einigen Momenten ihr fruchtiges Geheimnis. Auch Trauben, Banane oder Pfirsich lassen sich mit Schokolade kombinieren; der Fantasie und Experimentierfreude sind da keine Grenzen gesetzt. Verfeinert mit einem Hauch

Chili, Ingwer oder Orangenpfeffer für die Großen und Vanille oder Zimt für die Kleinen findet jede Schokofrucht direkt den Weg ins Herz des Beschenkten.

Beliebte Anlässe für süße Geschenke wie Pralinen und Kuchen sind der Valentinstag oder der Geburtstag. Woher kommen eigentlich Geburtstagskuchen und Valentinstags-Herz?

Geburtstagskuchen und andere Leckereien

Die Geburtstagstorte hat ihren Ursprung im alten Griechenland. Damals, vor etwa 3.000 Jahren, verehrten die Menschen die Göttin Artemis. Als eine der zwölf wichtigsten Gottheiten hatte

sie die Aufgabe, Frauen und Kinder zu behüten, außerdem war sie für den Wald und die Jagd zuständig. Einmal im Jahr, zum Ehrentag von Artemis, stellten die Griechen auf ihren Altar ei-





© des Titels »Essen mit Liebe« (ISBN 978-3-7423-0070-6)
2016 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

nen runden Kuchen, der mit Honig gebacken war. Auf ihm brannten Kerzen, denen man magische Wirkung zuschrieb: Sie sollten die Kraft haben,

Wünsche zu erfüllen. Seit Beginn des 19. Jahrhunderts gehört der Geburtstagskuchen – später die Geburtstagstorte – fest zu jeder Geburtstagsfeier im deutschsprachigen Raum dazu. Als Geburtstagskuchen eignet sich eigentlich jedes Gebäck; in vielen Familien gibt es traditionelle Rezepte für diesen Anlass. Je nach Region und abhängig von der Jahreszeit sind Napfkuchen, Apfel- oder Erdbeertorten die Favoriten. Besonders festlich wirkt eine Torte, die mit dem Namen des Geburtstagskindes oder dem neuen Lebensalter verziert ist. Heute backen wir auch gern Muffins oder Plätzchen in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Der Valentinstag – Tag der Herzen

Man könnte meinen, die Blumenhändler und Süßwarenhersteller hätten den Valentinstag erfunden, steigen doch für sie in der Zeit um den 14. Februar die Umsätze kräftig an. Doch lange bevor der

Tag seinen heutigen Namen bekam, war der 14. Februar der antiken Göttin Juno geweiht. Die Menschen im alten Rom verehrten in Juno die Schützerin von Ehe und Familie. Deshalb erhielten die römischen Frauen an diesem Tag Blumen.

Im 19. Jahrhundert schenkten in England Paare einander verzierte Kuchen zum Valentinstag. Dieser Brauch kam durch englische Auswanderer nach Amerika und durch amerikanische Soldaten mit dem Ende des Zweiten Weltkriegs nach Deutschland.

Der Valentinstag ist in vielen Ländern bekannt und beliebt: In Japan schenken die Frauen ihren Partnern Schokolade, in Südafrika wird dieser Tag sogar





mit einem öffentlichen Fest begangen. Wer also seiner Liebsten/seinem Liebsten am Valentinstag eine verführerisch-süße Aufmerksamkeit schenkt oder ein besonders raffiniertes Menü zaubert, folgt damit einer alten Tradition, die mittlerweile in vielen Ländern gepflegt wird.

Zur wachsenden Popularität des Valentinstags und der damit verbundenen Geschenke trug allerdings in der Tat in hohem Maße auch die Werbung von Blumen- und Süßwarenhändlern bei. Ein anderer Tag, an dem traditionell gern Blumen oder süße Kleinigkeiten verschenkt werden, ist der Muttertag.

Der Muttertag - von Amerika rund um die Welt

Den Muttertag in seiner heutigen Form begründete im Jahr 1908 die Amerikanerin Anna Marie Jarvis (1864–1948). Sie wollte damit ihrer am 9. Mai 1905 verstorbenen Mutter, Ann Maria Jarvis Reeves (1832–1905), ein Denkmal setzen. Diese war sozial sehr aktiv und hatte ihr Leben der Wohltätigkeit verschrieben. So hatte sie zum Beispiel im Jahr 1865 den *Mothers Friendships*

Day ins Leben gerufen. Auch organisierte sie *Mothers Day Meetings*, um Müttern die Möglichkeit zu geben, sich über aktuelle Fragen auszutauschen und einander zu helfen.

Die Muttertags-Bewegung in Europa entstand in den 1860er-Jahren. Sie ermutigte zum Einsatz für die Rechte von Frauen und Mädchen. Um 1890 wurde der Frauenweltbund gegründet, der



sich auch für die Würdigung von Müttern einsetzte. In den meisten Ländern der Welt gibt es mittlerweile einen Tag, an dem speziell die Mütter geehrt werden.

Der Muttertag verbreitete sich in Europa recht schnell. In Deutschland warben bereits 1922 die Inhaber von Blumengeschäften mit Plakaten für die Ehrung der Mütter an diesem Tag.

Wir feiern den Muttertag am zweiten Sonntag im Mai; dieses Datum beruht auf einer Absprache von Wirtschaftsverbänden. Das deutet schon darauf

hin, dass der Handel für diesen Tag mit hohen Umsätzen rechnet, wobei Blumen und Süßwaren die beliebtesten Geschenke sind. Anna Marie Jarvis hatte mit ihrem Einsatz für den Muttertag diesen Wirtschaftsfaktor nicht im Sinn; ihr ging es um die Würdigung und Beachtung der Mütter. Gegen selbst gemachte Pralinen oder liebevoll verzierte Kuchen hätte sie aber sicher nichts einzuwenden gehabt. Gern werden für solche Kreationen außer Herzen auch andere Symbole, die Zuneigung und Liebe ausdrücken, verwendet.

Symbole für Liebe, Verbundenheit und Glück

© des Titels »Essen mit Liebe« (ISBN 978-3-7423-0070-6)
2016 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Das Herz - Symbol für die Liebe

Auf der ganzen Welt verstehen Menschen die Bedeutung eines roten Herzens. Seine Vorläufer waren die Darstellungen von Feigen- und Efeublättern; beide mit einiger Fantasie als herzförmig zu erkennen. Schon vor gut 5.000 Jahren schmückten die Menschen Vasen und andere Gegenstände mit gezeichneten Feigenblättern. Spä-

ter kamen Efeublätter hinzu. Die immergrüne Pflanze kann mehrere Hundert Jahre alt werden und galt darum als Symbol für ewige Liebe.



»Du bist mein Stern« - Symbole für Verbundenheit und Glück

Nicht nur das Herz hat als Symbol der Liebe eine interessante Geschichte. Auch Stern, Rose und Ring sind voller Bedeutung.

»Du bist mein Stern«, heißt es in zahlreichen Liedern und Gedichten in Vergangenheit und Gegenwart. Leuchtende

Sterne dienten früher der Orientierung an Land und auf See. So wie das Leuchten der unerreichbaren Sterne nie aufhört, so hat auch die Liebe kein Ende. Der Stern als Symbol erzählt also von unsterblicher Liebe.

Die Rose – Königin der Blumen

Die Rose war schon Aphrodite geweiht, der griechischen Göttin der Liebe, Schönheit und Sehnsucht. Sie hat in vielen Religionen und Mythen ihren Platz. Eine Sage erzählt, dass Eva, als sie das Paradies verlassen musste, heimlich eine Rose mitnahm. Im Neuen Testament ist die Rose mit Jesus und Maria verbunden. Im Orient verkörpert sie die Manifestation des Göttlichen. Selbst wer gänzlich unromantisch ist, erkennt die Rose als »Königin der Blumen« an.

Mit ihrem betörenden Duft und ihrer perfekt geformten Blüte fordert jede

der 100 Rosenarten schwärmerische Gedanken und Gefühle geradezu heraus. Besonders die roten Rosen sind dabei ein Symbol der tiefen, leidenschaftlichen Liebe.



Der Ring – Zeichen unendlicher Liebe

Der Ring ist eines der ältesten Schmuckstücke der Menschheit. 21.000 Jahre zählen die in Tschechien gefundenen

Fingerringe aus Mammutelfenbein. Lange dienten wertvolle Ringe als Wertobjekte und Zahlungsmittel und symbolisierten Macht und Ansehen.

Vermutlich schon in der Antike (ca. 800–600 v. Chr.) tauschten Liebende einen Ring als Symbol der Liebe und Treue und besiegelten so ihr Eheversprechen. Sie trugen den Ring am dritten Finger der linken Hand. Damit folgten sie der Vorstellung, dass eine Ader von diesem Finger direkt zu ihrem Herzen führte. In vielen Ländern ist dieser Brauch noch heute lebendig; in Deutschland trägt man den Verlobungsring meist am lin-



ken Ringfinger, den Ehering dann am rechten Ringfinger.

Der Ring ist unversehrt, seine Form unendlich wie die Liebe. Zwei ineinander verschlungene Ringe lassen sich nicht lösen – der Wunsch eines jeden Liebespaars.

Zur gelingenden Liebe und auch für andere Situationen im Leben ist immer etwas Glück notwendig. Deshalb werden die unterschiedlichen Glückssymbole auch sehr gerne als Dekorationselement oder Geschenk verwendet.

Symbole für Glück und gutes Gelingen: Kleeblatt, Marienkäfer und Hufeisen

Plätzchen als vierblättriges Kleeblatt, Marienkäfer aus Früchten oder Schokolade oder Gebäck in Form eines Hufeisens – Glückssymbole sind zu besonderen Anlässen oder »einfach so« als kleine Aufmerksamkeit das ganze Jahr über beliebt.

Das vierblättrige Kleeblatt ist in der Natur selten zu finden, vielleicht trug dies ja zu seiner Bedeutung als Glücksbringer bei. Vermutlich schon in der keltischen Zeit (800–52 v. Chr.) symbolisierte das vierblättrige Kleeblatt Glück und gutes Gelingen. Die Christen sahen in den vier Blättern eine Stilisierung des Kreuzes.

Als vom Himmel gesandt galt der Marienkäfer, den die Jungfrau Maria den Menschen auf die Erde schickte. Sieben

schwarze Punkte trägt er auf seinen roten Flügeln, und die Sieben war zu allen Zeiten eine magische, Glück verheißende Zahl. Wo Marienkäfer sich niederlassen, haben schädliche Blattläuse keine Chance, die Ernte in Gärten und auf Feldern zu vernichten. Da er täglich bis zu 150 Blattläuse vertilgt, steht er auch für unermüdlichen Fleiß. Das Hufeisen hatte früher für alle, die ihren Lebensunterhalt mithilfe von Pferden verdienten, eine existenzielle Bedeutung. Denn nur ein Pferd mit gut beschlagenen Hufen konnte auch seine Arbeit tun, ob in der Landwirtschaft, als Transportpferd oder als Reitpferd im Krieg.

Dem Hufeisen wurden zudem Zauberkräfte nachgesagt. Wer ein Hufeisen über seiner Tür anbringt, schützt damit sein Haus vor Unglück und Krankheit. Alles Böse wird ferngehalten, denn es wird durch das Hufeisen festgenagelt.



Allerdings klappt das nur, wenn es auf die richtige Art angebracht wird. Darüber herrscht aber Uneinigkeit. Weit verbreitet ist das Befestigen des Hufeisens mit der Öffnung nach oben, damit das Glück hineinfallen kann. Wer jedoch glaubt, dass die oberen Enden des Hufeisens die Hörner des Teufels darstellen, der dreht es lieber um, damit es als Glücksbringer wirkt. Doch fällt dann das Glück nicht heraus? Wer das befürchtet, legt das Hufeisen besser auf die Seite, sodass es an ein C für Christus erinnert. Einig sind sich auf jeden Fall alle darin, dass man ein Hufeisen nicht suchen soll, denn Glück bringt es nur, wenn es gefunden wird. Idealerweise bringt man es in der Silvesternacht über der Haustür an.

Das Verschenken eines Hufeisens, auch aus Brotteig oder Schokolade, ist eine Geste, die nicht nur Glückwünsche für



das neue Jahr bedeutet, sondern zu jeder Gelegenheit passt, in der ein lieber Mensch das Glück ganz besonders gut gebrauchen kann.

Essen mit Liebe – Ideen- und Rezeptteil

In diesem Buch finden Sie liebevoll zubereitete Köstlichkeiten für viele Gelegenheiten. Denn die Liebe geht nicht nur durch den Magen, auch die Verbundenheit mit Verwandten, Freunden und Kollegen erhält durch schöne Leckereien eine Bestätigung. Und da

noch immer gilt: »Das Auge isst mit«, haben wir die dekorativsten Ideen ausgewählt, um Sie zum Nachmachen anzuregen und zu eigenen Kreationen zu inspirieren. Sie werden sehen, das ist gar nicht so schwer.

Sag es mit ...

Obst und Gemüse


© des Titels »Essen mit Liebe« (ISBN 978-3-7423-0070-6)
2016 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

»Am wertvollsten sind die Menschen,
die es schaffen, anderen ein Lächeln
ins Gesicht zu zaubern.«

Spruchwort

Apfelrosen im Blätterteig

♥ Für 6 Apfelrosen



1 Zitrone
1 l Wasser
2 rote Äpfel
2 EL Aprikosenmarmelade (fein, ohne Stückchen oder durch ein Sieb passieren)
1 TL Wasser
½ TL Zucker und etwas Zimt
275 g fertiger Blätterteig
Muffinblech
etwas Butter zum Einfetten oder Muffinförmchen

1. Zitrone auspressen und den Saft mit etwa 1 l Wasser in einen Topf oder eine mikrowellengeeignete Schüssel geben.
2. Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Die Apfelhälften quer zum Kerngehäuseloch in ganz dünne Scheiben schneiden.
3. Die Scheiben dann vorsichtig in das Zitronenwasser legen.
4. Die Schüssel in die Mikrowelle geben, für 3 Minuten auf höchster Stufe einschalten und das Wasser erwärmen. Alternativ das Wasser und die Äpfel auf dem Herd zum Kochen bringen, dann Herd ausschalten und die Apfelscheiben ca. 3 Minuten ziehen lassen. Dadurch werden die Apfelscheiben elastisch und brechen nicht beim späteren Biegen.
5. Danach Apfelscheiben vorsichtig in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
6. Die Aprikosenmarmelade mit dem Wasser, Zucker und Zimt vermischen.
7. Das Muffinblech einfetten oder Muffinförmchen in die Mulden setzen.
8. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
9. Den fertigen Blätterteig ausrollen. Die langen Seiten befinden sich rechts und links. Die kürzeren Seiten oben und unten. Jetzt den Teig mit dem Messer in jeweils 6–7 cm hohe Stücke schneiden.
10. Ein Blätterteigstück mit der süßen Aprikosenmarmeladen-Mischung bestreichen.