

# Silvester-Klassiker aus Europas Küchen

Beim Silvesteressen steht das Tafeln in der Gruppe überall in Europa im Vordergrund. Niemand soll sich in der Küche stressen. Dementsprechend lassen sich die meisten traditionellen Gerichte zum Jahreswechsel schon vorbereiten, bevor die Gäste eintreffen. Und die haben gefälligst noch etwas mitzubringen.

VON VOLKER KÖLLING

Für Marina Macarro Fernandez aus Madrid sind die zwölf Weintrauben, die zu den Mitternachtsgongschlägen gekaut werden, das wichtigste am Jahreswechsel. „Feliz Año“, das glückliche neue Jahr, wünscht man sich dann. Das Traubenschlingen geht laut der Mitarbeiterin des Instituto Cervantes in Bremen auf die Stadt Alicante im Jahr 1909 zurück, als man schlichtweg zu viele Trauben geerntet hatte.

Marina Macarro Fernandez erzählt davon, dass in Spanien zudem Unmengen von Schalentieren zu Silvester verspeist werden. Traditionell kommt aber vor allen Dingen auch die „Sopa Castellana“ auf den Tisch: Auf dem Boden der Suppenschüssel wird jeweils ein rohes Ei im Backofen oder der Mikrowelle erhitzt, bis das Eiweiß weiß ist, das Dotter aber noch roh. Die Köchin brät Serrano-Schinken mit reichlich Knoblauch an, gibt eine passierte Tomate und einen kleinen Löffel edelsüßes Paprikapulver dazu und füllt den Topf mit ein-einhalb Litern Hühnerbrühe auf.

Lage um Lage gibt sie hauchdünn geschnittenes altbackenes Baguette in die Schüssel und füllt die Suppe auf: „Das Essen gibt Kraft vor dem Feiern und nach dem Feiern, und man kann es ganz einfach zubereiten.“ Für eine zweite Portion lässt man zu Silvester dann auch gerne die kleinen Weißbrotkanapees mit Pastete oder Lachs links liegen, vielleicht aber doch nicht die hauchdünn vom Knochen geschnittenen Schinkenspezialitäten.

Solche kleinen Häppchen kennen die Schweden auch von ihren Silvester- BUFFETS, wie Markus und Kathi Amend vom Amundsons in Lilienthal wissen. Markus Amend: „Jeder bringt etwas mit, und so kommen viele Kleinigkeiten zusammen. Silvester wird in der Familie und im engsten Freundeskreis gefeiert.“ Hering in allen Variationen sei immer dabei, genau wie die berühmten Fleischbällchen, Elchschinken und Rentier. „Jansons Frestelse“ ist laut Kathi Amend auch so ein typisches Essen für das Silvesterbuffet – ein Kartoffel-Anchovis-Gratin.

Den Mix aus Fisch, Gemüse und Fleisch treiben die Schweden noch viel weiter, wie Kathi Amend berichtet: „Eine Smögas Torta, also Butterbrottorte, gehört auf jeden Fall zu Silvester. Da werden zwischen Lagen von Brot schon einmal gebeizter und geräucherter Lachs mit Roastbeefresten



„Sopa Castellana“, wie sie auch Marina Macarro Fernandez vom Instituto Cervantes in Bremen zubereitet.



Luigi Miccoli vom Salento Classico in Vegesack mit Spaghettini und Fischfiletstücken vom Drachenkopf in der Pfanne. FOTOS: VOLKER KÖLLING

und Gemüse kombiniert. Da kommt alles rein, was der Kühlschrank hergegeben hat.“ In ihrer Auslage befindet sich gerade so ein Törtchen, dessen „Mörtel“ aus Dill- und Meerrettich-Mayonnaise besteht. Außen ist die Torte mit Gurkenstreifen garniert. Kathi Amend: „Das Essen ist abendfüllend, dazu gibt es oft auch den selbstgebrannten Schnaps oder Cider von der Fliederblüte, der Waldbeere oder aus Birne.“

Arnaud Rinié hat als neuer Medienverwalter des Bremer Institut Français viele im Haus gefragt, wie in den unterschiedlichen Regionen Frankreichs Silvester gefeiert wird und dabei eins festgestellt: „Bei uns muss es gastfreundlich sein und mit der Essenszubereitung schnell gehen, weil schließlich alle feiern wollen.“ Im Elsass, wo er zu Hause ist, wird traditionell Raclette gegessen. Kleine Pfännchen mit Käse werden dabei auf einem Tischgrill erhitzt. „Wir geben den zurlaufenden Käse dann über vorgekochte Kartoffeln, eingelegte Gurken, Zwiebeln oder Kapern.“ Auch

gekochter und geräucherter Schinken, Tomaten und die Knoblauch-Paprika-Wurst Chorizo gehören bei den Riniés zum Sortiment für das Selberkochen.

„Im Süden ist es Tradition, zu Silvester 13 Süßigkeiten als Nachtisch zuzubereiten. Das können neben Cremes und Kuchen auch Nüsse oder getrocknete Früchte sein.“ Außerdem werden Silvester auch Austern, Lachs und die „Foie Gras“, die Stopfleber auf den Tischen Frankreichs ge-

sichtet. „Vielerorts gibt es auch Pierrade. Dabei werden auf heißen Steinen dünne Scheiben Fleisch vom Rind, Kalb, Huhn, Hähnchen oder Pute am Platz gebraten.“ Sättigungsbeilagen sind bei den Franzosen demnach eher selten zu Silvester. „So isst man viel und kann auch viel vertragen“, so der junge Mitarbeiter des Institut Français, der sich auch schon auf die berühmte Ginpelwein-Bowle seines Vaters freut.

Marcello Spenga vom italienischen Restaurant Salento Classico am kleinen Markt in Vegesack kommt aus einer eher armen Gegend Apuliens, wo auch zu Silvester traditionell Fisch auf den Tisch kommt. In Nardó in der Region Lecce ist der „Scorfano“, der Drachenkopf, noch ein bezahlbarer Fisch. Mit einer Gabelspitze des strengen und lange gelagerten „Ricotta Forte“ würzt Spengas Koch Luigi Miccoli die flachen Spaghettini mit den Fischfiletstücken. Klein gehackte Chilischoten verleihen dem Gericht mit dem Fischfond samt Kirschtomaten und Sellerie gehörigen Dampf. Spenga: „Tatsächlich hat aber jede Region Italiens eigene Silvesterspezialitäten. Nur gibt es überall dazu Linsen, im Norden auch gerne mit gefülltem Schweinefuß, aber Linsen müssen immer sein.“

Miccoli gibt in seine Linsensuppe Strünke von wilden Endivien, die mit den gerösteten Weißbrotstücken auch Farbe ins Spiel bringen: „Linsen stehen für Geld“, lüftet der Koch das Geheimnis der Speise. „Und Geld wünscht sich natürlich

jeder.“ Die Südtaliener kennen die hierzu übliche Knallerei zu Silvester nicht. Spenga: „Bei uns ziehen die Familien mit Fackeln durch die Straßen. Und man zerschmeißt altes Porzellan, um das alte Jahr mit seinen Geistern zu vertreiben.“

Auch in Griechenland bleiben Feuerwerk und Knallkörper dem Osterfest vorbehalten. Hier spielen die Menschen den Silvester-Abend über mit kleinem Einsatz Karten oder Back Gammon. Es gelte herauszufinden, ob einem ein glückliches Jahr in

Gelddingen winke. Andreas Tserkesidis vom Restaurant Olympia in Grohn weiß auch, dass es auf jeder Insel wieder andere Silvesteressen gibt. Bei den Verwandten in Athen steht in diesem Jahr „Rebellion“ auf dem Speiseplan – gefüllte Ente mit Esskastanien und Rosinen. „Viele essen auch Schweinebraten. Aber insgesamt ist Silvester anders als in Athener Hotels bei uns im Dorf eher ein normaler Tag, den man im Freundeskreis feiert“, so Tserkesidis. „Melomakarona“ aus Walnüssen gibt es

zu Silvester. Die griechischen Lebkuchen oder auch die mit Puderzucker bestreuten Plätzchen namens „Kourombes“ stehen schon seit Weihnachten auf dem Tisch.

Weiter verbreitet ist aber eine Art Hefezopf, in den eine Münze eingebacken wird. „Wer das Stück mit der Münze bekommt, dem winkt das Glück“, sagt der griechische Gastronom und lacht dabei. Es dreht sich in Europa eben alles um Essen und Geld.



Andreas Tserkesidis mit Plätzchen aus Griechenland.



In Schweden gehört eine Smögas Torta an Silvester dazu.