

Ihr Lieben,

Adventszeit – draußen ist das Wetter ungemütlich, düster und kalt. Doch drinnen kann man es sich schön gemütlich machen, mit Kerzenschein, Dekoration und – ja – und ein wenig süßer Knabberei: Spekulatius, Pfeffernüsse oder Dominosteine. Jemand sagte einmal: „Mein liebstes Wintergemüse ist ja die Marzipankartoffel.“ 😊

Es lohnt sich, dieses „Wintergemüse“ genauer zu betrachten. Natürlich ist alles Geschmackssache. Die einen können nicht genug von dieser süßen Kostbarkeit bekommen, bei anderen reagieren die Geschmackspapillen abweisend. Sicher ist, dass in unserer Zeit das Marzipan von einer erlesenen Kostbarkeit zu einem Massenprodukt geworden ist. So produziert der größte Hersteller des Lübecker Marzipans, die Firma Niederegger, täglich 30 Tonnen dieser Süßigkeit und das nicht nur zur Weihnachtszeit. Bei den Discountern kann man Marzipankartoffeln, Marzipanbrote und Marzipanfiguren kiloweise für wenig Geld einkaufen.



Das war nicht immer so. Der Kulturhistoriker Torhild Hinrichsen erklärt in seinem Buch *Das Brot der Engel*, dass Marzipan damals als "himmlischer Genuss" empfunden worden ist. Im 9. Jahrhundert gab es Marzipan bereits im Orient. Es dauerte einige Jahrhunderte, bis diese Süßigkeit auch in Europa angekommen war. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts durfte Marzipan ausschließlich von Apothekern hergestellt werden. Dabei konnte es als Stärkungsmittel oder als geschmackliche Ummantelung von bitterer Medizin benutzt werden.

An der Tatsache, dass Marzipan grammweise verkauft wurde, lässt sich erkennen, dass es ein äußerst wertvolles Produkt war.

Mich hat Torkild Hinrichsens Bericht aus seiner eigenen Familientradition bewegt. Er schreibt: Wenn am Weihnachtsabend die Kerzen des Baumes niedergebrannt waren, die Lieder ausgesungen und alle Geschenke verteilt und bewundert waren, dann gab es so gegen Mitternacht ein Ecklein Marzipan. Dieses Ecklein Marzipan wurde als großer Luxus betrachtet, und es wurde darauf geachtet, dass nicht ein Krümel davon umkam.

Wie unterschiedlich kann man doch Marzipan essen. Man kann ein 150g Marzipanbrot in wenigen Happen achtlos herunterschlingen, oder man kann (zur Mitternacht) ein Ecklein Marzipan genießend und ganz bewusst als Luxus auf der Zunge zergehen lassen.

Die Bibel ermutigt uns: *Schmecket und sehet, wie freundlich der HERR ist.* (Ps 34,9) Man kann diese Freundlichkeit achtlos „herunterschlucken“, als sei es etwas Gewöhnliches. Oder man kann versuchen die Kostbarkeit und Tiefe der Zuwendung Gottes bewusst zu schmecken und aufzunehmen. In Bezug auf die Geburt des Sohnes Gottes können wir sagen: Die Geschichte kenne ich in und auswendig. Oder wir können von Paul Gerhard lernen. In seinem Lied „Ich steh an deiner Krippe hier“ gibt er uns Anteil daran, wie er die Freundlichkeit Gottes in Jesus schmeckt und anschaut:

*Ich sehe dich mit Freuden an  
und kann nicht satt mich sehen;  
und weil ich nun nichts weiter kann,  
bleib ich anbetend stehen.  
O dass mein Sinn ein Abgrund wär  
und meine Seel ein weites Meer,  
dass ich dich möchte fassen!*

Wenn der „Geschmack“ der Freundlichkeit Gottes unseren ganzen Gaumen erfüllt, gelangen wir zum Staunen, zur Dankbarkeit und zur Anbetung.

**Den köstlichen Geschmack der Advent-Botschaft wünschen  
euch Frauke und Hans-Otto (Reling)**