



Linzer Augen

Klaus, 48, verkauft vor Karstadt in der Mönckebergstraße.

Weißer Weihnachten waren für Hinz&Künzler Klaus in seiner Jugend die Regel. „Ich kannte das gar nicht anders“, erinnert sich der Oberösterreicher. „Am Heiligabend sind wir Kinder morgens durch den tiefen Schnee zur Messe gestapft.“ Seine Mutter, die Klaus und seine Geschwister alleine großzog, bereitete derweil das Essen zu. „Zurück in der warmen Stube gab es Gabelbissen“, erzählt der 48-Jährige. Das sind in Aspik eingelegte Gemüse, Heringsfilets und Wurststücke. Einen dicken Braten gab es erst abends nach der Bescherung. Trotzdem schlugen sich die Kinder schon mittags den Magen voll – mit „Linzer Augen“, sagt „Ösi“ und lächelt selig. Das mit Johannisbeermarmelade gefüllte Mandelgebäck ist eine Spezialität der Landeshauptstadt. Seine Heimat hat Klaus vor Jahren verlassen. Inzwischen fühlt er sich in Hamburg zu Hause. Und Weihnachten verbringt der Ex-Obdachlose seit einigen Jahren wieder im trauten Familienkreis – hier in Hamburg, mit seiner Freundin und deren beiden Kindern. ●

Zutaten und Zubereitung: Aus 300 g Mehl, 200 g Butter, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eigelb, 100 g gem. Mandeln, etwas Zimt und dem Abrieb von 1/2 Zitrone Mürbeteig kneten und 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Ausrollen, mit Ausstecher oder Glas Kreise ausstechen. In die Hälfte der Kreise je 3 Löcher stechen (Oberseite), z. B. mit einem Senftuben-Deckel. Kreise bei 180 °C 10 min backen. Je eine Ober- und Unterseite mit 1 TL Lieblichsmarmelade zusammenkleben. Mit Puderzucker bestreuen.



Dresdner Christstollen

Silvia, 55, arbeitet bei Hinz&Kunzt als Reinigungskraft und am Kaffeetresen.

„Ich kann mich nicht beschweren“, sagt Silvia, die 1959 in einem kleinen Dorf bei Gotha in Thüringen das Licht der Welt erblickte. „Es gab eigentlich alles. Auch Südfrüchte.“ Später sei in der DDR alles schwieriger geworden. „Als ich meinen Sohn in den 80ern großzog, gab es gar nichts mehr“, sagt die 55-Jährige. „Aber meine Geschwister und ich hatten es noch gut.“ Wohl auch deswegen hat Silvia nur gute Erinnerungen an Heiligabend. Morgens schmückten die Kinder mit der Mutter den Weihnachtsbaum. „Das hat mir immer viel Spaß gemacht“, sagt Silvia, die im Jahr 2000 ihrem Freund nach Hamburg folgte. Nach der Trennung verlor sie ihre Wohnung – und kam zu Hinz&Kunzt. Weihnachten verbringt sie mit ihrem „neuen“ Freund. „Am Heiligabend gibt es Kartoffelsalat mit Bockwurst – und Christstollen“, sagt Silvia, „so wie ihn meine Mutter gemacht hat.“ ●

Zutaten und Zubereitung: 175 g Rosinen mit Apfelsaft bedecken, über Nacht einweichen lassen. In 450 g Mehl 1 Würfel Hefe zerbröseln. Mit je 1 TL Zucker und Salz und 50 ml lauwarmen Milch verkneten. 60 min an warmem Ort gehen lassen. 85 g Zucker, 125 g gem. Mandeln, 75 ml Milch und je 75 g Zitronat und Orangetat untermischen. 150 g Butter und 75 g Butterschmalz zerlassen und unterkneten. 30 min gehen lassen. Teig zur Rolle formen und auf ein Blech mit Backpapier legen. 30 min gehen lassen. 60 min bei 200 °C backen. Noch warm mehrmals mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.