

## MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET EUROPEENNES



## Die Galette des rois, eine typisch französische Tradition



Die Galette des rois, der Dreikönigskuchen, wird nach alter Tradition am 6. Januar zum Fest der Epiphanie, der Erscheinung des Herrn, dem Tag, an dem die Ankunft der Heiligen Drei Könige in Betlehem gefeiert wird, gemeinsam gegessen.

Dieser Kuchen aus Blätterteig, in dem eine fève (eine kleine Figur aus Porzellan) versteckt wird, ist meist mit Frangipane gefüllt, einer Creme aus süßen Mandeln, Butter, Eiern und Zucker. Doch gibt es auch lukullischere Varianten, die unseren Gaumen zu verwöhnen suchen: mit Schokolade, mit Äpfeln, kandierten

Früchten ... Jedes Jahr warten die französischen Pâtissiers für das gemeinsame Essen des Dreikönigskuchens mit ausgewählten Kreationen auf.

Die Zeit der *Galette des rois* beginnt zwölf Tage nach Weihnachten und endet mit dem Fastnachtsdienstag. Der Dreikönigstag wird am 6. Januar gefeiert und steht für die Anbetung des Jesuskindes durch die Heiligen Drei Könige Kaspar, Melchior und Balthasar, die von den drei Kontinenten, Asien, Afrika und Europa gekommen sind, um ihre Geschenke darzubringen. Wie viele christliche Feiertage geht der Tag der Epiphanie auf heidnische Ursprünge zurück. Denn die Römer feierten einst die Saturnalien, ein Fest zur Wintersonnenwende, bei dem durch eine in einem Kuchen versteckte weiße oder schwarze Bohne ein König oder eine Königin für einen Tag bestimmt wurde.

Die einfache Form der *Galette des rois* besteht in einem Blätterteigkuchen, der mit sich kreuzenden Einschnitten verziert und im Ofen gebacken wird. Normalerweise wird sie mit verschiedenen Zubereitungen ergänzt: mit Mandelcreme (Frangipane), Früchten, Schokolade, verschiedenen Cremefüllungen ... Am beliebtesten ist bei den Franzosen die Galette mit Mandelcremefüllung, die aus süßen Mandeln, Butter, Eiern und Zucker zubereitet wird. Diese soll von einem Florentiner Adligen, dem Marquis von Frangipani, im 14. Jahrhundert erfunden worden sein.

Früher wurde der Dreikönigskuchen in ebenso viele Stücke wie Gäste geteilt, plus eins. Dieses zusätzliche Stück, das sog. "Armenstück", war für den ersten Armen gedacht, der das Haus besuchte. In Südfrankreich ist die traditionelle Nachspeise keine *Galette* sondern eine *Brioche* mit Früchten, in der ebenfalls eine Porzellanfigur verborgen ist, "Gâteau des rois" genannt. Sie besteht aus einem mit Orangenblütenwasser verfeinerten Hefeteig in Form einer Krone, der mit roten kandierten



## MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET EUROPEENNES

Fruchtstücken belegt und mit Zucker bestreut ist. Der Brauch, am Dreikönigsfest gemeinsam die *Galette des Rois* anzuschneiden, wurde selbst an der Tafel Ludwigs des XIV gepflegt. Die Damen des Hofes, die die Bohne fanden, wurden Königinnen von Frankreich für einen Tag und hatten beim König einen Wunsch frei, die so genannten "grâces et gentillesse" (Gunst und Gnaden). Diesen Brauch jedoch schaffte der Sonnenkönig ab.

Im 18. Jahrhundert ist die *fève* ein Porzellanfigürchen, das die Geburt Christi und die Krippenfiguren darstellt. Heutzutage gibt es eine Fülle an Figürchen des Dreikönigskuchens, die die Sammlerherzen höher schlagen lässt. Es ist eine alte Familientradition, sich zum Anschnitt der famosen *Galette* zu versammeln. Dabei setzt sich das jüngste Kind unter den Tisch und nennt jeweils die Gäste, so dass jeder auf diese Weise sein Stück vom Kuchen bekommt. Mit dem Dreikönigskuchen wird auch eine Papierkrone mitgeliefert, und der- bzw. diejenige, der oder die das Figürchen findet, wird gekrönt und darf sich seine Königin oder ihren König aussuchen.

Jedes Jahr stellen die Meisterkonditoren neue Kreationen vor, wobei sie das Traditionelle mit neuen Geschmacksrichtungen verbinden. Die *Maison Dalloyau* in Paris setzt all ihre Talente und ihre über 300-jährige Erfahrung in die Herstellung von Pâtisserie und Konditorwaren. Ihre jüngste Kreation ist die *Galette d'Or et d'Orange*, die *Galette in Gold und Orange*: Sanfte Mandelcreme mit kandierten Orangenstückchen und einem Hauch von Grand Marnier gehüllt in feinen goldenen knusprigen Blätterteig. Jedes einzelne erlesene Stückchen, das auf der Zunge zergeht, versprengt ein Feuerwerk an Zitrusaromen. Seine Galette hat auch Pierre Hermé, einer der größten Pâtissiers weltweit, kreiert und mit *Infiniment chocolat – Unendlicher Traum von Schokolade –*, einem krossen Blätterteig mit venezolanischer Schokolade und einer sahnigen Ganache überzogen, die Aromen Lateinamerikas beschworen. Die *Maison Ladurée* offeriert die *Galette des rois 2012* in ihrer Schöpfung *Birne und feine Gewürze*. Das *Haus Hédiard* seinerseits offenbart seine *Galette* auf Basis eines Blätterteigs mit 100 % purer Butter und einer Mandelcreme, die den zarten Duft von Bourbonvanille aus Madagaskar trägt: ein Gedicht! Während Christophe Roussel eine orientalische Variante der Galette vorstellt, mit Aprikosen, Gewürzen, Feigen und Honig.

Die *Galette des rois* wird jedoch nicht nur im Namen der großen Pâtissiers hergestellt. Sie ist in allen Feinbäckereien Frankreichs zu finden, wo sie von den Handwerksmeistern mit anerkanntem Savoir-faire hergestellt wird – zur großen Freude der Gaumenfreunde.

Beim alljährlichen traditionellen Empfang im Elysée-Palast wird eine riesige *Galette* (mit 1,20 m Durchmesser für 150 Personen) für den Präsidenten der französischen Republik angefertigt. Der mit der Herstellung beauftragte Konditormeister hat jedoch Anweisung, in den Kuchen keine *fève* einzubacken, denn "im Rahmen der Präsidentschaft der Republik kann ja kein König bestimmt werden".

Im Ausland erfreut sich die berühmte *Galette des rois* einer großen Anhängerschaft, vor allem an belgischen und holländischen Tischen. Und ist es in erster Linie in New Orleans üblich, die *Galette* zur Karnevalszeit zu verkosten, wird sie doch auch in New York, London oder in Berlin genossen.

Annik Bianchini