

Weinchadeau

„Ach, was für eine köstliche Nachspeise Und schnell gemacht ist sie außerdem!“ (Frau Oberlehrer Priesel, 1958)

Viele Alltagswörter, zum Beispiel aus dem Bereich der Küche, kommen aus dem Französischen. Das köstliche „*Weinchadeau*“ (auch die Schreibweise „*Weinschato*“ ist anzutreffen), leitet sich nicht von „château“ (vgl. lat. castellum), also irgendeinem königlichen Schloss ab, sondern von „*chaude eau*“, dem heißen Wasser. Mit dem heißen Wasser ist aber nicht eine Zutat gemeint, sondern die Zubereitung im Wasserbad.



Für die Zubereitung von „Weinchadeau“ benötigt man 3 Eidotter und ca. 90 g Kristallzucker. Das Ganze wird über Dampf (= dem Wasserbad) zu einer cremigen Masse geschlagen und langsam wird ca. 1/8 l Weißwein hinzugefügt. Nicht kochen lassen, da das Eigelb ausflocken und der Alkohol bereits bei ca. 80 Grad verdampfen würde. Weinchadeau schmeckt hervorragend mit Biskuit. Bitte das *Biskuit* „zwei Mal backen“, da dieses Wort auf franz. *biscuit* zurückgeht, welches von lat. „*bis coquere*“ = zweimal kochen“ abgeleitet ist! Biskuit wird so benannt, da diese Mehlspeise nach dem Backen noch leicht geröstet wurde. Weinchadeau passt aber auch über Bratäpfel, Germknödel, Topfenknödel oder heiße Früchte. Guten Appetit!

Quellen:

Legros, Waltraud. Was die Wörter erzählen. München: Deutscher Taschenbuch Verlag, 2004. S. 19
Kluge, Friedrich. Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. New York: de Gruyter, 2002.
<http://www.zfn.at/wiki/index.php/Weinchadeau> (3.10.2009)

Bildnachweis:

<http://www.thea.at/images/2114.gif> (3.10.2009)

Für den Inhalt und das Layout dieser Worterklärung verantwortlich:

Mag. Wolfgang Steinhauser

Ergänzende oder neuere wissenschaftliche Erkenntnisse zu diesem Begriff werden gerne in der Bibliothek entgegengenommen.