



MEINE IDEEN FÜR WEIHNACHTEN

Eine internationale Reise

nobilis

MEINE IDEEN FÜR WEIHNACHTEN

Eine internationale Reise

EDITORIAL

In einer Zeit, die nur so nach Rekorden giert, gemäß dem olympischen Motto „Höher, schneller, weiter“, warten wir mit einem besonderen Rekord auf: nämlich dass bisher kein Küchenmöbelhersteller so viele eigene Kochbücher geschrieben hat wie nobilia. Na, das ist doch mal ein Rekord, mit dem man wirklich angeben kann!

Nach den Themen Kochen (2008), Backen (2009), Partyrezepte (2012) und Internationale Küche (2015) sind wir nun beim Weihnachtsfest angelangt. Immerhin kann ich für die Idee eines nobilia-Weihnachtsbuchs tatsächlich die geistige Urheberschaft verbuchen. In Ostwestfalen sagt man, dass selbst ein blindes Huhn irgendwann mal ein Korn findet. Diese Regel gilt also auch für Geschäftsführer (kaum 20 Jahre dabei, schon eine brauchbare Idee gehabt – na endlich, mag sich manch einer denken).

Auch wenn ich persönlich vielleicht gar nicht der größte Weihnachtsfan bin, kann auch ich mich dem Zauber dieser Jahreszeit nur schlecht entziehen. Egal, wie hektisch das Jahr vorher war, zu dieser besonderen Zeit wird alles etwas ruhiger und beschaulicher. Wenn dann auch noch der Schnee fällt und der Tageslärm nur noch gedämpft an unsere Ohren dringt, dann weihnachtet es eben so richtig.



Ein weiteres Faszinosum dieser Zeit ist für mich, dass diese Tradition und das Bedürfnis nach einer besinnlichen Phase zum Jahresende eben kein nationales kulturelles Erbe sind, sondern über Nationen, Grenzen und Kulturen hinaus verbindend wirken. Weihnachten verbindet zudem Generationen und steht für Frieden und Toleranz.

So entstand die Idee, neben den reinen Weihnachtsrezepten auch die typischen Weihnachtsbräuche, Lieder und Basteleien aus den verschiedensten Regionen der Welt in unserem Buch zu berücksichtigen.

Auf dieser internationalen Weihnachtsreise erkennt man mal wieder sehr deutlich, dass uns bei allen Unterschieden doch viel mehr miteinander verbindet, als uns voneinander trennt.

Nun bin ich also selbst bei der Besinnlichkeit des Weihnachtsfests angekommen und darf mein Vorwort schließen mit einem herzlichen Dank für Ihre Partnerschaft und Unterstützung. Ich wünsche Ihren Angehörigen und Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest und viel Spaß mit der „nobilis-Weihnacht“.

Ihr



Oliver Streit







INHALT

Deutschland & Österreich	7
Niederlande & Belgien	35
Großbritannien	49
Frankreich	67
Spanien	83
Italien	99
Osteuropa	117
Skandinavien	133



Mitarbeiterinnen im Vertrieb für Deutschland & Österreich | Oben von links: Katharina Beckmann, Jasmin Eschen, Inga Zaveckaite



DEUTSCHLAND & ÖSTERREICH

In manchen Gegenden bringt die Geschenke der Weihnachtsmann, in anderen das Christkind. Auch darüber, wann der Baum geschmückt wird, herrscht Uneinigkeit: am Heiligen Abend oder schon zwei Wochen vorher? Doch in vielen Dingen ist man sich vollkommen einig. Dazu gehören viele kulinarische Köstlichkeiten – wie die unzähligen Plätzchen-sorten, die man gemeinsam im Advent backt.

FRÖHLICHE WEIHNACHTEN ...

Traditionell beginnt das Warten auf eines der höchsten christlichen Feste im deutschsprachigen Raum am vierten Sonntag vor Weihnachten: dem ersten Advent. Je nachdem, auf welchen Wochentag der 24. Dezember fällt, dauert die Adventszeit 22 bis 28 Tage. Diese Zeit kann ganz schön lang werden. Um sich auf Weihnachten einzustimmen, sind im Laufe der Jahre eine Reihe von Bräuchen entstanden. Kaum etwas versetzt uns so in Weihnachtsstimmung wie etwa der Duft von Zimtsternen oder Vanillekipferln, die man gemeinsam mit den Kindern oder mit Freunden gebacken hat. Dazu kommt der Duft der Kerzen auf dem Adventskranz: Sie werden nacheinander an den Adventssonntagen entzündet, bis an Weihnachten alle brennen.

Wussten Sie, dass der allererste bekannte Adventskranz aus Deutschland stammt? Erfunden wurde er 1839 in Hamburg von dem evangelisch-lutherischen Theologen und Erzieher Johann Hinrich Wichern für eine Gruppe Straßenkinder, die er betreute. Der Kranz sah allerdings etwas anders aus als heute: Wichern nahm nämlich ein altes Wagenrad aus Holz und setzte darauf 24 Kerzen: vier große für die Adventssonntage und 20 kleinere für die übrigen Tage der Adventszeit. Jeden Tag durften die Kinder nun eine Kerze anzünden und wussten so, wie oft sie noch bis Weihnachten schlafen mussten. – Aus dieser Version entwickelte sich bei den deut-

schen Protestanten der Adventskranz aus Tannenzweigen mit nur vier großen Kerzen, wie er heute verbreitet ist. Dazu gibt es modernere Interpretationen – wie unsere, die ebenfalls aus Holz besteht und nicht rund, sondern gerade ist. Kaum zu glauben übrigens: Bei den Katholiken setzte sich der Adventskranz erst ab 1925 allmählich durch.

Eine weitere deutsche Erfindung aus dem 19. Jahrhundert ist der Adventskalender. Er besteht aus 24 Kästchen, Türchen, Säckchen oder Schächtelchen – einem für jeden Tag ab dem 1. Dezember. Es gibt verschiedenste Varianten zu kaufen, viele Menschen basteln ihren Liebsten aber auch einen ganz individuellen Adventskalender – wie etwa unsere Version mit einer verschneiten Winterlandschaft. Die Beschenkten finden dann jeden Tag darin ein kleines Geschenk, etwas Süßes, einen schönen Spruch, ein Bild oder Ähnliches. Ursprünglich war diese Sitte, um die Vorfreude auszukosten, ebenfalls an die Kinder gerichtet – in oft einfacher Form: Beispielsweise malten die Eltern mit Kreide 24 Striche an die Wand, und die Kinder durften jeden Tag einen wegwischen. Oder die Kinder legten jeden Tag einen Strohalm in die Weihnachtstrippe, bis am Heiligen Abend das Jesuskind weich gebettet war. In einigen Familien hängte man nacheinander 24 Bilder mit religiösen Motiven auf – und das kommt manchen einfacheren Adventskalendern der heutigen Zeit schon recht nah.

Richtig gefeiert wird schließlich – im Gegensatz zu vielen anderen Ländern – schon am 24. Dezember, dem Vorabend von Weihnachten oder „Heiligen Abend“. In der Regel ist die Familie ganz unter sich und hat häufig Traditionen. In manchen Familien wird nur ein einfaches Essen serviert – Kartoffelsalat mit Würstchen etwa –, während es das Festmahl, wie die traditionelle Weihnachtsgans, erst am eigentlichen Weihnachtstag, dem 25. Dezember, gibt. Viele Christen besuchen um Mitternacht den Gottesdienst, die Christmette.

Heiligabend ohne geschmückten Weihnachtsbaum ist für viele schwer vorstellbar. Diesen Brauch kennt man heute auf der ganzen Welt – seinen Ursprung hat auch er in Deutschland. Der erste Weihnachtsbaum ist 1527 in einer Akte der Mainzer Herrscher erwähnt: Er stammte aus dem Stockstädter Hübnerwald bei Aschaffenburg. Wann der Baum geschmückt wird und wie – mit Lametta, Kugeln, Süßigkeiten, Strohsternen, Weihnachtsanhängern –, variiert oft individuell und regional. Kerzen gehören unbedingt dazu, selbst wenn die echten – auch aus Sicherheitsgründen – oft von Lichterketten mit künstlichen Kerzen verdrängt worden sind.

Wer bringt eigentlich die Geschenke, die an Heiligabend unter dem Baum liegen? Darüber ist man sich nicht ganz einig: In evangelisch geprägten Gegenden Deutschlands



... UND EIN GUTES NEUES JAHR!

kommt der Weihnachtsmann, den man auch in anderen Ländern kennt. Im Westen und Süden Deutschlands und in Österreich dagegen bringt die Geschenke am 24. Dezember nicht ein Mann – sondern das Christkind. Wie das Christkind aussieht? Wenn man Kinder fragt, beschreiben sie einen strahlenden Engel mit blonden Locken und in einem langen weißen Kleid. Das Christkind legt die Geschenke unter den Christbaum, wenn niemand im Zimmer ist. Wie es durch die geschlossenen Fenster und Türen – die oft ebenfalls geschmückt sind, etwa mit Weihnachtssternen aus Papier oder Stroh – in die Wohnungen gelangt, weiß niemand so genau. Durch den Kamin kommt es jedenfalls nicht; sonst könnte es ja nicht so strahlend weiß sein.

Am Nachmittag des 24. Dezember werden die Kinder auf eine harte Geduldprobe gestellt – sie müssen aufs Christkind oder den Weihnachtsmann warten und dürfen die gute Stube (in der geheimnisvolle Dinge vor sich gehen) nicht betreten. Draußen, in der Küche oder einem anderen Raum, werden jetzt gefüllte Bratäpfel serviert oder Weihnachtsplätzchen, die Eltern und Kinder im Advent gebacken haben. Man geht spazieren oder besucht den Kindergottesdienst. Wenn später, lang ersehnt, endlich das Glöckchen läutet und die Kinder hineindürfen in den verdunkelten Raum, ist das lange Warten vergessen: Da steht der geschmückte Baum mit den hell erleuchteten Kerzen, es riecht nach Tannenna-

deln, und darunter liegen die bunt verpackten Geschenke. Diese magischen Momente aus der eigenen Kindheit bleiben auch Erwachsenen ein Leben lang in Erinnerung.

Deutlich furchterregender sind die Gestalten, die im Alpenraum an den Tagen und vor allem in den Nächten nach dem Heiligen Abend ihr Unwesen treiben: In Felle und Pelze gehüllt und mit Schellen und Glocken ausgerüstet, ziehen die „Perchten“ vom 25. Dezember bis zum 6. Januar lärmend durch die Straßen. Nach der Mythologie gibt es gute „Schönperchten“ und böse „Schiachperchten“ (schiach = hässlich). Die Schönperchten treten tagsüber auf und wünschen den Menschen Glück und Segen. Je nach Region sind ganz konkrete Perchtenfiguren bekannt, werden zum Teil aufwendige Masken geschnitzt und Kostüme hergestellt.

Die „Rauhnächte“ (von mittelhochdeutsch *rûch*, „haarig, pelzig“, aber auch „wild“) um die Jahreswende haben schon seit germanischer Zeit eine besondere Bedeutung. Möglicherweise liegt ihr Ursprung unter anderem im alten Mondkalender, nach dem das Jahr zwölf Mondmonate mit insgesamt 354 Tagen umfasste. Am Ende des Jahres – um die Wintersonnenwende – musste man elf oder zwölf „tote Tage“ einschieben, von denen man glaubte, die Gesetze der Natur und die strikte Trennung zwischen Diesseits und Jenseits seien jetzt – „zwischen den Jahren“, wie man noch heute sagt – außer Kraft gesetzt.

Ihren Höhepunkt finden die sogenannten Perchtenläufe in der letzten Rauhnacht vom 5. auf den 6. Januar. Am Abend wird zwischen den „guten“ Glöcklern und den „bösen“ Bärigln ein symbolischer Kampf ausgetragen: Die Glöckler repräsentieren dabei den Frühling (der für Erneuerung, Wachstum, Fruchtbarkeit steht), die Bärigln den Winter und seine bösen Geister. Mit ihren Glocken versuchen die Glöckler, den Winter „auszuläuten“; die Bärigln wehren sich dagegen. Um Mitternacht ist der wilde Kampf dieser letzten Rauhnacht vorbei.

Nach altem Glauben waren die Rauh Nächte auch besonders geeignet, um einen Blick in die Zukunft zu werfen. In diesem Kontext entstand der Brauch, an Silvester – nach etwa der Hälfte der Rauh Nächte – durch Bleigießen zu erforschen, was das neue Jahr bringen wird. Über einer Kerze schmilzt man ein Stück Blei – bzw. heute Wachs, Zinn und Ähnliches, da der Vertrieb bleihaltiger Rohlinge seit 2018 aus gesundheitlichen Gründen verboten ist – und wirft es in eine bereitgestellte Schüssel mit kaltem Wasser, wo es sofort wieder fest wird. Gemeinsam versuchen dann die Teilnehmer, anhand der entstandenen Form zu erkennen, was bevorsteht. Je nach Kreativität der Gruppe kommen oft die erstaunlichsten – und amüsantesten – Deutungen zustande. Wer weiß: Vielleicht inspirieren solche Deutungen ja manche „Bleigießer“ und „Bleigießerinnen“ zu neuen Plänen ...



KNECHT RUPRECHT



Von drauß' vom Walde komm ich her;
Ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!
Allüberall auf den Tannenspitzen
Sah ich goldene Lichtlein sitzen;
Und droben aus dem Himmelstor
Sah mit großen Augen das Christkind hervor;
Und wie ich so stolcht' durch den finstern Tann,
Da rief's mich mit heller Stimme an:
„Knecht Ruprecht“, rief es, „alter Gesell,
Hebe die Beine und spute dich schnell!
Die Kerzen fangen zu brennen an,
Das Himmelstor ist aufgetan,
Alt' und Junge sollen nun
Von der Jagd des Lebens einmal ruhn;
Und morgen flieg ich hinab zur Erden,
Denn es soll wieder Weihnachten werden!“
Ich sprach: „O lieber Herre Christ,
Meine Reise fast zu Ende ist;

Ich soll nur noch in diese Stadt,
Wo's eitel gute Kinder hat.“
„Hast denn das Säcklein auch bei dir?“
Ich sprach: „Das Säcklein, das ist hier:
Denn Äpfel, Nuss und Mandelkern
Fressen fromme Kinder gern.“
„Hast denn die Rute auch bei dir?“
Ich sprach: „Die Rute, die ist hier;
Doch für die Kinder nur, die schlechten,
Die trifft sie auf den Teil, den rechten.“
Christkindlein sprach: „So ist es recht;
So geh mit Gott, mein treuer Knecht!“
Von drauß' vom Walde komm ich her;
Ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!
Nun sprecht, wie ich's hier innen find!
Sind's gute Kind, sind's böse Kind?

Theodor Storm (1862)



Knecht Ruprecht ist als Gehilfe des heiligen Nikolaus bekannt, der am 6. Dezember den braven Kindern Geschenke bringt und für die Bestrafung unartiger Kinder Ruten verteilt. Im 19. Jahrhundert wurde Knecht Ruprecht in manchen Gegenden auch als Helfer des Christkinds bzw. des Weihnachtsmanns gesehen.



WEIHNACHTSGANS

Die Gans wird in Deutschland und Österreich als weihnachtlicher Festtagsbraten sehr häufig serviert. Manche Familien essen sie am Heiligen Abend, andere am ersten oder zweiten Weihnachtstag. Als Beilagen schmecken Rotkohl mit Äpfeln und Bratkartoffeln oder Kartoffelklößen.

Zutaten

(Für 4–6 Personen)

Für die Füllung

4 Äpfel

3–4 Möhren

½ Sellerieknolle

2 Zwiebeln

2 Stängel Beifuß

2 Stängel Majoran

1 EL abgeriebene Schale

von 2 Bio-Orangen

50 g Gänseschmalz

200 g Maronen

Für die Gans

1 Gans (4,5 kg; küchenfertig)

Salz und Pfeffer

300 ml Rotwein

300 ml Orangensaft

300 ml Apfelsaft

1 EL Zucker

1 TL Lebkuchengewürz

etwas Speisestärke

Zubereitung

1. Für die Füllung Äpfel, Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Beifuß- und Majoranblättchen abzupfen, hacken und alles mit dem Orangenabrieb vermengen. In einem Topf etwas Gänseschmalz erhitzen, die Mischung kurz darin anschwitzen. Die Maronen dazugeben und alles gut vermengen. Den Topf mit der Füllung vom Herd nehmen.
2. Die Gans von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Füllung in den Bauchraum geben; den Rest der Füllung in einen Bräter geben. Die Gans zunähen und ebenfalls in den Bräter legen. So viel Rotwein, Orangen- und Apfelsaft zu gleichen Teilen zugießen, dass der Boden etwa 10 cm hoch bedeckt ist.
3. Den Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Bräter schließen, auf ein Backblech stellen und in den Ofen (Mitte) schieben. Die Gans etwa 3 Stunden braten, bis sie weich wird. Den Bräter öffnen, den übrigen Rotwein und Saft dazugießen und die Temperatur auf 180 °C erhöhen. Die Gans in etwa 1 Stunde goldbraun braten; dabei häufig mit Bratensaft übergießen. Schließlich den Ofen abschalten und die Gans noch 10 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen den Bratfond aus dem Bräter durch ein Sieb in einen Krug gießen. Den Zucker in einer gleichmäßigen Schicht in eine saubere Pfanne geben und bei geringer Hitze karamellisieren lassen; dabei aufpassen, dass er nicht verbrennt und bitter wird – das kann sehr schnell gehen. Vorsicht: Flüssiger Zucker wird sehr heiß! Sobald sich der Zucker hellbraun färbt, das Lebkuchengewürz und den Fond dazugeben. Mit einem Holzkochlöffel umrühren und alles aufkochen lassen. Eventuell mit etwas Salz abschmecken. Wenn die Soße zu dünn ist, mit etwas Speisestärke andicken.
5. Die Gans tranchieren, die Füllung dabei herausnehmen. Die Gans mit Füllung und Soße servieren.



CHRISTSTOLLEN

Dieser berühmte Weihnachtsklassiker stammt aus Dresden und wird meist mit Orangeat, Zitronat und Korinthen zubereitet. Hier kommt eine weniger bekannte Version, die stattdessen Datteln, Feigen und Nüsse enthält – sie macht bestimmt auch bisherige Skeptiker zu Christstollenfans!

Zutaten

(Für 1 Stollen)

Für die Füllung

150 g getrocknete Datteln

75 g getrocknete Feigen

50 g Mandeln

50 g Haselnusskerne

50 g Rosinen

7 EL Mandellikör (z. B. Amaretto; wahlweise Wasser)

Für den Hefeteig

500 g Weizenmehl

5 g Christstollengewürz

½ TL Salz

150 ml Milch

1 Würfel frische Hefe (42 g)

50 g Zucker

150 g weiche Butter

Außerdem

50 g Butter

Puderzucker

Zubereitung

1. Für die Füllung Datteln, Feigen, Mandeln und Haselnüsse klein schneiden bzw. hacken. Mit Rosinen, Mandellikör und 5 Esslöffel Wasser mischen und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, ziehen lassen. In einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Für den Hefeteig das Mehl mit Gewürz und Salz mischen. Die Milch lauwarm erhitzen. Eine Mulde in das Mehl drücken, die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker darauf verteilen und etwa 5 Esslöffel Milch hinzugeben. Mit einem dünnen Stab vorsichtig verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat; dabei etwas Mehl untermischen. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort rund 15 Minuten gehen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.
3. Restlichen Zucker, übrige Milch und die weiche Butter in Stücken zum Vorteig geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in etwa 8 Minuten zu einem glatten und geschmeidigen Hefeteig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte deutlich an Volumen zunehmen.
4. Den Hefeteig erneut durchkneten. Die Füllung hinzugeben und einarbeiten. Den Teig erneut etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er wieder deutlich an Volumen gewonnen hat.
5. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
6. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Laib formen. Mit einem Nudelholz längs mittig eine Mulde in den Teig drücken – dabei das Nudelholz vor und zurück bewegen, bis ein Rechteck mit leicht abgerundeten Kanten entsteht, bei dem die Enden der längeren Seiten etwas dicker sind. Nun die eine Teighälfte längs so auf die andere legen, dass diese nicht ganz bedeckt ist. Zwischen den dickeren Teigenden auf der einen Seite und dem gegenüberliegenden dünneren Ende mit der Hand eine Mulde eindrücken, sodass die typische Stollenform entsteht. Die seitlichen Enden etwas unterschlagen und rund formen. Den Christstollen auf das vorbereitete Backblech legen und im heißen Ofen etwa 50 Minuten backen.
7. Kurz vor Ende der Backzeit 50 g Butter zerlassen. Den Stollen aus dem Ofen nehmen, mit der Butter bestreichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben. Den Christstollen vollständig auskühlen lassen, dann mit so viel Puderzucker bestäuben, dass er bedeckt ist.



NUSSECKEN

Nussecken schmecken nicht nur im Advent und an Weihnachten, sondern passen auch aufs Silvesterbüfett. Lassen Sie bei der Zubereitung Ihre Kinder mithelfen: Sie werden mit Begeisterung die Konfitüre auf den Teig streichen, die fertigen Kekse in die Schokolade tauchen – und sie natürlich auch essen ... einfach unglaublich lecker!

Zutaten

(Für 1 Backblech)

Für den Mürbeteig

300 g Mehl

1 TL Backpulver

90 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Eier (Größe M)

130 g Butter

Salz

Für die Nussfüllung

200 g Butter

150 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

400 g gemahlene Haselnusskerne

Außerdem

Butter und Mehl für das Backblech

3 gehäufte EL Himbeerkonfitüre

1 große Packung Schokoguss (ca. 500 g)

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Für den Mürbeteig alle Zutaten und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa auf Backblechgröße ausrollen. Das Blech mit dem Teig auskleiden. Etwa 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Boden mit der Gabel mehrfach einstechen und die Konfitüre darauf verteilen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Für die Füllung Butter, Zucker, Vanillezucker und 5 Esslöffel Wasser in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Der Zucker sollte sich gelöst haben. Vom Herd nehmen und die Haselnüsse einrühren. Auf dem Mürbeteigboden verteilen.
5. Die Nussecken im heißen Ofen 20–25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort in Dreiecke schneiden. Auskühlen lassen.
6. Den Schokoladenguss im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die beiden spitzen Ecken der Nussecken hineintunken und auf Backpapier trocknen lassen.



ZIMTSTERNE

Wussten Sie, dass Zimtsterne ursprünglich aus Schwaben kommen? Man findet sie in fast jeder weihnachtlichen Keksdose, und so haben auch wir sie gemeinsam gebacken. Unsere Version ist mit feinem Kirschwasser veredelt und wird dank der gemahlene Mandeln wunderbar luftig und locker.

Zutaten

(Für 90 Stück)

250 g Puderzucker

3 Eiweiß

Salz

350 g gemahlene Mandeln

3 TL Zimtpulver

1 TL Kirschwasser

Außerdem

Mehl zum Ausrollen

**sternförmige Plätzchen-
ausstecher**

Zubereitung

1. Den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben und beiseitestellen.
2. Die Eiweiße in eine mittelgroße Rührschüssel schlagen, 1 Prise Salz daraufgeben und das Ganze mit einem elektrischen Handrührgerät zu festem Eischnee schlagen; dabei den Puderzucker langsam einrieseln lassen. Von der Eischneemasse 6 Esslöffel abnehmen und in einer kleinen Schüssel zum Glasieren beiseitestellen.
3. Die Mandeln mit dem Zimt vermengen und mit dem Kirschwasser unter die größere Menge Eischneemasse heben, sodass ein luftiger Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 125 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Sterne mit dem Keksausstecher ausstechen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Wenn der Teig klebrig ist, den Ausstecher immer wieder in klares kaltes Wasser tauchen.
6. Von der beiseitegestellter Eischneemasse mit einem kleinen Löffel 1 Tropfen als Glasur auf 1 Stern geben und vorsichtig darauf verstreichen. So alle Sterne glasieren.
7. Das Backblech mit den Sternen in den Ofen schieben, 11–12 Minuten backen; dabei darauf achten, dass die Eiweißglasur nicht gelblich wird! Herausnehmen und noch eine Weile auf dem Blech abkühlen lassen. Erst wenn die Zimtsterne ausgekühlt sind, in eine Keksdose schichten.



BRATÄPFEL

„Kinder, kommt und ratet, was im Ofen bratet ...“ beginnt ein bekanntes Gedicht. Dabei ist der Duft von frischen Bratäpfeln ebenso unverwechselbar wie der von Plätzchen. Häufig wird das Kerngehäuse der Äpfel von oben ausgestochen und die Füllung hineingegeben – hier halbiert man die Äpfel einfach. Dazu schmeckt Vanillesoße herrlich!

Zutaten

(Für 4 Personen)

4 feste, säuerliche Äpfel
(z. B. Boskop)

Für die Füllung

200 g Marzipanrohmasse

70 g Cranberrys

50 g weiche Butter

50 g gestiftelte Mandeln

1 TL Zimtpulver

Außerdem

**40 g Butter zum Beträufeln +
Butter für die Form**

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform ausfetten.
2. Die Äpfel quer halbieren, das Kerngehäuse großzügig entfernen und die Apfelhälften beiseitelegen.
3. Für die Füllung die Marzipanrohmasse klein würfeln und die Cranberrys grob zerkleinern. Beides mit der weichen Butter, den Mandeln und dem Zimt in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten.
4. Die Apfelhälften mit der Masse füllen und wieder zusammensetzen. In die gefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) zunächst 10 Minuten backen.
5. Inzwischen die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Das Backblech aus dem Ofen ziehen und die Äpfel mit der Butter beträufeln. Die Hitze auf 180 °C reduzieren und die Äpfel weitere 10–15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und warm servieren.



VANILLEKIPFERL

Ein Plätzchenteller ohne Vanillekipferl ist in Süddeutschland und in Österreich kaum denkbar. Auch wenn es heute sogar Backformen gibt – die „echten“ Kipferl werden von Hand geformt; das braucht zwar etwas Übung, ist dann aber gar nicht so schwer. Das Wort „Kipferl“ beschreibt die typische Hörnchenform des Gebäcks.

Zutaten

(Für ca. 30 Stück)

210 g kalte Butter

70 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

280 g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

3 gehäufte EL Puderzucker

Zubereitung

1. Die Butter in Stückchen schneiden und zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben. Beides mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen. Die Mandeln und das Mehl vermischen und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Das Ganze mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Daraus eine gleichmäßige Rolle formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Inzwischen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Nacheinander 30 walnussgroße Stücke abschneiden und zu Kipferln formen: Aus jedem Stück zwischen den Handflächen eine Rolle formen, die in der Mitte etwas dicker ist als an den Enden. Die Enden sanft nach vorn biegen.
4. Die Kipferl mit etwas Abstand auf das Backblech legen; der Teig läuft noch etwas auseinander. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf dem Blech etwas abkühlen lassen.
5. Inzwischen in einer flachen Schüssel den Vanillezucker mit dem Puderzucker vermischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden. Auf einem Kuchengitter trocken und fest werden lassen.



KOKOSBUSSERL

Die luftig-leichten Köstlichkeiten, auch als Kokosmakronen bekannt, basieren auf einem arabischen Mandelgebäck. Diese Variante wurde erstmals in den USA aufgeschrieben, ist aber heute im deutschsprachigen Raum ein Klassiker. Die Plätzchen sind lange haltbar und sollten in einer Keksdose aufbewahrt werden, damit sie nicht austrocknen.

Zutaten

(Für 30 Stück)

3 Eiweiß (Größe M)

1 Prise Salz

frisch gepresster Saft

von ½ Zitrone

150 g Zucker

150 g Kokosraspel

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Eiweiße mit Salz und Zitronensaft in eine fettfreie Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine steif schlagen; dabei den Zucker einrieseln lassen. Nach und nach die Kokosraspel unter den Eischnee heben; dabei immer wieder die Konsistenz prüfen – die Masse sollte nicht zu fest werden.
3. Mithilfe von zwei nassen Teelöffeln kleine Häufchen von der Eischneemasse abstechen und auf das Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen, bis sie außen goldbraun sind und eine krosse Kruste haben, aber innen noch weich sind. Die Kokosbusserl herausnehmen, auf dem Blech noch etwas abkühlen lassen, dann zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchengitter setzen.



jaja's
CUTE KITCHEN

jaja's
CUTE KITCHEN

jaja's
CUTE KITCHEN

IM WEIHNACHTSMÄRCHENLAND

Ein ganz besonderer Adventskalender ist diese romantische Version: In einem Sandsieb entsteht ein winterlich verschneiter Wald mit Tieren, Lichtern, Kugeln – und dem Stern von Bethlehem ...



1. Das eigentliche Sandsieb mit Papier abdecken; dafür ein Stück Papier rund zuschneiden, das genau ins Innere passt. Anschließend – am besten draußen, in jedem Fall auf gute Belüftung achten – mit dem weißen Sprühlack den Rahmen des Sandsiebs innen und außen gleichmäßig besprühen. Gut trocknen lassen.

2. Erst wenn die Farbe trocken ist, die Lichterkette anbringen: Dazu einfach die Birnchen von hinten durch das Sieb stecken. Die Halterung für die Batterien mit Klebeband auf der Rückseite befestigen.

3. Nun mit der Zauberwatte eine kleine Winterlandschaft gestalten und diese mit Dekomaterial bestücken.

4. Für die kleinen Beutel wurden hier Teebeutelrohlinge verwendet. Diese werden einfach bestempelt, befüllt und zugezogen. Mit der kleinen Schnur kann man sie dann am Sieb befestigen. Zum Schluss noch ein paar kleine Kugeln in das Sieb stecken. Nun kann man den individuellen Adventskalender an einem Nagel an die Wand hängen.

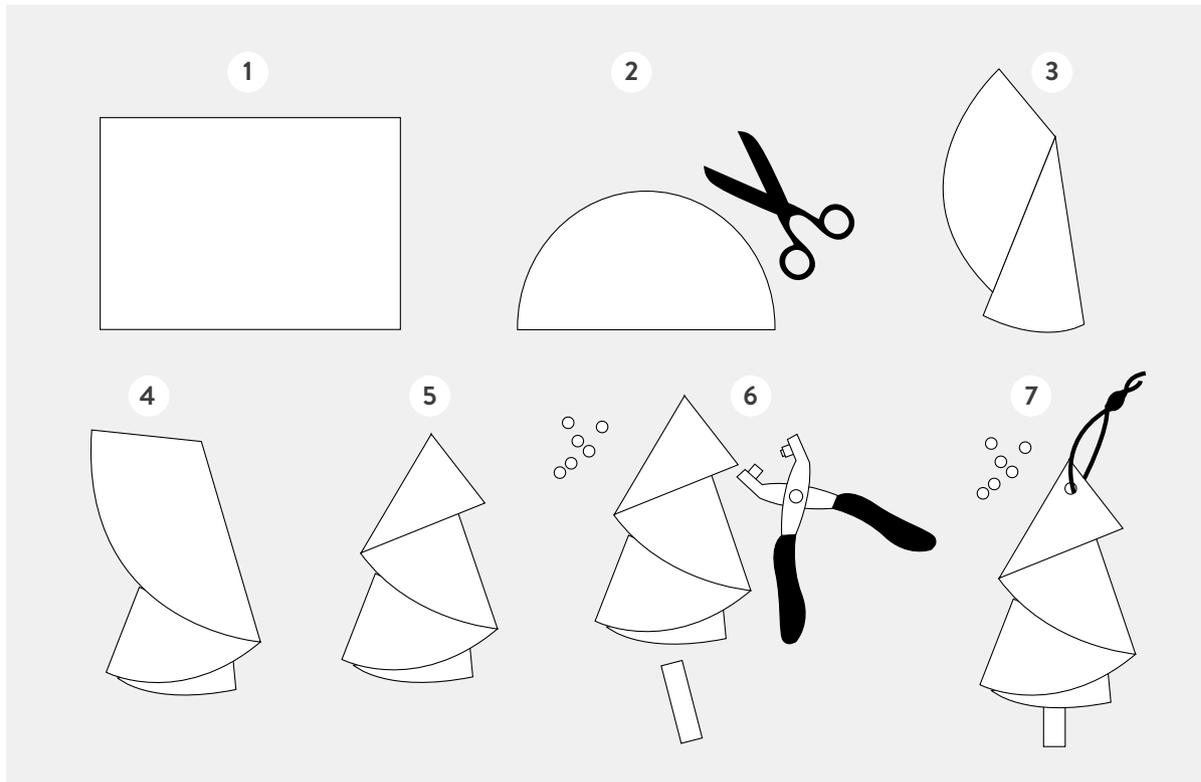
Material

- 1 Sandsieb (42 cm Ø, 7–10 mm Maschenweite; aus dem Baumarkt)
- Papier zum Abdecken
- weißer Sprühlack
- LED-Lichterkette
- Klebeband (farblos)
- Zauberwatte
- Dekomaterial
- 24 kleine Tütchen, Schachteln oder Stoffsäckchen



EDLE FALTBÄUMCHEN

Die kleinen Bäumchen sind nicht nur tolle Geschenkanhänger, sondern machen sich auch gut als Weihnachtsbaumschmuck. Mit einer silbernen Niete versehen, kann man sie für beides verwenden.



1. Für das erste Bäumchen aus einem Blatt Papier mit dem Zirkel einen Halbkreis ausmessen. Diesen mit der Schere ausschneiden.

2. Den Halbkreis zu einem Bäumchen falten, wie in den abgebildeten Schritten 3–5 gezeigt.

3. Mit der Lochzange oben mittig – je nach Größe der gewünschten Niete – ein Loch stanzen. Die Niete in das Loch setzen; die breite Seite nach vorn legen. Mit der Nietenzange befestigen.

4. Nach Wunsch auf die gleiche Weise weitere Bäumchen anfertigen.

Material

- weißes Papier
(80–100 g/m²)
- Zirkel
- Schere
- Lochzange
- Nieten
- Nietenzange



ADVENTLICH AUFGEREiht

Einen traditionellen, runden Adventskranz hat jeder ... Hier können Sie mit einer modernen Abwandlung punkten – die vier Adventskerzen hübsch in einer Reihe! Schimmerndes Kupfer und edles Weiß verbreiten tolle Festtagsstimmung.



1. Die Fimo®-Modelliermasse mithilfe des Acrylrollers etwa 1 cm dick ausrollen. Mit jedem der beiden Keksausstecher 4 Sterne ausstechen.

2. Die Kupferrohr-Verbindungsstücke mittig in die 4 kleineren Sterne stecken, solange die Modelliermasse noch weich ist. Alle 8 Sterne trocknen lassen.

3. Wenn die Sterne trocken sind, mit etwas Schleifpapier glatt schleifen. Nun die 4 größeren Sterne mit dem kupferfarbenen Acrylspray ansprühen. Die Farbe gut trocknen lassen.

4. Jeden der kleineren Sterne auf 1 größeren Stern kleben. Diese wiederum mit dem Klebstoff schön aufgereiht am Treibholz befestigen. Zum Schluss einfach die Kerzen in die Kupferrohrstücke stecken – fertig!

Material

- 1 Packung Fimo® Air Light in Weiß
- Acrylroller
- 2 Keksausstecher in Sternform in unterschiedlichen Größen
- 4 Kupferrohr-Verbindungsstücke
- Schleifpapier
- Acrylspray in Kupfer
- Klebstoff
- 1 Stück Treibholz
- 4 Kerzen





Mitarbeiter/-innen im Vertrieb für Niederlande & Belgien | Oben links: Jonas Migura und Franziska Ostlinning | Unten von links: Lisa Lönne, Chiara Rehage, Isabella Kliever



NIEDERLANDE & BELGIEN

Auch in den Niederlanden und in Belgien feiert man am 24., 25. und 26. Dezember Weihnachten. Die Hauptrolle spielen jedoch schon vorher ein Mann mit Rauschebart und seine Helfer: Sinterklaas und die Zwarte Pieten. Auch kulinarisch ist einiges geboten, vor allem, was Süßigkeiten angeht: Spekulatius kommt von hier, *pepernoten* und *kruidnoten* sind eine typische Weihnachtsspezialität.

ZALIG KERSTFEEST EN GELUKKIG NIEUWJAAR!

In den Niederlanden und in Belgien beginnt die Weihnachtszeit schon Mitte November: Am ersten Samstag nach dem Martinstag findet dort ein regelrechtes Volksfest statt, zu dem das ganze Land auf den Beinen ist oder gebannt vor dem Fernseher sitzt. Warum denn nur? Nun, an diesem Tag erreicht das Dampfschiff *Pakjesboot 12* mit Sinterklaas endlich die Küste. Seine Ankunft wird insbesondere von den Kindern schon sehnsüchtig erwartet. Mit an Bord sind die Gehilfen des Sinterklaas, die alle Zwarte Piet heißen, „schwarzer Peter“, und von denen jeder für etwas anderes zuständig ist – für die Geschenke, die Luftballons, das Schiff ...

Auch im Hafen findet man an diesem Tag viele Zwarte Pieten – denn die Figur ist in der Bevölkerung sehr beliebt, und so kommen viele Kinder verkleidet und mit schwarz bemaltem Gesicht zum Empfang. (Seit einigen Jahren wird allerdings darüber diskutiert, ob die Zwarte Pieten in Zukunft lieber mit bunt oder weiß bemaltem Gesicht auftreten sollen, um nicht rassistisch zu wirken und Gefühle zu verletzen.)

Sinterklaas und die Zwarte Pieten haben eine lange Reise hinter sich – sie kommen aus Spanien, wo sie während der übrigen Monate leben. Die Willkommensfeier wird in den Niederlanden jedes Jahr von einer anderen Stadt ausgerichtet, in Belgien (wo der Tag keine ganz so wichtige Rolle spielt) meist von Antwerpen. – Nun ziehen sie in einer großen Parade

in die Stadt ein: Sinterklaas, mit weißem Rauschbart und im roten Bischofsmantel, mit Bischofsmütze und Stab, reitet auf seinem weißen Pferd Amerigo, die Zwarte Pieten verteilen Süßigkeiten, Nüsse und Mandarinen an die Menge.

Sinterklaas erinnert an unseren Nikolaus? Ja, wirklich: Er basiert ebenfalls auf der historischen Figur des Bischofs Nikolaus von Myra, der als Beschützer der Armen und der Kinder gilt und am 6. Dezember um 350 n. Chr. starb. Sein Todestag wird in vielen christlichen Ländern gefeiert – in den Niederlanden ganz besonders. Auch die ersten niederländischen Emigranten in New York, damals Neu-Amsterdam, feierten übrigens natürlich ihr Sinterklaasfest. Dort entwickelte sich die Figur des Sinterklaas im Lauf der Jahre allmählich – hätten Sie's gewusst? – zum amerikanischen Santa Claus ...

Am Abend der Ankunft von Sinterklaas in Europa Mitte November stellen die Kinder zu Hause ihre Schuhe vor den Kamin – außerdem eine Möhre und ein Schälchen mit Wasser für das Pferd Amerigo. Am nächsten Morgen ist die Möhre verschwunden und das Schälchen ausgetrunken. Dafür finden die Kinder ein kleines Geschenk in ihren Schuhen, das Sinterklaas durch den Kamin gebracht hat.

Nun heißt es warten bis zum eigentlichen Fest – dem *pakjesavond* (Päckchenabend) am Vorabend des Nikolaustags, an

dem die braven Kinder beschenkt werden (und die bösen befürchten müssen, dass Sinterklaas sie im Jutesack mit nach Spanien nimmt). Bis es so weit ist, bereiten die Erwachsenen – wie auch wir – Spekulatius und Pfeffernüsse zu, die Kinder können jeden Abend in einer speziellen Nachrichtensendung, dem *Sinterklaasjournaal*, verfolgen, was Sinterklaas und die Zwarte Pieten so treiben und wie ihre Vorbereitungen vorangehen. Den Helfern passiert dabei so manches Missgeschick – oft werden die Kinder um Hilfe gebeten, damit die Bescherung doch noch pünktlich stattfinden kann.

Am *pakjesavond* spielt neben den Geschenken selbst auch die Verpackung eine große Rolle: Sie ist meist sehr aufwendig gestaltet und hat mit Hobbys oder Eigenschaften des Beschenkten zu tun. Oft wird ein humorvolles kleines Gedicht darüber geschrieben. Ein sehr typisches Geschenk, das jedes Jahr unbedingt dazugehört, ist ein Schokoladenbuchstabe – meist der Anfangsbuchstaben des Vornamens.

Und was passiert vom 24. bis 26. Dezember? Am Heiligen Abend geht man in die Kirche und zum Essen (nachdem man tagsüber regulär in der Arbeit war) und trifft sich an den beiden darauffolgenden Feiertagen mit der Familie. Das „Hauptfest“ der Weihnachtszeit haben die Niederländer und viele Belgier dann allerdings bereits hinter sich – und können sich wirklich entspannen. Eigentlich gar nicht schlecht, oder?



LEBKUCHEN MIT MARZIPANFÜLLUNG

Diese Weihnachtsspezialität gehört in den Niederlanden fest zur Adventszeit. Gefüllt sind die feinen Lebkuchen mit selbst gemachtem Marzipan, das die Herzen von Marzipanliebhabern höherschlagen lässt. Beim Backen und Essen vergeht das Warten auf Sinterklaas wie im Flug!

Zutaten

(Für 16 Stück)

Für das Marzipan

**250 g gemahlene
weiße Mandeln**

250 g Zucker

1 Ei

etwas abgeriebene

Bio-Zitronenschale

Für den Lebkuchenteig

500 g Mehl

2 TL Backpulver

300 g brauner Zucker

Salz

2 TL Zimtpulver

¼ TL gemahlene Nelken

¼ TL Ingwerpulver

¼ TL weißer Pfeffer

¼ TL Muskatnuss

350 g Butter

Für die Glasur und die Dekoration

1 Ei

2 EL Milch

16 ganze Mandeln

Zubereitung

1. Für das Marzipan die Mandeln mit Zucker, Ei und etwas Zitronenschale in einer Küchenmaschine vermengen. So lange rühren, bis eine Paste entsteht. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Lebkuchenteig das Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz, den Gewürzen und der Butter vermengen, alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen ebenfalls in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. (Wenn es schnell gehen muss, können Sie ihn auch 30 Minuten ins Tiefkühlfach legen.)
3. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig herausnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem scharfen Messer daraus 32 Rechtecke (à 5 x 10 cm) ausschneiden.
4. 16 Rechtecke auf das Backblech legen, auf jedes Rechteck 1 Teelöffel Marzipanmasse geben. Jedes „gefüllte“ Rechteck mit einem zweiten Rechteck bedecken, sodass ein Sandwich entsteht. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.
5. Für die Glasur das Ei mit der Milch verquirlen. Die Teigtaschen damit bestreichen und mit den Mandeln dekorieren. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 9–12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



PFEFFERNÜSSE

Pfeffernüsse unterschiedlicher Art werden im November von Sinterklaas und seinen Zwarte Pieten an die wartenden niederländischen und belgischen Kinder verteilt. Die Kekse sehen nicht besonders spektakulär aus, schmecken aber umso köstlicher weihnachtlich – Vorsicht, Suchtgefahr!

Zutaten

(Für 30 Stück)

Für den Teig

80 g Butter

80 g Puderzucker

350 g Mehl

2 TL Pottasche

2 EL Rum

200 g Honig

2 TL Lebkuchengewürz

100 g gemahlene Walnusskerne

1 Ei (Größe M)

Für den Guss

100 g Puderzucker

2 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. In einer kleinen Pfanne die Butter zerlassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Puderzucker und das Mehl in eine Schüssel sieben. Pottasche und Rum vermischen und dazugeben, ebenso wie den Honig, das Lebkuchengewürz und die Walnüsse. Das Ei verquirlen und mit der abgekühlten Butter ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 1 Tag bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.
2. Am nächsten Tag den Backofen auf 175 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig zu Kugeln von etwa 3 cm Durchmesser formen und mit genügend Abstand zueinander auf das Backblech legen. Die Pfeffernüsse auf der mittleren Schiene rund 15 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für den Guss den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben und mit dem Zitronensaft verrühren. Die Pfeffernüsse glasieren und trocknen lassen.



SPEKULATIUS MIT FEINEN GEWÜRZEN

Speculaas bzw. speculoos stammt ursprünglich aus den Niederlanden und Belgien; dort ist er etwas dunkler, als wir ihn kennen. Am besten schmeckt Spekulatus aus der eigenen Küche – daran gibt es für uns keinen Zweifel mehr, seit wir selbst mit Gewürzen und Holzmodeln hantiert haben. Sind unsere Kekse nicht ein echter Hingucker?

Zutaten

(Für 50 Stück)

250 g Mehl
2 TL Zimtpulver
1 TL Ingwerpulver
½ TL Kardamom
gemahlene Nelken
gemahlene Muskatnuss
weißer Pfeffer
gemahlener Anis
Salz
Natron
110 g Butter
120 g brauner Zucker
1 Ei
Außerdem
Speisestärke für
die Förmchen
Spekulatiusformen
aus Holz (Model;
wahlweise normale
Plätzchenausstecher)

Zubereitung

1. In einer kleinen Rührschüssel das Mehl mit Zimt, Ingwer, Kardamom und je 1 Prise Nelken, Muskat, Pfeffer, Anis, Salz und Natron vermischen. Beiseitestellen. Die Butter in Würfel schneiden.
2. In einer mittelgroßen Rührschüssel den Zucker und das Ei mit einem elektrischen Handrührgerät in etwa 2 Minuten hellcremig schlagen. Dann unter langsamem Rühren zuerst die Mehlmischung einrieseln lassen, anschließend die Butter dazugeben. Alles zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank legen.
4. Die Hälfte des Teigs herausnehmen, einen kleinen Teil abnehmen und mit den Fingern eine Weile weich kneten.
5. Die Holzförmchen mit ein wenig Speisestärke bestäuben. In die erste Form reichlich Teig drücken; überstehenden Teig mit einem scharfen Messer wegschneiden. Nun den Teig vorsichtig aus dem Förmchen lösen. Dabei hilft es, wenn man das Förmchen von allen Seiten ein wenig auf die Arbeitsfläche klopft. Die vorgeformten Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Wenn alle Kekse fertig sind, erneut für einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen, damit sie beim Backen ihre Form behalten.
6. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Die Spekulatus im heißen Ofen (Mitte) in 10–12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



PFEFFERKUCHENHÄUSER

In Amsterdam gibt es viele hübsche braune Sandsteinhäuser mit kleinen Treppen davor. Darin zu wohnen ist bestimmt besonders schön zu Weihnachten, wenn feine Flocken auf die Treppen fallen. Jetzt können Sie die hübschen Häuser einfach für die Fensterbank nachbasteln.



1. Zuerst mit Bleistift Fenster und Türen auf die Tetrapak-Häuser aufzeichnen; dazu eventuell vorher Schablonen aus Tonkartonresten zuschneiden, diese auf die Häuser legen und nachzeichnen. Fenster und Türen sorgfältig mit dem Cutter ausschneiden.

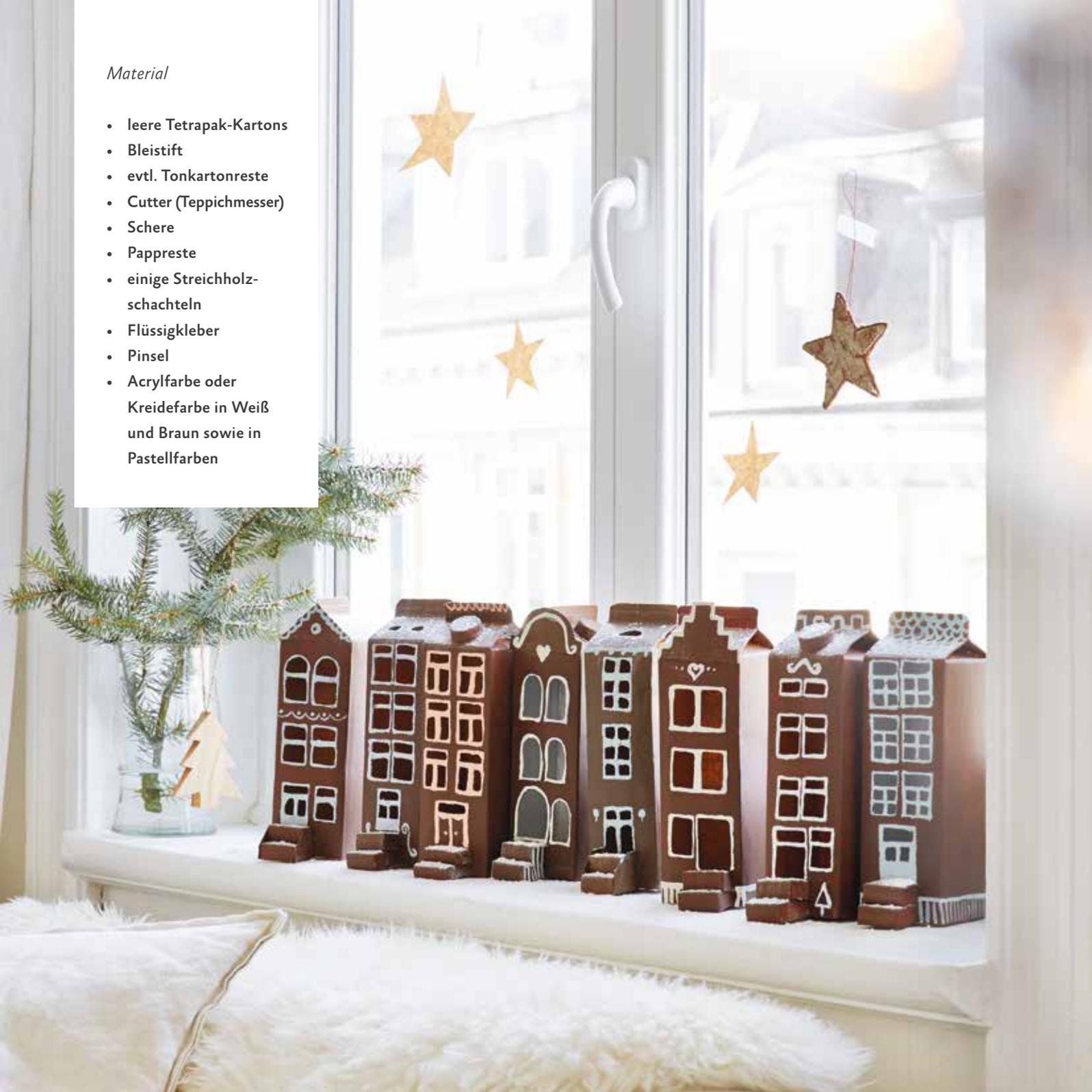
2. Nun die Häuser nach Lust und Laune gestalten: Beispielsweise aus Pappresten hübsche Giebel zuschneiden und oben ans Dach kleben. Für die typischen Stufen das Innere einer Streichholzschachtel in zwei unterschiedlich große Hälften schneiden (eine länger, eine kürzer). Die kürzere Hälfte auf die

längere kleben; die Öffnung zeigt dabei jeweils nach hinten. Die Papphäuser anschließend einmal mit weißer Farbe anmalen. Alles gründlich trocknen lassen.

3. Jetzt den Amsterdamer Pfefferkuchenhäusern die typisch braune Sandsteinfarbe verpassen. Die Farbe wieder gut trocknen lassen, dann mit Pinsel und Pastellfarben hübsche Verzierungen aufmalen. Wie wäre es etwa mit Ornamenten am Giebel, mit Fensterläden oder auch mit einer Tanne für den Vorgarten?

Material

- leere Tetrapak-Kartons
- Bleistift
- evtl. Tonkartonreste
- Cutter (Teppichmesser)
- Schere
- Pappreste
- einige Streichholzschachteln
- Flüssigkleber
- Pinsel
- Acrylfarbe oder Kreidefarbe in Weiß und Braun sowie in Pastellfarben



GELD-TANNENBÄUMCHEN

Sie möchten Geld verschenken, aber die Geldscheine nicht einfach so überreichen oder in eine Weihnachtskarte legen? Dann basteln Sie doch, ebenso wie wir, dieses hübsches Weihnachtsbäumchen – dem Anlass wunderbar angemessen!



1. Die Geldscheine in unterschiedlicher Breite so falten, dass ein oben spitz zulaufendes Dreieck in Form eines Bäumchens entsteht. Tipp: Je größer der Geldbetrag, desto größer sind auch die Scheine.

2. Ein langes Stück Draht in der Mitte verbiegen. In das gebogene „U“ unten den längsten Geldschein legen und die Enden darüber so miteinander verdrehen, dass der Geldschein vom Draht gehalten wird. Weiter auf diese Weise vorgehen, bis die Spitze des „Bäumchens“ erreicht ist.

3. Den überstehenden Draht oben so um das Holzstäbchen wickeln, dass das Bäumchen daran befestigt wird und gleichzeitig unten vom spitz zulaufenden Ende des Holzstäbchens

genügend frei bleibt, um es später in das Moos stecken zu können. Übrigen Draht abschneiden.

4. An der Tannenbaumspitze einen Stern anbringen: Dazu aus Tonpapier 2 gleiche Sterne ausschneiden und die Innenseiten links und rechts vom Holzstäbchen mit doppelseitigem Klebeband aneinanderkleben.

5. Den Jutestoff so zuschneiden, dass er um das Glas passt wie eine Manschette um einen Blumentopf; der Stoff darf ruhig oben etwas überstehen. Das Glas mit dem doppelseitigen Klebeband umwickeln, den Jutestoff daran festkleben. Das Glas mit dem Moos füllen, das Holzstäbchen mit dem „Tannenbäumchen“ hineinstecken – fertig ist das originelle Geschenk!

Material

- Geldscheine
- dünner Draht
- Holzstäbchen (1 Holzstäbchen pro Baum)
- Schere
- buntes Tonpapier
- doppelseitiges Klebeband
- 1 kleines Glas
- Moos
- Jutestoff





Mitarbeiter/-innen im Vertrieb für Großbritannien | Laura Swonke und Richard Urban



GROSSBRITANNIEN

In Großbritannien ist Weihnachten ein fröhliches und geselliges Fest. Beim köstlichen, ausgedehnten Festtagsmenü am Weihnachtstag sorgen die typisch britischen *Christmas crackers* für Partystimmung, und unter dem Mistelzweig kann es schon einmal knistern. Im Lauf des Nachmittags schauen auch immer wieder Freunde vorbei, um nach den eigenen Feierlichkeiten nochmals „*Merry Christmas*“ zu wünschen.

MERRY CHRISTMAS AND A HAPPY NEW YEAR!

Wer in der Vorweihnachtszeit ein britisches Haus betritt, wird staunen: überall Weihnachtskarten! Sie stehen auf dem Kaminsims, sind an Schnüren quer durchs Haus aufgehängt. Rund 670 Millionen Karten werden dort jedes Jahr verschickt. Doch wie schaffen die Briten das? Wenn man einen Blick in die Karten wirft, wundert man sich ein zweites Mal: Darin ist ein kurzer Text vorgedruckt, handschriftlich wird meist nur der Name des Empfängers und der des Absenders ergänzt.

Auch die erste kommerzielle Weihnachtskarte der Welt entstand in Großbritannien: Sie wurde 1843 von Sir Henry Cole in Auftrag gegeben und von seinem Freund, dem Maler und Zeichner John Horsley, gestaltet. Abgebildet ist eine Festgesellschaft am Tisch, eingerahmt von Weinranken, und darunter der Text: „*A Merry Christmas and a Happy New Year to you*“. Ein Exemplar kann man heute im Victoria and Albert Museum in London bewundern.

In Großbritannien trifft man am Abend des 24.12., *Christmas Eve*, Freunde und Bekannte im Pub, um sich gemeinsam auf das Fest einzustimmen. Die Kinder hängen ihre *Christmas stockings* – Weihnachtssocken oder Säckchen in der Form von Socken – an den Kaminsims, damit *Father Christmas* sie in der Nacht mit Spielsachen, Süßigkeiten oder anderen Geschenken füllen kann. *Father Christmas*, ursprünglich *Yule father*, verkörperte bis ins Mittelalter das Feiern und Fröh-

lichsein während des „Julfests“ am Jahresende. Obwohl das Fest im Zuge der Christianisierung durch Weihnachten ersetzt wurde, findet man auf manchen Weihnachtskarten noch heute die Wünsche „*Merry Yule*“ oder „*Merry Yuletide*“. Aus dieser Zeit stammt auch der Brauch, über den Türen Mistelzweige mit weißen Beeren aufzuhängen. Wenn sich ein Paar unter einem Mistelzweig küsst, soll nach einem alten Glauben die Beziehung ewig halten. Wer unter dem Mistelzweig geküsst wird, darf den Kuss nicht verweigern.

Am *Christmas Day*, dem 25.12., finden die Kinder schon frühmorgens ihre Geschenke. Auch die Erwachsenen überreichen einander jetzt ihre Präsente. Danach wird gemeinsam das *Christmas dinner* zelebriert: Traditionell gibt es Truthahn mit Maronenfüllung, der seit Stunden im Rohr geschmurgelt hat, dazu Bratensoße, Cranberrysoße, Rosenkohl und anderes Wintergemüse, Bratkartoffeln und *Yorkshire pudding*, einen Pastetenteig ohne Füllung, der oft im gleichen Ofen wie der Braten gegart wurde. Für ausgelassene Fröhlichkeit (die manchen ausländischen Gast eher an Karneval erinnert) sorgen bei diesem Festmahl die *Christmas crackers* – Knallbonbons, von denen an jedem Platz einer neben dem Dessertlöffel liegt. Nach der Vorspeise oder noch bevor es mit dem Essen losgeht, sucht sich jede/r am Tisch einen „Partner“, der am anderen Ende des eigenen *Christmas cracker* zieht. Der Cracker reißt mit lautem Knall, und heraus fallen:

eine Papierkrone, die der Inhaber des Crackers aufsetzen muss; ein Zettelchen mit einem Witz (der oft auf einem Wortspiel basiert und laut vorgelesen wird); ein *party popper*, an dessen „Lunte“ man zieht, woraufhin es knallt und sich Luftschlangen oder Konfetti über die Anwesenden ergießen; und schließlich ein kleines Geschenk. So sitzt am Ende eine fröhliche Partygesellschaft mit Papierkronen auf dem Kopf um einen Tisch voller Luftschlangen und Konfetti ...

Zum Nachtisch gibt es *Christmas pudding* bzw. *plum pudding*. Auch dies ist kein Pudding in unserem Sinn (*pudding* bezeichnet im Englischen allgemein eine Süßspeise), sondern eher ein sehr saftiges Fruchtbrot, das mit Brandy getränkt und flambiert wird – extrem sättigend, aber einfach köstlich!

Am 26. Dezember, dem *Boxing Day*, findet im Vereinigten Königreich die Weihnachtszeit einen gemütlichen Abschluss. Früher durften die Bediensteten, die ja am Weihnachtstag noch für ihre Herrschaft arbeiten mussten, erst am Tag danach ihre Familie besuchen. Sie bekamen von ihren Arbeitgebern *Christmas boxes* („Weihnachtsschachteln“) mit Geschenken, Geld und/oder Resten des Weihnachtsbratens mit. Man vermutet, dass der *Boxing Day* daher seinen Namen hat. Heute lassen die Briten am *Boxing Day* Weihnachten ausklingen – und genießen gemütliche Tage bis *New Year's Eve* bzw. Silvester ...



EGGNOG

Wenn es draußen so richtig kalt und nass ist, gibt es kaum Besseres als ein heißes Getränk, um sich aufzuwärmen. Mit dieser britischen Version des Eierpunschens punkten Sie sicher, wenn Sie in der Adventszeit Gäste bewirten oder mit Ihrer Familie auf die Bescherung warten. Der Eggnog schmeckt auch kalt – dann aufs Wasserbad verzichten.

Zutaten

(Für 4 Personen)

1 Vanilleschote

3 sehr frische Bio-Eier

150 ml Milch

250 g Sahne

60 g Zucker

100 ml Weinbrand

(nach Belieben)

50 ml brauner Rum

(nach Belieben)

Außerdem

150 g Sahne

frische Muskatnuss

Spritzbeutel mit großer

Sterntülle

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Die Eier trennen. In einer sauberen Schüssel das Eiweiß mit einem elektrischen Handrührgerät (an den Rührbesen darf kein Fett kleben) steif schlagen.
3. Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und auf dem Herd erhitzen. Eine Schüssel so über dieses heiße Wasserbad hängen, dass sie das Wasser nicht berührt, und darin das Eiweiß mit Vanillemark, Milch, Sahne und Zucker cremig schlagen; der Zucker soll sich dabei auflösen. Die Eiercreme von der Hitze nehmen, den Alkohol einrühren und den Eischnee vorsichtig darunterheben.
4. Den Eggnog auf vier Gläser verteilen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Eggnog-Gläser mit der Schlagsahne garnieren. Etwas frische Muskatnuss darüberreiben und das Getränk servieren.



SHORTBREAD-RENTIERE

Rudolph, der den Schlitten des Weihnachtsmannes zieht, ist nicht nur im englischsprachigen Raum populär. Nun können Sie sich Ihre ganz eigene Version des Rentiers mit der roten Nase backen – aus Shortbread, einem leckeren Mürbteiggebäck aus Schottland!

Zutaten

(Für ca. 35 Stück)

Für den Teig

225 g weiche Butter

60 g Puderzucker

Salz

250 g Mehl

Für die Dekoration

50 g Puderzucker

35 rote Schokolinsen

100 g Vollmilchkuvertüre

Außerdem

Mehl für die Arbeitsplatte

runde Ausstechform

(6 cm Ø)

Spritzbeutel mit Lochtülle

(1 mm Ø)

Zubereitung

1. Für den Teig Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das Mehl nach und nach dazugeben und alles zu einem zähen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 3 mm dick ausrollen. Etwa 35 Kreise ausstechen und auf das Backblech legen. Die Teigkreise im vorgeheizten Backofen (Mitte) 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Dekoration aus dem Puderzucker und 2 Esslöffel kaltem Wasser einen klebrigen Guss anrühren. Den Guss in kleinen Klecksen auf dem Shortbread verteilen und jeweils 1 rote Schokolinse als Nase aufdrücken.
5. Einen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und erhitzen. Eine Schüssel so darüberhängen, dass sie das Wasser nicht berührt. Über dem heißen Wasserbad die Kuvertüre schmelzen, dann vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Kuvertüre in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und damit die Augen und die Rentiergeweihe aufmalen. Die Shortbread-Rentiere in den Kühlschrank legen und die Kuvertüre fest werden lassen.



GINGERBREAD MAN

Britisches Gingerbread ist in der Vorweihnachtszeit im Vereinigten Königreich allgegenwärtig. Er schmeckt tatsächlich etwas mehr nach Ingwer als die Lebkuchen, die wir hierzulande kennen. Zum Gingerbread Man gehören auch Zuckerstangen, Herzen und Sterne. Am besten besorgen Sie sich ein Ausstechset mit entsprechenden Motiven.

Zutaten

(Für ca. 40 Stück)

120 g Zucker

100 ml Zuckerrohr-Melasse

1 ½ TL Ingwerpulver

1 TL Zimtpulver

**2 gute Prisen gemahlene
Nelken**

**2 gute Prisen gemahlene
Muskatblüte (Macis)**

1 TL Natron

125 g kalte Butter

1 Ei (Größe M)

350 g Mehl

80 g Puderzucker

1 ½ TL Zitronensaft

Außerdem

verschiedene Ausstecher

(z. B. Lebkuchenmann,
Zuckerstange, Schneeflocke)

Spritzdekorflasche oder

Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung

1. Den Zucker und die Melasse in einem Topf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Gewürze und das Natron unterrühren. Die Butter in Stücke schneiden, dazugeben und rühren, bis sich alles gut verbunden hat. Die Masse lauwarm abkühlen lassen.
2. Das Ei verquirlen, dann gründlich unter die Buttermasse rühren, portionsweise das Mehl zugeben und jeweils gründlich unterrühren. Den Teig ganz abkühlen lassen, in Folie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze; 180 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und vierteln oder halbieren. Portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Gingerbread-Kekse ausstechen und diese mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen.
5. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in 8–10 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, erst kurz auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren und in eine kleine Spritzdekorflasche oder einen Spritzbeutel füllen. Die Plätzchen damit verzieren: Gesicht, Kleidung und Knöpfe aufspritzen. Auf ein Kuchengitter legen und trocknen lassen.



CHRISTMAS PUDDING

Ein britisches Weihnachtsdinner ist undenkbar ohne Christmas pudding zum Abschluss. Diese Spezialität, die man auch als plum pudding („Pflaumendessert“) kennt, ist unglaublich reichhaltig und erinnert an sehr saftiges Fruchtbrot „mit Schuss“. Zum Flambieren Alkohol mit mindestens 50 Vol.-% verwenden. Statt Rum schmeckt auch Brandy.

Zutaten

(Für 4–6 Personen)

Für den pudding

250 g Sultaninen

100 g Korinthen

125 g Backpflaumen

3 EL Rum

2 Äpfel • 1 Bio-Zitrone

je 100 g Orangeat und Zitronat

90 g Rindernierenfett (ersatzweise gefrorene Butter)

4 Eier (Größe M)

65 g Rohrohrzucker

100 g Mehl

120 g Semmelbrösel

100 g gemahlene Haselnusskerne

½ TL gemahlene Nelken

½ TL Zimtpulver

Muskatnuss • Pfeffer

Für die Soße

125 g Butter • 125 g Zucker

3 EL Rum

Außerdem

Butter und Semmelbrösel für die Form

6 EL Rum (54 %) zum Flambieren

Zubereitung

1. Sultaninen, Korinthen und klein geschnittene Backpflaumen mit dem Rum in eine Schüssel geben und über Nacht gut durchziehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und trocknen, den Saft auspressen und die Schale fein abreiben. Zitronensaft und -schale sowie Orangeat und Zitronat zu den Äpfeln geben.
3. Das Rindernierenfett von Sehnen und Häuten befreien, fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen (bzw. alternativ die gefrorene Butter hacken). In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker cremig schlagen. Das Mehl darübersieben. Semmelbrösel, Haselnüsse, Nelkenpulver, Zimt, etwas frisch geriebene Muskatnuss und 1 Prise Pfeffer dazugeben. Alles mit dem Fett vermengen.
4. Eine verschließbare Puddingform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig hineinfüllen und verschließen. Den Kuchen im Wasserbad knapp unter dem Siedepunkt rund 3 Stunden garen.
5. Für die Soße die weiche Butter mit Zucker und Rum verrühren.
6. Den fertigen *Christmas pudding* aus dem Wasserbad nehmen und vor dem Stürzen rund 5 Minuten ruhen lassen. Den Rum zum Flambieren etwas erwärmen, am Tisch über den Kuchen gießen und anzünden. Die Soße separat zum *Christmas pudding* servieren.



CHRISTMAS CRACKER

Nicht nur am Weihnachtstag mit der Familie sorgen Christmas crackers für Spaß, sondern auch bei Firmenweihnachtsfeiern mit den Kollegen. Diese Version können Sie sogar als originelle Verpackung für Ihr Wichtelgeschenk verwenden!



1. Für den ersten Christmas cracker 1 Bogen Tonpapier quer vor sich hinlegen. 1 Toilettenpapierrolle mittig an der unteren langen Kante platzieren. Das Papier um die Rolle wickeln.

2. Das gewickelte Papier mit einer Hand festhalten, mit der anderen Hand das eine Ende zusammenraffen. Da Tonpapier ein bisschen stabiler ist, können Sie das für die andere Seite wiederholen, ohne dass sich der Weihnachtscracker wieder öffnet.

3. Jetzt 2 längere Bänder oder Bäcker garn bereitlegen und eine Seite mit einer Schleife schließen. Bevor Sie die zweite Seite schließen, den Weihnachtscracker mit Inhalt füllen: zum

Beispiel mit kleinen Schoko-Nikoläusen oder einem Gutschein. Das zweite Ende nun auch mit einer Schleife schließen. Für die nächsten Weihnachtscracker ebenso vorgehen.

4. Wer möchte, kann die Weihnachtscracker zum Abschluss noch mit goldenen Sternen bemalen – das sorgt zusätzlich für weihnachtliche Stimmung.

Material

- dünne Bogen Tonpapier in unterschiedlichen Rottönen
- Toilettenpapierrollen
- Schleifen
- Bäcker garn
- Kleinigkeiten zum Befüllen
- Goldstift



FATHER-CHRISTMAS-TISCHKARTEN

Ob mit Kollegen im Advent oder mit der Familie am Christmas Day: Wenn viele Menschen zum Christmas dinner zusammenkommen, kann es nie schaden, Tischkarten zu haben. Und am Ende darf jeder Gast seine mitnehmen!



1. Tonpapier in einer weihnachtlichen Farbe auswählen. Mit Hilfe eines Zirkels oder einer entsprechend großen Schüssel einen Kreis von etwa 20 cm Durchmesser aufmalen, mit einer Schere ausschneiden und in der Mitte in zwei Hälften teilen.

2. Den Namen jedes Gastes in die Mitte eines Halbkreises schreiben; hierfür können Sie zum Beispiel einen weißen Gelstift verwenden. Mit dem Stift einige Punkte um den Namen heruntupfen.

3. Den Halbkreis zu einer Mütze formen und die Enden mit Klebstoff befestigen.

4. Aus der Watte eine kleine Kugel als „Bommel“ formen und diesen auf die Spitze der Mütze kleben. Den unteren Rand der Mütze rundherum ebenfalls mit etwas Watte verzieren – fertig ist die Father-Christmas-Tischkarte!

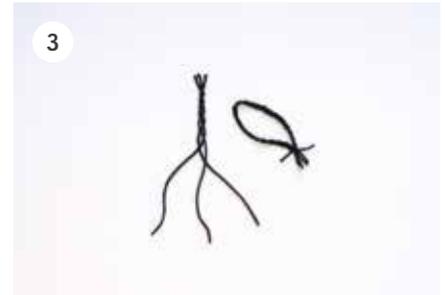
Material

- farbiges Tonpapier
($\frac{2}{3}$ DIN-A4-Blatt pro
Gast)
- Zirkel/rundes Gefäß
- Bleistift
- Schere
- weißer Gelstift
- Klebstoff
- Watte



CHRISTMAS STOCKING

Diesen Weihnachtsstrumpf für Father Christmas kann man mit der Nähmaschine anfertigen – wenn Sie keine besitzen, funktioniert's auch einfach mit Textilkleber!



1. Mit dem Stoffstift auf die Rückseite des Baumwollstoffs einen Stiefel aufmalen. Dieser hier ist oben 10 cm und unten 16,5 cm breit und hat eine Höhe von 23 cm. 1 cm neben der Linie ausschneiden; hier wird später der Kleber aufgetragen. Den Stiefel spiegelverkehrt als Vorlage für den zweiten nutzen.

2. Beide Teile so aufeinanderlegen, dass die schöne Stoffseite innen liegt; der Stiefel wird später gewendet. Den Kleber sauber auf dem unten liegenden Stiefelstück am Rand verteilen, dabei die vorgezeichnete Linie, die man durch den Stoff sieht, nicht überschreiten. (Oben an der Öffnung nicht mit Kleber bestreichen!) Zusammendrücken und gut trocknen lassen.

3. Für die Aufhängung 3 Wollfäden à 40 cm Länge oben zusammenknoten und daraus einen Zopf flechten; dazu die äußeren Schnüre immer abwechselnd von links und rechts in

die Mitte legen. Das Ende des Zopfs mit dem Anfang verknoten, sodass eine Schlaufe entsteht.

4. Aus dem Teddystoff ein 22 x 7 cm großes Rechteck ausschneiden. In die Mitte eventuell mit der Wolle und einer dicken Nadel einen Namen sticken – oder aus Stoff oder Filz Buchstaben ausschneiden und mit Textilkleber befestigen.

5. Wenn der Stiefel trocken ist, den Stoff komplett durch das offene Loch umdrehen, sodass die schöne Seite wieder außen sind. Oben in die Ecke die Schlaufe kleben oder mit ein paar Stichen festnähen bzw. -tackern.

6. Nun noch dem Teddystoff oben an den Stiefel kleben; dazu etwas mehr Kleber verwenden, sonst hält der Stoff nicht. Gut trocknen lassen. Nun können Sie den individuellen Stiefel verschenken oder selbst aufhängen!

Material

- Stoffstift
- Baumwollstoff mit
Weihnachtsmuster
(2 Teile à 20 x 25 cm)
- Stoffschere
- Textilkleber
- schwarzes Wollgarn
- Teddystoff
(ca. 25 x 10 cm)
- dicke Nähnadel





Mitarbeiterinnen im Vertrieb für Frankreich | Unten von links: Kristina Stolz, Estelle Musahl, Melissa Dörksen



FRANKREICH

Weihnachten in Frankreich ist sehr feierlich und voller – christlicher und vorchristlicher – Symbolik. Die französischen Festtagsbräuche unterscheiden sich je nach Region, doch das Essen spielt überall eine wichtige Rolle: Während man sich beinahe im ganzen Land schon am Heiligen Abend edlen Köstlichkeiten hingibt, wird in der Provence am Abend eher karg gespeist und das Festmahl erst am 25. Dezember aufgetischt.

JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE!

Der Höhepunkt von Weihnachten ist *le réveillon* – so nennt man sowohl den Heiligen Abend am 24. Dezember als auch das feudale Festessen, das zu diesem Anlass stattfindet.

Der 24. Dezember beginnt zunächst als ganz normaler Arbeitstag. Abends gehen viele Franzosen in die Kirche und besuchen die *messe de minuit* (Mitternachtsmesse), die trotz ihres Namens zwischen 18 und 22 Uhr gefeiert wird. Zu Hause findet anschließend der Festschmaus statt. Zu den Vorspeisen gehören Austern, Räucherlachs, Jakobsmuscheln, Rillettes und Pasteten, außerdem oft Schnecken, Gänseleber und andere Muscheln. Als Hauptspeise wird Ente à l'orange oder ein mit Maronen gefüllter Truthahn (*dinde aux marrons*) gereicht. Natürlich darf auch eine Platte mit ausgewählten Käsesorten, Butter und Brot nicht fehlen.

Ein typisches Dessert ist der *bûche de Noël* („Weihnachtscheit“), eine Biskuitrolle mit Schokoguss, deren Form einem Baumstamm ähnelt. Der Kuchen spielt auf einen vorchristlichen Brauch zur Wintersonnenwende an, der in der Provence (und anderen Gegenden Europas, etwa in Skandinavien) noch gepflegt wird – das *cacho-fiò*: Vor dem Weihnachtsmahl entzündet man im offenen Kamin feierlich einen geweihten Holzscheit oder „Christklotz“ und lässt ihn über die kommenden zwölf Tage – bis zum 6. Januar, der als letzter Tag der Weihnachtszeit gilt – herunterbrennen. Die Asche

wird auf die Felder gestreut (manchmal auch ins Tierfutter) und soll Glück, Segen und ertragreiche Ernte bringen.

In der Provence wird am Heiligabend statt des Luxusmenüs ein *gros souper* serviert, das aus 7 mageren Speisen (ohne Fleisch) und 13 Desserts (*treize desserts*) besteht, darunter ein aromatisiertes Brot (*pompe à l'huile*), trockene und frische Früchte wie Datteln, Maronen, außerdem Nugat und Ähnliches. Die Zahl 13 symbolisiert Jesus und die zwölf Apostel beim letzten Abendmahl. Die Tafel ist mit drei weißen Tischtüchern gedeckt: je einem für das *gros souper*, das Festmahl (mit Fleisch) am 25. Dezember tagsüber und das Essen am Abend des Weihnachtstags. Drei Kerzen am Tisch symbolisieren die Dreifaltigkeit.

Generell unterscheiden sich die französischen Weihnachtsbräuche je nach Region. Im Norden stellen die Kinder am Heiligen Abend vor dem Zubettgehen ihre Schuhe unter den *sapin de Noël*, die „Weihnachtstanne“. Ja, sie ist auch hier verbreitet – das Elsass, insbesondere seine Hauptstadt Straßburg, gehörte bereits im 16. Jahrhundert zu den Gegenden, in denen an Weihnachten ein Nadelbaum geschmückt wurde. Im französischen Süden spielt dagegen – wie in Italien und Spanien – die Krippe eine größere Rolle als der Baum. Die Geschenke bringt in der Nacht *Père Noël* (wörtl. „Papa Weihnachten“), der ebenfalls durch den Schornstein kommt.

Er hat im Gegensatz zum Weihnachtsmann ein langes Gewand an und trägt auf dem Rücken einen großen Korb. Die Kinder müssen bis zum nächsten Morgen auf die Bescherung warten, während die Erwachsenen manchmal noch am Heiligen Abend ihre Geschenke austauschen.

Eine Woche später winkt ein weiterer *réveillon*: der *réveillon du nouvel an*, wie man Silvester auch nennt, mit einem ähnlich luxuriösen Festmahl. Diesmal feiert man jedoch eher mit Freunden als im Familienkreis. Wer übrigens in der Neujahrsnacht auf ein großes Feuerwerk wartet, wird enttäuscht: In den meisten Städten ist das Abfeuern von Böllern verboten – einzige Ausnahme ist der Nationalfeiertag am 14. Juli.

Am letzten Tag der Weihnachtszeit genießt man wie in Spanien einen (Drei-)Königskuchen. Die runde *galette des Rois* besteht in Nordfrankreich aus Blätterteig und Mandelcremefüllung, im Süden aus Briocheteig mit kandierten Früchten; dort heißt der Kuchen *gâteau des Rois* und ist kranzförmig. Wer die eingebackene Figur (*fève*) findet, darf eine/n Partner/in wählen. Die beiden sind für den Tag das Königspaar. Auch am französischen Königshof gab es diesen Brauch: Wer die *fève* fand, hatte beim (echten) König einen Wunsch frei. Oft wird der Kuchen so aufgeschnitten, dass ein Stück mehr übrig bleibt, als Menschen am Tisch sitzen: das „Armenstück“. Es ist für den ersten Armen bestimmt, der das Haus besucht.



BOUILLABAISSÉ

An Weihnachten gönnt man sich in Frankreich etwas Besonderes – und dazu gehören unbedingt auch die feinen Jakobsmuscheln und andere Meeresfrüchte. In der Provence, der Heimat der Bouillabaisse, wird man sie allerdings noch nicht am Heiligen Abend genießen, denn da schreibt die Tradition ein mageres gros souper vor.

Zutaten

(Für 4 Personen)

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Fenchelknolle

100 g Champignons

2 Tomaten

400–500 g Fischfilets

4 Langostinos

4 Jakobsmuscheln

3 EL Olivenöl

200 ml trockener Weißwein

100 ml Wermut

1 l Fischfond

0,1 g Safranfäden

2 Sternanise

1 TL Tomatenmark

½ TL Paprikapulver

½ TL Currypulver

½ Bund Thymian

Salz und Pfeffer

½ TL abgeriebene Schale

von 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

1. Für die Bouillabaisse die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Fenchel, Champignons und Tomaten waschen und putzen. Fenchel und Champignons in feine Scheiben und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Fisch und Meeresfrüchte waschen und trocken tupfen. Die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel hineingeben und glasig dünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Fischfond, Safranfäden, Sternanise, Tomatenmark, Paprikapulver und Currypulver sowie Thymian zugeben. Alles einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
3. Fenchelscheiben und Langostinos mit in den Topf geben, weitere 5–10 Minuten garen. Dann nacheinander die Champignons, das Fischfilet, die Tomatenwürfel und die Jakobsmuscheln dazugeben und bei geringer Hitze noch 5 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Vor dem Servieren Thymianzweige und Sternanise entfernen.



ENTENRILLETTE

Zum Festmahl am Heiligen Abend gehört in Frankreich als Vorspeise Rilette, meist von der Ente oder der Gans. Es ist verwandt mit „Pottse“ aus dem Harz und lässt sich ebenso von Fisch, etwa Forelle oder Lachs, herstellen. Eingemacht hält es sich ungefähr 3 Wochen im Kühlschrank – und ist auch ein tolles Weihnachtsgeschenk!

Zutaten

(Für 4 Personen)

Für das Rilette

4 Entenkeulen (à ca. 300 g)

2 TL Salz

2 TL Zucker

30 g frischer Ingwer

1 Lorbeerblatt

1 Zimtstange

1 Sternanis

1 kleine getrocknete

Chilischote

abgeriebene Schale von

½ Bio-Orange

200 g Entenschmalz (wahlweise Gäneschmalz)

Für die Schalottenkonfitüre

400 g Schalotten

1 EL Entenschmalz

2 gehäufte EL Zucker

150 ml roter Portwein

250 ml Johannisbeernektar

Außerdem

4 Stängel Majoran

1 kleines Bauernbrot

Zubereitung

1. Die Entenkeulen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Zucker einreiben. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Entenkeulen mit dem Lorbeerblatt und den Ingwerscheiben in einen Topf geben. Wasser zugeben, bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Einmal aufkochen, dann den Deckel auflegen und bei geringer Hitze das Fleisch etwa 2 Stunden köcheln lassen, bis es sich leicht vom Knochen lösen lässt.
2. Zimtstange, Sternanis, Chilischote und Orangenschale in einen Mörser geben und grob zerreiben. Vom Entenschmalz 1 Esslöffel abnehmen und beiseitestellen. Das übrige Entenschmalz mit der zerriebenen Gewürzmischung in einen Topf geben und bei geringer Hitze zerlassen; im Topf 30 Minuten ziehen lassen.
3. Für die Schalottenkonfitüre die Schalotten schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Beiseitegestelltes Entenschmalz erhitzen, die Schalotten darin 2–3 Minuten andünsten und den Zucker zugeben. Mit Portwein und Johannisbeernektar ablöschen und alles offen sirupartig einkochen lassen. Die Konfitüre abkühlen lassen.
4. Die Keulen aus dem Wasser nehmen, von Fett und Knochen befreien. Das Fleisch mit zwei Gabeln zerzupfen, in eine Schüssel geben. Das aromatisierte Entenfett durch ein Sieb darübergießen (falls es fest geworden ist, nochmals erhitzen); die Gewürze entsorgen. Das Rilette 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Den Majoran waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Das Brot in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten rösten. Das Rilette mit Schalottenkonfitüre und Majoran bestreut auf den Brotscheiben servieren.



ENTE À L'ORANGE

Canard à l'orange ist ein typisches Weihnachtsrezept in Frankreich. Traditionell wird eine ganze Ente zubereitet, doch dieses Rezept mit den Entenbrüsten lässt sich viel schneller und unkomplizierter zubereiten. Im Sommer kann man die Ente auf dem Grill garen – ebenfalls wunderbar!

Zutaten

(Für 4 Personen)

Für die Ente

1 TL abgeriebene Schale von

1 Bio-Orange

**1 EL frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer**

1 TL gemahlener Koriander

1 TL gemahlene Vanille

1 EL brauner Zucker

1 TL Salz

4 Entenbrustfilets

Rapsöl zum Braten

Für die Orangensoße

2 Orangen

1 Thymianzweig

1 EL brauner Zucker

1 TL Salz

1 Msp. Cayennepfeffer

Für die Glasur

1 Knoblauchzehe

Saft von ½ Limette

4 EL Honig

1 EL brauner Zucker

1 TL Salz

2 EL helle Sojasoße

6 EL Orangenlikör

Zubereitung

1. Für die Ente in einer kleinen Schüssel Orangenschale, Pfeffer, Koriander, Vanille, Zucker und Salz vermischen. Die Haut der Entenbrüste mehrfach mit einem scharfen Messer einschneiden, die Würzmischung gründlich einmassieren. Das Fleisch in die Schüssel legen, abdecken und mindestens 30 Minuten marinieren.
2. Für die Orangensoße die Orangen filetieren und die Thymianblättchen abzupfen. Beides mit Zucker, Salz und Cayennepfeffer in einem Topf kurz aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und etwas durchziehen lassen.
3. Für die Glasur den Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und mit Limettensaft, Honig, Zucker, Salz, Sojasoße und Orangenlikör gut verrühren.
4. Den Backofen auf 200 °C (Grillfunktion) vorheizen, ein Backblech mit Rapsöl bestreichen. In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen, die Entenbrüste darin auf beiden Seiten anbraten, bis die Haut schön knusprig ist. Dann die Ente mit der Glasur bestreichen und unter dem Backofengrill von beiden Seiten je 3 Minuten karamellisieren. Die Temperatur im Ofen reduzieren und die Ente fertig garen. Gelegentlich mit Glasur bestreichen. Schließlich die Ente mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen.
5. Die Ente herausnehmen, in Scheiben schneiden und mit der Orangensoße servieren.



MADELEINES

Diese luftig-leichten Küchlein stammen ursprünglich aus Lothringen. Sie schmecken nicht nur zu Weihnachten – und sind wirklich einfach herzustellen. Ihr charakteristisches Aussehen erhalten sie durch die spezielle Backform. Wer mag, kann das Gebäck auch mit Mandeln oder Orangenblütenwasser verfeinern.

Zutaten

(Für ca. 24 Stück)

100 g zimmerwarme Butter

100 g Zucker

3 Eier

150 g Mehl

½ TL Backpulver

abgeriebene Schale von

1 Bio-Zitrone

ausgekratztes Mark von

½ Vanilleschote

Außerdem

1 Madeleine-Form

Butter für die Form

Puderrucker zum Bestäuben

(nach Belieben)

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die Vertiefungen der Madeleine-Form großzügig mit Butter einfetten.
2. Für die Madeleines die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eier nacheinander dazugeben und unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver, der Zitronenschale und dem Vanillemark vermischen. Die Mehlmischung mit einem Schneebesen unter die Eiermasse heben, bis die trockenen Zutaten gerade eben feucht sind.
4. Den Teig in die Vertiefungen der Form füllen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 15–20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, noch etwas in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Vertiefungen lösen. Über die ausgekühlten Madeleines nach Belieben Puderrucker sieben.



BÛCHE DE NOËL

Diese Biskuitroulade mit köstlicher Maronenfüllung ist das klassische Dessert im französischen Weihnachtsmenü. Sein Aussehen und sein Name – „Weihnachts-Holzseite“ – sind inspiriert von dem alten Brauch, während der zwölf Weihnachtstage vom 25. Dezember bis 6. Januar einen geweihten Holzseite zu verbrennen.

Zutaten

Für den Biskuitteig

120 g Mehl

Natron

90 g Butter

6 Eier

150 g Zucker

Für die Schoko-Ganache

250 g Zartbitterschokolade

360 g Sahne

Für die Maronen-Schoko-Füllung

200 g Maronenpüree

150 g Butter

80 g Zartbitterschokolade

Zum Garnieren

(nach Belieben)

gehackte Pistazien

Cranberrys

Rosmarinweige

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig das Mehl mit 1 Prise Natron vermengen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, abkühlen lassen und beiseitestellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. In einer hitzebeständigen Schüssel die Eier mit dem Zucker verquirlen, die Schüssel über ein heißes Wasserbad hängen (sie darf das Wasser nicht berühren) und so lange unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist und sich das Volumen der Masse fast verdoppelt hat.
3. Vom Herd nehmen, das Mehl locker unterheben und die Butter unterrühren. Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen in etwa 15 Minuten goldbraun backen.
4. Ein Küchentuch leicht befeuchten und mit Backpapier belegen. Den Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und vorsichtig auf das frische Backpapier stürzen. Das Backpapier vom Biskuit abziehen. Die Teigländer gerade schneiden, den Teig vorsichtig von der langen Seite her mit dem Küchentuch einrollen. Kurz zum Abkühlen in den Kühlschrank legen.
5. Inzwischen für die Schoko-Ganache die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. In einem Topf die Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. 2 Minuten stehen lassen, dann gründlich verrühren, bis sich die Schokolade in der Sahne aufgelöst hat. In den Kühlschrank stellen.
6. Für die Maronen-Schoko-Füllung das Maronenpüree mit der Butter locker aufschlagen. Die Schokolade schmelzen, zur Creme geben und alles gut vermengen.
7. Den Bûche de Noël fertigstellen: Den Biskuitteig aus dem Kühlschrank nehmen, entrollen und mit der Maronen-Schoko-Creme bestreichen. Wieder einrollen und erneut kühl stellen. Die Ganache cremig aufschlagen. Die Enden der Biskuitrolle schräg abschneiden und als Äste neben dem Stamm auf dem Teller arrangieren. Die Rolle mit der Ganache bestreichen, sodass ein Rindenmuster entsteht. Bis zum Servieren kühlen.
8. Kurz vor dem Servieren nach Belieben mit gehackten Pistazien, Cranberrys und kleinen Rosmarinweigen dekorieren.



GOLDENER WEIHNACHTSGRUSS

Weihnachtliche Botschaften kann man zur Adventszeit nie genug im Haus haben – wie wäre es mit diesem goldenen Schriftzug, der jetzt auch bei uns auf einem Stück Treibholz steht? Das ist Weihnachtsstimmung pur!



1. Aus dem goldenen Fimo® zunächst mit den Händen eine Kugel rollen. Dann eine Wurst mit etwa 1 cm Durchmesser daraus formen.

2. Den Backofen auf 130 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und auf dem Backpapier mit der Wurst den gewünschten Weihnachtsbegriff oder -gruß „schreiben“. Den Schriftzug im heißen Ofen in etwa 20 Minuten aushärten.

3. Den ausgehärteten Schriftzug aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Überall dort, wo der Schriftzug aufgestellt den Boden berührt, mit dem kleinsten Bohraufsatz ein Loch bohren. Auf dem Brett die entsprechenden Stellen markieren; auch hier Löcher bohren und von der Unterseite aus die Schrauben hineindreihen, sodass der Schriftzug stehen bleibt. (Alternativ den Schriftzug einfach mit Heißkleber festkleben; dann wird er allerdings etwas weniger stabil stehen.)

Material

- 1 ½ Packungen Fimo® Soft in Gold
- Backpapier
- Akkubohrer/ Akkuschauber
- 1 kleines Brett oder 1 Stück Treibholz
- kleine Schrauben (Anzahl je nach Schriftzug)
- evtl. Heißkleber





Mitarbeiterinnen im Vertrieb für Spanien | Bild rechte Seite, von links: Estrella Almansa, Caroline Hollenhorst, Karina Relard



SPANIEN

Weihnachten beginnt im Land der Bitterorangen erst „so richtig“ am 22. Dezember – mit einer Lotterie, bei der alle Spanier mitfiebern. In den folgenden beiden Wochen wird es nicht langweilig: Man besucht den Gottesdienst, verbringt Zeit mit Familie und Freunden, spielt einander Streiche und isst „Glückstrauben“ – bis am 6. Januar schließlich der große Tag gekommen ist, an dem die Feier und die Bescherung stattfinden ...

¡ FELIZ NAVIDAD Y PRÓSPERO AÑO NUEVO!

In Spanien müssen die Kinder auf ihre Geschenke länger warten als in den meisten anderen Ländern – nämlich bis zum 6. Januar! Die Adventszeit verläuft eher ruhig. In den Häusern werden aufwendig gestaltete Weihnachtskrippen aufgestellt, auf so manchen Dorfplätzen findet man „lebende Krippen“ mit verkleideten Dorfbewohnern und echten Tieren. Der 6. Dezember ist zwar ein Feiertag, aber nicht zu Ehren des heiligen Nikolaus, sondern weil 1978 am 6. Dezember die demokratische Verfassung verabschiedet wurde.

Statt dem Nikolaus begegnet man im Advent eher dem Losverkäufer, denn der möchte jetzt die letzten Lose der Staatlichen Weihnachtslotterie unter die Leute bringen. An dieser Lotterie nimmt fast jeder Spanier teil. Hier werden etwa 70% der Einsätze wieder ausgeschüttet, das ist der höchste Prozentsatz weltweit (zum Vergleich: Im deutschen Lotto werden nur etwa 50% wieder ausgezahlt). Über 2,2 Milliarden Euro sind insgesamt zu gewinnen. Es gibt 100 000 Losnummern (*billetes*), aufgeteilt in Zehntellose für je 20 Euro, und von jeder Losnummer wiederum 170 „Serien“. Wer ein ganzes Los kauft, behält oft ein Zehntellos und verschenkt die übrigen neun zu Weihnachten an Freunde und Familie.

Und so beginnt Weihnachten für die Spanier quasi am 22. Dezember. Das ganze Land sitzt vor dem Fernseher oder am Radio, wenn vormittags die Gewinner der Staatlichen

Weihnachtslotterie gezogen werden. Die Losnummern werden von Jungs und (erst seit 1984) auch Mädchen einer Madrider Grundschule vorgesungen. Wegen der Splittung der *billetes* jubeln über jede gezogene Nummer bis zu 1700 Losbesitzer – oft ganze Freundeskreise, Familien oder sogar Dörfer. Der Hauptgewinn, auf den alle hoffen, heißt *el Gordo*, „der Dicke“. Er bringt für das ganze Los vier Millionen Euro.

Am Abend des 24. Dezember, dem „guten Abend“ (*Nochebuena*), versammelt sich die ganze Familie zu einem feierlichen Weihnachtsessen. Dazu gehört auch *torrón*, köstliches Nugat mit ganzen Mandeln. Um Mitternacht besucht man in der Kirche die *misa del gallo*, die „Messe des Hahns“ (sie heißt so, weil der Hahn als Erster die Geburt Jesu verkündet haben soll). Anschließend werden häufig Weihnachtslieder gesungen, und es wird bis in die Morgenstunden gefeiert. Lediglich am 25. Dezember ist übrigens gesetzlicher Feiertag – am 26. gehen die Spanier schon wieder regulär zur Arbeit.

Dafür gibt es am 28. Dezember noch einmal Abwechslung. An diesem „Tag der unschuldigen Kinder“ (*Día de los Santos Inocentes*), der ursprünglich den Kindern gewidmet ist, die König Herodes töten ließ, darf man seine Mitmenschen auf den Arm nehmen und ihnen (harmlose) Streiche spielen – wie bei uns am 1. April. Fällt jemand auf einen solchen Scherz herein, ruft man: „¡Inocente!“ (Unschuldige/r!)

Weiter geht das Feiern drei Tage später mit der „alten Nacht“: *la Nochevieja* oder Silvester. Den Abend verbringt man mit Freunden und/oder Familie. Neben dem Cava, dem edlen spanischen Sekt, um auf den Jahreswechsel anzustoßen, spielen auch Weintrauben eine wichtige Rolle – viele. Wie bitte? Ja, tatsächlich: Bei jedem der zwölf Glockenschläge um Mitternacht müssen Spanier eine Traube essen. Wer es schafft, seine *doce uvas de suerte* oder „zwölf Glückstrauben“ rechtzeitig zu verzehren, dem winkt im neuen Jahr das Glück.

Erst jetzt, im neuen Jahr, kommt endlich der Tag, auf den die Kinder schon so lange warten. Ihre Geschenke bringen die Heiligen Drei Könige, die *Reyes Magos* (wörtl. die „magischen Könige“). Sie ziehen bereits am 5. Januar in die spanischen Dörfer ein und beschenken die Kinder mit Süßigkeiten. Am Abend stellen dann die Kinder ihre Schuhe an die Tür oder ein Fenster, daneben Süßigkeiten für die Könige und Wasser und Stroh für ihre Kamele. Am nächsten Morgen finden brave Kinder Geschenke und unartige Kinder Kohlestücke (die aus Zucker sind). Der 6. Januar ist der wichtigste Tag der Weihnachtszeit. Wieder findet ein großes Festessen in der Familie statt; zum Nachtmahl gibt es für alle ein Stück vom *roscón de Reyes*, dem Dreikönigs-Kranzkuchen, in dem traditionell eine kleine Porzellanfigur oder eine trockene Bohne versteckt ist. Wer sie findet, wird zum „König“ oder zur „Königin“ gekrönt – und muss den Kuchen für alle bezahlen.



WEIHNACHTSLIED



*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*A todos quiero desearles siempre
felicidades y un gran presente,
es el momento de que gocemos,
mucho paz,
vengan a cantar...*

*Vivan contentos, vivan felices
en el amor y dulce sentimiento,
cantando voy para que me escuchen
bien en tiempos de amor y paz.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*A todos quiero desearles siempre
felicidades y un gran presente,
Es el momento de que gocemos,
mucho paz,
vengan a cantar...*

*Vivan contentos, vivan felices
en el amor y dulce sentimiento,
cantando voy para que me escuchen
bien en tiempos de amor y paz.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*Vivan contentos, vivan felices
en el amor y dulce sentimiento,
cantando voy para que me escuchen
bien en tiempos de amor y paz.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

*Feliz Navidad, Feliz Navidad, Feliz Navidad,
próspero año y felicidad.*

José Feliciano (1970)





MANCHEGO - STERNE

Wer in der Weihnachtszeit von den süßen Düften genug hat, die aus dem Backofen strömen, der könnte an diesem Rezept Geschmack finden: pikanten Keksen aus Käse! Der Manchego ist ein spanischer Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha, der je nach Reifegrad mild bis intensiv-nussig schmeckt.

Zutaten

(Für 50 Stück)

Für den Teig

180 g Mehl

100 g kalte Butter

150 g Manchego

2 TL Olivenöl

Salz

Pfeffer

**2 TL Kreuzkümmelsamen
(Kumin)**

Außerdem

**sternförmige Plätzchen-
ausstecher**

Zubereitung

1. Zunächst das Mehl mit der kalten Butter in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. Den Manchego auf einer Gemüsereibe grob raspeln, dann mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zur Mehlmischung geben und alles nochmals zerkleinern.
2. Die Kreuzkümmelsamen unterheben und den Teig mit den Händen gut verkneten (falls er zu flüssig ist, noch etwas Mehl zugeben). Den Teig zwischen zwei Bogen Backpapier geben und mit einer Teigrolle ausrollen.
3. Aus dem Teig mit einem oder mehreren Keksausstechern Sterne (oder nach Belieben andere Formen) ausstechen und diese 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
4. Inzwischen den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und die Kekse in 8–10 Minuten goldbraun backen. Den Ofen abschalten, die Kekse noch auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.



ROSCÓN DE REYES

In Spanien kommen die Heiligen Drei Könige auf Kamelen geritten, um den Kindern die Geschenke zu bringen. In diesem Kranzkuchen zu Ehren der drei Weisen aus dem Morgenland wird eine Figur oder eine Bohne versteckt – und wer sie findet (möglichst, ohne heftig daraufzubeißen), wird für den Tag selbst zum König gekrönt.

Zutaten

(Für eine Kranzform, 26 cm Ø)

Für den Teig

300 ml Milch

1 Würfel frische Hefe (42 g)

200 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

500 g Mehl

200 g Speisestärke

abgeriebene Schale von

1 Bio-Orange

2 cl Orangenlikör (z. B.

Grand Marnier)

50 ml Olivenöl

Außerdem

1 kleine Porzellanfigur der

Heiligen Drei Könige

(oder 1 Dicke Bohne)

Butter und Mehl für die

Form

Für die Glasur

1 Eigelb

2 EL gemischte kandierte

Früchte

1 EL Hagelzucker

Zubereitung

1. In einem Topf die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe hineinbröckeln. 50 g Zucker und Salz zufügen. Mit einem Schneebesen rühren, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben. An einem warmen Ort rund 15 Minuten gehen lassen.
2. Die Eier in eine Schüssel schlagen und verquirlen. Mehl und Speisestärke zur Hefemischung sieben, den übrigen Zucker und die Orangenschale dazugeben, ebenso die verquirlten Eier, den Orangenlikör und das Olivenöl. Das Ganze von Hand oder mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen.
3. Eine Kranzform mit Butter ausfetten und dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einer Rolle formen und die Porzellanfigur oder die Dicke Bohne tief hineindrücken. Den Teig in die Backform legen und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für die Glasur das Eigelb mit 1 Teelöffel Wasser verquirlen und den Teig damit dünn bestreichen. Die kandierten Früchte hacken und zusammen mit dem Hagelzucker über den Teig streuen. Im heißen Ofen (Mitte) rund 20 Minuten backen. Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann noch warm auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.



TURRÓN DURO

Viele spanische Süßigkeiten stammen aus dem arabischen Raum und gelangten im Mittelalter mit den Mauren ins Land – wie auch dieses „harte“ Mandelnugat. Traditionell hat turrón eine rechteckige längliche Form; rund nennt ihn man ihn torta imperial oder „kaiserliche Torte“ – genau das Richtige für Weihnachten, oder?

Zutaten

(Für 4 tortas imperiales)

350 g ganze Mandeln

250 g Honig

300 g Zucker

80 g Glukosesirup

2 sehr frische Eiweiß

(Größe S)

8 weiße runde Oblaten

(18 cm Ø; wahlweise

**2 große Bogen weißes
Esspapier)**

Außerdem

Kochthermometer

Zubereitung

1. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett (oder im Backofen) bei mittlerer Hitze rundum rösten. Immer wieder die Pfanne (bzw. das Backblech) rütteln, damit sie nicht anbrennen.
2. Inzwischen in einem Topf den Honig bei sehr geringer Hitze erwärmen; dabei immer wieder rühren. Wenn er flüssig ist, 100 ml Wasser zugeben und langsam den Zucker einrieseln lassen, bis er sich aufgelöst hat. Zuletzt den Glukosesirup einrühren. Offen einkochen lassen und auf 145°C erhitzen.
3. Inzwischen über einem heißen Wasserbad die Eiweiße sehr steif schlagen. Von der Hitze nehmen und die flüssige Honigmischung unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist. 30 Minuten weiterschlagen.
4. Nun die heißen Mandeln in die Eiweißmasse geben und alles gleichmäßig vermengen.
5. Auf einer sauberen Arbeitsplatte 4 Oblaten auslegen und die Eiweiß-Mandel-Masse darauf verteilen. Die übrigen 4 Oblaten jeweils als Abschluss obendrauf setzen. Mit einem Nudelholz die „Törtchen“ etwa 1 cm dick glatt rollen, sodass sich die Eiweißmasse gleichmäßig darin verteilt. Überstehende Teigländer abschneiden.
6. An einem kühlen, trockenen Ort mehrere Tage trocknen lassen.



CHURROS DE NAVIDAD

Churros werden in Spanien das ganze Jahr über zum Frühstück genascht. Diese weihnachtliche Version des beliebten Brandteiggebäcks wird in Zimtzucker gewälzt. Experimentierfreudige können auch einmal Zimt, Vanille oder Piment zum Teig geben. Wegen ihrer Zuckerstangenform lassen sich diese churros sogar an den Weihnachtsbaum hängen.

Zutaten

(Für 20 Stück)

Für den Brandteig

60 ml Milch

1 Prise Salz

50 g Butter

100 g Mehl

2 Eier (M)

Für den Dip

Schokoladen-Nuss-
Aufstrich

Außerdem

1 Spritzbeutel mit Stern-
tülle (13 mm)

500 ml neutrales Pflanzenöl
zum Ausbacken

2 EL Zucker

1 TL Zimtpulver

Zubereitung

1. Für den Brandteig Milch, 60 ml Wasser, Salz und Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Das Mehl auf einmal dazugeben und zu einem Kloß rühren, bis sich eine weiße Schicht auf dem Topfboden bildet. Den Teigkloß unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen (abbrennen), in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührgeräts unter den Teig kneten, bis eine glänzende, geschmeidige Masse entsteht.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf der Arbeitsfläche einen Bogen Backpapier ausbreiten und etwa gleich große *churros* in Zuckerstangenform daraufspritzen.
4. Das Öl in einem mittelgroßen Topf auf 150–180°C erhitzen; idealerweise hierfür ein Kochthermometer verwenden. Das Fett ist frittierbereit, wenn man einen Holzkochlöffel hineinhält und kleine Bläschen am Stiel hochsteigen.
5. Die *churros* mit einem Schaumlöffel sanft in das heiße Fett gleiten lassen und jeweils etwa 1½ Minuten frittieren. Sobald sie goldbraun sind, herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einer flachen Schüssel Zucker und Zimt vermischen, die warmen *churros* darin wälzen.
6. Für den Dip den Schokoladen-Nuss-Aufstrich über einem heißen Wasserbad leicht erwärmen und zu den *churros* reichen.



ORIGAMI - KUPFERSTERN

Kupfertöne sind nicht nur weihnachtlich, sie wirken auch edel und festlich. Bei diesem Stern wird jede Spitze einzeln gefaltet. Wenn Sie ihn mit acht Zacken falten, können Sie abwechselnd verschiedenfarbige Papierbogen verwenden.

1



2



3



4



5



6



7



8



1. Das Papierquadrat von Spitze zu Spitze falten. Bogen wieder öffnen und so hinlegen, dass die Mittelfalte senkrecht verläuft. Die oberen Seiten zur Mitte zu einem Drachen falten.

2. Die unteren Seiten entlang der Mitte nach oben falten.

3. Die obere Spitze über die seitlichen Ecken hinweg einmal nach rechts und links falten. Darauf achten, dass dabei jeweils die Seitenkanten aufeinanderliegen. Wieder öffnen.

4. Die Papierraute wenden und um 180 Grad drehen. Die gefalteten Diagonalen sollten auf der unteren Hälfte der Raute zu sehen sein.

5. Die untere Spitze nun entlang einer der Diagonalen hochklappen.

6. Die größere Seite, der Faltung folgend, zusammendrücken. Die kleinere Seite in gleicher Richtung zusammendrücken und beide Seiten leicht auseinanderziehen – so entstehen eine große und eine kleine Sternzacke.

7. Fortfahren, bis alle 7 Teile ihre Form erhalten haben.

8. Die Innenseiten einer großen Zacke auffalten und die kleine Zacke einer zweiten Form hineinschieben. Anschließend die Innenseiten über der kleinen Zacke wieder zuklappen. Mit allen Teilen so verfahren, die Reihe zum Kreis schließen.

Material

- 7 Bogen Papier in Kupfer oder Bronze (14 x 14 cm)





Mitarbeiterinnen im Vertrieb für Italien | Bild rechte Seite, von links: Ewa Grzeskowiak, Patricia Mertensotto, Gabriella Sapia



ITALIEN

Im traditionell katholischen Italien spielen die Heiligengedenktage und die christlichen Bräuche der Vorweihnachtszeit eine größere Rolle als in den meisten anderen Ländern Europas. Die Krippe hat hier ihren Ursprung. Weihnachten ist ein Fest der Familie, bei dem es auch darum geht, zusammen Zeit zu verbringen. Die Kinder werden reich beschenkt – unter anderem von einer guten Hexe, die auf einem Besen reitet ...

BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO!

Den italienischen Kindern bringt eine Frau die Geschenke: die gute Hexe Befana. Als Jesus in Bethlehem zur Welt kam, soll die Befana in der Nähe in einer Hütte gewohnt haben; ihr Mann und ihr Kind waren bereits gestorben. Eines Tages klopfen drei Männer an ihre Tür und fragten nach dem Weg zu dem Stall, über dem ein heller Stern leuchtete. Sie hatten gehört, dass dort ein besonderes Kind geboren worden sei. Das waren die Heiligen Drei Könige! Sie forderten die einsame alte Frau auf mitzukommen, doch die lehnte ab: Sie hatte zu viel zu tun. Als die Männer weg waren, bereute sie aber ihre Entscheidung. Sie packte Spielsachen von ihrem Kind ein und wanderte los. Inzwischen war jedoch der Stern erloschen, und sie fand den Stall nicht, so sehr sie auch suchte ...

Seitdem kommt sie jedes Jahr auf ihrem Besen, um endlich ihre Geschenke zu verteilen. Sie ist spät dran: Am Abend des 5. Januar hängen die Kinder ihre Strümpfe an den Kamin, und wenn sie brav waren, finden sie am nächsten Morgen Süßigkeiten und Spielsachen. Waren sie dagegen unartig, hat die Befana nur Kohlenstücke dagelassen (eine leckere gefärbte Süßigkeit aus Eiweiß und Zucker). Der Dreikönigstag am 6. Januar heißt auch Epiphanie (Erscheinung des Herrn), auf Italienisch *Epifania* – davon hat die Befana ihren Namen.

Doch das ist nicht die einzige Bescherung. Die Kinder bekommen bis zu viermal Geschenke – zum ersten Mal von

San Nicola am 6. Dezember! Etwa zwei Tage später beginnen die Weihnachtsvorbereitungen: Am 8. Dezember ist Mariä Empfängnis, ein wichtiger Feiertag in Italien. Falls Sie sich fragen, wie es möglich ist, dass Jesus erst 16 Tage vor seiner Geburt gezeugt („empfangen“) wurde: Dies ist ein häufiges Missverständnis. Tatsächlich bezieht sich der Feiertag auf die Zeugung Marias selbst; laut der römisch-katholischen Kirche wurde sie – als spätere Mutter Gottes – von ihrer eigenen Mutter Anna ohne „Erbsünde“, also „unbefleckt“, empfangen.

Um den 8. Dezember stellt man nicht nur den Weihnachtsbaum auf, sondern auch die Weihnachtskrippe.

Wussten Sie, dass die Krippe in Italien ihren Ursprung hat? Schon im 4. Jahrhundert entstanden in den Katakomben Roms, wo sich die verfolgten Christen damals versteckten, bildliche Darstellungen von Christi Geburt. Die erste Krippe, wie wir sie heute kennen, schuf der heilige Franziskus von Assisi. Er baute 1223 in einer Felsgrotte bei Greccio die Weihnachtsszene nach: eine Futterkrippe, mit Stroh gefüllt, an der auch ein lebendiger Ochse und ein Esel standen. Dazu lud er die einfachen Menschen der Umgebung ein, um ihnen in einem Gottesdienst die Weihnachtsgeschichte zu veranschaulichen. Josef, Maria und das Jesuskind gehörten damals übrigens noch nicht als Figuren zu Franz von Assisis Krippe – aber sie kamen natürlich in seiner Predigt vor.

Die prachtvollsten italienische Krippen werden in Manufakturen in Süditalien gefertigt, insbesondere in und um Neapel. Sie stellen umfangreiche Dorfszenen dar, und zu den Figuren gehören nicht selten auch ein Pizzaverkäufer, ein Wirt oder der Pfarrer des Dorfes. Weniger aufwendig, aber dennoch eindrucksvoll sind viele moderne Krippen – wie etwa die, die wir aus Ästen gebaut und weiß besprüht haben. Traditionell legt man das Jesuskind übrigens in Italien erst in der Nacht vom 24. auf den 25. Dezember in die Futterkrippe – und am 5./6. Januar, zum Abschluss der Weihnachtszeit, kommen noch die Heiligen Drei Könige dazu.

Am 13. Dezember gibt es in manchen Regionen, insbesondere auf Sizilien, nochmals Geschenke. Hier feiert man die heilige Lucia, deren Gedenktag auch in Skandinavien eine große Rolle spielt, mit großen Prozessionen. Was viele nicht wissen: Lucia lebte um 300 n. Chr. im sizilianischen Syrakus.

An *Natale* schließlich, dem 25. Dezember, finden die Kinder vormittags die Geschenke vom *Bambinello Gesù* (dem Jesuskindlein). Der 24. Dezember war noch ein normaler Arbeitstag, doch abends kommt die Familie zusammen, um gemeinsam zu essen – es gibt Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse, aber kein Fleisch, und zum Nachtschiff süßen Kuchen: je nach Region etwa Panettone, Pandoro oder Panforte. Anschließend spielt man und besucht den Weihnachtsgottesdienst.



POLENTAPLÄTZCHEN MIT PILZRAHM

Ganz einfach gemacht und sehr schmackhaft ist diese Vorspeise – der ideale Start ins italienische Weihnachtsmenü. Die Polentasternchen unterstreichen den feierlichen Anlass; noch hübscher sieht es aus, wenn Sie die Plätzchen in unterschiedlicher Größe ausstechen. Natürlich können Sie aber auch andere Formen wählen.

Zutaten

(Für 4 Personen)

3 Schalotten

1 EL Butter

400 g Sahne

Salz

100 g Polenta (Maisgrieß)

300 g Austernpilze

Pfeffer

**1 EL frisch gehackte
gemischte Kräuter**

Außerdem

Pflanzenöl

Alufolie

**sternförmiger Plätzchen-
ausstecher**

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Hälfte der Schalottenwürfel darin andünsten. 200 ml Wasser, 200 g Sahne und 1 Prise Salz einrühren. Aufkochen, die Hitze reduzieren und den Maisgrieß einrühren. Bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5–6 Minuten köcheln lassen.
2. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, diese mit Pflanzenöl bestreichen. Die Polenta etwa 2 cm hoch daraufstreichen. Vollständig auskühlen lassen, dann mit einem sternförmigen Ausstecher Plätzchen ausstechen.
3. Die Austernpilze putzen und klein schneiden. 2 Esslöffel Pflanzenöl erhitzen, darin die restlichen Schalotten andünsten. Die Pilze hinzufügen, einige Minuten braten und mit 200 g Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern verfeinern. Warm halten.
4. In einer Pfanne 2 Esslöffel Pflanzenöl erhitzen, die Polentaplätzchen auf beiden Seiten knusprig braten. Mit dem Austernpilzrahm servieren.



TAGLIATELLE MIT LACHS-SPINAT-SOSSE

In Italien isst man am Heiligen Abend kein Fleisch, aber ein primo piatto mit Fisch oder Meeresfrüchten ist praktisch Pflicht – so wie dieses edle Gericht mit Weißwein, Lachs und frischem Baby-Spinat, das im Nu auf dem Teller ist. Für besonderes Aroma sorgt frisch geriebene Zitronenschale.

Zutaten

Salz

250 g Tagliatelle

1 Zwiebel

1–2 Knoblauchzehen

150 g Baby-Spinat

200 g Räucherlachs

Olivenöl

1 TL gekörnte Gemüsebrühe

100 ml Weißwein

100 g Sahne

abgeriebene Schale von

½ Bio-Zitrone

Pfeffer

Zubereitung

1. In einem großen Topf mit Salzwasser die Tagliatelle nach Packungsanleitung sprudelnd bissfest kochen.
2. Inzwischen für die Pastasauce Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken. Den Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Den Räucherlachs in Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne bei geringer Hitze etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat zugeben, mit Gemüsebrühe würzen und mit Weißwein und Sahne ablöschen. Etwas einköcheln lassen.
4. Zuletzt die Lachsstreifen zugeben und unterheben. Mit der Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tagliatelle abgießen und mit der Lachs-Spinat-Soße servieren.



GESCHMORTE LAMMHAXEN

An Natale, dem Weihnachtstag, gibt es ein Festessen, zu dem auch ein secondo piatto mit Fleisch gehört – wie beispielsweise diese feinen Lammhaxen mit wärmendem Wintergemüse. Für den Fall, dass das Gericht nicht im Rahmen eines italienischen Menüs serviert wird: Dazu passen Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln wunderbar.

Zutaten

(Für 4 Personen)

1 Knoblauchzehe
2 mittelgroße Zwiebeln
2 mittelgroße Möhren
1 Stange Staudensellerie
4 Hinterhaxen vom Lamm
Salz und Pfeffer
½ TL Kurkumapulver
2–3 Zweige Rosmarin
6–7 Zweige Thymian
etwas Olivenöl oder
Butterschmalz zum Braten
1 TL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
frisch gehackte Minze
zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Knoblauch und Zwiebeln schälen. Die Zwiebeln vierteln. Die Möhren putzen und schälen. Den Staudensellerie putzen und waschen. Möhren und Staudensellerie in etwa 4 cm große Stücke schneiden. Die Lammhaxen großzügig mit Salz, Pfeffer und Kurkuma einreiben. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln.
2. Etwas Öl oder Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Haxen darin bei starker Hitze von allen Seiten anbraten, bis sie Farbe angenommen haben. Knoblauch, Zwiebeln und Selleriestücke dazugeben und kurz anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und alles etwa 5 Minuten mitbraten. Rosmarin- und Thymianzweige sowie die Lorbeerblätter dazugeben. Etwa 750 ml Wasser dazugießen, sodass die Haxen mehr als zur Hälfte mit Wasser bedeckt sind. Alles aufkochen; dabei den Deckel so auf den Topf legen, dass ein kleiner Spalt offen bleibt.
3. Den Schmortopf in den Ofen (unteres Drittel) schieben und das Fleisch etwa 1 Stunde garen. Dann wenden und in weiteren 1–1 ½ Stunden fertig garen. Etwa 30 Minuten vor dem Ende der Schmorzeit die Möhrenstücke dazugeben. Das Fleisch sollte zart sein und sich fast wie von selbst vom Knochen lösen.
4. Für die Soße Fleisch und Möhren aus dem Schmortopf nehmen und warm halten. Den Topfinhalt durch ein Sieb in einen anderen Topf abgießen. Die Flüssigkeit aufkochen und offen bei mittlerer Hitze mindestens 5–10 Minuten einkochen, bis die Soße reduziert und dicker ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Haxen und Möhren auf einer Platte anrichten und mit Minze bestreuen. Die Soße extra servieren. Dazu passt Basmatireis oder Couscous.



NUSS-SCHOKO-SALAMI

Bei dieser „Salami“ kommen nicht nur Schokoholics auf ihre Kosten! Die Rolle voller Schokolade ist weihnachtlich verfeinert mit Keksen und Nüssen – sie eignet sich hervorragend als Dessert, aber auch für den Plätzchenteller zum Kaffee in der Vorweihnachtszeit oder als originelles Geschenk; dann mit Küchengarn und Kraftpapier verzieren.

Zutaten

(Für 2 Salamis à 10 cm)

280 g Schokolade

120 g Butter

2 EL Kakao

2 Eier

60 g Sahne

40 g Pistazien

80 g Mandeln

50 g Butterkekse

Außerdem

Clips oder Küchengarn

Puderzucker

zum Bestäuben

Zubereitung

1. In einem Topf bei mittlerer Hitze die Schokolade mit der Butter unter ständigem Rühren schmelzen. Den Kakao gut einrühren, sodass eine glatte Masse entsteht.
2. Mit einem Schneebesen in einem Gefäß die Eier mit der Sahne leicht verquirlen und unter die Schokoladenmasse rühren. Etwas abkühlen lassen.
3. Pistazien und Mandeln klein hacken. Die Kekse mit den Händen in kleine Stückchen brechen. Alles unter die Schokoladenmasse heben.
4. Die Masse 30–60 Minuten in den Kühlschrank stellen; dadurch entsteht eine festere Konsistenz. Nun die Hälfte der Masse auf ein Stück Frischhaltefolie geben und mit einem Löffel zu einem runden Block formen. Die Enden der Folie zudrehen und zum Beispiel mit Clips oder Küchengarn verschließen. Mit der zweiten Hälfte der Masse ebenso verfahren. Die beiden „Salamis“ anschließend noch etwas rollen, damit sie eine gleichmäßigere Form erhalten.
5. Die Salamis mindestens 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren den Puderzucker auf einem breiten Teller verteilen, die Folie entfernen und die Salamis im Puderzucker rollen.



chocolate
salami

PANFORTE

Italien ist bekannt für seine verschiedenen Weihnachtskuchen: Aus Mailand kommt der berühmteste, der Panettone, Pandoro stammt aus Verona – und im toskanischen Siena hat Panforte seinen Ursprung. Er ist mit Lebkuchen verwandt und schmeckt auch das ganze übrige Jahr!

Zutaten

(Für 1 Springform, ca. 28 cm Ø)

Für den Panforte

150 g Cashewkerne

150 g Walnusskerne

**250 g getrocknete Pflaumen
(oder Zwetschgen)**

100 g getrocknete Datteln

80 g Mehl

½ TL Zimtpulver

etwas abgeriebene Bio-

Orangenschale

(nach Belieben)

140 g Honig

100 g Zucker

Außerdem

Puderrucker zum

Bestäuben

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen.
2. Von den Cashewkernen und den Walnüssen je 100 g klein hacken. Die übrigen Nüsse ganz lassen.
3. Die Pflaumen und die Datteln sehr klein schneiden oder in einem Standmixer kurz auf hoher Stufe verarbeiten. Mit den gehackten und den ganzen Cashewkernen und Walnüssen vermengen. Mehl, Zimt und gegebenenfalls Orangenabrieb dazugeben.
4. Den Honig mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren erwärmen; dabei kurz aufkochen, damit sich der Zucker auflöst. Zur Nuss-Frucht-Mischung gießen und alle Zutaten gut vermengen.
5. Die Masse in die Springform geben, verteilen und platt drücken. (Am besten geht das mit den Händen; befeuchten Sie sie vorher mit Wasser, damit die Masse nicht zu sehr an den Fingern klebt.)
6. Den Panforte im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann Puderrucker darüber sieben. Sofort servieren oder an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren – dann hält er sich mehrere Tage.



AMARETTI

Diese weichen italienischen Mandelkekse machen sich nicht nur gut auf jedem Plätzchenteller, sie schmecken auch zum Kaffee am Nachmittag und sind ein wunderbares Geschenk! Für einen besonderen Pfiff sorgt hier der Likör – von dem Sie Ihren Gästen auch ein Gläschen zu den Keksen servieren können.

Zutaten

(Für 30 Stück)

3 Eiweiß

250 g gemahlene Mandeln

300 g feinsten Zucker

1 TL Vanillezucker

30 ml Mandellikör

**(z. B. Amaretto;
wahlweise Apfelsaft)**

50 g Puderzucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Eiweiße mit dem Handrührgerät in einer Schüssel steif schlagen. Die Mandeln mit 250 g Zucker und dem Vanillezucker mischen und mit einem Schneebesen unter den Eischnee rühren. Zuletzt den Mandellikör einrühren.
3. Den Puderzucker und den restlichen Zucker in zwei separate Schüsselchen geben. Von der Eiweißmasse walnussgroße Stücke abnehmen und zu Kugeln rollen, diese erst im Zucker, dann im Puderzucker wälzen. Fertige Kugeln mit 2 cm Abstand auf die Backbleche legen. 15 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



MODERNE KRIPPE

Wer auf schlichtes, modernes Design steht, für den ist diese moderne Krippe perfekt. Wir finden, sie ist schnell gemacht, preisgünstig und wirklich originell! Zudem hat uns das Basteln wunderbar auf Weihnachten eingestimmt!



1. Zunächst die Äste auf die entsprechende Länge kürzen, je nachdem, wie groß die Krippe werden soll. Die 5 Äste der Längsseiten, inklusive Dachabschluss, müssen jeweils gleich lang sein, ebenso die 4 senkrechten Seitenteile. Auch alle 4 Dachschrägen haben die gleiche Länge, ebenso die 2 Querstreben am Boden. Nun mit der Heißklebepistole zuerst das Bodenrechteck zusammenkleben. Dann die 4 senkrechten Äste, danach die oberen Längsseiten. Dann die beiden Schrägen und zuletzt den letzten Ast ganz oben.



2. Wenn der Kleber angetrocknet ist, können Sie die Krippe lackieren. Das geht am besten mit Sprühlack. Dabei empfiehlt es sich, draußen zu arbeiten, aber in jedem Fall auf ausreichende Belüftung zu achten. Wer mag, kann später die Eckpunkte noch mit Kordeln verstärken. Zum Schluss einen Stern anbringen und die Krippe mit Krippenfiguren dekorieren.

Material

- 15 gerade Äste
- Gartenschere
- Heißkleber
- Schnur
- weißer Sprühlack
- Dekomaterial
- Krippenzubehör





Mitarbeiterinnen im Vertrieb für Osteuropa | Von links: Natasa Grbovic, Iveta Dufala



OSTEUROPA

Weihnachten in den osteuropäischen Ländern ist voller Symbolik, die die Weihnachtsgeschichte um Maria, Josef und das Jesuskind regelrecht zum Leben erweckt und den Menschen fürs nächste Jahr Frieden, Glück und Wohlstand verheißt. Einzig in Russland, wo während der Sowjetzeit religiöse Symbole verboten waren, behilft man sich mit Väterchen Frost – doch der sieht dem Weihnachtsmann verblüffend ähnlich.

WESOŁYCH ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA

In den meisten osteuropäischen Ländern fastet man vor Weihnachten: 40 Tage lang verzichten die Gläubigen nicht nur auf Fleisch, sondern auch auf Käse, Butter, Milch und Eier. Dieses „Philippus-Fasten“ ist nach dem Apostel benannt, an dessen Gedenktag (dem 14. November) es beginnt.

Am Heiligen Abend endet die Fastenzeit, und das feiern die Menschen mit einem großen, aber immer noch fleischlosen (in manchen Ländern veganen) Festmahl. Es ist je nach Land mit den verschiedensten Sitten und Gebräuchen verbunden. Nicht mal der Zeitpunkt ist gleich: Da Russland, Serbien, Montenegro und Mazedonien Weihnachten nach dem julianischen Kalender feiern, fällt dort der Heilige Abend auf den 6. Januar – und die Fastenzeit beginnt erst am 28. November.

Die *Wigilia*, wie man das Mahl (und den Heiligen Abend selbst) in Polen nennt, wird nicht begonnen, bevor der erste Stern am Himmel erschienen ist: der helle Abendstern, den vermutlich auch die Heiligen Drei Könige gesehen haben.

Bis der Stern am Himmel erscheint, muss der Weihnachtsbaum geschmückt, das Festmahl zubereitet und der Tisch gedeckt sein. Es gibt darauf immer ein Gedeck mehr, als Gäste mitessen. Der Platz ist für einen unerwarteten Gast reserviert, der vielleicht an die Tür klopft und bedürftig ist – wie vor über 2000 Jahren die hochschwangere Maria und Josef

auf ihrer Herbergssuche in Betlehem, die nirgends aufgenommen wurden –, und soll zugleich an verstorbene Verwandte erinnern. Manchmal wird unter jeden Teller eine Münze gelegt, damit im folgenden Jahr alle von Armut verschont bleiben. (In Tschechien ist es eine Fischgräte oder -schuppe. In Bulgarien wird dagegen eine Münze in Brot eingebacken und verspricht dem Finder Wohlstand.) Außerdem liegt unter der Tischdecke ein kleines Bündel Heu, als Erinnerung an die Futterkrippe, in der das Jesuskind nach seiner Geburt schlief.

Wenn dann die Kinder den Abendstern am Himmel entdeckt haben – in der Regel zwischen 17 und 18 Uhr –, erhält jeder Gast eine geweihte Oblate, in die oft ein religiöses Motiv geprägt ist (sie ist größer als die, die wir aus der Kirche oder vom Backen kennen, häufig auch viereckig), und teilt sie mit allen anderen. Jeder bricht sich ein Stück ab, man umarmt einander und spricht seine Weihnachtswünsche aus. Die Oblate ist ein Zeichen der Versöhnung, des Friedens und der Liebe. Dass der Heilige Abend einträchtig und ohne Streit abläuft, ist allen Anwesenden wichtig, denn sie glauben, dass das folgende Jahr so verlaufen wird wie dieser Abend.

Das Festmahl besteht aus mindestens 12 Gerichten. Sie symbolisieren die 12 Apostel Christi, aber auch die 12 Monate des Jahres und sollen Zutaten aus Wald, Feld, Garten und Wasser enthalten. Wenn ein Bereich vernachlässigt wird, ist

zu befürchten, dass dieser im nächsten Jahr geringe Erträge bringt. Zu den typischen Zutaten gehören Kraut, Rote Bete, Pilze, Fisch und Getreide. Zum Abschluss gibt es *kutja*, einen Getreidebrei, der in Russland *sochivo* heißt (dort nennt man den Heiligen Abend *sochelnik*). Jeder Gast muss von allen Gerichten probieren, sonst bringt das Unglück. Schließlich steckt jeder eine Fischschuppe oder -gräte in die Geldbörse. Sie soll für Glück und Wohlstand sorgen.

Nach dem Essen folgt die Bescherung für die Kinder, und man singt Weihnachtslieder. Um Mitternacht geht die Familie gemeinsam zur *pasterka* („Hirtenmesse“), der Mitternachtsmesse, die manchmal mehrere Stunden dauert.

In Russland bringt Väterchen Frost die Geschenke. Der Herrscher über den Winter kommt zusammen mit seiner Enkelin *Snegurotschka* („Schneemädchen“) in einer Kutsche, die von Pferden gezogen wird – und zwar oft schon an Silvester. So müssen die Kinder nicht bis 6./7. Januar warten. Der Weihnachtsbaum wird dann am 30. oder 31. Dezember geschmückt.

Auch in die Zukunft will man an Weihnachten schauen: In Tschechien werden Äpfel durchgeschnitten, und aus der Form der Kerne schließt man, ob Glück (Stern) oder Tod (Kreuz) bevorsteht. In Bulgarien knackt man Walnüsse: Pech droht, wenn sie leer oder verdorben sind. Sind sie gut, winkt Glück.



BORSCHTSCH

Gerichte mit Roter Bete sind an Weihnachten in Nord- und Osteuropa ein Muss. Borschtsch wird meist mit Fleisch zubereitet, doch zur Wigilia am Heiligen Abend isst man die Spezialität streng vegetarisch. In Polen enthält sie dann uszka („Öhrchen“), mit Pilzen (oder auch Sauerkraut) gefüllte Pasta. Wir haben sie probiert: einfach köstlich!

Zutaten

(Für 6 Personen)

Für die Suppe

1 Zwiebel

250 g Kartoffeln

500 g Rote Bete

1 Lorbeerblatt

2 l Gemüsebrühe

1 TL getrockneter Majoran

Salz und Pfeffer

2 EL Rotweinessig

Für die uszka (Nudeltaschen)

200 g Mehl

2 Eier

1 Zwiebel

200 g Pilze (z. B. Champignons, Steinpilze)

Butter zum Andünsten

1 Eiweiß

Zubereitung

1. Für die Suppe Zwiebel, Kartoffeln und Rote Beten schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten, Kartoffel- und Rote-Bete-Würfel sowie das Lorbeerblatt zugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe angießen und den Majoran einrühren. Die Suppe aufkochen und 25–30 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Das Lorbeerblatt herausnehmen und die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
3. Für die *uszka* aus Mehl und 1 Ei sowie 75 ml Wasser und 1 Prise Salz einen glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen die Zwiebel und die Pilze putzen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne Butter erhitzen, bis sie schäumt. Die Hitze reduzieren, die Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und andünsten. Die Pilze zugeben und mitdünsten, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Die Masse etwas abkühlen lassen. Das übrige Ei aufschlagen und verquirlen, dann unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. In einem weiten Topf Wasser zum Kochen bringen.
6. Den Teig dünn – höchstens 2 mm dick – auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Mit einem Glas oder einem Kreisausstecher 5 cm große Kreise ausstechen. Die Ränder mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen.
7. Die Füllung portionsweise mittig auf die ausgestochenen Kreise geben, diese zu „Halbmonden“ zusammenlegen und an den Rändern festdrücken. Die Seiten nach innen klappen und, ähnlich wie Tortellini, zu „Öhrchen“ zusammendrücken bzw. zusammendrehen. In reichlich kochendem Salzwasser bei geringer Hitze in etwa 6 Minuten gar ziehen lassen.
8. Den Borschtsch in vorgewärmte tiefe Teller füllen, in jeden einige Teigtaschen dazugeben und heiß servieren.



GEFÜLLTE WEISSKOHLROULADEN

Golabki sind eine polnische Spezialität. Während des Jahres werden sie mit Hackfleisch und Fleischbrühe zubereitet, an Weihnachten jedoch meist mit Pilzen nach Wahl. Gekochter Reis wird als Lockerungsmittel gebraucht, damit die Füllung nicht so kompakt wird. – Am besten kochen Sie gleich mehr Reis, er schmeckt auch wunderbar als Beilage.

Zutaten

(Für 4 Personen)

Salz

1 kleiner Weißkohl

1 Zwiebel

400 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Austernpilze)

schwarzer Pfeffer

1 TL getrockneter Majoran

150 g gekochter

Langkornreis

1 Ei

300 ml Gemüsebrühe

100 g Sahne

2 EL Tomatenmark

etwas glatte Petersilie

Außerdem

1 TL Butter für die Form

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Inzwischen vom Weißkohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Den Kohl in das kochende Wasser geben. Nach einigen Minuten nach und nach 8 Blätter ablösen und auf einer Arbeitsfläche auslegen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und ebenfalls fein würfeln. Beides mit Salz, Pfeffer, Majoran und gegartem Reis in einer Schüssel vermischen.
3. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine große Auflaufform mit Butter einfetten.
4. Die Masse für die Füllung in 8 gleich große Portionen teilen und diese jeweils in die Mitte eines Weißkohlblatts geben. Die Seiten über die Füllung schlagen, die Kohlblätter aufrollen und die Rouladen nebeneinander mit den Blattenden nach unten in die Auflaufform setzen.
5. Die Brühe erhitzen. Mit Sahne und Tomatenmark verrühren und über die Kohlrouladen gießen. Die Kohlrouladen im vorgeheizten Backofen (Mitte) etwa 40 Minuten schmoren lassen.
6. Vor dem Servieren die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Die Kohlrouladen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Mit der Petersilie bestreuen und heiß servieren.



HERINGSSALAT MIT ROTER BETE

Mindestens ein Gericht aus der polnischen und russischen Wigilia enthält Fisch, und zwar sehr häufig Hering. Dazu kommt auch hier Rote Bete, außerdem Kartoffeln, Eier und Essiggurken. Der schmackhafte Salat ist schnell hergestellt und wird Ihre Gäste begeistern!

Zutaten

(Für 4 Personen)

2 Kartoffeln

2 Knollen Rote Bete

(à ca. 100 g)

2 Eier

4 Matjesfilets

1 Apfel (z. B. Braeburn)

1 rote Zwiebel

2 mittelgroße Essiggurken

(mit Flüssigkeit; aus dem Glas)

4–5 EL Mascarpone (wahlweise Mayonnaise)

1 EL Gurkenflüssigkeit

Zucker

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Zubereitung

1. Kartoffeln und Rote Bete waschen, den Strunk der Roten Bete kürzen (aber nicht die Knolle einschneiden). Beides mitsamt der Schale in getrennte Töpfe geben und mit Wasser bedecken. Das Kartoffelwasser salzen. Je nach Größe in 30–40 Minuten weich garen; die Rote Bete erst 5 Minuten vor Garzeitende salzen.
2. Inzwischen die Eier in etwa 10 Minuten hart kochen. Die Matjesfilets abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden (1 × 1 cm) und beiseitestellen.
3. Die Zwiebel schälen und wie die Essiggurken in kleine Würfel schneiden. Die Eier pellen und grob hacken. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.
4. Alle vorbereiteten Zutaten in eine große Schüssel geben. Mascarpone, Gurkenflüssigkeit und 1 Prise Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, unter den Heringssalat rühren. Den Salat umfüllen und im Kühlschrank 1–2 Stunden durchziehen lassen.



KUTJA

Kutja (in Russland auch sochivo genannt) gehört in vielen osteuropäischen Ländern unbedingt zur Wigilia dazu – egal, ob sie am 24. Dezember oder am 6. Januar stattfindet. Die Zutaten – Honig, Nüsse, Mohn und Rosinen – symbolisieren Hoffnung, Unsterblichkeit, Erfolg, Glück und Frieden.

Zutaten

(Für 4 Personen)

350 g Buchweizen

150 g Mohnsamen

100 g Zucker

100 g Honig

60 g Walnusskerne, gehackt

60 g Trockenfrüchte

(Rosinen und Aprikosen)

Zubereitung

1. Den Buchweizen in kaltem Wasser ausspülen. 3 Liter Wasser in einen Topf geben, den Buchweizen darin über Nacht einweichen.
2. Am nächsten Tag das Wasser mit dem Buchweizen zum Kochen bringen. Abdecken und bei geringer Hitze rund 4 Stunden ziehen lassen. Immer wieder umrühren, damit der Buchweizen nicht anbrennt; falls nötig, Wasser nachfüllen. Der Buchweizen ist fertig, wenn die Kerne weich und aufgequollen sind und die Masse cremig geworden ist. Nun den Buchweizen erkalten lassen.
3. Die Mohnsamen in einen kleinen Topf geben und mit kochendem Wasser überbrühen; etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Mohnsamen durch ein Sieb abgießen und im Mixer zerkleinern.
4. Den Zucker mit 120 ml Wasser aufkochen und so lange kochen, bis die Flüssigkeit klar geworden ist. Den Honig mit dem Zuckerwasser verrühren und erkalten lassen.
5. Vor dem Servieren den Buchweizen mit Walnüssen, Mohnsamen, Trockenfrüchten und der Honig-Wasser-Mischung vermengen. Falls der Brei noch zu bitter ist, Honig hinzufügen. In Portionsgläsern oder in einer Schüssel servieren.



WEIHNACHTSKUGEL AUS EIS

Bei richtig winterlichen Temperaturen kann man auch draußen die Bäume ein wenig schmücken ... die Eiskugeln machen sich gut neben den Futterkugeln für kleine Piepmätze.



In eine der Kugelhälften mit einem heißen Pikser (z. B. einer Metallstricknadel, deren Spitze man über einer kleinen Flamme erhitzt) ein Loch bohren. Beide Hälften mit Dekomaterial füllen und zusammensetzen. Die Naht gut mit Klebeband verschließen.

Durch das Loch mit der Spritze Wasser einfüllen – nicht ganz voll, da sich Wasser beim Frieren ausdehnt. Zuletzt noch etwas Schnur durch das Loch fädeln – und ab ins Eisfach damit, oder wenn es kalt genug ist, auch nach draußen. Sobald das Wasser ganz gefroren ist, kann die Kugel aus der Plastikform gelöst und aufgehängt werden.

Material

- 2 Kunststoffhalbkugeln (aus dem Bastelgeschäft)
- Pikser
- Beeren
- Zweige
- Früchte
- Tannennadeln
- Klebeband
- Einwegspritze (aus der Apotheke)
- dünne Paketschnur



VERPACKUNG FÜR GLÜCKSBRINGER

*In Polen legt man eine Münze unter den Teller, in Bulgarien knackt man eine Walnuss, um ins neue Jahr zu schauen.
In dieser hübschen Verpackung können Sie beides verstecken – oder auch einen anderen Glücksbringer ...*



Die Vorlage kopieren, dann auf farbigen Karton übertragen und ausschneiden. Die Kanten entsprechend der Vorlage nach oben falten und die eingeklappten Seiten ineinanderstecken.



Material

- farbiger Bastelkarton
- Vorlage
- Lineal
- Stift
- Cutter (Teppichmesser)





Mitarbeiterinnen im Vertrieb für Skandinavien | Von links: Kristin Puchtinger, Eva Walljasper



SKANDINAVIEN

In Nordeuropa herrscht an Weihnachten eine Märchenwelt: Lucia, die Lichterkönigin, bringt Helligkeit und Wärme in die Dörfer, Wichtel und „Julböcke“ kümmern sich um das Wohlergehen der Menschen. In den Häusern gibt es feines Essen – von *lussekatter* am 13. Dezember bis zum *julbord* mit Lachs und *kanelbullar* am 24. Dezember – und auch der berühmte *glögg* darf natürlich nicht fehlen.

GOD JUL OCH GOTT NYTT ÅR!

In Skandinavien feiert man *Jul*. Dieser altnordische Name für Weihnachten bedeutet „Fest, Festmahl“ und bezeichnete ursprünglich ein altes nordeuropäisches Winterfest, das hier lange vor dem Christentum – und damit Weihnachten – begangen wurde. In Südeuropa hielt die christliche Religion im 4./5. Jahrhundert Einzug, in Skandinavien aber erst im 9./10. Jahrhundert. Wahrscheinlich haben sich auch deshalb vorchristliche Feste stärker erhalten als in vielen anderen Ländern.

Der erste wichtige Tag der Weihnachtszeit ist in ganz Skandinavien der 13. Dezember, Gedenktag der heiligen Lucia, die als Lichterkönigin gilt. Aufgrund mehrerer Kalenderreformen fiel über 100 Jahre lang in Schweden und Finnland die Wintersonnenwende, also der kürzeste Tag und die längste Nacht des Jahres, auf den 13. Dezember (heute: 21./22. Dezember) – bis 1753 schließlich auch dort der gregorianische Kalender eingeführt wurde. Das Luciafest feiert man erst seit Ende des 18. Jahrhunderts, es ersetzte aber offenbar ein anderes Sonnenwendfest.

Im Vorfeld wählt jedes Dorf durch Wettbewerbe ein Mädchen, das als „Lichterkönigin“ auftreten darf und das ganze folgende Jahr eine repräsentative Funktion hat. Innerhalb der Familie zieht traditionell die älteste (manchmal auch die jüngste) Tochter der Familie am frühen Morgen des 13. Dezember das traditionelle lange weiße Gewand der Lucia an, bindet sich ein rotes Seidenband um die Hüfte und setzt eine „Krone“ mit brennen-

den (heute meist elektrischen) Kerzen auf. Sie singt das Lied „Sankta Lucia“, während sie ihren Eltern das typische Luciafrühstück ans Bett bringt: mit Safran gewürzte und mit einer Rosine verzierte süße Brötchen (*lussekatter*, wörtl. „Luciakatzen“), dazu Kaffee oder *glögg*, eine Art skandinavischer Glühwein mit Mandeln und Rosinen, der oft ohne Alkohol serviert wird. In den Schulen feiert jede Klasse mit ihrer eigenen Lucia, mit selbst gebastelter Luciakrone, selbst gebackenen *lussekatter* (auch „Julbrot“ oder „Luciabrot“ genannt) und oft einem Theaterstück.

Abends finden in den Dörfern Lucia-Umzüge statt. Zum Gefolge der „Lichterkönigin“ gehören weitere Mädchen, ebenfalls in Weiß mit roter Schärpe, aber ohne Lichterkrone, die eine Kerze in den Händen tragen, und Jungen, die als Sternenkneben oder Wichtel (in Rot) verkleidet sind. Lucia soll wieder Helligkeit und Freude in die Natur am Ende des Jahres bringen.

Zehn Tage später, bereits am 23. Dezember oder *lille julaften* (norw. „kleiner Weihnachtsvorabend“) bereiten sich die Skandinavier auf das große Fest am nächsten Tag vor: Sie putzen das ganze Haus, schmücken den Weihnachtsbaum, backen das letzte Weihnachtsgebäck und bereiten den traditionellen Weihnachtsschinken (*julskinka*) zu, der auf keinem Weihnachtsbüfett – dem *julbord* – fehlen darf. Zudem verpacken sie die Geschenke; dazu gehört auch das Dichten von scherzhaften *julkapp*-Reimen über den Beschenkten und das Geschenk.

Am nächsten Tag werden die Geschenke verteilt. Früher war dafür der *julbock* zuständig, ein Ziegenbock. Er ist heute nur noch als Weihnachtsdeko erhalten und wurde abgelöst von Wichteln und Weihnachtsmännern: Nach schwedischem Volksglauben lebt in jedem Haus ein *tomte* – ein Schutzgeist oder Hauswichtel, der auf die Bewohner aufpasst. Diese sollten sich ihm dankbar zeigen, sonst spielt er ihnen Streiche und Schabernack. Am liebsten isst er Hafergrütze oder Milchreis. Im Dezember stellt er die Geschenke für seine Familie her, die der *jultomte* („Weihnachtswichtel“) verteilt, eine Art Weihnachtsmann, dessen Schlitten zwei „Julböcke“ ziehen.

Auch in Finnland, Norwegen und Dänemark gibt es Hauswichtel (*tonttu* bzw. *nisser*), die sich das ganze Jahr darum kümmern, dass es den Familien gut geht, und an Weihnachten den *joulutonttu* bzw. *julenisse* unterstützen, der die Geschenke bringt.

Am 24. Dezember finden die Kinder ihre Geschenke unter dem Weihnachtsbaum. Die Erwachsenen veranstalten ein *julklapp*: Jedes Geschenk – mehrfach verpackt und mit Reim versehen – wird nach lautem Klopfen an die Tür ins Zimmer geworfen. Anhand des *julklapp*-Reims wird erraten, für wen das Geschenk gedacht ist; der Schenker bleibt unbekannt. Aus diesem Brauch entstand das, was man in Deutschland als „Wichteln“ kennt. Apropos Wichteln: Während in skandinavischen Häusern gefeiert wird, lassen sich die Wichtel draußen ihren Milchreis schmecken ...



GLÖGG

Auch wenn dieser wunderbare Glühwein hierzulande als „Schwedenpunsch“ bekannt ist – er existiert in Finnland („glögi“), Norwegen und Dänemark („gløgg“) ebenfalls. Meist serviert man Mandeln und Rosinen separat, sodass sich jeder nach Wunsch bedienen kann. Traditionell wird er vor allem zum Luciafest am 13. Dezember getrunken.

Zutaten

(Für 4 Personen)

1 Stück frischer Ingwer
(ca. 2 cm)
1 Bio-Orange
150 g Rohrzucker
5 Gewürznelken
5 Kardamomkapseln
1 Sternanis
1 Flasche trockener Rotwein
100 g Rosinen
100 g geschälte Mandeln
200 ml Wodka

Zubereitung

1. Den frischen Ingwer schälen. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Orangenschale fein abreiben. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.
2. Den Rohrzucker in einen Topf geben und bei geringer Hitze unter Rühren erhitzen. Wenn er zu schmelzen beginnt, mit Orangensaft ablöschen. Nelken, Kardamom und Sternanis dazugeben und den Orangensaft fast vollständig einköcheln lassen. Den Rotwein in den Topf geben und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, dann über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Rotweinsud durch ein Sieb passieren, die Gewürze entsorgen. Rosinen und Mandeln zum Punsch geben und nochmals aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und den Wodka zufügen. Einmal umrühren, dann den *glögg* auf vier Glühweinbecher verteilen.



BUNTES JULBORD

Aus dem hohen Norden stammt das smörgåsbord: ein Büfett mit kalten und warmen Speisen, zu denen traditionell und namensgebend Brot und Butter gereicht werden. An Weihnachten – oder, wie bei uns, auf der Weihnachtsfeier mit den Kollegen – gibt es ein besonders feines smörgåsbord: das „julbord“ mit Lachs, Roter Bete und anderen Leckereien.

1 GRAVED LACHS

1 Stück ganz frischer Lachs mit Haut (ca. 800 g; zuge-schnitten, siehe Tipp)

1 kleine Bio-Zitrone

½ Bio-Orange

1 großes Bund Dill

10 Wacholderbeeren

1 TL Korianderkörner

½ TL gelbe Senfkörner

¾ TL schwarze Pfefferkörner

50 g grobes (Meer-)Salz

30 g brauner Zucker

3 EL Aquavit (oder Wodka)

1. Den Lachs gut abtasten und noch vorhandene Gräten herauszupfen (das geht am besten mit einer Grätenzange oder einer normalen sauberen Pinzette). Kalt abspülen und gut trocken tupfen. Zitrone und Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale nicht zu fein abreiben oder mit einem Zestenreißer abziehen. Den Dill waschen, gut trocken schütteln und zusätzlich trocken tupfen. Die Spitzen abzupfen und nicht zu fein zerschneiden. Die Gewürze in einen Mörser geben und nicht zu fein zermahlen, dann gut mit Salz und Zucker mischen.
2. Die Lachsfilets mit der Hautseite nach unten nebeneinanderlegen – am besten bereits in eine ausreichend große Schale mit etwas höherem Rand – und gleichmäßig mit der Gewürzmischung bestreuen. Die Gewürze leicht mit den Fingern ins Fischfleisch einmassieren. Zitronen- und Orangenschale gleichmäßig verteilt daraufstreuen, dann die Kräuter auf eines der Fischfilets verteilen und gleichmäßig mit Aquavit oder Wodka beträufeln. Das zweite Fischfilet mit der bestreuten Seite nach unten darauflegen und gut andrücken.
3. Frischhaltefolie über die Schale spannen, sodass die Fische vollständig abgedeckt sind. Dann ein Brett in Größe des Fischstücks auf die Fischfilets legen und es mit vollen Flaschen oder Konserven beschwert in den Kühlschrank stellen, damit die Filets so stark wie möglich zusammengesprengt werden. Den Lachs auf diese Weise 2 Tage im Kühlschrank beizen; dabei nach 1 Tag das obere Lachsstück mit etwas von dem ausgetretenen Saft beträufeln, dann die beiden Lachsstücke wenden, sodass das obere jetzt unten liegt. Die Filets anschließend wieder fest zusammendrücken und, wie beschrieben, beschwert kühl stellen.
4. Am dritten Tag die Filets auseinandernehmen. Mit Küchenpapier leicht trocken tupfen und mit einem scharfen, dünnen Messer (am besten einem Fleisch- oder Filetmesser) schräg in nicht zu dünnen Scheiben von der Haut schneiden.

Tipp: Für den Lachs beim Fischhändler am besten den vorderen Teil eines ganzen Lachses verlangen und ihn vor Ort in 2 Filets schneiden und entgräten lassen – so passen die beiden Seiten ideal aufeinander und ergeben aufgeschnitten schöne, gleichmäßig große Scheiben.



2 HONIG-SENF-SOSSE

8 EL Dijon-Senf
6 EL flüssiger Honig
3 EL Weißweinessig
3 EL frisch gepresster
Orangensaft
1 Spritzer Chilisoße
Salz und Pfeffer
5 Stängel Dill

1. Den Senf mit Honig, Essig und Orangensaft gleichmäßig verrühren und mit Chilisoße, Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Dill waschen und trocken schütteln, die zarten Spitzen abzupfen und fein hacken. Kurz vor dem Anrichten unter die Soße rühren.

3 SCHNELLE GURKENHAPPEN

2 große Salatgurken

(ca. 1 kg)

5 Schalotten

2 kleine Lorbeerblätter

1 ½ TL gelbe Senfkörner

3 EL Zucker

Salz und Pfeffer

2–3 Msp. Chiliflocken

2–3 Msp. Kurkumapulver

8 EL Weißweinessig

⅓ Bund Dill

1. Die Gurken schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herauschauben, die Hälften in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Lorbeerblätter dritteln und mit Gurken, Schalotten und Senfkörnern in eine große Schüssel geben.
2. Zucker, 1 Teelöffel Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Kurkuma und Essig verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Unter die Gurken mischen und das Ganze abgedeckt 4–5 Stunden ziehen lassen.
3. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen, fein hacken und unter die Gurken mischen. Die Gurken weitere 4–5 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Anrichten in ein Sieb abgießen, ein wenig Sud auffangen und die Gurken damit in eine Schale geben.

4 ROTE BETE MIT JOHANNISBEEREN

500 g vorgegarte Rote Bete

(vakuumverpackt)

125 g Rote Johannisbeeren

2 EL Johannisbeergelee

2–3 EL Weißweinessig

Salz und Pfeffer

Zucker

5 EL Sonnenblumenöl

1. Die Roten Beten abtropfen lassen und in Stifte schneiden oder hobeln. Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen zupfen. Das Johannisbeergelee und 2 Esslöffel Essig glatt verrühren (falls sich das Gelee nicht gut löst, etwas erhitzen) und kräftig mit Salz, Pfeffer und 1–2 Prisen Zucker würzen. Das Öl kräftig unterschlagen.
2. Das Dressing mit den Roten Beten mischen, dann vorsichtig die Johannisbeeren unterheben, alles 15 Minuten ziehen lassen, eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



5 FRISCHKÄSE MIT PREISELBEEREN

350 g Doppelrahmfrischkäse
3 EL Joghurt
½ Bio-Zitrone
40 g frischer Meerrettich
(oder 2 EL aus dem Glas)
Salz und Pfeffer
½ TL edelsüßes
Paprikapulver
½ Bund Schnittlauch
3 EL Preiselbeerkompott
(aus dem Glas)

1. Den Frischkäse mit dem Joghurt glatt rühren. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Meerrettich schälen und auf der Rohkostreibe fein reiben. Sofort mit 1 Esslöffel Zitronensaft verrühren.
2. Meerrettich und 1 Teelöffel Zitronenschale unter den Frischkäse rühren, kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und eventuell nochmals 1–2 Spritzern Zitronensaft würzen. Den Schnittlauch wa-

schen und in Röllchen schneiden. 1 Esslöffel beiseitelegen, den Rest unter den Frischkäse rühren. Die Preiselbeeren auf den Frischkäse geben und spiralförmig unterziehen, dabei nicht vollständig verrühren. Mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen.

RIESIGE ZIMTSCHNECKE

Kanelbullar heißen die Zimtschnecken, die es in Schweden vor allem zu Weihnachten gibt. Hier haben wir statt der vielen kleinen Gebäckstücke ein einziges großes – und das lässt sich wunderbar gemeinsam genießen, wenn alle um den Tisch sitzen und das Haus herrlich nach Zimt und Weihnachten duftet!

Zutaten

(Für 1 Quicheform, 28 cm Ø)

Für den Teig

125 ml Milch

1 EL Zucker

½ Würfel frische Hefe (21 g)

60 g Butter

250 g Mehl

1 Eigelb

½ TL Kardamom

Salz

Für die Füllung

50 g Butter

(nach Belieben mehr)

3 EL brauner Zucker

3 TL Zimtpulver

Hagelzucker nach Belieben

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, den Zucker einrühren und die Hefe hineinbröckeln. Mit einem Schneebesen verrühren. Kurz an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Butter für den Teig zerlassen. Das Mehl in eine große Rührschüssel geben und die Hefemilch, das Eigelb, den Kardamom und 1 Prise Salz hinzugeben. Mit dem Knethaken einer Küchenmaschine anfangen zu kneten.
3. Die zerlassene Butter während des Knetvorgangs hinzugeben und den Teig etwa 8 Minuten lang kneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort (zum Beispiel im Backofen bei 50 °C Umluft) mindestens 40 Minuten lang gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Den Teig nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz zu einem großen Rechteck ausrollen.
5. Für die Füllung die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Etwas abkühlen lassen, dann mit Zucker und Zimt vermengen und damit den Teig bestreichen. An der längeren Seite zu einer Schnecke zusammenrollen.
6. Die Schnecke längs mit einem scharfen Messer halbieren und die Schnittseite nach außen drehen. Nun die beiden Hälften um sich selbst wickeln, sodass die Schnittenden nach außen zeigen. Diesen gewickelten Zopf dann als große Schnecke in die Form legen. Nach Belieben mit weiterer Butter bestreichen und/oder mit Hagelzucker bestreuen.
7. Die Schnecke im vorgeheizten Ofen in etwa 25–30 Minuten goldbraun backen. Am besten noch warm servieren.



GESCHMÜCKTE WEIHNACHTSBÄUMCHEN

Diese entzückenden Bäumchen sind der Blickfang auf jedem Plätzchenteller; dabei lassen sie sich ganz einfach herstellen. Statt der silbernen Perlen können Sie sie auch mit bunten Streuseln dekorieren, und weißer Zuckerguss – für verschneite Tannen – wirkt edel in Kombination mit silbernen oder bunten Zuckerperlen.

Zutaten

(Für 12 Stück)

Für den Teig

50 g gemahlene Mandeln

1 EL Zucker

250 g Mehl

100 g zimmerwarme Butter

1 Eigelb

Außerdem

30 g Puderzucker

grüne Bio-Lebensmittelfarbe

essbare silberne Zuckerperlen

baumförmige Plätzchenausstecher

Zubereitung

1. Die Mandeln, den Zucker, das Mehl, die Butter in Stückchen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren und bei Bedarf mit 1–2 Esslöffel kaltem Wasser zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig zwischen Frischhaltefolie etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher Bäume ausstechen und auf das Backblech legen. 30 Minuten kalt stellen. Herausnehmen und im Ofen in 15 Minuten hellgelb backen.
5. Den Puderzucker mit 6 Tropfen Wasser zu einer nicht zu zähflüssigen Masse verarbeiten und mit 1 Tropfen grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Die Kekse auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, dann mit dem Zuckerguss bestreichen. Die Zuckerperlen dekorativ daraufsetzen.



LUCIAKRUNE

In Schweden und anderen skandinavischen Ländern ziehen die Kinder am 13. Dezember, dem Luciafest, mit Lichterkronen durch die Häuser. Basteln Sie doch auch mit Ihren Kindern so einen symbolträchtigen Haarschmuck!



1. Aus dem Tonkarton einen schmalen Streifen zuschneiden, der einmal um den Kopf des Kindes passt. Auf dem übrigen Tonpapier viele unterschiedliche große Blätter und Zweige mit dem Bleistift vorzeichnen und ausschneiden.

2. Aus dem Filzgleiter kleine, schmale Streifen schneiden. Nun die Blätter der Reihe nach auf den schmalen Tonpapierstreifen kleben – einige direkt auf das Papier kleben, bei anderen einen Streifen Filzgleiter dazwischenkleben. Dadurch erhält man unterschiedliche Ebenen, und der Kranz wirkt dreidimensionaler und lebendiger.

3. Die Strohhalme ein wenig kürzen und kleine Flammen aus dem Krepppapier ausschneiden. Die Papierflammen oben in die Strohhalme kleben.

4. Den Papierstreifen um den Kopf legen und so aneinanderkleben, dass er gut passt. Zum Schluss die Strohalmkerzen mit Klebeband rund um den Kranz befestigen.

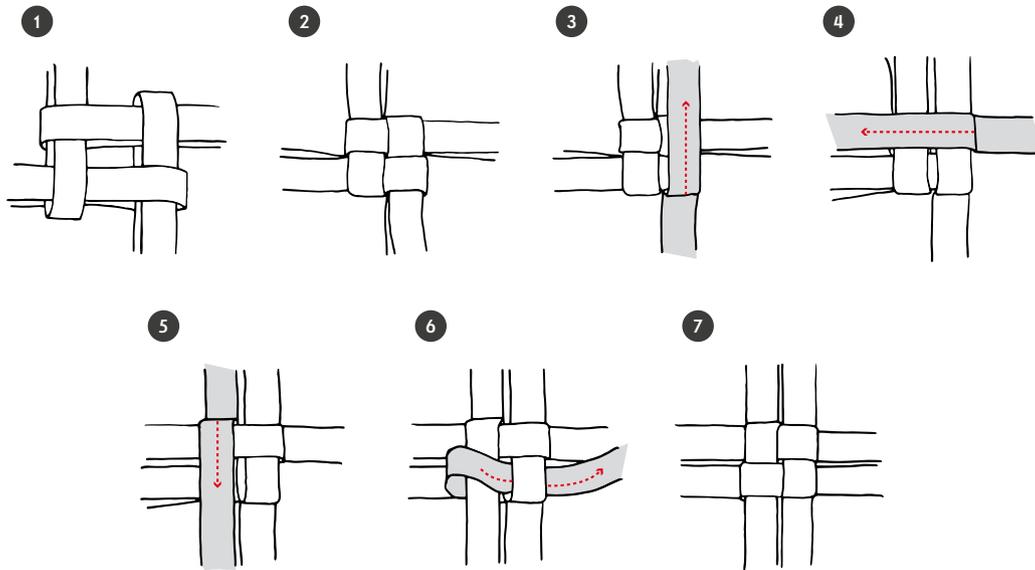
Material

- Tonkarton in verschiedenen Grüntönen
- Bleistift
- Schere
- Reste von Filzgleitern
- Flüssigkleber
- Strohhalme aus Papier
- Rest Krepppapier in Gelb
- Klebeband



FRÖBELSTERNE

Fröbelsterne sind dreidimensionale Sterne, die aus vier langen Papierstreifen geflochten sind. Sie sind zwar nach einem deutschen Pädagogen benannt, wurden aber vermutlich in Skandinavien erfunden und werden dort unter anderem an den Weihnachtsbaum gehängt und als Verzierung für Geschenke verwendet.



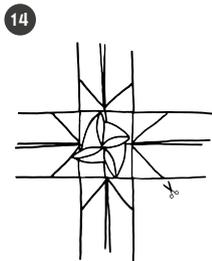
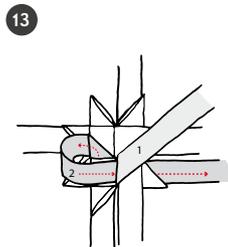
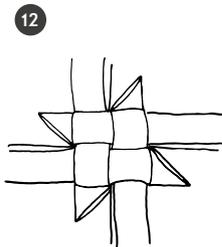
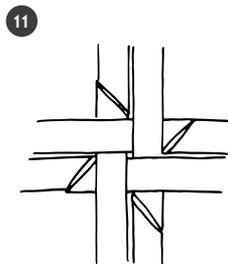
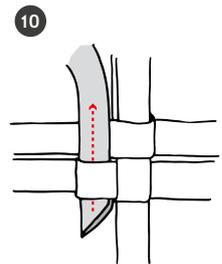
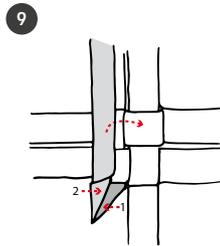
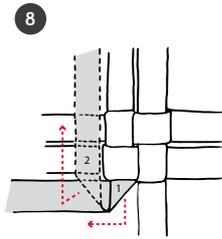
Die Papierstreifen für die Sterne können Sie entweder selbst aus dem gewünschten Papier schneiden oder bereits fertig kaufen. Beim Selbstschneiden unbedingt darauf achten, dass die Streifen exakt gerade geschnitten und lang genug sind.

1. Die fertigen Streifen je 1x in der Mitte falten und wie in Abbildung 1 zusammenlegen.
2. Die Streifen in der Mitte zusammenziehen.
3. Den oberen Streifen von unten nach oben biegen.
4. Den oberen Streifen von rechts nach links biegen.
5. Den oberen Streifen von oben nach unten biegen.
6. Den oberen Streifen von links nach rechts biegen, über den ersten hinweg und unter dem zweiten hindurchführen.
7. Das Streifenkreuz wieder zusammenziehen.

Material

- 4 gleich lange Papierstreifen (z. B. 1,5 x 44 cm)
- Schere





So geht's weiter:

8. Jetzt werden die seitlichen Zacken des Sterns gefaltet. Dafür den linken der beiden unteren Streifen im 90-Grad-Winkel nach hinten knicken, sodass er nach links zeigt (1). Den Streifen dann wieder um 90 Grad knicken, diesmal nach vorn, sodass er nach oben zeigt (2).

9. Die Spitze (2) auf die Spitze (1) klappen.

10. Das Streifenende durch das Flechtquadrat schieben; wenn man die Spitze ein wenig nach unten biegt und festhält, geht das ganz einfach.

11. Das Flechtwerk im Uhrzeigersinn drehen und die übrigen Zacken auf die gleiche Weise formen. Anschließend das Ganze wenden. Es sollte nun aussehen wie in Abbildung 11.

12. Nun wiederholt man die Schritte 8–10 an allen vier Ecken. Auch hierbei im Uhrzeigersinn vorgehen. Anschließend sollte der Stern aussehen wie in Abbildung 12.

13. Jetzt werden die oberen Spitzen des Sterns gefaltet. Dafür den unteren der beiden nach links zeigenden Streifen (1) anheben, um die darunterliegende Lasche freizulegen. Nun den linken der beiden nach oben zeigenden Streifen (2) im 90-Grad-Winkel nach hinten klappen und das Ende des Streifens durch die freigelegte Lasche ziehen, sodass es aus der rechten Spitze wieder herauskommt.

14. Das Flechtwerk im Uhrzeigersinn drehen und Schritt 13 an den restlichen drei Ecken wiederholen. Sind die 4 Spitzen geformt, den Stern wenden und das Ganze noch einmal an der anderen Seite vornehmen. Am Ende die überstehenden Papierstreifen abschneiden.



DER TANNENBAUM

Draußen im Wald stand ein niedlicher kleiner Tannenbaum. Er hatte einen guten Platz; Sonne konnte er bekommen, Luft war genug da, und ringsumher wuchsen viele größere Kameraden, Tannen und auch Fichten. Der kleine Tannenbaum wünschte sich aber so sehnlich, größer zu werden! Er achtete nicht auf die warme Sonne und die frische Luft, er kümmerte sich nicht um die Bauernkinder, die da umhergingen und plauderten, wenn sie herausgekommen waren, um Erdbeeren und Himbeeren zu sammeln. Oft kamen sie mit einem ganzen Topf voll oder hatten Erdbeeren auf einen Strohalm gereiht. Dann setzten sie sich neben den kleinen Tannenbaum und sagten: „Nein! Wie niedlich klein der ist!“ Das mochte der Baum gar nicht hören.

Im folgenden Jahr war er um einen ganzen Ring größer, und das Jahr darauf war er um noch einen größer; denn bei den Tannenbäumen kann man immer an den vielen Ringen, die sie haben, sehen, wie viele Jahre sie gewachsen sind.

„Oh, wäre ich doch so ein großer Baum wie die anderen!“, seufzte das kleine Bäumchen. „Dann könnte ich meine Zweige so weit ausbreiten und mit der Krone in die weite Welt hinausblicken! Die Vögel würden dann Nester in meinen Zweigen bauen, und wenn der Wind wehte, könnte ich so vornehm nicken, gerade wie die anderen dort!“

Er hatte gar keine Freude am Sonnenschein, an den Vögeln und an den roten Wolken, die morgens und abends über ihn hinwegsegelten.

War es dann Winter und der Schnee lag funkelnd weiß ringsumher, so kam häufig ein Hase angesprungen und machte einen Satz gerade über den kleinen Baum hinweg – oh, das war ihm so ärgerlich! Aber zwei Winter vergingen, und im dritten war

das Bäumchen so groß, dass der Hase um dasselbe herumlaufen musste. „Oh, wachsen, wachsen, groß und alt werden: Das ist doch das einzig Schöne in dieser Welt“, dachte der Baum.

Im Herbst kamen immer Holzhauer und fällten einige der größten Bäume. Das geschah jedes Jahr, und den jungen Tannenbaum, der nun ganz gut gewachsen war, schauderte dabei. Denn die großen, prächtigen Bäume fielen mit Knacken und Krachen zur Erde, die Zweige wurden ihnen abgehauen. Die Bäume sahen ganz nackt, lang und schmal aus; sie waren fast nicht mehr zu erkennen. Aber dann wurden sie auf Wagen gelegt, und Pferde zogen sie davon, aus dem Wald hinaus.

Wo sollten sie hin? Was stand ihnen bevor?

Im Frühjahr, als die Schwalben und Störche kamen, fragte der Baum sie: „Wisst ihr nicht, wohin sie geführt wurden? Seid ihr ihnen nicht begegnet?“

Die Schwalben wussten nichts, aber der Storch sah nachdenklich aus, nickte mit dem Kopf und sagte: „Ja, ich glaube wohl! Mir begegneten viele neue Schiffe, als ich aus Ägypten wegflog. Auf den Schiffen waren prächtige Mastbäume. Ich darf annehmen, dass sie es waren: Sie hatten Tannengeruch. Ich kann vielmals grüßen. Die prangen, die prangen!“

„Oh, wäre ich doch auch groß genug, um über das Meer fahren zu können! Wie ist es eigentlich, dieses Meer, und wie sieht es aus?“ „Ja, das zu erklären, ist zu weitläufig“, sagte der Storch, und damit ging er fort.

„Freue dich über deine Jugend!“, sagten die Sonnenstrahlen. „Freue dich über dein frisches Wachstum, das junge Leben, das in dir ist!“





Und der Wind küsste den Baum, und der Tau weinte Tränen über ihn. Aber das verstand der Tannenbaum nicht.

Wenn es auf die Weihnachtszeit zuging, wurden ganz junge Bäume gefällt, Bäume, die oft nicht einmal so groß oder im gleichen Alter wie dieser Tannenbaum waren, der weder Ruhe noch Rast hatte, sondern immer davonwollte. Diese jungen Bäume, und es waren gerade die allerschönsten, behielten immer alle ihre Zweige. Sie wurden auf Wagen gelegt und Pferde zogen sie davon, aus dem Wald hinaus.

„Wohin sollen die?“, fragte der Tannenbaum. „Sie sind nicht größer als ich, vielmehr war einer da, der war viel kleiner! Weshalb behalten sie alle ihre Zweige? Wo fahren sie hin?“

„Das wissen wir! Das wissen wir!“, zwitscherten die Sperlinge. „Unten in der Stadt haben wir durch die Fenster gesehen! Wir wissen, wohin sie fahren! Oh, sie gelangen zur größten Pracht und Herrlichkeit, die man nur denken kann! Wir haben durch die Fenster gesehen und haben wahrgenommen, dass sie mitten in der warmen Stube aufgepflanzt und mit den schönsten Sachen, vergoldeten Äpfeln, Honigkuchen, Spielzeug und vielen Hunderten von Lichtern geschmückt werden.“

„Und dann?“, fragte der Tannenbaum und bebte in allen Zweigen. „Und dann? Was geschieht dann?“

„Ja, mehr haben wir nicht gesehen! Das war unvergleichlich.“

„Ob ich wohl auch dazu bestimmt bin, diesen strahlenden Weg zu betreten?“, jubelte der Tannenbaum. „Das ist noch besser, als über das Meer zu ziehen! Wie leide ich an Sehnsucht! Wäre es doch Weihnachten! Nun bin ich groß und ausgewachsen wie die anderen, die im vorigen Jahr weggeführt wurden! – Oh,

wäre ich erst auf dem Wagen! Wäre ich doch in der warmen Stube mit aller Pracht und Herrlichkeit! Und dann? Ja, dann kommt noch etwas Besseres, noch weit Schöneres, weshalb würden sie mich sonst so schmücken! Es muss noch etwas Größeres, noch etwas Herrlicheres kommen! Aber was? Oh, ich leide! Ich sehne mich! Ich weiß selbst nicht, wie mir ist!“

„Freue dich über uns!“, sagten die Luft und das Sonnenlicht. „Freue dich über deine frische Jugend im Freien!“

Aber er freute sich durchaus nicht und wuchs und wuchs. Winter und Sommer stand er grün, dunkelgrün stand er da. Die Leute, die ihn sahen, sagten: „Das ist ein schöner Baum!“

Und zur Weihnachtszeit wurde er vor allen zuerst gefällt. Die Axt hieb tief durch das Mark, der Baum fiel mit einem Seufzer zu Boden. Er fühlte einen Schmerz, eine Ohnmacht. Er konnte gar nicht an irgendein Glück denken, er war betrübt, von der Heimat scheiden zu müssen, von dem Fleck, auf dem er emporgeschossen war. Er wusste ja, dass er die lieben alten Kameraden, die kleinen Büsche und Blumen ringsumher nie mehr sehen würde, ja vielleicht nicht einmal die Vögel. Die Abreise war durchaus nicht angenehm.

Der Baum kam erst wieder zu sich selbst, als er, im Hof mit andern Bäumen abgepackt, einen Mann sagen hörte: „Dieser hier ist prächtig! Wir brauchen nur diesen!“

Nun kamen zwei Diener in vollem Putz und trugen den Tannenbaum in einen großen, schönen Saal. Ringsum an den Wänden hingen Bilder, und neben dem großen Kachelofen standen große chinesische Vasen mit Löwen auf den Deckeln. Da gab es Schaukelstühle, seidene Sofas, große Tische voller Bilderbücher und Spielzeug für hundert mal hundert Taler – wenigstens



sagten das die Kinder. Und der Tannenbaum wurde in ein großes, mit Sand gefülltes Fass gestellt. Aber niemand konnte sehen, dass es ein Fass war, denn es wurde rundherum mit grünem Zeug behängt und stand auf einem großen bunten Teppich. Oh, wie der Baum bebte! Was würde nun wohl vorgehen? Die Diener und auch die Fräulein schmückten ihn. An einen Zweig hängten sie kleine Netze, ausgeschnitten aus farbigem Papier. Jedes Netz war mit Zuckerwerk gefüllt, vergoldete Äpfel und Walnüsse hingen herab, als wären sie festgewachsen, und über hundert rote, blaue und weiße Lichterchen wurden in den Zweigen festgesteckt. Puppen, die leibhaftig wie Menschen aussahen – der Baum hatte früher nie solche gesehen – schwebten im Grünen, und hoch oben auf der Spitze wurde ein Stern aus Flittergold befestigt. Das war prächtig, ganz außerordentlich prächtig.

„Heut Abend“, sagten alle, „heut Abend wird es strahlen!“

„Oh!“, dachte der Baum, „wäre es doch Abend! Würden nur die Lichter bald angezündet! Und was dann wohl geschieht? Ob da wohl Bäume aus dem Wald kommen, um mich zu sehen? Ob die Sperlinge an die Fensterscheiben fliegen? Ob ich hier festwachsen und im Winter und im Sommer geschmückt stehen werde?“

Das waren gute Aussichten! Aber er hatte ordentlich Borkenschmerzen vor Sehnsucht, und Borkenschmerzen sind für einen Baum eben so schlimm wie Kopfschmerzen für uns andere.

Nun wurden die Lichter angezündet. Welcher Glanz! Welche Pracht! Der Baum bebte dabei in allen Zweigen, sodass eines der Lichter das Grüne anbrannte, es sengte ordentlich.

„Gott bewahre uns!“, schrien die Fräulein und löschten es hastig aus.

Nun durfte der Baum nicht einmal beben. Oh, das war ein Grauen! Ihm war so bange, etwas von seinem Schmuck zu verlieren. Er war ganz betäubt von all dem Glanz. – Und nun gingen beide Flügeltüren auf – und eine Menge Kinder stürzten herein, als wollten sie den ganzen Baum umwerfen. Die älteren Leute kamen bedächtig nach. Die Kleinen standen ganz stumm – aber nur einen Augenblick, dann jubelten sie wieder, dass es nur so schallte. Sie tanzten um den Baum herum, und ein Geschenk nach dem andern wurde abgepflückt.

„Was machen sie?“, dachte der Baum. „Was soll geschehen?“ Und die Lichter brannten bis dicht an die Zweige herunter, und wenn sie so niederbrannten, wurden sie ausgelöscht, und dann erhielten die Kinder die Erlaubnis, den Baum zu plündern. Oh, sie stürzten auf ihn ein, dass es in allen Zweigen knackte. Wäre er nicht mit der Spitze und mit dem Goldstern an der Decke befestigt gewesen, so wäre er umgestürzt.

Die Kinder tanzten mit ihrem prächtigen Spielzeug herum, niemand sah nach dem Baum, außer dem alten Kindermädchen, das kam und zwischen die Zweige blickte, aber nur, um zu sehen, ob nicht noch eine Feige oder ein Apfel vergessen worden war.

„Eine Geschichte, eine Geschichte!“, riefen die Kinder und zogen einen kleinen dicken Mann zu dem Baum hin, und er setzte sich gerade unter denselben. „Denn da sind wir im Grünen“, sagte er, „und der Baum kann besonderen Nutzen davon haben, zuzuhören! Aber ich erzähle nur eine Geschichte. Wollt ihr die von Ivede-Avede oder die von Klumpe-Dumpe hören, der die Treppe hinunterfiel und doch zu Ehren kam und die Prinzessin erhielt?“

„Ivede-Avede!“, schrien einige. „Klumpe-Dumpe!“, schrien andere. Das war ein Rufen und Schreien! Nur der Tannenbaum schwieg ganz still und dachte: „Komme ich gar nicht mit,



werde ich nichts dabei zu tun haben?“ Er war ja mit gewesen, hatte ja geleistet, was er sollte.

Und der Mann erzählte von „Klumpe-Dumpe“, welcher die Treppe hinunterfiel und doch zu Ehren kam und die Prinzessin erhielt. Und die Kinder klatschten in die Hände und riefen: „Erzähle! Erzähle!“ Sie wollten auch die Geschichte von Ivede-Avede hören, aber sie bekamen nur die von Klumpe-Dumpe. Der Tannenbaum stand ganz stumm und gedankenvoll, nie hatten die Vögel im Walde dergleichen erzählt. „Klumpe-Dumpe fiel die Treppen herunter und bekam doch die Prinzessin! Ja, ja, so geht es in der Welt zu!“, dachte der Tannenbaum und glaubte, dass es wahr sei, weil es ein so netter Mann war, der es erzählte. „Jaja! Wer kann es wissen! Vielleicht falle ich auch die Treppe hinunter und bekomme eine Prinzessin.“ Und er freute sich darauf, am nächsten Tag wieder mit Lichtern und Spielzeug, Gold und Früchten aufgeputzt zu werden.

„Morgen werde ich nicht zittern!“, dachte er. „Ich will mich recht über all meine Herrlichkeit freuen. Morgen werde ich wieder die Geschichte von Klumpe-Dumpe und vielleicht auch die von Ivede-Avede hören.“ Und der Baum stand die ganze Nacht still und gedankenvoll.

Am Morgen kamen der Diener und das Mädchen herein.

„Nun beginnt der Schmuck aufs Neue!“, dachte der Baum. Aber sie schleppten ihn zum Zimmer hinaus, die Treppe hinan, auf den Boden, und hier, in einem dunklen Winkel, wo kein Tageslicht hinschien, stellten sie ihn hin. „Was soll das bedeuten?“, dachte der Baum. „Was soll ich hier wohl machen? Was mag ich hier wohl hören sollen?“ Und er lehnte sich an die Mauer und dachte und dachte. – Und er hatte Zeit genug, denn es vergingen Tage und Nächte: Niemand kam herauf. Und als endlich

jemand kam, so geschah das, um einige große Kasten in den Winkel zu stellen. Nun stand der Baum ganz versteckt. Man musste glauben, dass er völlig vergessen war.

„Jetzt ist es Winter draußen!“, dachte der Baum. „Die Erde ist hart und mit Schnee bedeckt, die Menschen können mich nicht pflanzen, deshalb soll ich wohl bis zum Frühjahr hier in Schutz stehen! Wie wohlbedacht das ist! Wie die Menschen doch so gut sind! – Wäre es hier nur nicht so dunkel und so schrecklich einsam! – Nicht einmal ein kleiner Hase! – Das war doch so niedlich da draußen im Wald, wenn der Schnee lag und der Hase vorbeisprang. Ja, selbst als er über mich hinwegsprang, aber damals konnte ich es nicht leiden. Hier oben ist es doch schrecklich einsam!“

„Piep, piep!“, sagte da eine kleine Maus und huschte hervor, und dann kam noch eine kleine. Sie beschnüffelten den Tannenbaum, und dann schlüpfen sie zwischen seine Zweige.

„Es ist eine gräuliche Kälte!“, sagten die kleinen Mäuse. „Sonst ist es hier gut sein! Nicht wahr, du alter Tannenbaum?“

„Ich bin gar nicht alt!“, sagte der Tannenbaum. „Es gibt viele, die weit älter sind als ich!“

„Wo kommst du her?“, fragten die Mäuse. „Und was weißt du?“ Sie waren so gewaltig neugierig. „Erzähle uns doch von dem schönsten Ort auf Erden! Bist du dort gewesen? Bist du in der Speisekammer gewesen, wo Käse auf den Brettern liegen und Schinken unter der Decke hängen, wo man auf Talglicht tanzt, mager hineingeht und fett herauskommt?“

„Das kenne ich nicht!“, sagte der Baum. „Aber den Wald kenne ich, wo die Sonne scheint und wo die Vögel singen!“ Und





dann erzählte er alles aus seiner Jugend, und die kleinen Mäuse hatten früher dergleichen nie gehört, und sie horchten auf und sagten: „Nein, wie viel du gesehen hast! Wie glücklich du gewesen bist!“

„Ich?“, sagte der Tannenbaum und dachte über das, was er selbst erzählte, nach. „Ja, es waren im Grunde ganz fröhliche Zeiten! – Aber dann erzählte er vom Weihnachtsabend, wo er mit Kuchen und Lichtern geschmückt war.“

„Oh!“, sagten die kleinen Mäuse. „Wie glücklich du gewesen bist, du alter Tannenbaum!“

„Ich bin gar nicht alt!“, sagte der Baum. „Erst diesen Winter bin ich aus dem Wald gekommen! Ich bin nur so im Wachstum zurückgeblieben.“

„Wie schön du erzählst!“, sagten die kleinen Mäuse. Und in der nächsten Nacht kamen sie mit vier anderen kleinen Mäusen, die den Baum erzählen hören sollten, und je mehr er erzählte, desto deutlicher erinnerte er sich selbst an alles und dachte: „Es waren doch ganz fröhliche Zeiten! Aber sie können wiederkommen. Klumpe-Dumpe fiel die Treppen herunter und erhielt doch die Prinzessin. Vielleicht kann ich auch eine Prinzessin bekommen!“ Und dann dachte der Tannenbaum an eine kleine, niedliche Birke, die draußen im Wald wuchs. Das war für den Tannenbaum eine wirkliche, schöne Prinzessin.

„Wer ist Klumpe-Dumpe?“, fragten die kleinen Mäuse. Und dann erzählte der Tannenbaum das ganze Märchen. Er konnte sich an jedes einzelne Wort erinnern. Und die kleinen Mäuse waren nah dran, aus reiner Freude bis in die Spitze des Baumes zu springen. In der folgenden Nacht kamen weit mehr Mäuse, und am Sonntag sogar zwei Ratten. Aber die meinten, die Ge-

schichte sei nicht hübsch, und das betrückte die kleinen Mäuse, denn nun hielten sie auch weniger davon.

„Wissen Sie nur die eine Geschichte?“, fragten die Ratten.

„Nur die eine!“, sagte der Baum. „Die hörte ich an meinem glücklichsten Abend. Damals dachte ich nicht daran, wie glücklich ich war.“

„Das ist eine höchst jämmerliche Geschichte! Wissen Sie keine von Speck und Talglicht? Keine Speisekammer-Geschichte?“

„Nein!“, sagte der Baum.

„Dann danken wir dafür!“, erwiderten die Ratten und gingen zu den Ihrigen zurück.

Die kleinen Mäuse blieben zuletzt auch weg, und da seufzte der Baum: „Es war doch ganz hübsch, als sie um mich herumsaßen, die beweglichen kleinen Mäuse, und zuhörten, wie ich erzählte! Nun ist auch das vorbei! – Aber ich werde daran denken, mich zu freuen, wenn ich wieder hervorgenommen werde!“

Aber wann geschah das? – Ja! Es war eines Morgens, da kamen Leute und arbeiteten auf dem Boden. Die Kasten wurden weggesetzt, der Baum wurde hervorgezogen. Sie warfen ihn freilich ziemlich hart gegen den Fußboden, aber ein Diener schleppte ihn sogleich zu der Treppe hin, wo der Tag leuchtete.

„Nun beginnt das Leben wieder!“, dachte der Baum. Er fühlte die frische Luft, die ersten Sonnenstrahlen und – nun war er draußen im Hof. Alles ging so geschwind. Der Baum vergaß völlig, sich selbst zu betrachten. Da war so vieles ringsumher zu sehen. Der Hof stieß an einen Garten, und alles blühte darin; die



Rosen hingen so frisch und duftend über das kleine Gitter heraus, die Lindenbäume blühten, und die Schwalben flogen umher und sagten: „Quirre-virre-vit, mein Mann ist kommen!“ Aber es war nicht der Tannenbaum, den sie meinten.

„Nun werde ich leben!“, jubelte dieser und breitete seine Zweige weit aus: Aber ach, die waren alle vertrocknet und gelb. Und er lag da im Winkel zwischen Unkraut und Nesseln. Der Stern von Goldpapier saß noch oben in der Spitze und glänzte im hellen Sonnenschein.

Im Hof selbst spielten ein paar der munteren Kinder, die zur Weihnachtszeit den Baum umtanzt hatten und so froh über ihn gewesen waren. Eines der kleinsten lief hin und riss den Goldstern ab.

„Sieh, was da noch an dem hässlichen, alten Tannenbaum sitzt!“, sagte es und trat auf die Zweige, sodass sie unter seinen Stielen knackten.

Und der Baum sah auf all die Blumenpracht und Frische im Garten. Er betrachtete sich selbst und wünschte, dass er in seinem dunklen Winkel auf dem Boden geblieben wäre. Er dachte an seine frische Jugend im Wald, an den lustigen Weihnachtsabend und die kleinen Mäuse, die so munter die Geschichte von Klumpe-Dumpe angehört hatten.

„Vorbei! Vorbei!“, sagte der alte Baum. „Hätte ich mich doch gefreut, als ich es noch konnte! Vorbei! Vorbei!“

Und der Knecht kam und hieb den Baum in kleine Stücke. Ein ganzes Bündel lag da, hell flackerte es auf unter dem großen Braukessel. Und er seufzte so tief, und jeder Seufzer kam einem kleinen Schuss gleich. Deshalb liefen die Kinder, die da spielten,

herbei und setzten sich vor das Feuer, blickten in dasselbe hinein und riefen: „Piff! Piff!“ Aber bei jedem Knall, der ein tiefer Seufzer war, dachte der Baum an einen Sommertag im Wald oder eine Winternacht da draußen, wenn die Sterne funkelten. Er dachte an den Weihnachtsabend und an Klumpe-Dumpe, das einzige Märchen, welches er gehört hatte und zu erzählen wusste, und dann war der Baum verbrannt.

Die Knaben spielten im Garten, und der kleinste hatte den Goldstern auf der Brust, den der Baum an seinem glücklichsten Abend getragen hatte. Nun war der vorbei, und mit dem Baum war es vorbei und mit der Geschichte auch. Vorbei, vorbei – und so geht es mit allen Geschichten!

Hans Christian Andersen (1844)

IMPRESSUM

© 2018 Edition Michael Fischer GmbH, Igling
Alle Rechte vorbehalten.
Genehmigte Sonderausgabe für nobilia-Werke,
J. Stickling GmbH & Co. KG, 33415 Verl

Cover, Layout und Satz: Luca Feigs
Produktmanagement und Lektorat: Christiane Manz
Projektbetreuung: Tatjana Bleiler

Texte:

Weihnachtsbräuche: © Christiane Manz (S. 7–11, 35–37, 49–51, 67–69, 83–85, 99–101, 117–119, 133–135)
Rezepte: Melanie Allhoff (S. 54), Christoph Brand (S. 14), Tina Bumann (S. 56), Rose Marie Donhauser (S. 102, 122), Tanja Dusy (S. 138–141),
Edition Michael Fischer GmbH (S. 40, 46, 52, 58–62, 80, 90–92, 126, 136), Emma Friedrichs (S. 94), Gabriele Gugetzer (S. 24, 76, 112, 144),
Stefanie Hiekmann (S. 104), Mara Hörner (S. 110), Stefanie Javurek (S. 26), Michael Koch (S. 70–74), Heike Niemöller (S. 124), Patrick Rosenthal (S. 88),
Guido Schmelich (S. 22), Tamara Staab/Sara Plavic (S. 16–20), Sara Plavic (S. 38, 42, 78, 108, 142), Miss Violet (S. 106)
Bastelanleitungen: Ina Mielkau (S. 28–32, 96, 114, 128, 130, 148–150), Stefanie Möller (S. 64), Claudia Schaumann (S. 44, 146)
Literarische Texte: Theodor Storm, *Knecht Ruprecht* (1862), aus: *Gedichte*, Paetel Verlag, 1889 (S. 12); José Feliciano, *Feliz Navidad* (1970) (S. 86);
Hans Christian Andersen, *Der Tannenbaum*; dänischer Originaltitel: *Grantræet* (1844), aus: *Nye Eventyr. Første Bind. Anden Samling. 1845* (S. 152–159).
Abdruck mit freundlicher Genehmigung.

Bildnachweis:

Melanie Allhoff (S. 55), Nadja Buchczik (S. 107), Tina Bumann (S. 139, 141), Sabrina Sue Daniels (S. 103, 113, 145), Edition Michael Fischer GmbH
(S. 41, 47, 53, 59, 60–63, 80/81, 91, 93, 127, 137), Eising Studios GmbH (S. 57), Ilona Habben (S. 45, 147), Stefanie Hiekmann (S. 105), Mara
Hörner (S. 111), Ulrike Köb (S. 27), Ina Mielkau (S. 11, 28–33, 96/97, 114/115, 128–131, 149, 151), Stefanie Möller (S. 65), nobilia-Werke,
J. Stickling GmbH & Co. KG (S. 2/3, 6/7, 9, 11, 34/35, 37, 48/49, 51, 66/67, 69, 82/83, 85, 98/99, 101, 116/117, 119, 132/133, 135), Sara Plavic
(S. 21, 39, 79, 109, 143), Patrick Rosenthal (S. 89), Guido Schmelich (S. 23, 71, 73, 75, 123), Tamara Staab (S. 17, 19), Claudia Timmann (S. 25, 77)

Weitere Bilder:

© Rusian Mitin/Shutterstock (S. 15), © Smileus/Shutterstock (S. 13), © sarsmis (S. 157), © Ricardo Reitmeyer/Shutterstock (S. 153),
© Premarnunt 2536/Shutterstock (Hintergrund Kupfer), © Sebastiana/Shutterstock (S. 85, 93), © Agnes Kantaruk/Shutterstock (S. 43),
© Siim79/Shutterstock (S. 85, 95), © Natasha Breen/Shutterstock (S. 87), © Alexander Rath/Shutterstock (S. 9), © monia_food_art_photo/
Shutterstock (S. 121), © Anna Witkiewicz (S. 125)

Gedruckt bei Polygraf Print, Čapajevova 44, 08001 Prešov, Slowakei