

AUS LIEBE ZUM LANDLEBEN

Weihnachtszeit

Winterzeit • Geschichtenzeit

Dort-Hagenhausen-Verlag

*Advent, Advent, ein Lichtlein brennt, erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier,
dann steht das Christkind vor der Tür.*

VOLKSLIED

Zur Adventszeit

Tempus Adventus Domini, Zeit der Ankunft des Herren, auf diesen Begriff geht die Bezeichnung Adventszeit zurück, die in dieser Form seit dem 7. Jahrhundert gefeiert wird und aus den vier Adventssonntagen besteht. Gerechnet daran, dass der letzte, also vierte Adventssonntag, vor dem 25. Dezember liegen muss. Zwischen 22 und 28 Tage kann demnach die Zeit betragen, in der neben den vier Sonntagen auch der Barbaratag am 4. Dezember und Nikolaus am 6. Dezember gefeiert werden. Beide Feste stehen allerdings mit der kirchlichen Adventstradition in keiner Verbindung, doch so genau nehmen wir es heute nicht mehr. Sich festlich und rituell dem Weihnachtsfest zu nähern, hat in schnelllebigen Zeiten eine besondere Qualität. Adventskalender versüßen nicht nur Kindern die oft hektische Zeit bis Weihnachten. Advent ist auch jener Abschnitt, den man als besinnliche Zeit bezeichnet – doch in der Realität sieht es meist anders aus: Geschenke wollen besorgt werden, an den Arbeitsplätzen geht es hoch her, und zwischen betrieblichen Weihnachtsfeiern und Krippenspielen in den Schulen, Besuchen auf Weihnachtsmärkten und dem Planen des Festmahls ist oft kaum Zeit nachzudenken. Fast scheint es, als wolle man die Adventszeit mit einem neuen Tempo versehen. Doch bei aller Hektik soll am Ende ein Fest stehen, das neben dem christlichen Grundgedanken den Jahresabschluss einleitet. Friedlich und gastlich.

Weihnachtliche Erfindungen

Der Adventskalender

Gerade Kinder können es meist gar nicht erwarten, dass ihr fein säuberlich geschriebener Wunschzettel erfüllt wird. Als ein kleiner Junge Ende des 19. Jahrhunderts seine Mutter immer und immer wieder mit der Frage „Wann ist es denn endlich soweit?“ bedrängte, bastelte sie ihm schließlich 24 Schächtelchen, in die sie kleine Bildchen hineinlegte. Jahre später, 1904, der Junge war mittlerweile erwachsen und Lithograf geworden, brachte er den ersten gedruckten Adventskalender auf den Markt. Heute ist selbst unter Erwachsenen das erwartungsfrohe Öffnen eines Adventskalenders eine beliebte Vorweihnachtsfreude.

Der Adventskranz

Als Johann Heinrich Wichern im Jahr 1839 den ersten Adventskranz aufstellte, damals noch ein einfacher Holzkrans mit vier weißen Kerzen für die Sonntage und rote Kerzen dazwischen für die Tage der Woche, ahnte er wohl noch nicht, welche dekorative Rolle der Kranz einmal spielen sollte. Selbst in weltlichen Haushalten, in Büros, Geschäften, auf öffentlichen Plätzen wie Flugplätzen, Rathäusern, Schulen, Krankenhäusern und sogar Polizeistationen finden sich heute in der Vorweihnachtszeit Kränze in traditionellem Rot und Grün, dann auch wieder sehr fantasievoll aus Designmaterialien oder in bunten Farben. Kaum jemand kann sich dem Brauch entziehen, mit immer einer Kerze mehr sich dem Weihnachtsfest zu nähern. Der Theologe Wichern nutzte den Kranz im Zuge seiner Reformpädagogik und bei der Erziehung bedürftiger Kinder, die er in seiner Einrichtung Rauhes Haus aufnahm und in kleinen Familienstrukturen erzog. Nur der Weihnachtsbaum hat vielleicht eine ähnliche Karriere gemacht.

Der Weihnachtsbaum

Bäume waren schon in vorchristlicher Zeit Gegenstände kultischer Handlungen. Die Römer hängten Lorbeerzweige in ihre Häuser zur Abwehr von bösen Geistern. In den USA ist es üblich, sich unter Mistelzweigen zu küssen, was seinen Ursprung in keltischen Mythen hat, die irische Einwanderer mit in die Neue Welt brachten. Der Weihnachtsbaum, wie wir ihn kennen, ist erstmals im 16. Jahrhundert amtlich belegt in einem elsässischen Dokument – im Strassburger Münster wurde ein weihnachtlicher Baum aufgestellt. Bereits im 17. Jahrhundert häufen sich Erwähnungen geschmückter Bäume. Bei Goethe und Schiller finden sie Eingang in die Literatur. Doch erst die Romantik und die Salons der adligen Damen, und auch der jüdischen und katholischen Kreise beflügelten die Mode um das schmucke Wintergrün. So sehr, dass



Der erste Schnee

Herbstsonnenschein. Des Winters Näh
Verrät ein Flockenpaar;
Es gleicht das erste Flöckchen Schnee
Dem ersten weißen Haar.

Noch wird – wie wohl von lieber Hand
Der erste Schnee dem Haupt –
So auch der erste Schnee dem Land
Vom Sonnenstrahl geraubt.

Doch habet Acht! Mit einem Mal
Ist Haupt und Erde weiß,
Und Liebeshand und Sonnenstrahl
Sich nicht zu helfen weiß.

THEODOR FONTANE

Ein Winterabend

Wenn der Schnee ans Fenster fällt,
lang die Abendglocke läutet,
Vielen ist der Tisch bereitet
Und das Haus ist wohl bestellt.

Mancher auf der Wanderschaft
Kommt ans Tor auf dunklen Pfaden.
Golden blüht der Baum der Gnaden
Aus der Erde kühlem Saft.

Wanderer tritt still herein;
Schmerz versteinerte die Schwelle.
Da erglänzt in reiner Helle
Auf dem Tische Brot und Wein.

GEORG TRAKL

Plätzchen



100 g Zucker
2 EL Vanillezucker, 30 g Butter
2–3 EL Honig, 125 g Sahne
100 g kandierte Früchte, z. B.
Orangeat, Zitronat
2 EL Rosinen, 2–3 EL Mehl
60 g gehackte Mandeln
60 g Mandelblättchen
150 g Zartbitterschokolade
1 TL Pflanzenöl

Florentiner

- Den Zucker mit dem Vanillezucker, der Butter, Honig und Sahne in einen kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Alles sollte sich gut lösen und leicht karamellisieren.
- Die kandierten Früchte und die Rosinen hacken und mit dem Mehl zufügen. Gut verrühren, die Mandeln untermengen und den Topf von der Hitze nehmen.
- Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mit zwei Löffeln etwa kirschgroße Häufchen mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Im Ofen 10 bis 12 Minuten goldbraun und knusprig backen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.
- Zum Verzieren die Schokolade hacken und mit dem Öl im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Glasur mit einem Pinsel oder Löffel auf die glatte Unterseite der Florentiner streichen und trocknen lassen.



80 g Ingwer
75 g Butter
190 g Zucker
1 Ei
abgeriebene Schale von
1/2 Zitrone
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Kakao
1 EL Puderzucker

Schoko-Ingwer-Sterne

- Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen.
- Butter, Zucker und Ei schaumig rühren, dann den Zitronenabrieb und den geriebenen Ingwer untermengen.
- Nach und nach das Mehlgemisch untermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf das Blech legen.
- Die Ingwersterne im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen. Anschließend etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Einer der bekanntesten Stollen ist wohl der Dresdner Stollen. Doch er ist nicht der älteste Stollen, denn die erste urkundliche Erwähnung war bereits Anfang des 14. Jahrhunderts in Naumburg. In Dresden findet der Stollen sich erst 150 Jahre später in den Akten. Der Dresdner Stollen wurde 1997 auf Betreiben des Schutzverbandes Dresdner Stollen e.V. von der EU als geografisch geschützte Bezeichnung eingetragen.

Der Stollen zählt, wie auch der Lebkuchen, zu den Gebildebrotten. Seine Form soll an das eingewickelte Christuskind erinnern. Neben dem Dresdner Stollen finden sich zahlreiche Varianten mit Nüssen, Mohn, Marzipan, Butter, Quark etc. Eine weitere Spezialität ist der Westfälische Stollen, für den nur heimische Nüsse und Trockenfrüchte verwendet werden.









Register

13. Dezember 28
Adventskalender 14
Adventskranz 14, 62
Anis 46
Designweihnachten 120
Erzgebirge 122
Franz von Assisi 80
Gans 113
Glocken 69
Hausmusik 126
Honig 18
Honigkuchen 19
Hutzelbrot 102
Karpfen 110
Kerzen 69
Kletzenbrot 102

Knecht Ruprecht 16
Krampus 16
Krippen 82
Krippenverbot 82
Kripplpriester 96
Lebkuchen 18
Lebzelter 18
Linsen 111
Mariä Lichtmess 140
Maria Theresia 82
Marzipan 16
Musik 126
Nussknacker 122
Räuchermännchen 122
Raunächte 140

Schnitzen 122
Schwibbogen 124
Silvester 138
St. Lucia 28
Stollen 43
Stroh 69
Traditionelle Farben 120
Weihnachtsbaum 14
Weihnachtsessen 108
Weihnachtslieder 126
Weihnachtsmarkt 132
Weihnachtspyramide 124
Zeidler 18



Anleitungen

Adventskalender 66
Adventskranz aus roten
Baumkugeln 62
Buchskranz mit Kerzen 64
Christosenglas 54
Filzmanschette für Teelichtgläser
60
Gesteck 54
Hängender Adventskranz 62
Kerzentablett 60
Lebkuchenhaus 58
Mistelkranz 52
Mooskugel 52
Nusskranz 64
Orangen-Nuss-Kerze 60
Schachtelzauber 57
Tütenglück 56
Zapfenkranz 64

Rezepte

Anismakronen 46
Anisplätzchen mit Rosinen 46
Apfelgelee mit Sternanis und
Chili 46
Bratapfel 48
Florentiner 40
Glasierte Ente 104
Indische Linsen 111
Kartoffelsalat mit Würstchen 108
Kletzenbrot 102
Kuchenmännchen 41

Lammkeule mit Couscous 106
Lebkuchen-Lollies 45
Lebkuchenrehe 36
Macarons 38
Mohnstrudel 114
Nougat-Lollies 45
Punsch 48
Roter Heringssalat 108
Scharfe Schokolade 44
Schneesterne 41
Schoko-Ingwer-Sterne 40
Stollen 42
Weihnachtsgans 113
Weihnachtskarpfen mit
Petersilienkartoffeln 110
Weiße Schokoladen-Apfel-
Torte 115



Bildnachweis

Flora Press: U1 klein mitte links, S. 13 beide unten, 26, 53 alle, 55, 63 unten rechts, 64, 97, 131

Fotolia: S. 4 beide, 5 beide, 13 oben links, 21 oben links, 28 liegt vor, 49, 84, 132 unten

iStockphoto: S. 30 beide unten, 30 oben links, 63 unten links, 79, 83 unten, 129

Living4Media: S. 13 oben rechts, 14, 17, 37, 51, 61, 67, 68, 71, 74, 76, 87, 116, 119 oben links, 121 alle, 139

Bildagentur Look: U1 klein mitte rechts, S. 7, 10, 24, 33, 81, 83 oben, 119 unten rechts, 123 alle, 124, 125, 127 alle, 132 oben, 136

Shotshop: S. 94, 119 oben rechts, 119 unten links

Stockfood: U1 groß, U1 klein links, U1 klein rechts, U4 alle, Rücken, S. 9, 19 beide, 20 alle, 21 beide unten, 21 oben rechts, 23, 30 oben rechts, 35, 39 alle, 40 beide, 41 beide, 43, 44 beide, 47 alle, 56 beide, 57 beide, 59, 63 beide oben, 65, 93, 98, 101 alle, 102 beide, 105, 107, 109, 111, 112, 114, 115, 141

Textquellen

S. 27: Karl Heinrich Waggerl: Die stillste Zeit im Jahr, aus: Johannes Thiele (Hrsg.): Das große Hausbuch, Herder 1995; S. 28: © Rosel Termolen; S. 72: © Peter Dausend; S. 90: © Pearl S. Buck (aus dem Amerikanischen von H. B. Wagenseil); S. 128: © Karl Heinrich Waggerl; S. 138: © Kurt Tucholsky. Leider konnten nicht alle Quellen, Rechteinhaber und Autoren ausfindig gemacht werden. Der Verlag ist für jeden Hinweis dankbar.

ISBN 978-3-86362-018-9

Gestaltung, Bildredaktion und Satz: Christine Paxmann text • konzept • grafik, München

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

2. Auflage 2014

Copyright © 2013 Verlags- und Vertriebsgesellschaft Dort- Hagenhausen Verlag- GmbH & Co. KG, München

Printed in Italy 2014

Verlagswebsite: www.d-hverlag.de

Themenwebsite: www.aus-liebe-zum-landleben.de



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Dort-Hagenhausen-Verlags.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Dort-Hagenhausen-Verlag, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.d-hverlag.de.