

Weihnachtliche kulinarische Internationale

Autor(en): **Blascke, Erich**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 12

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517413>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Weihnachtliche kulinarische Internationale

von Blascke Erich, Mannheim

«Der Mensch beim Essen hat ein gut' Gesicht»

Carl Zuckmeyer

Volksglaube und -brauch gehen auf Erleben zurück; soweit sie nicht Beigabe einer dogmatisch bestimmten Religionslehre sind. Weihnachten, Neujahr und Hl. 3 Könige, diese drei Feste hängen eng zusammen; sie waren einmal Jahresanfänge und gehen in der Haltung ihrer Bräuche und in ihren Grundgedanken grösstenteils nicht auf die christlichen Feste zurück, denen sie sich im Verlauf der Zeit angeschlossen haben, sondern auf Vorstellungen, die sich aus der Jahreswende ergeben. Gleichfalls bildeten und entwickelten sich aus diesen Gebräuchen zum Jahreswechsel der Natur heraus die Ess- und Trinkgebräuche, die sich mitunter bis auf die heutige Zeit, ungeachtet der grossen Wirren, die in unbestimmten Abständen die Menschheit heimsuchten, erhalten haben. Schon der Dezember hat eine zusammenhängende Reihe von Festen. Dabei sind ausser dem Thomastag und dem 25. Dezember die drei Donnerstage vor Weihnachten besonders gekennzeichnet. Ehedem wurden die Donnerstage weithin gefeiert, jetzt kennt man sie nur vereinzelt in Süddeutschland, im Elsass, in Oesterreich und in der Schweiz, am meisten in der Gegend von Schwäbisch Hall. Sie heissen Klöpfler-Nächte oder Knöpfles-Nächte. Anklopfete, Anklöpferle in der Schweiz und in Baden auch Bochsel-Nächte, im Elsass Schlempele-Nächte, Klopfer- oder Popel-Nächte, im Tirol Klöckel-Nächte. Burschen und Mädchen, meist aber Kinder, ziehen im Dorf herum, machen viel Lärm und heischen Gaben. Ganz vereinzelt soll es noch vorkommen, dass die Umziehenden Leberknöpfe bekommen, wenn gerade geschlachtet wird.

Viele dieser Bräuche finden sich besonders am Luzia-Tag, dem 13. Dezember, und am 21., dem Thomas-Tag, wieder. In Deutschland sind Übelwehr und Segensbrauch am Luzia-Tag zurückgetreten; in Ungarn sind sie noch weit verbreitet. Der Luzia-Tag war mit der vorangegangenen Luzia-Nacht in vorchristlicher Zeit eine bedeutende Festzeit.

In den deutschen Landen sucht man Segen an Weihnachten und für das bevorstehende Jahr durch reichliches Essen und eine Auswahl Gedeihen bringender Speisen zu sichern. Ein in der Pfalz, in Baden und Württemberg seit alter Zeit übliches Geschenk ist ein Gebildbrot mit dem Namen Dampedei (der Dei = das Gebilde, Damp = einfältiger, tappiger Mensch). Die Brote aus Hefeteig, die in Menschengestalt geformt sind, heissen so wegen ihrer plumpen Gestalt. Die heiligen Zahlen spielen beim Essen eine grosse Rolle; man muss sieben oder neunerelei Speisen zu sich nehmen. Vielfach isst man gerne etwas, das Keime neuen Lebens in sich enthält.

Als Weihnachtsspeisen sind verbreitet Eier, Hirse, Fische, Geflügel, Erbsen, Klösse, sehr oft auch Kraut. Wurst und Schweinefleisch fehlen nur selten. Man kocht Schweinsglück, sagt man in Mähren und meint als Festessen den Schweinskopf. Auch die üblichen Weihnachtsgebäcke, deren Formen oft bestimmte kultische Bedeutung haben, sind nicht vergessen. In Schleswig-Holstein, vor allem aber in Hamburg, ist der Karpfen als Weihnachtssessen üblich. Das geht auf christliche Fastengebote zurück.

In Schweden heisst die Luzia-Nacht «modernatter», das heisst «Mutternacht»; es liegen Vorstellungen zu Grunde, wie für Weihnachten, die Nächte der Mütter. Sinnbild dafür sind die Luzienbräute, die am Abend vor dem Fest von Haus zu Haus ziehen. Auch am zweiten Weihnachtsfeiertag bekam in Schweden Luzia in aller Frühe in den Häusern Gaben. Das reichliche Essen und Trinken in dieser Nacht weisen auf den erwartenden Segen im neuen Jahr. Mit Vorliebe wird in dieser Zeit der «Lutfisk», ein Laugenfisch, gegessen, der in geheimnisvoller Zeremonie schon lange Zeit vor dem Fest präpariert wird. Eine Art Klippfisch, getrockneter «Longa», der hart und dünn wie ein Brett ist, wird in Stücke geschnitten, gewaschen und eine Woche lang in Kalkbrühe oder einen Aufguss von Holzäsche gelegt. Am 13. Dezember wird die Lauge abgossen und der nun dick aufgequollene Fisch bis zum Heiligen Abend in täglich wechselndes frisches Wasser gelegt und dann gekocht. Man isst dazu viel scharfen, möglichst selbstgemachten Senf.

In Dänemark gibt es mit Zwetschgen gefüllten Schweinebraten und Rotkohl, vorher einen Reisbrei mit Zucker und Zimt, der auch in Norwegen und Schweden nicht fehlen darf. In der Heimat

des Weihnachtsmannes, in Finnland, beginnt das Weihnachtsfest mit einer Sauna, die in dieser Zeit eine fast rituelle Bedeutung hat. Sie soll nicht nur den Leib, sondern auch den Geist für das Fest vorbereiten. In einigen Familien wird der Weihnachtsschmaus auch heute noch um Mitternacht serviert. Aber diese Sitte wird immer mehr verdrängt; man fängt heute zwei oder drei Stunden früher mit dem Festessen an. Zuerst gibt es das berühmte skandinavische Smorgasbord, leckere hors d'œuvres in unvorstellbarer Vielfalt. Es folgt Dorsch in weisser Sauce. Bemerkenswert ist, dass die Finnen Dorsch nur einmal im Jahr essen — nämlich am Weihnachtsabend. Dann kommt das Hauptgericht, ein riesiger gekochter Schinken von zwanzig bis dreissig Pfund Gewicht. Schon im Ofen ist er mit Senf und Brotkrumen bestrichen worden — ein leckerer, knuspriger Überzug. Dazu gibt es gelbe Rübchen mit Schlagrahm, Eiern, Salz und Pfeffer zu einem schweren Purée verarbeitet und überbacken. Es folgen Würste vieler Art und zum Nachtschisch Reispudding mit Zimt und Zucker. Backobst mit Schlagrahm beendet das Mahl. Getränke: nichts stärkeres als Milch oder Sathi, ein mildes, selbstgebrautes Bier.

Einem on dit zu Folge sind die Engländer ein Volk, das isst, was es braucht, die Franzosen eines, das isst, was es nicht braucht, die Spanier ein Volk, das nicht isst, was es braucht . . .

Ein Aufenthalt in England, verbunden mit einer Festtageeinladung, dürfte, auf Weihnachten bezogen, diesem Bonmot den Wahrheitsgehalt rauben. Bereits Charles Dickens sagt in seinem berühmten Weihnachtsbuch: «In Old England gab es zu Weihnachten eine ganz selbstverständliche Verbindung aus der Freude an Schmäusen und Gebet.» Das beweisen uns einige historische Überlieferungen. So wird von einem Rekord-Weihnachtskuchen berichtet, der 1,80 m hoch war und einen Umfang von 3,60 m besass. Der Kuchen wurde kurz vor dem Ersten Weltkrieg in einer kleinen südenglischen Stadt gebacken und wies das stolze Gewicht von 1750 Pfund auf. Auch gab es einmal eine Zeit, da waren die «Pies», die Pasteten, beliebter als der schönste Kuchen. 1770 liess sich Sir Henry Grey eine Pie backen, in der vier Gänse, vier Truthähne, vier Enten, zwei Kaninchen, sechs Tauben und zwei Ochsenzungen verschwanden. Eine beachtliche Leistung des Herstellers . . . und des Verzehrers!

Neben der Krone aller Puddings — dem Plumpudding — gehört der gebratene Turkey oder ein saftiges Roastbeef zum traditionellen Festschmaus. In manchen Gegenden gilt der von Symbolik unwitterte Karpfen als der Inbegriff eines festlichen Mahles. Zu der gastronomischen Tradition der weihnachtlichen Hoftafel gehört heute noch neben dem obligatorischen Baron of Beef, dem Gänsebraten und dem Truthahn, der unter Beachtung altherkömmlicher Zeremonien präsentierte, appetitlich zubereitete Wildschweinkopf, der ursprünglich als Geschenk des Königs von Hannover und später Wilhelm II. Eingang auf den britischen Inseln fand. Im Oxforter «Queen's College» ziert alljährlich ein Wildschweinkopf die Haupttafel. Serviert wird er — reich bestückt — unter dem Gesang der Lehrer und Studenten, die halb englisch, halb lateinisch, den berühmten Wildschwein-Choral intonieren.

Gegessen wird viel und überall zu dieser Zeit. Sie taten es aber früher nicht ungestraft. Denn der puritanische Oliver Cromwell hatte vor dreihundert Jahren verfügt, dass am Weihnachtstag nicht mehr als drei Gänge verspeist werden durften.

Canada feiert Weihnachten nach europäischem Brauch; allerdings mit mehr Alkohol als in manchem europäischen Land, was wohl auf das Klima zurückzuführen ist. Dabei darf der mit Alkohol übergossene, brennende Weihnachtskuchen nicht fehlen.

In Irland gehört zu den Weihnachtsspeisen «colcannon» mit viel Butter, Pudding, gesalzener Fisch mit Sauce, Mehlspeisen und Kartoffelkuchen oder «stroans», ein herzförmiger Kuchen.

Kehren wir auf das Festland zurück und feiern bei den Franzosen Weihnachten, so werden wir dem bekannten Axiom des französischen Advokaten Herrion de Ponsey nur aus eigener Erfahrung zustimmen müssen, der einmal sagte: «Die Entdeckung eines neuen Gerichts beglückt die Menschheit mehr als die Entdeckung eines neuen Gestirns.» Besonders aktuell im Zeitalter der Weltraumfahrt! Der französische «père Noël» kommt in der Nacht vom 24. zum 25. Dezember durch den Kamin und füllt die aufgereihten Kinderschuhe mit seinen Gaben. Festtagsbraten ist wie in England der Truthahn. Ausserdem gehören zu den Genüssen die «boudin blanc», eine Art Weisswurst, sowie auch geröstete, schwarze Blutwurst. Nimmt man das «reveillon», das Weihnachtsmahl in einer guten Gaststätte ein, so beginnt es mit Austern, zu denen ein trockener Weisswein getrunken wird. Anschliessend eine Consommé, Truthahn mit Maronen gefüllt, dazu Rotwein, Obstsalat, bis zum Bûche de Noël, einer mit Buttercrème gefüllten Biscuitmasse in Baumstammform. Zum Schluss Champagner.

Wer mit dem Wetter Glück hat, kann am Weihnachtsabend in Belgien, in Brüssel, Manneken-Piss noch bei seiner berühmten spritzigen Tätigkeit bewundern; denn erst bei Frost wird der kleine Bengel trockengelegt. Vom Essen verstehen sie etwas, die Belgier. Vermutlich liegt ihnen das im Blut, denn schon vor fünfhundert Jahren haben ihre grossen Meister die Schlemmerei in jeder Form auf ihren Bildern verewigt. Es ist daher auch kein Zufall, dass die Brüsseler den Spitznamen «Kiekefretters» erwarben, was auf gut deutsch Hühnerfresser bedeutet. Der rote Bordeaux und die Ochsenchwanzsuppe sind ausgezeichnet. Nicht minder gut mundet der Truthahn, gefüllt mit Kastanien, der Weihnachtskuchen und das Eis. «Früher assen die Belgier sechs Stunden lang, jetzt nur noch drei», höre ich, während ich mich dem würzigen Honigkuchen aus Dinant zuwende, der gleichfalls lang vor mir den römischen Legionären ebenso gut bekommen sein soll. Amsterdam in Holland. 5 Millionen hölzerne Pfeiler, 500 000 Fahrräder, 50 Kanäle und 5 «Fliegen», der Stadt renomiertestes Schlemmerlokal. Mijnherr Nicolaas regiert in diesem bis unter das Dach angefüllten Antiquitätenlokal, in dem das Gästebuch prominente Gäste aufzuweisen vermag. Das «hors d'œuvre», Hummersuppe — eine Suppe gehört zum holländischen Diner — Fasan (mit Frankfurter Würstchen garniert), Früchte mit Eis und Mokka. Das gilt in etwa als echtes Kerstdiner. Das hors d'œuvre war lecker und reichhaltig: grosse Hummerstücke, Aal, Käse, Spargel, diverse Salate und appetitliche Heringshappen . . . und dann «Gemper». Kanitverstan! Es ist . . . Ingwer. Das Eis, mit zwei Wunderkerzen versehen, und der Mocca. Der Löffel mit einem weinbrandgetränkten Zuckerstück liegt über der Tasse. Der Zucker wird angezündet und schon geistert ein bläuliches Lämpchen. Dazu ein französischer Cognac. Der Wein: «Bourgogne rouge, Hospices de Beaune 1955.»

Während bei zahlreichen Völkern das Weihnachtsfest den Charakter einer besinnlichen Familienfeier trägt, sind bei den romanischen und angelsächsischen Völkern diese Tage durch heitere Ausgelassenheit und öffentliche Lustbarkeit gekennzeichnet. So berichtet bereits Goethe aus Italien; Neapel, am 29. Mai 1787: «Es sind verschiedene Tage im Jahr, besonders die Weihnachtsfeiertage, als Schmausfeste berühmt.» Das Essen wird mit gekochtem Schinken oder Salami und säuerlichen Beigaben, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Artischocken eingeleitet. Als zweiter Gang folgt etwas, was «Canelloni» heisst und unter anderem aus leckerstem Geflügelfleisch besteht; eingerollt in breite Nudeln und durchtränkt mit einer raffinierten Sauce. Als dritter Gang folgt der Truthahn mit vielerlei Gemüse. Anschliessend eine Käseplatte: Gorgonzola, Tallegio, Provolone, Mascarpone, begleitet von einem schweren roten Wein. Ganz zum Schluss Mocca. Ein altes italienisches Sprichwort sagt: «Weihnachten zu Hause, Ostern wo immer.»

In den baskischen Gebieten Spaniens wird erst zum Feiertag gerichtet, wenn bei uns die letzten Weihnachtsbäume geplündert werden, am 6. Januar. Auch hier gibt es den Puter als Festtagsmahl, der viel mit süsssem Liqueur hinuntergespült wird. Als Gebäck wird ein süsser, marzipanartiger Nusskuchen mit kandierten Früchten, «Turrón» genannt, verzehrt. Die Portugiesen hingegen bevorzugen einen gekochten Schellfisch mit Kartoffeln und Rotwein.

Mit derselben Sehnsucht wie bei uns der Weihnachtsmann wird bei den Kindern der Vereinigten Staaten von Amerika der seit 130 Jahren am Nordpol wohnende Santa Claus erwartet. Das eigentliche Weihnachtsfest hat nicht die innige Form mancher europäischen Weihnacht. Schon in der Buntheit und den Reklamen und Dekorationen zeigt sich eine Überleitung zu Sylvester. Das Christmas-Diner besteht aus Truthahn und Plumpudding, der gleichfalls zum Thanksgiving-Day mit Cranberries (Preiselbeeren) gegessen wird. Der Tradition zu Folge obliegt es dem Hausherrn, das knusprig gebratene Tier zu tranchieren.

Bei der vergleichenden Betrachtung der Weihnachtsbräuche verschiedener Völker wird der aufmerksame Leser Vorstellungen finden, die aus gleichen Empfindungen kommen und auf Verwandtschaft der Völker hinweisen. Sie können zum Unterton einer friedlichen Harmonie der Völker werden.

Die Januar-Ausgabe «Der Fourier» wird am 13. Januar der Post übergeben. Manuskripte sind bis spätestens 22. Dezember den Redaktoren zu senden. Später eintreffende Sendungen können nicht mehr berücksichtigt werden.