

## Weihnachten – ganz traditionell

Viele Bräuche beherrschen das Fest um Jesu Geburt – „Unter Nachbarn“ nennt Unterschiede entlang der deutsch-dänischen Grenze

Flensburg/Aabenraa  
Ob Weihnachtsmann oder Weihnachtsbaum – die kleinen Unterschiede in den Feiertagstraditionen an der Grenze machen das Fest deutsch oder dänisch.

Die Dänen zum Beispiel tanzen gern um ihren Weihnachtsbaum. Dabei stammt der Tannenbaum eigentlich aus Deutschland. In immergrünen Pflanzen steckt Lebenskraft und darum glaubte man, Gesundheit ins Haus zu holen, wenn man sein Zuhause mit Grünem schmückte.

Schon früh holten die Menschen in nördlichen Gegenden deshalb Tannenzweige in ihre Häuser, um bösen Geistern das Eindringen und Einnisten zu erschweren. Eine alte Geschichte besagt, dass im 15. und 16. Jahrhundert deutsche Handwerkerzünfte damit begannen, eine Art Weihnachtsbaumfest zu feiern. Dafür stellten sie einen Tannenbaum auf und schmückten ihn. Später durften



Ein Dekorations-Klassiker: Die Weihnachtspyramide darf in der Weihnachtszeit und auf Weihnachtsmärkten nicht fehlen. Avis

Kinder dann die kleinen Geschenke abnehmen, die an den Zweigen hingen. Heute kennen wir diesen Brauch auf deutscher Seite als „Baum plündern“.

In Dänemark kann der erste Weihnachtsbaum im Jahre 1808 nachgewiesen werden. Damals entzündete Gräfin Wilhelmine vom Gut Holsteinborg bei Skælskør auf Seeland Lichter an einem Tannenbaum. In Kopenhagen soll erstmals im Jahre

1811 bei Frederikke Louise und Martin Lehman an der Ny Kongensgade ein Tannenbaum im Glanz zahlreicher Kerzen gestrahlt haben. Auch der beidseits der Grenze beliebte Weihnachtskalender stammt ursprünglich aus Deutschland. Seit dem 19. Jahrhundert versüßt er hier den Kindern die Wartezeit auf die Ankunft des Christkindes. Der erste dänische Kalender mit Fenstern erschien 1932 oder

1933 im Kunstverlag I. Chr. Olsen. Nach dem Zweiten Weltkrieg verbreitete sich dann der Brauch, den Weihnachtskalender selbst als sogenannten „pakkekalender“ zu basteln. So gibt es heute in Deutschland und Dänemark Adventskalender in allen Variationen, für Groß und Klein. Sie geben einen schönen Vorgeschmack aufs Fest. Fröhliche Weihnachten!

Daniel Dürkop

# Opgaveforslag

## Unter Nachbarn / blandt naboer



Würzig: Mariniertes Fleisch gehört zum dänischen Julefrokost.

MOGENS FLINT

### Typisch Deutsch

#### Christstollen und Lebkuchen

Christstollen und Lebkuchen sind die bekanntesten Weihnachtsleckereien in Deutschland.

Der Christstollen war ursprünglich eine Fastenspeise in deutschen Klöstern. Lebkuchen sind Gewürzkuchen, die eigentlich gar nichts mit Weihnachten zu tun hatten, sich aber im Laufe der Zeit zu einer vorweihnachtlichen Süßigkeit entwickelten.

#### Weihnachtspyramide

Die Weihnachtspyramide ist eine typisch deutsche Weihnachtsdekoration, die aus dem Erzgebirge stammt. Es handelt sich dabei um eine Art Karussell mit mehreren beweglichen Etagen, auf denen sowohl christliche als auch Alltagsszenen aus Holz dargestellt werden. Normalerweise besteht so eine Pyramide aus drei Etagen. Die aufsteigende Wärme der Kerzen am Rand der Pyramide treibt ein Flügelrad, das über allem thronet, und damit die über einen Stab verbundenen Etagen an, die sich so mehr oder weniger schnell drehen – abhängig davon, wie viele Kerzen angezündet werden.

#### Weihnachtssessen

In Deutschland gibt es das „große Festmahl“ oft erst am 25. Dezember. Am Heiligabend sind Würstchen und Kartoffelsalat beliebt. Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag stehen dafür dann Gans oder Fisch auf dem Speiseplan.

#### Sternensinger

Am 6. Januar besuchen „Sternensinger“, die Heiligen Drei Könige Caspar, Melchior und Balthasar, die Deutschen katholischen Glaubens. In der Regel handelt es sich um Kinder, die sich verkleidet haben und für wohltätige Zwecke Spenden sammeln.

### Typisch Dänisch

#### Weihnachtsbier

Für das richtige Bier zu Weihnachten sorgen die dänischen Brauereien: etwas gehaltvoller, etwas dunkler und etwas stärker als die üblichen Biersorten.

#### Weihnachtssessen und „Julefrokost“

Sehr populär ist in Dänemark das „Julefrokost“, das in den meisten dänischen Firmen, Vereinen und auch privat zelebriert wird. Viele Gasthäuser und Restaurants bieten während des gesamten Monats Dezember dänisches „Julefrokost“ an. Zu einem traditionellen „Julefrokost“ gehören verschiedene Sorten Lachs, Hering, warme Gerichte mit Fischfilet, Kochwürsten, Frikadellen, Rippchen, Apfelspeck, Braten, Blutwurst, Leberpastete mit Bacon, Beefsteakhack mit Spiegelei und Entenbraten sowie viele Sorten Aufschnitt, Geflügelsalat, Obstsalat und Käse mit Frucht und „ris à l'amande“ (Milchreis verfeinert mit Sahne und gehackten Mandeln) mit Kirschsauce.

Am Heiligabend werden Ente, Gans, Pute oder Schweinefleisch gegessen. Es werden Milchreis oder „ris à l'amande“ als Dessert genossen.

#### „Lillejuleaften“

Der „Lillejuleaften“, der kleine Weihnachtsabend am 23. Dezember, ist mit einer ganz eigentümlichen Weihnachtsatmosphäre verknüpft. Viele nutzen die Gelegenheit, mit jenen Freunden und Familienmitgliedern weihnachtlich zu feiern, die man wegen der vielen Verpflichtungen während der regulären Feiertage nicht besuchen kann. Es werden oft kleine Geschenke ausgetauscht. Auf dem Speiseplan steht „risengrød“ (Milchreis mit Zimt und Zucker und einem Klacks Butter in der Mitte). Zur „risengrød“ gibt es meist Weihnachtsbraunbier „hvidtøl“.