





Zum Glück konnten die beiden das Feuer schnell löschen und die Geschenke vor dem Feuer retten.



ENDE

(Lennart)

Weihnachten auf der ganzen Welt

Das Wort „Weihnachten“ stammt vom althochdeutschen *ze wīhen nahten* („in den geweihten Nächten“).

Der 25. Dezember wurde erst im 4. Jahrhundert offiziell als Geburtstagsfeier Jesu festgelegt.

Japan feiert Weihnachten eher als romantisches Fest – ähnlich wie Valentinstag.

In **Japan** ist es Tradition, am 25. Dezember bei **KFC** zu essen – dank einer cleveren Werbekampagne der 1970er.

Island hat 13 „Weihnachtsmänner“ (Yule Lads), die nacheinander 13 Tage vor Weihnachten auftauchen.

In **Mexiko** wird an Weihnachten die Tradition der **Posadas** gefeiert – Prozessionen, die Marias und Josefs Herbergssuche darstellen.

Australien und Neuseeland feiern Weihnachten im Sommer – viele Menschen grillen oder gehen an den Strand.

Schweden beginnt Weihnachten mit dem Luciafest am 13. Dezember, bei dem ein Mädchen als „Lichterkönigin“ auftritt.

Der **Tannenbaum** wurde vor allem durch deutsche Traditionen populär – später über Königin Victoria in ganz Europa verbreitet.

In **Norwegen** verstecken viele Familien am Heiligabend Besen, um böse Geister und Hexen fernzuhalten.

In **Venezuela** fahren viele Menschen am Weihnachtsmorgen mit **Rollschuhen zur Kirche** – oft werden Straßen dafür gesperrt.

Finnland gilt als „Heimat des Weihnachtsmanns“ – im Dorf Rovaniemi am Polarkreis lebt er offiziell.

Filipinos feiern Weihnachten am längsten – oft von September bis Januar.

In **Italien** bringt nicht nur der Weihnachtsmann, sondern auch die freundliche Hexe **La Befana** (am 6. Januar) Geschenke.

In **Griechenland** gibt es statt des Tannenbaums traditionell **Schiffsbeleuchtungen**, ein Symbol für die Seefahrer-Kultur.

In **Tschechien** legen unverheiratete Frauen am 24. Dezember einen Schuh vor die Tür – zeigt die Spitze nach draußen, steht eine Hochzeit bevor.

USA haben viele regionale Weihnachtsbräuche – z. B. die „Parade of Lights“ in New Mexico oder das „Lobster Tree“ in Maine.

(Leif)

Eine Prise Weihnachtszeit

Die Weihnachtszeit - sie kommt langsam herbei
und die Rentiere reiten schon an uns vorbei.

Im November fiel schon der erste Schnee,
und im Schlitten fährt bereits das Weihnachtsreh.

(Jonas)

Weihnachten weltweit

Weihnachten ist eines der größten Feste in Deutschland. Aber nicht überall auf der Welt kommen der Weihnachtsmann oder das Christkind und bringen Geschenke. Weihnachten wird in den verschiedensten Ländern gefeiert. Und überall gibt es andere Bräuche. Wir haben einige hier genauer unter die Lupe genommen.

Besen verstecken (Norwegen):

Wenn du an Weihnachten in Norwegen etwas auffegen willst, hast du Pech gehabt. Denn an Weihnachten sind Wischmopp und Besen wie von Geisterhand verschwunden. Dies liegt an einem tief verwurzelten Aberglauben der Norweger. Sie denken, dass in der Weihnachtsnacht sich alle Hexen und Geister aus ihren Verstecken wagen, um allerlei Unfug mit den Dingen der Menschen zu treiben.

Die Hexen durchsuchen die Häuser der Menschen, um Besen zu finden und damit wild durch die Städte zu fliegen und Chaos anzufügen.

Damit die Hexen zu ihrer nächtlichen Spritztour nicht aufbrechen, verstecken die Norweger sämtliche Besen.

Funfact: Um die Hexen garantiert zu vertreiben, schießt man im ländlichen Norwegen abends oft mit einem Gewehr in die Luft.

Die Weihnachtsgurke (USA):

Wer die grüne Gurke im Weihnachtsbaum als erstes entdeckt, hat Glück. Denn der Finder darf sich über eine Belohnung freuen.

Hierbei handelt es sich allerdings nicht um eine echte Gurke, sondern um einen Nachbau aus Glas.

Die Belohnungen unterscheiden sich von Familie zu Familie.

Meistens darf der Finder zuerst die Geschenke auspacken oder erhält ein extra Geschenk. Der Sage nach begann die Tradition der sogenannten Christmas Pickle im zwanzigsten Jahrhundert. Damals fehlte oft das Geld, um jedem Kind ein Geschenk zu kaufen. Häufig erhielt dann nur das Kind ein Geschenk, das als erstes die grüne Weihnachtsgurke entdeckte.

Funfact: Die Weihnachtsgurke gilt in den USA als deutsche Tradition, obwohl sie hierzulande kaum jemand kennt.

Die Weihnachtshexe La Befana (Italien):

Einer Legende nach wollte die Hexe Befana dem kleinen Jesus Kind pünktlich zu seiner Geburt Gaben und Geschenke bringen. Da sie aber den Weihnachtsstern verpasste, flog sie nicht rechtzeitig los und kam zu spät an. Daher wird das Fest der Befana nicht an Weihnachten selbst, sondern am fünften und sechsten Januar gefeiert. Die Hexe fliegt von Haus zu Haus und bringt den Kindern allerlei Gaben. Den braven Kindern bringt sie Süßigkeiten und Spielzeug, den unartigen allerdings Kohlestücke und Asche.

Obwohl Befana immer mit spitzem Kinn, krummer Nase und Warzen dargestellt wird, gilt sie dennoch als liebenswürdige Person.

Funfact: Der Name La Befana stand aus dem griechischen Wort Epiphanie (also Gottes Erscheinung) und entspricht dem Fest der Heiligen Drei Könige.

Traditionelle Weihnachtslieder und die Capra (Rumänien):

In Rumänien ist Weihnachten mit Abstand das wichtigste Fest des Jahres. Es gibt verschiedene Bräuche und Traditionen. Die so genannten Colindători (den Sternsinger ähnliche Gesangsgruppen) spielen dabei eine ganz wesentliche Rolle. In traditioneller Kleidung ziehen die

Kindergruppen von Haus zu Haus und tragen sowohl Gedichte, Lieder als auch Glückwunschbotschaften vor. Als Belohnung dafür bekommen die Kinder Süßigkeiten, Obst oder sogar etwas Geld. Alle wandernden Singgruppen werden von einer Capra begleitet. Diese als Ziege verkleidete Person treibt gerne Späße und soll den besuchten Familien einen Schrecken einjagen. Die aufwändig gestaltete Verkleidung der Capra soll die wahre Identität des Trägers verschleieren.

Funfact: In Rumänien fasten gläubige Menschen ab sechs Wochen vor Weihnachten und brechen das Fasten erst am fünfundzwanzigsten Dezember.

(Luisa, Ella)

Die Weihnachtsgeschichte

Es geschah aber in jenen Tagen, dass ein Gebot vom Kaiser Augustus ausging, alle Menschen zu zählen und aufzuschreiben. Diese Zählung war die erste ihrer Art. Und alle gingen, um sich aufzuschreiben zu lassen - jeder in seine eigene Stadt.

Da ging auch Joseph aus der Stadt Nazareth nach Bethlehem, um sich einzutragen mit Maria, seiner Frau, die schwanger war. Sie wollten in eine Herberge, aber der Besitzer sagte: „Hier ist kein Platz für euch, geht fort“.

Das taten sie dann auch. Da Maria nun bald ihr Kind bekommen sollte, gingen sie in einen Stall. Dort bekam sie ihr Kind und legte es in eine Krippe.

Hirten waren in der Gegend auf dem Felde und hielten Nachtwachen bei ihrer Herde. Plötzlich kam der Engel Gottes zu ihnen und sie fürchteten sich sehr.

Doch da sagte ihnen der Engel: „Fürchtet euch nicht! Seht, ich verkünde euch eine große Freude, denn heute ist euch der Retter

geboren. Ihr werdet ein Kind, in Windeln gewickelt, in einer Krippe liegend finden.“ Und plötzlich waren bei dem Engel alle himmlischen Heerscharen, die Gott lobten und sprachen: „Ehre sei Gott in der Höhe und Friede auf Erden den Menschen.“

Als die Engel wieder fort waren, sagten die Hirten untereinander: „Auf, lasst uns nach Bethlehem gehen und dieses Kind anschauen.“

Außerdem kam der Engel zu den heiligen Königen Caspar, Melichor und Balthasar. Auch sie beschlossen sich das Kind anzusehen

Und sie alle kamen zum Stall und fanden Maria und Joseph und das Kind in der Krippe. Caspar, Melichor und Balthasar brachten ihm Gold, Weihrauch und Myrrhe mit. Anschließend verkündeten sie überall, dass dieses Kind geboren wurde. Und alle, die es hörten, staunten über das, was ihnen die Hirten gesagt hatten.

(Jonas)

Rezept für Weihnachtskekse

Zutaten für den Teig (ca. 60 Kekse):

- 300g Weizenmehl Type 700
- 10g weihnachtliche Gewürzmischung
- 200g kalte Butter
- 100g Zucker
- 1 Ei

Zum Bestreichen: 150 g Marmelade

Zum Besieben: Puderzucker

Zubereitung:

1) Die angegebenen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Dazu das Mehl mit der weihnachtlichen Gewürzmischung mischen, in eine Schüssel geben, eine Mulde

formen und die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben.

2) Mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten und diesen zugedeckt ca. eine Stunde im Kühlschrank stehen lassen.

3) Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.

4) Die Kekse mit Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Zijia.

Rezept für Baumkuchen

Zutaten:

- 6 Eier
- 120g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 100g Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100g Mehl
- 150g Marzipan-Rohmasse
- 200 g Schokoladenkuvertüre
- 1 Glas Pfirsich-Marmelade (optional andere Sorte)

Zubereitung:

1) Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

2) Das Marzipan mit dem Likör bei geringer Hitze erwärmen und das Marzipan darin auflösen.

3) Die Butter mit dem Zucker, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das restliche Eigelb dazu geben und weiter

rühren bis sich die Masse gut verbunden hat.

4) Das aufgelöste Marzipan zur Masse hinzugeben und gut verrühren.

5) Abwechselnd Mehl und Eischnee in den Teig geben und unterheben.

6) Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7) Eine Springform (22 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten.

8) 3 EL der Teigmasse auf den Boden geben, gleichmäßig verteilen und in den Backofen geben.

9) Sobald die Oberfläche braun wird, die Backform aus dem Ofen nehmen und mithilfe eines Backpinsels ein wenig Pfirsich-Marmelade darauf verstreichen.

10) Anschließend wieder eine dünne Teigschicht aus 3 EL einfüllen und zurück in den Ofen stellen, bis die nächste Oberflächen-Schicht braun wird.

11) Erneut die Form aus dem Ofen nehmen und mit Marmelade bestreichen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Teigmasse aufgebraucht ist (etwa 14 Schichten).

12) Den Kuchen nach dem Backen richtig auskühlen lassen.

13) Die Schokoladenkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit bestreichen.

(Zijia)

Schneller Lebkuchenteig für Lebkuchenfigürchen

Schwierigkeit: Mittel

Arbeitszeit: mind. 60 min

Vorbereitungen am Vortag: Nein

Zutaten (ca. 2 Bleche)

- 250g weiche Butter
- 225g brauner Zucker
- 1 Ei
- 100g Zuckerrübensirup
- 2 TL Zimt
- 3 TL Lebkuchengewürz
- abgeriebene Schale von 1 Orange
- 1 gestrichener TL Natron
- 500g Mehl Type 405
- Prise Salz

Zum Dekorieren:

- 1 Eiweiß
- 250g Puderzucker
- Lebensmittelfarben nach Wunsch

Zubereitung des Teiges:

- 1) Zunächst Butter mit Zucker und Salz cremig rühren, dann das Ei, die Orangenschale und den Zuckerrübensirup einrühren.
- 2) Mehl mit Natron und den Gewürzen vermischen, dann alles zusammenkneten.
- 3) Teig luftdicht verpackt und leicht platt gedrückt mind. 1 Stunde kaltstellen.
- 4) Den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
- 5) Danach mit wenig Mehl etwa 0,4 cm dick ausrollen und Formen ausstechen.
- 6) Auf ein Backpapier belegtes Backblech geben und 12-15 Minuten backen.

• Zubereitung der Dekoration:

1) Eiweiße mit Puderzucker aufschlagen, ist die Masse noch zu weich, einfach noch etwas Puderzucker zugeben. Ist sie zu fest, noch etwas Eiweiß oder einige Tropfen Wasser zugeben.

2) Die Masse auf mehrere Schälchen aufteilen, einfärben und mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die Lebkuchenmännchen spritzen.

Viel Spaß beim Backen der Lebkuchenfigürchen wünscht euch Zijia.

Und zum Abschluss noch zwei Weihnachtswitze:

1) Was ist das Lieblingsweihnachtslied aller Eltern? ... Stille Nacht!

2) Sohn: „Weißt du, welcher Zug am meisten Verspätung hat?“

Papa: „Nein.“

Sohn: „Der, den ich mir letztes Jahr zu Weihnachten gewünscht habe.“

Frohe Weihnachten 

wünschen euch die für diese weihnachtliche Sonderausgabe zuständigen Redakteur:innen der Schülerzeitung:

- Ailia
- Leif
- Lennart
- Jonas
- Zijia