



Frisch serviert: Soziale Aspekte

Auch in anderen Ländern Europas weihnachtet es sehr

Dormagen | 01.12.2025

Weihnachten wird in Europa auf vielfältige Weise gefeiert, und jedes Land hat seine eigenen Traditionen, Rituale und kulinarischen Besonderheiten. Von den verspielten Weihnachtsbräuchen in Island über festliche Gerichte in Norwegen bis hin zu den klassischen Festessen im Rheinland zeigen die Feierlichkeiten, wie stark lokale Sitten den Jahresausklang prägen. Diese Bräuche verbinden Generationen, schaffen stimmungsvolle Momente und spiegeln die kulturelle Vielfalt der europäischen Festtage wider.

Lesedauer: ca. 4 Minuten

Landestypische Traditionen zu den Festtagen und zum Weihnachtsessen

„Alle Jahre wieder“ – das bekannte Weihnachtslied ist ein Symbol für die bewährten **Weihnachtstraditionen**, die in den **Ländern Europas** durchaus unterschiedlich ausfallen und dennoch überall nachhaltig gelebt werden. Ähnlich wie bei uns legen viele Menschen Wert darauf, dass Jahr für Jahr die **gleichen Bräuche** stattfinden. Weihnachten ist ein Fixpunkt im Jahresablauf, der schon die eigene **Kindheit** bestimmt hat und auch im Erwachsenenalter Gültigkeit besitzt. Das ist in den meisten Ländern **unseres Kulturkreises** so. Hier kommt ein kleiner Ausflug in die wunderbare **nordische Weihnachtswelt** in **Island** und **Norwegen** – und in unsere Region.

Dreizehn ulkige Weihnachtstrolche ersetzen in Island den Weihnachtsmann

Das passt gut zum eher milden und verregneten **Winterklima** von Island, wenn geheimnisvolle Nebel über die karge Landschaft ziehen: Anstelle eines Weihnachtsmannes, der mit dem Schlitten durch den Schnee zieht, kommen nacheinander in der Weihnachtszeit die „**13 Weihnachtstrolche**“ (Jólasveinar)

aus den Hügeln herab. Sie haben allesamt eine „Macke“ und tragen ulkige Namen wie „**Stekkjastaur**“ (Schlafschreck) „**Huroaskellir**“ (Türknaller) oder „**Kertasnikir**“ (Kerzenstibitzer). Doch die Trolle sind nicht wirklich böse und legen nachts kleine Geschenke in die Schuhe der Kinder hinein. Etwas unheimlicher kommt da schon die riesige schwarze Weihnachtskatze („**JólaLötturinn**“) daher, die angeblich all diejenigen frisst, die zu Weihnachten keine neuen Kleidungsstücke tragen. Es ist eine uralte **Legende** und nicht etwa eine Verkaufsaktion des Textilhandels.

Isländische Weihnachtsgerichte von lecker bis gewöhnungsbedürftig

Auch die **Isländer** essen gerne zu Weihnachten. Schon am 23. Dezember wird der kulinarische Reigen durch ein erstes Festmahl eingeleitet. Dabei essen die Insulaner traditionell **gegorenen Rochen** (skata), dessen Geruch legendär sein soll, was immer man darunter zu verstehen hat. Etwas mehr Appetit machen da typisch isländische Gerichte wie geräuchertes **Lamm**, **Schneehuhn** und **frittiertes, kunstvoll verziertes Brot**. Getrunken wird dazu gerne „**Malt og Appelsín**“, eine Mischung aus **Malzbier und Orangenlimonade**... Dann doch lieber ein isländisches **Lagerbier** von Gull oder Viking!



Der in Großbritannien und den USA gefeierte „Elf on the Shelf“ ist ein kleiner Weihnachtself, der täglich seinen Standort ändert und angeblich im Auftrag des Weihnachtsmanns unterwegs ist. © themushroomphotographer, Unsplash

Alle Besen müssen versteckt sein, damit die Hexen kein Unwesen treiben

Im Gegensatz zu Island kommt in **Norwegen** der Weihnachtsmann zu besonderen Ehren. Sein Name lautet „**Julenissen**“, und er tritt gelegentlich auch als Hausgeist auf. Die Kinder hinterlassen ihm als Dank eine Portion Grütze. Aber Vorsicht vor den **Hexen**, die auch in dieser heiligen Zeit gerne ihr Unwesen treiben. Man versteckt deshalb zu Weihnachten vorsichtshalber **sämtliche Besen**, um ihnen die Fortbewegung weitestgehend unmöglich zu machen. Denn sie könnten ja die Besen heimlich stehlen. Die **Weihnachtstage** werden sehr familiär gestaltet mit Spaziergängen und Treffen im kleinen Kreis. Bis Neujahr besteht die Freizeit aus Besuchen, Wintersport oder häuslichen Brettspielen. Bei der vorherrschenden **Polarnacht** ist es eine sehr gemütliche Angelegenheit.

Speiseplan von Reisbrei über Schweinerippen bis zu gesalzenen Lammrippchen

Am 23. Dezember laufen ähnlich wie bei uns in vielen Haushalten die Vorbereitungen auf das Fest, inklusive **Baumschmücken** und Hausputz. Die Sitte, an diesem Tag gemeinsam **Reisbrei mit roter Beerensauce** zu essen, erscheint sehr asketisch. Das Weihnachtsessen an Heiligabend und den Feiertagen entschädigt aber für vieles. Auf den Tisch der „Wikinger“ kommen je nach Region **Schweinerippen** mit knuspriger Schwarte und mit Sauerkraut, Rotkohl und Bratkartoffeln oder **gesalzene und getrocknete Lammrippchen**; dazu gibt es Kartoffeln und Steckrübenpüree. Manch einer bevorzugt auch den „**Lutefisk**“ – ein in Lauge eingelegter **Stockfisch**. Der Geschmack soll allerdings zumindest für Ausländer ein wenig „speziell“ sein.

Weihnachtsstimmung mit Tannenbaum, Kirchgang und schmackhaftem Essen

Hierzulande sind die Weihnachtstraditionen immer noch recht tief verwurzelt. Dazu gehört auch der **Weihnachtsbaum**. Umfragen haben ermittelt, dass mindestens die Hälfte der Deutschen einen Weihnachtsbaum aufstellt. Mit einem Marktanteil von über 75 Prozent ist die **Nordmantanne** mit Abstand die beliebteste Baumsorte. Auch der Kirchgang ist für viele Menschen ein festes Ritual, selbst wenn viele von ihnen ansonsten weniger in den Gottesdienst gehen. Die übervollen Kirchen an **Heiligabend** sind ein Beleg dafür.

Kirchentouren mit der Familie zur Besichtigung kunstvoller Krippenlandschaften

Das **Rheinland** ist sehr **katholisch** geprägt, weshalb die Gläubigen den **Kirchenkrippen** besondere Bedeutung zumessen. Nicht wenige Familien unternehmen zu Weihnachten eine **Krippentour** durch die Kirchen, um die kunstvollen Krippenlandschaften zu besichtigen. Heiligabend selbst verläuft bei vielen Menschen, was das Essen betrifft, eher sparsam oder ist ein normaler Essenstag. Beliebt sind dann besonders am **Niederrhein** einfache und deftige Gerichte wie **Kartoffelsalat mit Würstchen**, **Heringssalat** oder **Rheinischer Reibekuchen**.

Das Festessen im Rheinland findet überwiegend am 1. Weihnachtstag statt

Das Festessen findet zumeist am **1. Weihnachtstag** statt. Auf dem Speisezetteln stehen häufig neben

dem **Rheinischen Krustenbraten** mit Biersauce und Kartoffelklößen sowie der klassischen **Weihnachtsgans** mit Füllung, Rotkohl und Knödeln oder der **Rheinische Sauerbraten** mit **Bratapfel** mit Marzipan, Mandeln und Rosinen mit Vanillesauce als Nachspeise. Die Zubereitung dauert **mehrere** Tage, aber die Mühe lohnt sich auf alle Fälle!

Frisch serviert – Rheinischer Sauerbraten

Zutaten (für 4 Personen)

- 1-1,3 kg Rinderbraten
- 500 ml Rotwein
- 259 ml Rotweinessig
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 6-8 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 6 Pfefferkörner
- 1 TL Salz

Zum Schmoren

- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 2 EL Rosinen
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Apfelkraut
- 1 TL Zucker
- Eventuell Stärke zum Binden

Zubereitung

Tage 1-5:

- Gemüse grob würfeln
- Wein + Essig + Gemüse aufkochen, 10 Min. ziehen lassen
- Rinderbraten in einen großen Topf legen
- Mit der kalten Marinade übergießen

- Abgedeckt 3.5 Tage ziehen lassen und täglich wenden

Am Kochtag wird der Braten geschmort:

- Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
- Gemüse aus der Marinade abseihen – Marinade unbedingt auffangen!
- Fleisch in Butterschmalz kräftig anbraten.
- Tomatenmark zugeben und kurz rösten.
- Gemüse zufügen, kurz mitschwitzen.
- Mit etwas Marinade ablöschen und reduzieren lassen.
- Mehr Marinade nach und nach zugießen.
- 2–3 Stunden bei kleiner Hitze schmoren.

Dazu gehört eine typisch rheinische Sauce:

- Fleisch herausnehmen.
- Sauce durch ein Sieb drücken.
- Rosinen, Apfelkraut und zerbröselte Printen einrühren.
- Kurz einkochen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Falls nötig, leicht mit Stärke binden.

Als Beilage Rotkohl und Kartoffelklöße.

Guten Appetit!

Weitere Informationen:

Interne Links:

- [BGD Wohnen – Baugenossenschaft Dormagen eG](#)

Bitte beachten Sie, dass Sie auf eine externe Website geleitet werden, wenn Sie auf diese Links klicken. Dort gelten die Datenschutzbestimmungen des Anbieters und ggf. werden von diesem Cookies gesetzt.

© Beitragsbild und Vorschaubild: themushroomphotographer, Unsplash

(<https://unsplash.com/de/fotos/ein-weihnachtsbaum-an-dem-ein-elfenschmuck-hangt-al8ko94VGu8>)

© Titelbild: Innviertlerin, pixabay (<https://pixabay.com/photos/advent-wreath-candles-advent-4720876/>)