



# *Loyeux Noël*



## **Ein Fest der Sinne: So feiert man Weihnachten in Frankreich**

Ein Weihnachtsfest ohne Réveillon gibt es nicht – das ist der typisch französische Weihnachtsschmaus. Und auch einen «Weihnachtsbaum» gibt es, den *Bûche de Noël*. Der Heiligabend ist in Frankreich allerdings noch ein normaler Arbeitstag, an dem man fast den ganzen Tag arbeiten muss.

Die Festlichkeiten beginnen deshalb auch erst am späten Abend. Hoch im Kurs steht die gemeinsame Mitternachtsmesse, an der die ganze Familie teilnimmt. Danach beginnen die Feierlichkeiten entweder zu Hause oder in einem Restaurant. Wer schon einmal ein typisch französisches Festmahl probiert hat, weiß die Küche zu schätzen.

An Weihnachten dreht sich also sehr viel um das Essen, doch darin unterscheidet sich Frankreich kaum von anderen Ländern in Europa. Ein typisch französisches Weihnachtessen darf sich deshalb auch über mehrere Stunden ziehen, das ist nicht ungewöhnlich.

Auch in Frankreich ist Weihnachten das Fest der Familie. An den Feiertagen steht das typisch französische *Savoir-Vivre* ganz hoch im Kurs, was man besonders an den leckeren Speisen merkt.



## **Traditionelle Weihnachtessen**



Das typische Essen an Weihnachten besteht aus einem Truthahn, der mit Kastanien gefüllt ist. Als Alternative kommt ein Kapaun mit einer Pflaumenfüllung in Frage. Auch ein Salat mit Austern oder geräuchertem Lachs und die typische gestopfte Gänseleber (Foie gras) dürfen nicht fehlen.

Abgerundet wird das Mahl mit Fisch, mit verschiedenen Käseplatten und mit vielen verschiedenen Delikatessen. Zum Abschluss wird die sogenannte „Bûche de Noël“, der Weihnachtsbaumkuchen serviert, er ist so etwas wie ein Nachtisch oder ein Kuchen, der an den Feiertagen jederzeit verzehrt werden kann.

Woher kommt die Tradition des Julbocks? Der Buche de Noel ist ein Weihnachtskuchen mit Vanille-, Haselnuss-, Schokoladen – oder exotischeren Geschmacksrichtungen... Das Weihnachtsscheit ist ein unverzichtbares Gebäck für die Feierlichkeiten zum Jahresende. Hier ist seine Geschichte: Anfangs war der Weihnachtsscheit nicht essbar: Es war ein grosser Holzstumpf, der so lange wie möglich verbrannt wurde. Es war mit Blättern und Bändern geschmückt. Die Tradition wird seitdem im Gebäck fortgesetzt, wo die Ganache mit Zuckerstückchen und anderen Süswaren dekoriert wird. Die Tradition wäre aus einem Ritus entstanden, der das Ende der Wintersonnenwende in den Ländern Nordeuropas markiert. Der gerollte Biskuitkuchen, der zum Nachtisch serviert wird, ist um die Mitte des 20. Jahrhunderts erschienen. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg verbreitete sich das Weihnachtsholz in ganz Frankreich.

## **Adventskranz, Weihnachtsbaum und Mistelzweig**



Eine weihnachtliche Dekoration darf auch in Frankreich nicht fehlen. Wohnungen und Häuser werden mit Zweigen der Stechpalme verziert, davon verspricht man sich ein erfolgreiches nächstes Jahr. Der Weihnachtsbaum ähnelt dem deutschen Baum, er ist bunt geschmückt.

Die Zimmer werden gerne mit Mistelzweigen dekoriert oder mit sehr auffallendem bunten Weihnachtsschmuck.

Der Weihnachtsbaum darf gerne künstlich sein, er wird häufig mit buntem Lametta und genauso bunten Kugeln verziert. Das Aufstellen des Baums passiert übrigens unter Umständen schon mehrere Tage vor



Weihnachten, um die vorweihnachtliche Stimmung so lange wie möglich zu genießen.

### **Weihnachtsmärkte**



Weihnachtsmärkte findet man eher im Osten von Frankreich, allerdings verbreiten sie sich heute immer weiter im ganzen Land. Den in Deutschland so beliebten Glühweinstand sucht man vergeblich, auch den Duft von Bratwürsten wird man vermissen. Ein französischer Weihnachtsmarkt ähnelt einem Handelsplatz, hier findet man Handwerkskunst und unterschiedlichste Spezialitäten.

Den ältesten und wohl auch bekanntesten Weihnachtsmarkt findet man in Straßburg. Er ähnelt den deutschen Märkten, was natürlich auch der geografischen Lage geschuldet ist. In der Provence gibt es ebenfalls weihnachtliche Märkte, auf denen aber überwiegend Krippenfiguren verkauft werden. Hier gibt es Figuren aus der klassischen Weihnachtsgeschichte, aber auch Figuren in den typischen Gewändern und aus den Berufen, die im 19. Jahrhundert üblich waren.

### **Weihnachtskrippen**



Eine Weihnachtskrippe darf in einem französischen Haushalt nicht fehlen. Es gibt sie in unterschiedlichen Größen, so dass mindestens in einem Zimmer pro Haus eine Krippe aufgebaut ist.

## **Dreikönigsfest**



Das Dreikönigsfest bildet den Abschluss der Feierlichkeiten. Er wird allerdings nicht mehr am 6. Januar gefeiert, sondern am ersten Sonntag des neuen Jahres. An diesem Tag gibt es eine Galette des Rois, einen französischen Königskuchen. Er wird mit Freunden und mit der ganzen Familie gegessen. Das ist ein Kuchen, der aus Blätterteig oder Hefeteig besteht und mit Mandelcreme gefüllt ist.

Früher hat man in dem Kuchen eine Saubohne eingelegt. Heute handelt es sich eher um eine kleine Figur aus Plastik oder Porzellan. Wer die Figur findet, darf sich einen Tag lang wie ein König fühlen. Im nächsten Jahr muss diese Person dann die neue Galette des Rois besorgen.

## **Père Noel bringt in Frankreich die Geschenke**



Der Weihnachtsmann bringt die Geschenke – das ist auch in Frankreich so. Er kommt in der Nacht zwischen Heiligabend und dem ersten Feiertag. Dazu stellen die Kinder ihre Schuhe unter den Weihnachtsbaum.

## **Regionale Unterschiede**



Ein typisch französisches Weihnachtsfest gibt es eigentlich nicht. Die Unterschiede können je nach Region sehr unterschiedlich sein. In der Provence sind zum Beispiel Krippenspiele sehr beliebt. Das Festmahl ist äußerst großzügig und kann mit sieben Mahlzeiten und insgesamt 13 Nachspeisen auch als „Letztes Abendmahl“ durchgehen. Probiert man alle Nachspeisen, verspricht das Gesundheit und Glück für das nächste Jahr.

## **Typisch französische Weihnachtslieder**



Weihnachtslieder gibt es auch in Frankreich. Einige Lieder sind sehr christlich und haben einen kirchlichen Hintergrund, andere Lieder sind eher weltlich geprägt. Typisch französisch sind zum Beispiel die Lieder „Les anges dans nos campagnes“, „Il est né, le divin enfant“ oder „Venez divin Messie“.

