



Susanna Bertschmann-Schmid und Andreas Rosar am ökumenischen Stand der Kirchen.



Venite-OK-Präsident Albert Schwarzenbach mit Finanzdirektorin der Stadt Luzern Franziska Bitzi.



Zum Weihnachtsmarkt gehört Glühwein: Karin und Markus Haag mit Barbara Hodel (von links).

**EVENT DER WOCHE:** Internationales Weihnachtsforum Venite

# Kulinarik aus aller Welt

Von Argentinien bis Indien und Tibet und zahlreichen europäischen Ländern: Standbetreiber aus 26 verschiedenen Ländern präsentierten bei Venite die kulinarischen Weihnachtsspezialitäten aus ihrem Land auf dem Mühlenplatz. *Bilder: stei*



Ursula Stämmer, Präsidentin des Synodalarates des Kantons Luzern, mit Peter Bucher, Beauftragter für Wirtschaftsfragen der Stadt Luzern.



Austern und Champagner vom Gastro-Freelancer Hubi Germann für Rosemarie Knöpfel, Susi Strehler und Marianne Achermann (von links).



Anna Gisler (links) und Franziska Egli besuchen Venite jedes Jahr.



Den feinen Röhrli-Kuchen aus Ungarn gab es bei Gabor, Esther, Zsolt und Dominic (von links).



Spezialitäten aus Finnland gab es bei Elisabeth Gotteran, Sari Kauranen und Jria Huber.



Maja Jones, British Cheese Center, mit der «Schneekönigin» Angelique Misanics, die für das Bühnenprogramm zeichnete.



Pater Hansruedi Kleiber SJ (links) zusammen mit Kantonsrat Daniel Wettstein.



Kristina Manetsch-Mozzatti, finnische Marktfahrerin beim Weihnachtsmarkt Venite.

## «Die Dunkelheit hat auch Vorteile»

*Nachgefragt bei Kristina Manetsch-Mozzatti, finnische Marktfahrerin bei Venite*

*Christina Manetsch, in Finnland liegt derzeit überall Schnee. Hier in Luzern könnte es für weisse Weihnachten erneut knapp werden. Wie sehr vermissen Sie in solchen Momenten die finnische Heimat?*

Der finnische Winter ist herrlich, weil es viel Schnee hat, der wochenlang hält und die Landschaft verzaubert. Dadurch wird die Dunkelheit etwas aufgehellt, und man kann auch die Kälte besser ertragen. Diese kann man aber auch mit einer herrlich heissen, finnischen Sauna geniessen.

*An Weihnachten hat man in Finnland weniger als sechs Stunden Tageslicht. Wie geht man damit um?*

Das hat auch Vorteile – gerade an Weihnachten. Durch die Dunkelheit ist die Zeit viel ruhiger und besinnlicher. Als Ausgleich wird es dafür im Sommer nie finster, und man kann das Leben draussen in der Natur in vollen Zügen geniessen.

*Jedes Land hat seine eigenen Weihnachtstraditionen. Was für Besonderheiten werden in Finnland zur Weihnacht zelebriert?*

Der Weihnachtsmann hat eine grosse Bedeutung bei uns. Er bringt die Geschenke am 24. Dezember, wenn am Mittag die Weihnachtsruhe ausgerufen wird. Während dieser Zeit werden sämtliche Geschäfte geschlossen und der öffentliche Verkehr auf das Minimum reduziert. Danach bereiten alle Finnen das Weihnachtessen vor. Nach einer Sauna geht man gemeinsam zur Kirche und besucht danach die Verstorbenen auf dem Friedhof. Danach wird Weihnachten im Kreise der Familie gefeiert. Mit einem Weihnachtsschinken, verschiedenen Aufläufen, Lachs und Rosolli, ein traditioneller Salat, der zu Weihnachten in Finnland gegessen wird. Rosolli besteht aus gekochten und gewürfelten Kartoffeln, Karotten, Rote-Bete-Stücken und Essiggurken. Der Baum wird mit Holzweihnachtsschmuck und Keramik geschmückt.

*Welche Köstlichkeiten findet man bei Ihrem finnischen Stand?*

Neben finnischer Lachssuppe geräuchertem Rentierfleisch und Graved Lachs gibt es auch eine ostkareliche Spezialität, Karjalama piirakka, ein salziges Gebäck, finnischer Pfefferkuchen mit finnischem Bier und Glühwein (Glögi). Am Weihnachtsmarkt verkaufen wir aber auch finnischen Weihnachtsschmuck und Geschenkartikel.

**Interview Heinz Steimann**

Anzeige

luzernertheater.ch  
041 228 14 14

**31  
Dez**



**Silvester im LT**

Die amerikanische Silvesternacht mit der Gala «The Golden Age of Hollywood»