

God Jul!

In Norwegen ist es in der Advents- und Weihnachtszeit sehr dunkel. Umso wichtiger sind Kerzen in dieser Zeit. In der Adventszeit bereitet man sich auch kulinarisch auf Weihnachten vor. Ob in der Firma oder im Vereinsleben: Es werden sogenannte Julebord veranstaltet. An diesen vorweihnachtlichen



Zusammenkünften werden oft bereits traditionelle Weihnachtsmenüs genossen. Norwegen ist ein langes, grosses Land, mit Küste, aber auch mit Landwirtschaftszonen. Deshalb variieren die traditionellen Weihnachtsgerichte je nach Region. Im Südosten und in der Mitte Norwegens essen die meisten Schweinerippen, im Südwesten und im Norden werden geräucherte Lammrippen serviert (Bild: Pinnekjøtt). Ebenfalls bekannt sind der Lutefisk (gelaugter Kabeljau) oder Truthahn –

ein aus Amerika adoptiertes Gericht. Durch die gesellschaftliche Mobilität werden Traditionen oft vermischt oder Familien kochen gleich mehrere Weihnachtsmenüs.

Zu den Fleischmenüs werden meist auch Medisterkaker (Frikadellen) geboten. Als Beilage zu den geräucherten Lammrippen reicht man Kohlrabi- oder Erbsen-Stocki und zu den Schweinerippen Rot- oder Sauerkraut. Natürlich gehört auch ein traditionelles Dessert auf den Weihnachtstisch. Riskrem, Multekrem oder Caramelpudding sind die Klassiker. Der Riskrem besteht aus in Milch gekochten Reis, Schlagrahm, gehackten Mandeln und einer roten Beeren-Sauce. Für den Multekrem benötigt man die teuren, seltenen Moltebeeren, die es auch als Konfi oder Likör gibt.

Die Samen haben zwar mittlerweile viele der norwegischen Weihnachtstraditionen übernommen. Trotzdem feiern viele Samen Weihnachten mit Menüs bestehend aus Rentierfleisch. So ist Bidos eine Art Fleischsuppe, die zu Feiertagen oft serviert wurde. Grundsätzlich galt: Für einen Feiertag tat man Gemüse in den Eintopf, denn das war selten zu bekommen.

Natürlich ist vor, während und auch zwischen den Feiertagen Gebäck auch wichtig. Die alten Traditionen verlangen, dass man sieben verschiedene Weihnachtsguetzli backen sollte. Im 17. Jahrhundert kamen die Pepperkaker nach Norwegen. Ausserdem gehören Krumkaker, Sandkaker und Goro zu den Weihnachtssklassikern.

Zu den norwegischen Weihnachtstraditionen gehört auch das Santa-Lucia-Fest am 13. Dezember, das auf Festlichkeiten zur längsten Nacht zurückgeht. Gefeierte wird mit einem Kinderumzug, mit Gesang und natürlich mit Gebäck, den sogenannten Lussekatte aus Hefeteig mit Safran. Am 23. Dezember feiert man den Lillejulaften, das kleine Weihnachtsfest. Viele Familien essen an diesem Abend Milchreis mit einer Mandel drin. Wer die Mandel erwischt, erhält ein kleines Geschenk, wie zum Beispiel ein kleines Marzipanschwein.

Am 24. Dezember wird um 17 Uhr die Weihnachten eingeläutet. An diesem Abend stellte man einen Teller Milchreis nach draussen, für den sogenannten Fjøsnisse, dem Stallwichtel. War der Wichtel zufrieden, half er auf dem Hof, wenn nicht, konnte er auch feindselig sein. Mit den Jahren hat sich der Stallwichtel mit dem amerikanischen Santa Claus vermischt. In Norwegen kommt der Samichlaus aber nicht am 6. Dezember, sondern am Weihnachtsabend und bringt dann auch gleich die Geschenke.



Gerade auf dem Land herrschen beide Traditionen nebeneinander: Während die Kinder auf dem Samichlaus warten, stellt man dem Stallwichtel seinen Milchreis mit einem grosszügigen Stück Butter vor die Türe – sicher ist sicher.