

Bulgarien



Das bulgarische Weihnachten, „Koleda“ oder „Roschdestwo Christowo“, findet am 25. Dezember statt. Das Fest markiert das Ende einer am 15. November beginnenden Fastenzeit der orthodoxen Kirche. Die Feierlichkeiten beginnen bereits einen Tag vorher. Am Heiligen Abend wird eine ungerade Zahl an Gerichten vorbereitet, i.d.R. 7, 9 oder 13. Die Gerichte sollen keine tierischen Erzeugnisse enthalten (wie Fleisch, Milch, Eier usw.), da der 24.12. der letzte Tag der Fastenzeit ist. Typische Gerichte sind mit Bohnen gefüllte Paprika, Reis gewickelt in Weinblätter, Bohnensuppe, mit Kürbis gefüllte Teigblätter (Tikvenik). Am Anfang vom Festmahl wird ein spezielles rundes Brot, indem eine Münze versteckt ist, zwischen allen Familienmitgliedern aufgeteilt (auch je ein Stück für Gott, die Heilige Maria, das Haus oder auch für das Haustier). Wer die Münze bekommt, wird im nächsten Jahr immer gesund sein und viel Glück haben. Das älteste Familienmitglied geht mit Weihrauch durch alle Zimmer, damit das Böse vom Haus fernbleibt.

Ab Mitternacht bis Sonnenaufgang des ersten Weihnachtstages ziehen singende junge Männer, die „Koledari“, von Haus zu Haus. Sie wünschen Gesundheit, Glück und Wohlstand und tätscheln den Rücken der Leute mit dekorierten Stöcken aus Kornelkirschen. Mit ihren Liedern sollen sie die bösen Geister verjagen. Die Leute beschenken die Koledari mit Brezeln, Wein oder auch Geld. Auch in der Nacht vom 24. auf 25. bringt der Weihnachtsmann, „Djado Koleda“, Geschenke für alle, die im Jahr brav waren. Für die Weihnachtstage gibt es keine traditionellen Gerichte, es wird jedoch üppig gegessen: Gerichte mit Schwein- und Geflügelfleisch, mit Käse gefüllte Teigblätter, Kuchen. Der 25. und 26. Dezember sind nationale Feiertage.

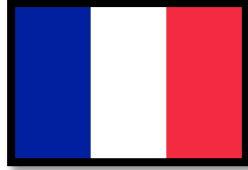
Finnland



„Joulupukki“ (Weihnachtsbock) ist der finnische Name des Weihnachtsmanns. Dies verweist auf den Julbock. Dieser Ausdruck stammt aus einer Zeit, als es üblich war, sich nach dem Weihnachtsessen mit Ziegenhäuten als Julbock zu verkleiden. Heute ist der „Joulupukki“ ein gewöhnlicher Weihnachtsmann, allerdings mit einigen Besonderheiten. Sein Wohnort befindet sich auf dem Korvatunturi in Finnisch-Lappland. Er kriecht nicht den Kamin hinunter, sondern klopft an Heiligabend an die Wohnungstür. Wenn er eintritt, sind seine ersten Worte jeweils: „Onkos täällä kilttejä lapsia?“ („Gibt es hier artige Kinder?“) Er trägt rote, warme Kleidung und benutzt einen Gehstock. Er fährt auf einem Rentierschlitten zu den Häusern. Eines der Rentiere heißt „Petteri Punakuono“ und war das Vorbild für „Rudolph the Red-Nosed Reindeer“. Joulupukki hat sogar eine Frau namens „Joulumuori“, die feinen Weihnachtsporridge zubereitet.

Zum traditionellen Weihnachtsessen gehören Weihnachtsschinken, Kartoffel- und Steckrübenauflauf sowie Rosolli-Salat (Rote-Bete-Salat). Als Gebäck sind „Piparkakut“ (Pfefferkuchen) und „Joulutortut“ üblich. Letztere sind sternförmige Blätterteigtaschen, die mit Pflaumenmus gefüllt werden. Üblich ist außerdem Glögi, ein Weihnachtspunsch, der je nach Geschmack mit oder ohne Alkohol hergestellt wird und meist mit Rosinen und Mandeln serviert wird.

Frankreich



Der französische Weihnachtsmann heißt „Père Noël“. Anders als der amerikanische Santa Claus tritt er nicht in Jacke und Hose auf, sondern trägt ein langes, rotes Gewand mit Zipfelmütze. Seine Geschenke trägt er nicht in einem Sack, sondern in einer Kiepe auf dem Rücken. Die Kinder stellen ihre Schuhe vor die Tür. Ein beliebtes Weihnachtslied der französischen Kinder ist „Petit Papa Noël“.

In Ostfrankreich, besonders im Elsass und in Lothringen, kommt am 6. Dezember Nikolaus in Begleitung seines schwarz gekleideten Helfers, des „Père Fouettard“. Einige Familien besuchen auch die Mitternachtsmesse und dekorieren ihre Häuser mit einer Krippe, zu der auch Heiligenfiguren hinzustellen werden. In Frankreich und in vielen französischsprachigen Regionen (etwa im belgischen Wallonien, in Teilen der Schweiz, in Québec und im italienischen Aostatal) wird ein langes „réveillon“ (Weihnachtsessen) gehalten. Meist werden Austern, Hummer, Schnecken, Gänseleber und anderes gegessen, dazu wird Wein getrunken. Ein anderes traditionelles Essen ist Truthahn mit Walnüssen. Als Dessert isst man oft Bûche de Noël und in der Provence gibt es an die 13 Desserts, die meist „pompe à l'huile“ (ein aromatisiertes Brot), Datteln und anderes beinhalten.

Hier findet ihr weitere Weihnachtstraditionen weltweit:

http://www.wikiwand.com/de/Weihnachten_weltweit