

Rituale in der Vorweihnachtszeit

22.11.2021 16:53 von Martina Jansen (Kommentare: 0)



Was gibt es Schöneres in der Adventszeit, als sich bei Kerzenschein oder Kaminfeuer mit einem heißen Tee oder Kakao in der Hand in eine warme Decke zu kuscheln?

Falls Sie mir zustimmen, lesen Sie dabei dann eher ein gutes Buch oder gehören Sie zu der „Fernseh-Fraktion“, bei der „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“ genauso zur Adventszeit gehören wie „Diner for One“ zu Silvester? Rituale bieten der Adventszeit einen schönen Rahmen, um sich auf diese Zeit zu freuen und sie auch genießen zu können.

Auch das Backen gehört zu diesen Ritualen. Weihnachtsplätzchen sind das absolute Muss und wecken Kindheitserinnerungen an die Zeit mit Oma. Sie kannte die besten Rezepte und hatte immer alle Zutaten für leckere Kekse im Haus. Haben Sie auch gerade jetzt wieder den Geruch von damals in der Nase, als Ihre verbrannten Plätzchen aus dem Backofen kamen, weil Sie sie zu dünn ausgerollt hatten? War das nicht herrlich, als wir den Teig kneten und unsere Finger danach sauberlecken konnten? Und auch als beim Verzieren mehr Schokolade und Streusel auf dem Küchenboden landeten als auf den Plätzchen selbst da blieb Oma noch gelassen. Das war doch eine schöne Zeit, oder?

Lächeln Sie gerade? Alleine die Erinnerungen daran bereiten Freude und wecken die Lust auf die kommende Vorweihnachtszeit. Sie machen Lust darauf, sie mit alten oder auch mit neuen Ritualen zu füllen.



Wird bei Ihnen jedes Jahr zur Adventszeit auch ein altes Buch mit wunderschönen Adventsgeschichten hervorgeholt? Es ist ein Schatz, der zur schönsten Jahreszeit gehört und daher auch nicht weggeworfen wird, auch wenn mittlerweile die eine oder andere Seite etwas mitgenommen aussieht. Oder haben Sie ein Geschirr, das nur im Winter auf den Tisch kommt, ein bestimmtes Kuchenrezept für das Kaffeetrinken am Ersten Advent, wie beispielsweise das Fruchtbrot, Bratapfelmarmelade für das morgendliche Brötchen oder selbst gemachten Eierlikör für den gemütlichen Abend mit der besten Freundin? Etwas, das nur für diese spezielle Zeit im Jahr gedacht ist.

Gab es früher in Ihrer Familie Traditionen, die mittlerweile vergessen sind? Spielten Sie damals auch mit allen Familienmitgliedern die Klassiker der Gesellschaftsspiele oder alternativ Karten, obwohl jeder wusste, dass es dabei oder auch danach immer wieder Diskussionen um die Regeln und hin und wieder auch ein paar Tränchen geben wird? Sie erinnern sich wieder daran und können nun darüber lachen? Auch dafür sind Bräuche da. Sie tragen dazu bei, die jeweilige Zeit als etwas Besonderes zu erkennen und verstärken die (vorweihnachtlichen) Momente.

Rituale bleiben, werden neu übernommen, ändern sich aber auch. Wurde früher die gute Stube erst am Heiligen Abend mit dem geschmückten Weihnachtsbaum betreten, so wird der Baum heute vielfach mit in die Vorweihnachtszeit mit einbezogen. Jeden Tag wird er etwas mehr geschmückt, bis er am Heiligen Abend dann in seiner ganzen Pracht strahlt und endlich die Kerzen angezündet werden dürfen.

Vielleicht möchten Sie dieses Jahr alte, vergessene Familientraditionen wieder einführen oder auch einmal etwas ganz Neues ausprobieren. Mit Ritualen schaffen Sie Erinnerungen, an die Ihre Kinder und Enkelkinder noch gerne zurückdenken werden. Vielleicht führt die junge Generation sie sogar fort mit den Worten: „Weißt du noch damals...?“



Beliebt in ganz Deutschland ist zur Adventszeit das köstliche Fruchtbrot. Es hält sich lange frisch und eignet sich zudem bestens als kleines Mitbringsel.

Zutaten für ein Fruchtbrot

4 Eier
125 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Messerspitze Zimt

125 g Mehl
1 geh. Teel. Backpulver
200 g ganze Haselnüsse
60 g gehackte Mandeln

200 g Backobst
200 g Rosinen
200 g Feigen

Zubereitung

Eier sehr schaumig rühren, Zucker und Gewürze nach und nach zugeben. Mehl und Nüsse unterheben. Feigen und Backobst vierteln, (in Rum) eingeweichte Rosinen zugeben und die Masse in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform geben. Bei 150 Grad Umluft 70 bis 80 Minuten backen.

Text: Martina Jansen

Fotos: adobestock