

FOODSTORY
Italienische Weihnachten



Wie wird Weihnachten in Italien gefeiert?

Essen, Familie und Glaube spielen bei diesem Fest eine wichtige Rolle, und es gibt eine Reihe einzigartiger Weihnachtsbräuche in Italien. In Italien pflegen die Menschen zu Weihnachten eine ganze Reihe von Traditionen. Das hängt von der Region des Landes ab. Dazu gehört, dass der Weihnachtsbaum bereits am 8. Dezember!

WEIHNACHTSZEIT

Es ist offiziell anerkannt, dass die Weihnachtszeit in Italien am 8. Dezember beginnt, dem Tag der Unbefleckten Empfängnis der Heiligen Jungfrau Maria (Immacolata). Dies ist ein gesetzlicher Feiertag, den die Italiener sehr ausgiebig feiern. Das Dreikönigsfest (Epiphanie), das auf den 6. Januar fällt, markiert hingegen das Ende der Festtage.

HEXE BEFANA

In dieser Zeit werden auch die Geschenke von der Hexe Befana verteilt. In der Nacht vor dem Dreikönigstag "kommt" Befana - eine alte Frau auf einem Besenstiel, die der Legende nach bei der Geburt Jesu zu spät kam - zu den Kindern in Italien. Seitdem besucht sie in der Nacht vom 5. auf den 6. Januar jedes Haus, in dem ein Kind wohnt, für den Fall, dass es Jesus ist. Die Kinder bereiten Geschenksocken vor, die Befana mit süßen Geschenken füllt, wenn die Kinder brav waren, sonst mit Kohlen.

HEILIGE ABEND

Weihnachten selbst und der Heilige Abend (italienisch: Vigilia di Natale) werden in jeder Region Italiens etwas anders gefeiert. Einige Familien beginnen die Feierlichkeiten mit einem festlichen Abendessen am 24. Dezember. Da man nach katholischer Tradition fastet, stehen fleischlose Gerichte auf dem Tisch, vor allem Meeresfrüchte, die als Antipasti misti - mit Pasta - serviert werden. Eine leichte Mahlzeit am Heiligabend entschädigt die Italiener für den nächsten Tag. Der 25. Dezember, bekannt als pranzo di Natale, ist ein Fest des Essens. Auf den Tischen stehen Anguilla marinata - gebratener oder getrockneter Aal, Baccalà - Kabeljau, Linguine all'astice - Linguine mit Hummer (eine Art Nudeln), Cappelletti oder Tortellini in brodo - traditionelle

italienische Ravioli und die größte Delikatesse - Cappone ripieno al forno, oder gebratener, gefüllter Kapaun (Hähnchen).

Der erste Weihnachtstag ist der wichtigste und der festlichste Tag. Die Kinder freuen sich, da sie die Geschenke aufmachen dürfen. Die Hauptmahlzeit ist ein üppiges Abendessen, ja ein stundenlanges Festmahl, an dem die ganze Familie teilnimmt. An diesem Tag stehen typische italienische Festtagsgerichte auf dem Tisch, die je nach Region sehr unterschiedlich ausfallen. In den nördlichen und mittleren Regionen steht an diesem Tag meist Fleisch auf dem Tisch. Die Süßspeisen, die nach den Hauptgerichten gegessen werden, sind jedoch mehr oder weniger die gleichen. Zwei Arten davon gehören zur Königsklasse: Pandoro und Panettone con Canditi „Classico“. In der Toskana gibt es außerdem Panforte und in der Emilia-Romagna pan speciale. Auch an Nougat und Gebäck mangelt es nicht, darunter Cavallucci, Ricciarelli oder Paste di Mandorla. Im Süden gibt es manchmal auch Kuchen mit Zitrusfrüchten, für die im Dezember die Saison beginnt. An diesem Tag sitzen die Italiener zu Hause mit ihren Lieben zusammen.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

