

<b>Titel:</b>	Drolliger Santa Claus in Rhymney Valley und Tante Arie in Montbéliard - In den Partnerstädten ist die Weihnacht ein richtiges lustiges Fest
<b>Autor:</b>	buc
<b>Quelle:</b>	Ludwigsburger Kreiszeitung, Nr. 297, S. 4
<b>Datum:</b>	24.12.1985
<b>Seitenumfang:</b>	1
<b>Signaturen:</b>	WE 441-Städtepartnerschaft Ludwigsburg - Montbéliard

Bitte beachten Sie: Diese Kopie ist nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt.

---

**Deutsch-Französisches Institut**

Frankreich-Bibliothek

Asperger Straße 30

D - 71634 Ludwigsburg

Telefon: +49 (0) 7141 93 03 34

Telefax: +49 (0) 7141 93 03 55

E-Mail: [frankreich-bibliothek@dfi.de](mailto:frankreich-bibliothek@dfi.de)

Internet: <http://www.dfi.de/>

**Drolliger Santa Claus in Rhymney Valley und Tante Arie in Montbéliard**

**In den Partnerstädten ist die  
Weihnacht ein richtig lustiges Fest**

Mistelzweige verbreiteter als Weihnachtsbäume – Kinder werfen mit Knallbonbons

buc. – Bei uns gilt Weihnachten als das Fest der Stille und der Familie – auch wenn es Jahr für Jahr mehr von dem Anspruch verliert. In Ludwigsburgs beiden Partnerstädten Montbéliard und Rhymney Valley hatten die Einwohner für eine solche besinnliche Feier seit jeher nur wenig Sinn: Bei ihnen ist das Fest der Geburt Christi eine laute und lustige Angelegenheit. Zwar werden auch dort die Kinder beschert. Zuständig fürs Geschenke-Verteilen ist jedoch nicht der uns bekannte Weihnachtsmann (oder das Christkind). In Montbéliard wird eine gute Fee namens Tante Arie aktiv. Im wallisischen Rhymney-Tal „Santa Claus“, eine dem englischen Humor entsprechende drollige Figur.

Die englischen Kinder müssen länger auf die Geschenke warten als die deutschen: sie bekommen sie erst am Morgen des 25. Dezember. Zu diesem Zweck hängen sie Strümpfe vor dem Kamin auf. Das können die eigenen Strümpfe sein. Lieber häkeln oder stricken die englischen Jungen und Mädchen extragroße Exemplare, damit auch ordentlich große Geschenke hineinpassen.

**Üppiges Festmahl**

Höhepunkt des Weihnachtsfestes ist in England jedoch ein möglichst üppiges Festmahl in mistel-, lorbeer-, stechpalmen- und papiergirlanden-geschmückten Zimmern und Sälen. Der gefüllte Truthahn ist der Mittelpunkt der Festtafel, der krönende Abschluß ein Plumpudding, festlich flambiert.

Anschließend wird zum Tanz aufgespielt. Die Kinder erscheinen dazu maskiert, dürfen herumtoben und machen ordentlich Krach mit Knallbonbons.

Der Weihnachtsbaum auf den britischen Inseln hat lange noch nicht die Bedeutung wie bei uns; wenn man ihn im englischsprachigen Raum mittlerweile auch in Australien, Neuseeland oder Südafrika vorfindet. Eine viel größere Beachtung findet die Mistel (die auch in der Bundesrepublik in den vorweihnachtlichen Tagen immer mehr Freunde findet).

In englischen Wohnungen wird ein grüner Mistelzweig über den Haustüren aufgehängt. Jeder, der unter dem Zweig steht, darf geküßt werden, ohne daß ihm deswegen jemand böse sein könnte. Misteln sind Zeichen des Friedens. Früher, so heißt es in den Überlieferungen, war es so, daß sich zwei Feinde umarmten und versöhnten, wenn sie sich zufällig unter einem Mistelzweig trafen.

Die Mistel – eine immergrüne Schmarotzerpflanze in den Ästen der Bäume – hat von altersher eine weitreichende Symbolik. Die keltischen Druiden (zauberkundige Priester) schnitten sie einst mit goldenen Sichel und nutzten ihre Kräfte. Kein Wunder, daß sie da nicht nur zur Heilung von Kranken, sondern auch zur Abwehr von bösen Geistern verwendet wurden. Die Kirchenväter hielten sie deshalb für ein ausgemacht heidnisches Gewächs und verbannten sie aus der Kirche. In den Häusern jedoch erfreuten sie sich stets großer Beliebtheit.

**Torte wie ein Baumstamm**

Auch unter den Vorfahren der Franzosen waren Kelten. Und deshalb sind dort die Wohnungen ebenfalls mit Mistelzweigen geschmückt, auch wenn sich seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges der Weihnachtsbaum immer mehr durchzusetzen beginnt. Was natürlich nicht fehlen darf,

ist das große Festmenü am ersten Weihnachts-Feiertag. Es bietet alles auf, was gut und für den einzelnen erschwinglich ist. Den krönenden Abschluß bietet der „bûche de Noël“ – ein Kuchen oder eine Torte, die mit Verzierungen versehen ist, die sie wie einen Baumstamm aussehen lassen.

In Frankreich geht es zu Weihnachten ausgelassener zu wie in Deutschland zu Silvester oder an Fasching. Die Familienfeier ist nicht so sehr wichtig. Unverzichtbar dagegen ist die Mitternachtsmesse, die für die ganze Familie ein großes Fest ist. Während der Stunden schleicht sich aus der „Père Noël“ oder „Père Challenge“ ins Haus und liefert seine Geschenke ab. Angesehen werden dürfen sie allerdings erst am Morgen des 25. Dezember.

**Die Fee aus der Grotte**

In der Gegend von Montbéliard ist es allerdings die „Tante Arie“, die ihre Präsente an die Kleinen verteilt. Über sie wird folgende Geschichte erzählt. Die Tante Arie ist eine gute Fee, die in einer Grotte wohnt. Die verläßt sie ab und zu, um zu schauen, ob sich die Frauen richtig um ihren Haushalt kümmern. Sie sorgt sich auch um die Kleinen, wiegt sie in den Schlaf und flüstert ihnen ins Ohr, gehorsam und arbeitsam zu sein. An Weihnachten erscheint sie als altes, eingemummeltes Weib aus der Richtung Mont-Bart oder Lomont. Begleitet von einem Esel, dessen silbernes Glöckchen ihr Kommen ankündigt, zieht sie von Haus zu Haus. Den klugen und fleißigen Kindern bringt sie Geschenke, für die faulen hat sie nur eine Rute übrig. Neugierige haben schon öfter versucht, die Höhle zu finden, in der sie wohnt. In der Nacht streuten sie Asche auf den Weg, den Tante Arie gewöhnlich benutzt, um dann ihrer Spur zu folgen. Erfolglos: Alles, was sie am folgenden Tag vorfanden, waren Abdrücke von Gänsefüßen.

**Fest des Sonnengottes**

Weihnachten als das Fest der Geburt Christi wird seit 354 nach der Zeitenwende am 25. Dezember gefeiert. Man legte es auf den Tag des Geburtsfestes des Sol invictus. Sol war der römische Sonnengott, Nachfolger des Jupiter als oberster Gott im spätrömischen Reich.

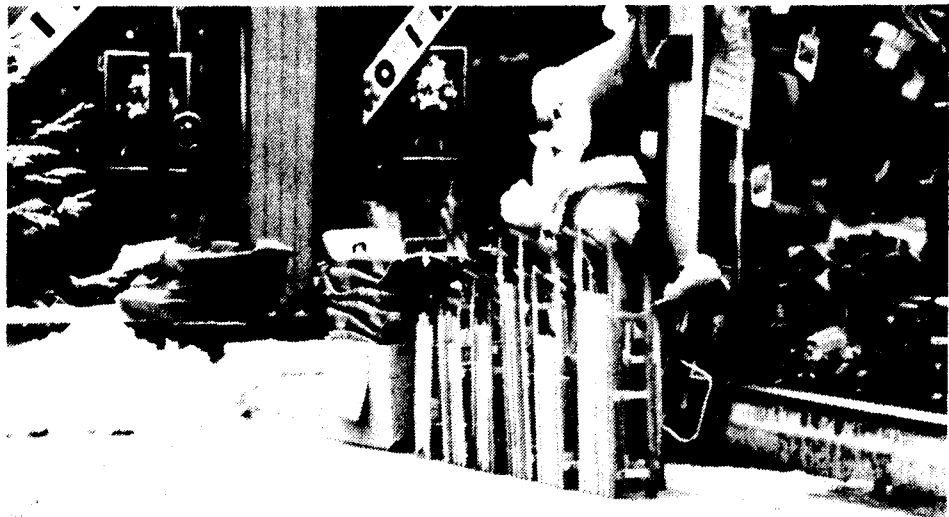
Der Begriff Weihnacht ist aus dem Mitteldeutschen „ze den wihen nahten“ (zu den heiligen Nächten) hergeleitet. Die Sitte, Weihnachtsbäume aufzustellen ist seit dem frühen 16. Jahrhundert aus dem Elsaß bekannt. Der Brauch setzte sich allerdings auch in Deutschland erst im vergangenen Jahrhundert voll durch. Kinder werden ebenfalls seit dem 16. Jahrhundert beschert; vom 19. Jahrhundert an übernahm die Aufgabe der Weihnachtsmann, ein „Nachfolger“ des heiligen Nikolaus.



Plüschtiere für die Kleinsten anlässlich der Aufstellung des Weihnachtsbaums Anfang Dezember. Links der Bürgermeister von Rhymney Valley, rechts der Bürgermeister von Montbéliard.



Senioren aus Rhymney Valley beim alljährlichen Weihnachts-Tea.



Auch in Montbéliard wirbt der Weihnachtsmann, der Père Noël, für Schlitten und Plastik-Rodel.



In der vorweihnachtlichen Zeit sind die Straßen festlich geschmückt in der Partnerstadt Ludwigsburg in Frankreich.

**Auf den Festtagstisch „gehört eine schöne Ente“  
Küchenchef Hermann Rakers hat für die LKZ-Leser ein Vier-Gang-Menü zusammengestellt**

Für Hermann Rakers ist ganz klar: auf den Festtagstisch gehört eine gebratene Ente. Der Küchenchef der Freiburger „Schwabstube“ empfiehlt in seinem Vier-Gang-Menü, das er den Lesern der LKZ im folgenden vorstellt, als Vorspeise Kopfsalatherzen mit Räucherlachs, als Zwischengericht eine klare Tomatensuppe und als Nachtisch Tannenhonig-Halbgefrorenes. Die Angaben sind jeweils auf vier Personen zugeschnitten.

**Vorspeise:** Die geputzten, gewaschenen, mit Zitronensaft, Öl und Essig angemachten Kopfsalatherzen auf vier Teller verteilen, darauf richten Sie gerauchten Lachs an. In die Mitte eines jeden Tellers setzen Sie ein verlorenes Ei, das Sie mit einer Dillsoße überziehen. Garnieren Sie, wenn vorhanden, mit frischen Dillzweigen. **Verlorene Eier:** Leichtes Essig/Salzwasser zum Kochen bringen, kalte frische Eier vorsichtig aufschlagen und einlaufen lassen, zurückschalten und vier Minuten ziehen lassen. **Dillsoße:** 0,1 Liter Crème

Sellerie, gewaschen, in kleine Würfel geschnitten. 800 g reife Tomaten, abgezogen und entkernt (kurz in heißes Wasser tauchen, kalt abspülen, abziehen), Speck vorsichtig angehen lassen, Gemüse und folgende Aromen dazugeben: eine kleine Knoblauchzehe, Thymian, ein Lorbeerblatt, eine Nelke, etwas Salbei und Rosmarin nur anschwitzen – ohne Farbe! 80 g Tomatenmark zugeben, etwa zehn Minuten bei kleinster Flamme mit Deckel gerdünsten, die Tomaten zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

die Sauerkirschen erhitzen, halbieren, von der Innenseite leicht karamelisieren lassen. Die Nußhälften beiseite legen, Krokantplättchen zerkrümeln und 100 g Tannenhonig über Wasser Dampf schmelzen. Über mit Eiswürfeln gefüllte Gläser geben.

**Tannenhonig-Halbgefrorenes**

100 g Walnußkerne in einem Backblech anrösten, mit Puderzucker leicht karamelisieren lassen. Die Nußhälften beiseite legen, Krokantplättchen zerkrümeln und 100 g Tannenhonig über Wasser Dampf schmelzen. Über mit Eiswürfeln gefüllte Gläser geben.