



DIG Newsletter 2/12

- 2 Weihnachten auf isländisch
- 3 Feiern wie die Isländer
- 4 Kulinarischer Norden

Liebe Leserin, lieber Leser,

Weihnachten auf isländisch – das ist eine Geschichte für sich.

Wussten Sie zum Beispiel, dass es auf der Insel erst seit rund 40 Jahren Weihnachtsbäume gibt – und diese vom Festland geholt werden müssen, weil auf der Nord-Insel kaum etwas wächst? Not macht bekanntlich erfinderisch, und so bauten die Isländer eines Tages Holzbäume und malten sie grün an.

Auch den guten alten Weihnachtsmann sucht man in Island vergeblich. Dafür kommen schon dreizehn Tage vor Weihnachten die „Jólasveinar“ oder auch „Yulemen“ aus den Bergen. Das sind 13 Trolle, die früher einmal gemeine Streiche mit den Menschen getrieben haben, ähnlich wie Knecht Ruprecht in Deutschland. Heute kommen sie in guter Absicht und bringen (braven) Kindern im Haus Geschenke.

Am 24. Dezember morgens gehen die isländischen Familien traditionell auf den Friedhof und gedenken ihrer verstorbenen Familienangehörigen. Dort zünden sie Kerzen an, so dass der Friedhof dann den ganzen Tag und die ganze Nacht hindurch erleuchtet ist. Mehr zu diesen und anderen Bräuchen lesen Sie in unserem kleinen Weihnachts-Newsletter.

Wir wünschen Ihnen schöne Weihnachtstage und alles Gute für 2013! Gleðileg jól!

Ihre Deutsch-Isländische Gesellschaft Bremerhaven-Bremen e.V.

Impressum:
Uwe Beckmeyer, MdB
Schifferstraße 22 – 27568 Bremerhaven
Tel.: 0471/3916494 – Fax: 0471/42545

WEIHNACHTEN AUF ISLÄNDISCH

Die Isländerinnen und Isländer zelebrieren die Weihnachtszeit, und die beginnt auf der Insel bereits Anfang Dezember. Von besinnlich allerdings keine Spur – ist Island doch das Land der Koolde und Märchengestalten. Und so ist auch der Weihnachtsmann im hohen Norden stets für einen Streich aufgelegt – und es gibt ihn gleich in dreizehnfacher Ausführung ...

1960

behalfen sich die Inselbewohner noch mit selbst gezimmerten Holzgestellen, die sie grün anstrichen und mit Zweigen und Schmuck verzieren. Weihnachtsbäume - gehämmert und nicht gesägt. Denn Tannen oder Fichten gab es auf der beinahe baumlosen Insel nicht. Inzwischen werden aber echte Bäume vom Festland auf die Insel gebracht.

13

Tage dauert das Weihnachtsfest in Island – und zwar von Heiligabend bis zum Dreikönigstag.

1012

Jahre ist Island christianisiert. Offiziell. Privat blieb es aber erlaubt, der traditionellen Mythologie weiter anzuhängen. Obwohl sich inzwischen immerhin 96% der Isländerinnen und Isländer zum christlichen Glauben bekennen – die meisten von ihnen sind evangelisch – , sind doch noch weit mehr als nur Reste der Ásatrú-Religion auf Island vorhanden.

1

neues Kleidungsstück sollten alle Isländerinnen und Isländer an Heiligabend anziehen. Denn eine alte Legende besagt, dass die schaurige Riesendame Grýla in der Weihnachtsnacht ihre grausame Katze losschickte, um alle faulen Menschen aufzufressen, die es bis dahin nicht geschafft hatten, die Wolle der Schafe bis zum Winter zu Kleidung zu verarbeiten. Dagegen helfen: ein neuer Pulli oder Socken.

1

Mandel im Reisbrei gefunden – und schon gibt es ein Extrageschenk. Das isländische Weihnachtsmahl selbst ist recht deftig. Gereicht werden das Weihnachtsschaf (jolaar), Rauchfleisch, geräucherte Würste, Fisch und natürlich das traditionelle Weihnachtsbier – ein Mix aus Malzbier und Orangenbrause. Echt nordische Rezept-Highlights gibt es auf Seite 4 bis 6.

13

Weihnachtswerge gibt es in Island. Der erste kommt 13 Tage vor Weihnachten zu den Menschen. Ihm folgt bis zum Heiligabend an jedem Tag ein weiterer Zwerg. Am ersten Weihnachtstag verschwindet der erste wieder, am nächsten Tag der zweite – bis am Dreikönigs-Tag dann alle wieder gegangen sind. Wie diese Weihnachtswerge aussehen? – Wie der Weihnachtsmann!

WAS DARF NICHT FEHLEN?

Zu Weihnachten gehören Tannenbäume, Glühwein und Plätzchen – das weiß doch jeder. Oder? Nicht überall geht es so besinnlich zu wie bei uns. In Mexiko feiern die Menschen mit einem großen Feuerwerk, in Australien kommt Santa Claus in Badehose – und was gehört in Island zu Weihnachten wie Schnee und Kerzenschein? Die DIG hat eine Umfrage unter Isländerinnen und Isländer gestartet.



*Samuel Samuelsson,
Unternehmer, Bremerhaven*

Die 13 Weihnachtshelfer, die vom 12. bis 24. Dezember jeden Tag die Kinder beschenken, sind für mich wichtig. Und natürlich die Schneehühner, die selbst geschossen, zubereitet und an Weihnachten gemeinsam verspeist werden.



*Dr. Meike Stommer,
Islandforscherin, Reykjavík*

Gutes -manchmal auch etwas gewöhnungsbedürftiges- Essen im Kreise der Familie, viele bunte Lichter, 13 kleine freche Weihnachtsmänner, die nicht nur Geschenke, sondern manchmal auch Streiche und Kartoffeln bringen und natürlich was zum Anziehen, damit die Weihnachtskatze einen nicht auffrisst.



*S.E. Gunnar Gunnarsson,
Botschafter der Republik
Island in Deutschland,
Berlin*

Weihnachtszeit verbindet sich für mich ganz stark mit der Familie. Ich genieße die Ruhe sowie das leckere, isländische Essen und freue mich über viel Zeit für guten Lesestoff, weil in Island zu dieser Zeit traditionell viele neue Bücher erscheinen. Am 24. Dezember essen wir in meiner Familie traditionell Schneehuhn, vorausgesetzt die

Jäger waren fleißig. Wenn dies nicht möglich ist, weichen wir auf Rentier aus. Jedes Jahr werden mir viele Bücher geschenkt, deswegen nehme ich mir viel Zeit zum Lesen. Nach dem schönen gemeinsamen Essen, kurz nach Mitternacht, verkrieche ich mich mit einem Glas Milch und einem Teller hausgemachter Plätzchen und lese bis in die frühen Morgenstunden. Am 25. Dezember stehen wir alle spät auf und treffen uns bei heißer Schokolade und geräuchertem Lammfleisch. So gestärkt kann ich mich wieder in die Lektüre vertiefen.



*Óttar M. Norðfjörð,
Krimiautor, Reykjavík*

The unique atmosphere in December, when the days are pitch dark and the bright Christmas lights everywhere bright up Reykjavík.

NORDISCHE KÜCHE



Durch die Lage am nördlichen Polarkreis bietet die Insel nicht viele einheimische Lebensmittel. Nutztiere mussten, ebenso wie Obst und Gemüse, in der Vergangenheit erst vom Festland importiert werden. Nach dem Zweiten Weltkrieg, mit besseren Transport- und Lagermöglichkeiten, änderte sich dies schlagartig. Heute gilt die isländische Küche als eine der abwechslungsreichsten Küchen in Nordeuropa. Unsere Island-Rezepte für die Weihnachtszeit belegen dies.

Isländischer Winterhering

Zutaten:

- 4 Fische (ganze Heringe), küchenfertig
- 1 Liter Tee, starken schwarzen (Assam oder Ostfriesen)
- 4 EL Konfitüre (Erdbeer)
- 1 TL Senf, mittelscharfer
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer, schwarzer, grob gemahlen

Zubereitung:

Die frischen Heringe gut abwaschen und abtrocknen. Danach in eine flache Schüssel legen und mit dem Tee übergießen. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend die Heringe aus dem Kühlschrank und mit Haushaltspapier abtupfen. Aus der Marmelade und dem Senf eine Marinade zubereiten und die Heringe innen und außen gleichmäßig damit bestreichen. Salz und Pfeffer darüber streuen.

Die Heringe auf einem flachen Blech im Ofen bei ca. 180° Grad rund 25 Minuten backen. Als Beilagen Blaubeerkompott und gebackene Nudeln reichen.

Schneeflockengebäck (Laufabrauð)

Zutaten:

8 Tassen Mehl

¼ Tasse Zucker

1 ½ TL Backpulver

je eine Prise Salz und Kümmel

2 Tassen Milch

⅓ Tasse Butter

(Das englische Tassenmaß *cup* entspricht 236 ml bzw. einer mittelgroßen Tasse.)

Zubereitung:

Milch, Butter und Kümmel in einem Kochtopf erhitzen (nicht kochen). Die weiteren Zutaten hinzufügen und alles mit einem Rührgerät vermischen, dann den Teig zu einer Wurst kneten und in ein Geschirrtuch wickeln und ruhen lassen. Den Teig in ungefähr 40 drei Zentimeter breite Stücke schneiden, mit einem Nudelholz ausrollen, mit einem kleinen Teigschneider einschneiden und mit Hilfe eines Tellers zu runden Teigstücken mit gewelltem Rand verarbeiten.

Danach kommt das Brot kurz in einen Topf mit kochendem Schaf-Fett (alternativ: Schmalz oder Öl); es wird mit Hilfe von zwei Gabeln einmal gedreht, damit beide Seiten gleichmäßig frittiert werden. Wenn das Laufabrauð eine goldene Farbe angenommen hat, aus dem Topf nehmen. Die frittierte Scheibe sofort mit einem Teller auf Papiertücher drücken, um das Fett aufzusaugen.

Laufabrauð wird – manchmal gebuttert – mit Hangikjöt, gekochten Kartoffeln, Erbsen, Rotkohl und süßer Béchamelsoße serviert.



Karamellkartoffeln

Zutaten:

500 g mittelgroße Kartoffeln

40 g Margarine, Butter oder ein tüchtiger Schuss Sahne

7 TL weißer Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und kochen. In einer Bratpfanne den Zucker erhitzen, bis er zu schmelzen beginnt. Margarine, Butter oder Sahne zufügen und rühren, bis alles hellbraun wird. Die Bratpfanne sofort vom Herd nehmen und die Kartoffeln dann vorsichtig in der Pfanne hin und her rollen, bis sie mit Karamell bedeckt sind. Fertig!



Fleischsuppe (kjötsupa)

Zutaten:

1 Stück Lammfleisch, mit Knochen
Karotten
½ Steckrübe
¼ Weißkohl
Zwiebeln
Kartoffeln
Salz nach Geschmack

Zubereitung:

Das Lammfleisch in reichlich kochendes Wasser legen und salzen. Karotten, Steckrübe und Weißkohl in grobe Stücke schneiden, klein gehackte Zwiebeln und ganze Kartoffeln dazugeben. Zum Kochen bringen und solange köcheln lassen, bis alles schön weich ist.

Knochen vor dem Servieren herausnehmen.

Piparkökur (siehe großes Foto, S. 5)

Zutaten:

25 g Butter
½ dl Sirup, heller, oder Honig
½ dl Zucker
½ dl Zucker (isländischer pudursykur) oder brauner Zucker; dann nur 0,25 dl
1 TL Zimt, gehäuft
1 TL Ingwer, gestrichen
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Kardamon
Lebkuchengewürz, Menge nach Geschmack
1 TL Backpulver
3,3 dl Mehl

Zubereitung:

Butter, Sirup und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich alles zu einer glatten Masse verbunden hat (nicht kochen). Die Gewürze unterrühren, den Topf von der Herdplatte nehmen und die Sahne einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unter die Masse kneten. Den Teig erkalten lassen.

Auf einem Backpapier den erkalteten Teig dünn ausrollen, da er auf einer bemehlten Arbeitsfläche stark klebt. Plätzchen ausstechen und bei 200° C ca. 5 Minuten auf einem Backblech backen.

Die Teigmenge reicht für ca. 3 Bleche.



Guten Appetit und fröhliche Weihnachten!