



FOTO: IMAGO IMAGES

WWW.REISEREPORTER.DE

Traditionelles Weihnachtsessen

Klassiker rund um den Globus

Von Alaska bis Australien: Diese traditionellen Gerichte werden an Weihnachten in anderen Ländern der Welt serviert. Der reisereporter nimmt dich mit zum Festtagsdinner.

Der Weihnachtsbaum strahlt mit funkelnden Lichtern, ein Hauch von Tannenduft verbreitet sich im Raum und der Esstisch ist liebevoll und festlich gedeckt – alle Jahre wieder wird auf der ganzen Welt das Weihnachtsfest gefeiert. Wenn du neugierig bist, was in anderen Ländern zu den Festtagen auf den Tisch kommt, oder wenn du mal etwas Neues ausprobieren willst, findest du hier klassische Weihnachtsspezialitäten aus aller Welt.

Dänemark:
Julefrokost und Julebryg

Unsere skandinavischen Nachbarn lieben das Fest und feiern schon am 23. Dezember mit dem „Lille Juleaften“ den kleinen Weihnachtsabend. In Dänemark gibt es „Risengrød“ oder „Risalamande“, ein süßes Reisgericht mit Vanille, Sahne und heißen Kirschen. Beim „Julefrokost“ am ersten oder zweiten Weihnachtstag wird ein großes Buffet mit warmen und kalten Fischgerichten serviert.

Schweden:
Kalter Fisch und Köttbullar

In Schweden pflegt man ein vorweihnachtliches Buffet namens „Julbord“ – viele kennen das Gericht aus den Ikea-Restaurants. Kalte Fischgerichte wie eingeleg-

te „Sill“-Heringe, Lachs, Garnelen, warme Speisen wie „Köttbullar“, „Julkorv“-Würstchen und Kartoffelgratin und zahlreiche Desserts sind beliebt. Je mehr Gerichte, desto besser. Als Aperitif gibt es den Glühwein „Glögg“, zu den Vorspeisen und den Hauptgängen werden Bier und Wein und als Digestif ein Aquavit serviert: Skol!

Finnland:
Joulukinkku und Glögi

Auch die Finninnen und Finnen schätzen die große Weihnachtstafel, wie sie in Schweden üblich ist. Weil auch hier das Essen vor den Festtagen vorbereitet wird, muss niemand mehr stundenlang am Herd stehen – eine tolle Idee. Beliebt ist der Weihnachtsschinken „Joulukinkku“ mit Rote-Bete-Salat und der Beeren-glühwein „Glögi“. „Hyvää joulua!“ – frohe Weihnachten!

Italien:
Antipasti und Barolo

In Bella Italia gehört Weihnachten zu den größten Festen des Jahres. Am Heiligabend gibt es kein Fleisch, sondern Fischgerichte und Meeresfrüchte. An den beiden Weihnachtstagen gilt die klassische Speisenfolge von Antipasti über Primo und Secondo Platto bis zu den Dolce.

Typische erste Gänge sind Suppen wie „Minestrone“ sowie Pasta- oder Risottogerichte wie „Spaghetti Aglio“ und Hauptspeise-Klassiker wie „Saltimbocca alla romana“. Desserts wie „Tiramisu“, „Pannacotta“ oder „Zabaione“ und „Panettone“ dürfen



In Großbritannien wird traditionell Plumpudding serviert.

FOTO: IMAGO / WESTEND61

nicht fehlen. In der Weinregion werden edle Tropfen wie der „Brunello di Montalcino“ oder „Barolo“ und Digestif-Spezialitäten wie der Tresterbrand „Grappa“ oder der Weihnachts-Walnusslikör „Nocino“ kredenzt.

Frankreich:
Sieben Gänge und Champagner

Essen wie Gott in Frankreich: Nirgendwo sonst auf der Welt wird das Weihnachtsessen „Le réveillon“ so aufwendig zelebriert wie in der Grande Nation: sieben Gänge und Desserts, darunter Gourmet Speisen wie Austern, „Foie Gras“, mit Maronen gefüllte Truthähne, „Ente à l'orange“ sowie der festliche Baumstammkuchen „Bûche de Noël“.

Spanien:
Weihnachts-Tapas und Trufado de Navidad

Wenn du Tapas magst, wirst du von der üppigen Weihnachtstafel

begeistert sein: Schinken, Käse, Meeresfrüchte in allen Variationen sind die reichhaltige Vorspeisenplatte. Als Hauptgerichte werden Lamm, gebratener Fisch und Austern sowie „Trufado de Navidad“, ein mit Trüffeln gefüllter Truthahn namens „Turron“, serviert. Ein typisches Weihnachtsdessert ist der beliebte Dreikönigskuchen. Ribera del Duero und seine Rotweine sind die entsprechenden Superlative zum Essen, Sherry und Port dürfen nicht fehlen.

Portugal:
Stockfisch muss es sein

Beim Weihnachtsessen steht der „Cabrito assado no forno“, ein saftiger, im Ofen gerösteter Lammbraten, ganz oben auf der Wunschliste. Der beliebte Stockfisch „Bacalhau“ wird traditionell an Heiligabend gegessen. Der Milchreis „Arroz doce“ und das festliche Gebäck „Filhós“ sind ein fester Bestandteil der Festtage.

Großbritannien:
Plumpudding und Devils in Horseback

Aus dem Englisch-Unterricht kennen viele den „Plumpudding“, den gedämpften, leicht matschigen Puddingkuchen mit Trockenfrüchten. Als Weihnachtsdinner sind Truthahnbraten, aber auch Huhn und Gans beliebt. „Devils on Horseback“ (Datteln im Speckmantel) und „Pigs in Blankets“ (Würstchen im Speckmantel) dürfen ebenso wenig fehlen wie die giftgrüne Minzsoße. In Irland kommt

„Spiced Beef“, also gewürztes und gekochtes Rindfleisch, sowie „Soda Bread“ auf die festliche Tafel – in Schottland wird der Fruchtekuchen „Cloutie Dumplings“ zum Dessert gereicht.

Polen:
Rote-Bete-Suppe zum Fest

Ein vegetarischer Weihnachtsklassiker der polnischen Küche ist die Rote-Bete-Suppe, die als Vorspeise mit den mit Kraut und Pilzen gefüllten Teigtaschen, „Uszka“ genannt, gegessen wird. Heiligabend wird wie in Italien kein Fleisch gegessen.

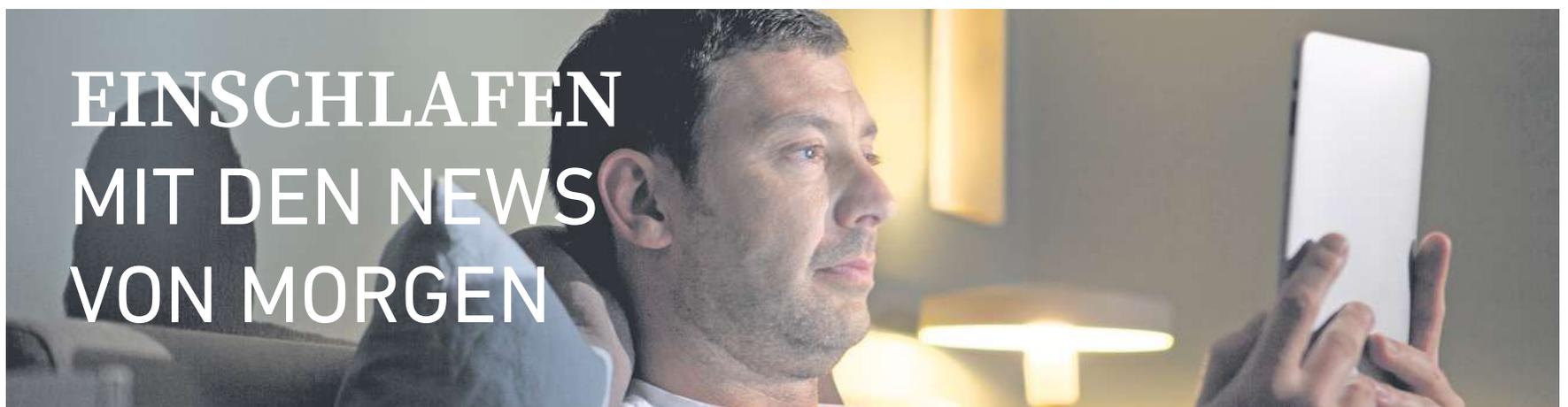
Australien:
Plumpudding und Pute

In Down Under hat die britische Küche den Festschmaus beeinflusst: Fisch und Seafood sowie Putenbraten und der typische Plumpudding sind in Australien beliebte Speisen.

Deutschland:
Würstchen, Raclette und Gänsebraten

Last, but not least: In Deutschland kommen an Heiligabend häufig Würstchen mit Kartoffelsalat oder das vielseitige und gesellige Raclette oder Fondue auf den Tisch. Am ersten oder zweiten Weihnachtstag wird traditionell gefüllte knusprige Ente oder goldbraune Gans mit Rotkohl und Klößen geschlemmt.

Den kompletten Artikel findest du unter:
» www.reisereporter.de/weihnachtessen



ZEITUNG, WO DU WILLST.

Unser E-Paper direkt im Web oder als App.
abo.PAZ-online.de/vorteile



Deiner Allgemeine 