

Weihnachtsgans

Jüngerer Ursprungs ist die Weihnachtsgans als Weihnachtsessen.

Die Weihnachtsgans ist im deutschsprachigen Raum mittlerweile das Festtagsessen, was traditionell am 1. Weihnachtsfeiertag aufgetischt wird.

Schau dir doch mal Christkindls Gänseküche an... dort findest du über 80 verschiedene [Gänserezepte](#)



Von der Martinsgans zur Weihnachtsgans

mit freundlicher Unterstützung von www.evangelisch.de

In vorchristlicher Zeit symbolisierte die Gans den Segen der Erdgöttin, sie war jedoch keine Festtagspeise. An den Wintersonnwendfeiern aßen die Germanen wohl eher ein gebratenes Schwein.

Die Weihnachtsgans wird überwiegend am ersten Weihnachtsfeiertag verzehrt. Die Zubereitung ist jedoch sehr aufwendig. Vor dem Braten wird die Gans mit Zwiebeln, Äpfeln und Maronen befüllt und mit Majoran oder Beifuß gewürzt. Als Beilage gibt es dazu ganz traditionell Klöße und Rotkohl.

Der Gänsebraten wurde ursprünglich nur an zwei Tagen des Jahres zubereitet: am 11. November, dem Martinstag, und am 29. September, zur Feier des Erzengels Michael. Mit Weihnachten hatte der Gänsebraten lange Zeit nichts zu tun. Wegen der Fastenzeit war schon lange vor dem Gänsebraten der Schweinbraten (Metzensau oder Mettenmahl) das traditionelle Festmahl für den Tag nach der Fastenzeit.

Mit zwölf Äpfeln dekoriert, die die Apostel repräsentierten, sollte der Schweinebraten, am 25. Dezember, die bösen Geister vertreiben. Die Krönung für den Festbraten waren die Gewürze. Mit drei mal drei Gewürzen, die nach Geschmack ausgewählt wurden, wurde das Fleisch in Gedenken an die Dreifaltigkeit gewürzt. Mit der Hilfe der Apostel und des Heiligen Geistes sollte das Fest ein neues Jahr ohne Hunger und Krankheiten einläuten.

Warum das traditionelle Weihnachtsgericht unserer Vorfahren gerade das Schwein war, darüber gehen die Meinungen auseinander. Die einen meinen ganz pragmatisch: um diese Zeit waren die Schweine eben schlachtreif und ein ordentliches Schwein gab genug her, um satt über die Weihnachtszeit zu kommen. Die anderen führen es darauf zurück, dass Eber und Sau heilige Opfertiere waren. Fest steht, dass der weihnachtliche Schweinebraten über Jahrhunderte der Inbegriff des festlichen Mahles

und des Schmausens zur Weihnachtszeit war. Nicht fehlen durften die Klöße, auch Fisch war üblich, Salate aus Pflanzen, denen man Heilkräfte zuschrieb, Salz und Brot halfen, den Tod abzuhalten, Äpfel symbolisierten Gesundheit, Bohnen und Linsen Wohlstand.

Darüber, wie die Gans zur Weihnachtstradition wurde, gibt es nur Legenden. Eine erzählt von Queen Elisabeth I. als Begründerin dieses Brauchs. Sie saß am Heiligen Abend 1588 gerade bei Tisch, um den für sie zubereiteten Gänsebraten zu essen, als sie die Nachricht erreichte, dass ihre Truppen die spanische Armada bezwungen hatten. Aus lauter Freude darüber ernannte sie kurzum die Gans zum neuen Weihnachtessen. Mittlerweile ist das klassische Weihnachtessen in Großbritannien aber der Truthahn, der die Weihnachtsgans schon seit langem abgelöst hat.

Einer anderen Legende zufolge haben einflussreiche Adlige bestimmt, dass der Weihnachtskarpfen, der sonst zu Heiligabend gegessen wurde, durch Enten oder Gänse ersetzt wurde, da diese Wasservögel quasi Fische seien. Da Fische in der Fastenzeit zu den erlaubten Speisen gehörten, wurde im Mittelalter der Begriff Fisch sehr großzügig ausgelegt.

Quellenangabe:

mit freundlicher Unterstützung von www.evangelisch.de

Autor des Textes: Alexia Passias, freie Journalistin, lebt in Karlsruhe. Sie arbeitet regelmäßig für [evangelisch.de](http://www.evangelisch.de).

Internet: www.evangelisch.de

<http://www.weihnachtsseiten.de/brauchtum/weihnachtsgans/home.html>

Die Weihnachtsseiten (<http://www.weihnachtsseiten.de>)
Copyright © by Josef Dirschl, www.weihnachtsseiten.de - info@weihnachtsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED