

Weihnachten in Frankreich

(von Laura Cambria-Zurro und Lisa Mischke)

In Frankreich wird Weihnachten am 24. und 25. Dezember gefeiert, jedoch ist der 24. kein Feiertag.

Anfang Dezember wird alles mit Girlanden geschmückt und eine Woche vor Weihnachten wird der „sapin de Noël“ (Weihnachtsbaum) aufgestellt. Am 24. kommt abends die Familie und man wünscht sich „Joyeux Noël“ (Frohe Weihnachten).

Dann beginnt das Festessen. Die Vorspeise sind Erdnüsse, Oliven und Chips, welche auf dem gedeckten Tisch liegen. Danach folgt der erste Gang: Austern und Gänseleber. Für die, die das nicht mögen, wird manchmal ein Tag zuvor Lachs geräuchert. Als zweiten Gang gibt es traditionell Schnecken. Dafür gibt es extra besondere Teller mit Mulden und kleine Zangen. Als dritten und letzten Gang gibt es Truthahn und Maronen (Esskastanien).

Meistens ist es dann schon spät und man muss sich beeilen, pünktlich zur Messe um 22 Uhr zu sein.

Nach der Messe gibt es die Nachspeisen. Die erste Nachspeise sind Käse und Früchte. Als zweites gibt es Papillote. Das sind Schokobonbons, welche in goldenem oder silbernem Papier eingewickelt sind. In jedem Bonbon findet man einen kleinen Zettel mit einem Zitat, Witz oder auch kleine Feuerwerkskörper.

Laut der Geschichte wurden diese im 1800 Jahrhundert erfunden, da ein junger Schreiber so seiner Geliebten kleine Nachrichten schickte.

Zum Schluss wird der *Bûche de Noël* gegessen, was übersetzt so viel wie Weihnachtsbaumstamm bedeutet. Es war früher in Frankreich üblich, einen Scheid im Kamin zu verbrennen und als es keine großen Öfen mehr gab, wurde diese Tradition in Form einer Nachspeise weiter aufrechterhalten.

Nach dem Essen, um 0 Uhr, kommt der Weihnachtsmann. Diesen jedoch muss man herbeirufen. Dies geschieht mit dem Lied „Petit Papa Noël“, was auf Deutsch kleiner Weihnachtsmann bedeutet. In dem Lied geht es darum, dass der Weihnachtsmann mit vielen Geschenken vom Himmel auf die Erde hinab kommt und darum gebeten wird, Geschenke in den Schuhen zu lassen.