


Kind & Familie in Möhringen

Weihnachten auf polnisch

Von Familie Bisanz

Die Tradition der polnischen Weihnachtsfeier hat etwas, das zur Weihnachtszeit selbst den mürrischsten Gefährten immer wieder ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

Es ist eine fröhliche, ausgelassene Feier am Abendtisch, die selbst getrennte Familien wiedervereint und Freundschaften erneuert, die häufig belastet und getrübt wurden durch den vielen Alltagsstress. Dieselben Nachbarn, die sich für den Rest des Jahres zanken und miteinander über den Gartenzaun streiten, lassen einander die Türen offen, brechen miteinander das Brot am Weihnachtstisch unter herzlichen Umarmungen und Tränen der Freude.

Vor Jahrhunderten haben die polnischen Aristokraten die feudale Hierarchie am Weihnachtsabend gebrochen, indem sie die Diener eingeladen haben, mit ihnen am selben Tisch zu sitzen. Heutzutage ist Weihnachten immer noch eine Zeit, in der Liebe, Freundschaft und vor allem anderen Bereitschaft zur Versöhnung den Ton angeben.

In jedem Jahr zünden die Polen, als eine Geste im christlichen Geiste, am Weihnachtsabend eine Kerze am Fenster an. Die Kerze scheint durch die Nacht in der Hoffnung, dass Christus in Gestalt eines Fremden am Weihnachtsessen teilnehmen wird. Sie kann auch als Lichtsignal für ein Familienmitglied dienen, das nicht zum Weihnachtsessen persönlich anreisen konnte. Dazu gibt es übrigens auch einen Witz:

Ein Fremder klopft an die Türe einer Weihnacht feiernden Familie und fragt, ob sie einen Platz gedeckt haben für den Fremden, wie es in polnischen Familien üblich ist?

„Ja, das haben wir.“

„Kann ich dann reinkommen und mich an Euren Tisch setzen, um mit Euch die heilige Weihnacht zu feiern?“, fragt daraufhin der Fremde.

„Nein“, sagt da der Hausherr, „denn dieser Platz ist traditionell immer leer beim Weihnachtsessen.“

Die Polen amüsieren sich also auch über ihre eigenen Weihnachtsbräuche!

Als Erinnerung an die bescheidene Geburtsstätte von Jesus wird eine handvoll Stroh auf den Weihnachtstisch unter die traditionell weiße Tischdecke gelegt. Bevor das Essen beginnt, wird ein Dankgebet gesprochen. Eine dünne Oblate mit einem aufgedruckten Bildnis biblischer Figuren wie Christus, den Engeln, Tieren aus der Krippe oder der gesegneten Maria, wird an die Essensgäste mit den besten Wünschen ausgeteilt.

In der polnischen Tradition, vielleicht überraschend für viele Ausländer, wird kein Fleisch an Heiligabend serviert. Und obwohl das Essen fleischlos ist, heißt das natürlich nicht, dass es nicht üppig wäre.

Es beginnt mit einer Suppe: Borscht mit Uschkas (ähnlich wie kleine Ravioli), gefolgt von einem Fisch wie z.B. Karpfen, Lachs oder Hering in unterschiedlichen Formen. Eine scheinbar endlose Folge von Appetithappen, Garnierungen und Früchten wird dann zwischen dampfenden Tellern mit Sauerkraut und fleischlosen Pierogi serviert.

Es ist eine großartige Feier, sehr in der Tradition von früheren, ausgeklügelten Festlichkeiten, die zwölf Gänge an Speisen und Getränken beinhaltet. Sie stehen für die zwölf Apostel am Abendmahlstisch von Jesus.

Nach dem Essen kommt die Zeit der Weihnachtslieder, des Geschenke-Auspackens unter dem Weihnachtsbaum, die vom Christkind oder von den Engeln gebracht wurden. Durchgehend werden kleine Weihnachts-Knabbereien gereicht bis um Mitternacht die „Pasterka“, die traditionelle Christmette in der Kirche stattfindet.

Am nächsten Tag ist „Open door“ (bzw. „Open house“) für Familie und Nachbarn, die nacheinander eintreffen. Während des Nachmittags gruppieren sich Jugendliche, um singend durch die Straßen zu ziehen, verkleidet als Könige, Hirten oder andere biblische Figuren.

„Wesołych Świąt!“ (Frohes Fest!)

