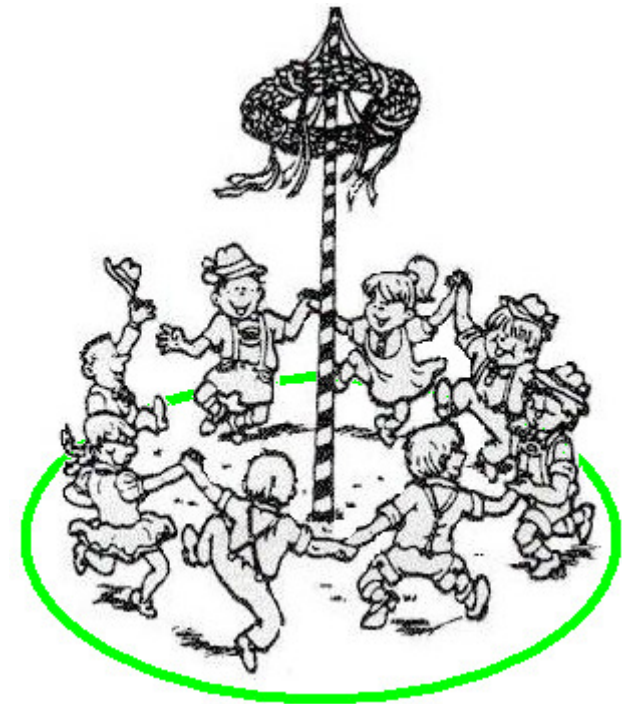


# Feiertage und Feste in Deutschland



Eine illustrierte Reise  
durch das Jahr

| 2011    |    |    |    |    |    |    |          |    |    |    |    |    |    |           |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
|---------|----|----|----|----|----|----|----------|----|----|----|----|----|----|-----------|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|
| Januar  |    |    |    |    |    |    | Februar  |    |    |    |    |    |    | März      |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
| Mo      | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo       | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo        | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |    |  |  |  |  |  |  |
|         |    |    |    |    | 01 | 02 |          | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 |           | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 |    |  |  |  |  |  |  |
| 03      | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 07       | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 07        | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 |    |  |  |  |  |  |  |
| 10      | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 14       | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 14        | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |    |  |  |  |  |  |  |
| 17      | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 21       | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 21        | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |    |  |  |  |  |  |  |
| 24      | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 28       |    |    |    |    |    |    | 28        | 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
| 31      |    |    |    |    |    |    |          |    |    |    |    |    |    |           |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
| April   |    |    |    |    |    |    | Mai      |    |    |    |    |    |    | Juni      |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
| Mo      | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo       | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo        | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |    |  |  |  |  |  |  |
|         |    |    |    | 01 | 02 | 03 |          |    |    |    |    |    | 01 |           |    | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 |    |  |  |  |  |  |  |
| 04      | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 02       | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 06        | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 |    |  |  |  |  |  |  |
| 11      | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 09       | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 13        | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |    |  |  |  |  |  |  |
| 18      | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 16       | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 20        | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |    |  |  |  |  |  |  |
| 25      | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |    | 23       | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 27        | 28 | 29 | 30 |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
|         |    |    |    |    |    |    | 30       | 31 |    |    |    |    |    |           |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
| Juli    |    |    |    |    |    |    | August   |    |    |    |    |    |    | September |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
| Mo      | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo       | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo        | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |    |  |  |  |  |  |  |
|         |    |    |    | 01 | 02 | 03 | 01       | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 |           |    |    | 01 | 02 | 03 | 04 |    |  |  |  |  |  |  |
| 04      | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 08       | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 05        | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 |    |  |  |  |  |  |  |
| 11      | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 15       | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 12        | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |    |  |  |  |  |  |  |
| 18      | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 22       | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 19        | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |    |  |  |  |  |  |  |
| 25      | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 29       | 30 | 31 |    |    |    |    | 26        | 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
| Oktober |    |    |    |    |    |    | November |    |    |    |    |    |    | Dezember  |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
| Mo      | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo       | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo        | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |    |  |  |  |  |  |  |
|         |    |    |    |    | 01 | 02 |          | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 |           | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 |  |  |  |  |  |  |
| 03      | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 07       | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 05        | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 |    |  |  |  |  |  |  |
| 10      | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 14       | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 12        | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |    |  |  |  |  |  |  |
| 17      | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 21       | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 19        | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |    |  |  |  |  |  |  |
| 24      | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 28       | 29 | 30 |    |    |    |    | 26        | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |  |  |  |  |  |  |
| 31      |    |    |    |    |    |    |          |    |    |    |    |    |    |           |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |

Diese Seiten sind Teil des Ergebnisses eines gemeinsamen Projektes „Feste und Feiertage in unseren beiden Ländern“.

Mittelschule Nr. 38 Tschita / Russland  
 Grund- und Oberschule „Johannes Clajus“ Herzberg / Deutschland

Förderung:  

 Stiftung  
 Deutsch-Russischer  
 Jugendaustausch

Eine Initiative des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend, der Freien und Hansestadt Hamburg, der Robert Bosch Stiftung und des Ost-Ausschusses der Deutschen Wirtschaft

### Feiertage

Neujahr 01.01.  
 Karfreitag 22.04.  
 Ostersonntag 24.04.  
 Ostermontag 25.04.  
 Tag der Arbeit 01.05.  
 Himmelfahrt 02.06.  
 Pfingstsonntag 12.06.  
 Pfingstmontag 13.06.  
 Tag der Einheit 03.10.  
 Reformationstag 31.10.  
 1. Weihnachtstag 25.12.  
 2. Weihnachtstag 26.12.

### Feste

Rosenmontag 07.03.  
 Fastnacht 08.03.  
 Tierparkfest 29.04. -  
 in Herzberg 01.05. ?  
 Halloween 31.10.  
 1. Advent 25.11.  
 Heiligabend 24.12.  
 Silvester 31.12.

|                     |       | Baden-Württemberg | Bayern | Braunschweig | Berlin | Bremen | Hamburg | Hessen | Meklenburg-Vorpommern | Niederrhein | Niedersachsen | NRW | Mecklenburg-Vorpommern | Rheinland-Pfalz | Saarland | Sachsen | Sachsen-Anhalt | Schleswig-Holstein | Thüringen |
|---------------------|-------|-------------------|--------|--------------|--------|--------|---------|--------|-----------------------|-------------|---------------|-----|------------------------|-----------------|----------|---------|----------------|--------------------|-----------|
| Heilige Drei Könige | 06.01 | x                 | x      |              |        |        |         |        |                       |             |               |     |                        |                 |          |         |                |                    |           |
| Fronleichnam        | 23.06 | x                 | x      |              |        |        |         |        |                       |             |               |     |                        |                 |          |         |                |                    |           |
| Maria Himmelfahrt   | 15.08 |                   |        |              |        |        |         |        |                       |             |               |     |                        |                 |          |         |                |                    |           |
| Reformationstag     | 31.10 |                   | x      |              |        |        |         |        |                       |             |               |     |                        |                 |          |         |                |                    |           |
| Allerheiligen       | 01.11 | x                 | x      |              |        |        |         |        |                       |             |               |     |                        |                 |          |         |                |                    |           |
| Buß- und Bettag     | 16.11 |                   |        |              |        |        |         |        |                       |             |               |     |                        |                 |          |         |                |                    |           |

x ... im gesamten Bundesland  
 x ... nur in einem Teil des Bundeslandes



# Silvester/Neujahr

## ☞ Wann?

„Silvester“ nennt man den letzten Tag im Jahr, also den 31. Dezember. Darauf folgt der 1. Januar und das ist bei uns „Neujahr“.

## ☞ Warum?

Im Jahr 1582 verlegte die Gregorianische Kalenderreform den letzten Tag des Jahres vom 24. Dezember auf den 31. Dezember, den Todestag des Papstes Silvester I.. So entstand das Silvesterfest, denn die Gläubigen feierten das Fest für ihren gestorbenen Papst.

## ☞ Wie?

In Deutschland gibt es viele Bräuche. Am Silvesterabend<sup>1</sup> gibt es in vielen Familien Karpfen oder Kartoffelsalat mit Würstchen als Abendbrot. Man unterhält sich, spielt lustige Spiele oder sieht Fernsehen. Das neue Jahr beginnt bei uns meist mit Feuerwerk<sup>2</sup>, Böllern oder Bleigießen. Das Feuerwerk vertrieb früher böse Geister<sup>3</sup>. Oft wünscht man sich auch viel Glück und dass das neue Jahr besser wird als das alte.



## ☞ Kochrezept

### Weihnachtsgans - Gänsebraten

#### Zutaten

1 Gans<sup>3</sup> (ca. 4-5 kg)  
2 süße Äpfel,  
3 Sträußchen getrockneten Beifuß<sup>4</sup>  
500 ml kochendes Wasser  
Salz, Pfeffer

#### Für die Soße:

500 ml Bratensud von der Gans  
3 Esslöffel Mehl  
Salz  
Pfeffer

#### Zubereitung:

Zunächst die Gans waschen und trocken. Dann Flügel und Hals abtrennen. Innereien und überschüssiges Fett entfernen. Anschließend die Gans mit der Brust nach oben in einen Bräter oder auf ein tiefes Backblech legen. Fett, Hals, Innereien und Flügel mit dem Beifuß um die Gans herum verteilen. Jetzt die beiden Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in die Gans legen und die Öffnung mit Nadel und Faden grob zunähen. Anschließend den halben Liter kochendes Wasser über die Gans gießen und sie in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben. Nach 30 Minuten die Gans wenden und die Temperatur auf 160°C verringern. Weitere 2 Stunden garen und den Braten alle 15 Minuten mit dem eigenen Sud begießen. Zuletzt die Gans wieder auf den Rücken legen und mit einer Tasse kaltem Wasser übergießen, damit die Brust schön knusprig wird. Den Bratensud durch ein Sieb geben und mit etwas Mehl oder Soßenbinder andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gans mit Rotkraut und Kartoffelknödel<sup>5</sup> servieren - und genießen.



<sup>1</sup> рождественский сочельник

<sup>2</sup> солнцестояние

<sup>3</sup> гусь

<sup>4</sup> полынь

<sup>5</sup> клецка, кнедли

# Weihnachten

## Wann?

24. Dezember heißt Heiligabend<sup>1</sup>.  
25. und 26. Dezember sind Feiertage.

## Warum?

Weihnachten wird seit dem Jahr 335 n. Chr. als Geburtstag von Jesus Christus betrachtet. Es ist auch die Zeit der Wintersonnenwende<sup>2</sup>, die von den Heiden (Nichtgläubigen) vor langer Zeit gefeiert wurde.

## Wie?

Bei den kleinen Kindern kommt am 24.12. der Weihnachtsmann (in manchen Gebieten Deutschlands das Christkind). Bevor er Geschenke verteilt, sagen die Kinder Gedichte auf. Ein Beispiel:

*Lieber, guter Weihnachtsmann,  
zieh die langen Stiefel an,  
kämm deine weißen Bart,  
mach dich auf die Weihnachtsfahrt.*

*Komm doch auch in unser Haus,  
packe die Geschenke aus.  
Ach, erst das Sprüchlein wolltest du?  
Ja, ich kann es, hör mal zu:*

*Lieber, guter Weihnachtsmann,  
guck mich nicht so böse an.  
Stecke deine Rute ein,  
will auch immer artig sein!*



Bei den Großen werden die Geschenke unter den geschmückten Weihnachtsbaum gelegt und am Abend geöffnet. An den beiden folgenden Feiertagen besuchen sich die Verwandten und feiern zusammen. Es werden Weihnachtslieder gesungen, man spielt gemeinsam oder schaut sich interessante Sendungen im Fernsehen an. An diesen Tagen werden viele Süßigkeiten und Nüsse genascht. Zum Mittagessen gibt es Braten (Gans oder Reh oder anderes Fleisch).

## Kochrezept

### Silvesteressen<sup>4</sup> „Karpfen blau“

Zutaten für den Karpfen:

1 Karpfen ca. 1,5 kg (frisch)  
1 Bund Suppengrün  
1 Zwiebel  
Butter  
Salz

Für die Sauce:

Butter  
Mehl  
1/2 l Brühe  
2-3 Esslöffel Meerrettich  
2 Esslöffel Sahne  
Salz, Zitronensaft,  
Zucker

Den Karpfen auf einem nassen Brettchen vorbereiten. Ist der Karpfen nicht frisch mit 1/8 l siedendem Essigwasser übergossen, dann färbt er sich auch mit getrockneter Schleimhaut blau.

Den Fisch immer mit Salz einreiben. In eine große Pfanne soviel Wasser geben, bis der Fisch bedeckt ist. In das Wasser Salz, Zwiebel (grob geschnitten) und Suppengrün geben und zum Kochen bringen. Den Fisch vorsichtig einlegen und auf kleinster Flamme gar ziehen lassen. Auf einer großen ovalen Platte mit ausgelassener Butter servieren. Dazu schmecken einfache Salzkartoffeln.

Sauce:

Butter und Mehl hell anschwitzen, Brühe dazugeben und kurz aufkochen lassen, Meerrettich und Sahne verrühren und zur Sauce geben, mit Salz, Zitronensaft und Zucker abschmecken



<sup>1</sup> новогодный вечер

<sup>2</sup> фейерверк

<sup>3</sup> злые духи

<sup>4</sup> новогодний ужин

<sup>5</sup> хрен

# Advent („Vorweihnachtszeit“)<sup>1</sup>

## Wann?

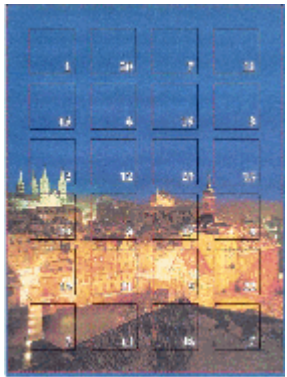
Die vier Sonntage vor dem Weihnachtsfest bilden die Adventszeit. Der erste Adventssonntag liegt zwischen dem 27. November und dem 3. Dezember.

## Warum?

Der Advent ist die Vorbereitung der Christen auf Weihnachten. Sie haben früher in dieser Zeit gefastet. Advent ist die Zeit der Buße.

## Wie?

Für Kinder gibt es seit dem Jahr 1908 Adventskalender. Sie haben 24



Türen, von denen vom 1. bis zum 24. Dezember jeweils eine geöffnet wird. Dahinter befindet sich ein Bild oder ein Stück Schokolade.

Der Adventskranz<sup>2</sup> weist mit seinen vier Kerzen auf das Licht hin, das Christus in die Welt gebracht hat.

1839 gab es ihn das erste Mal. Jeden Sonntag wird eine



Kerze mehr angezündet.

Die Städte und Dörfer, Häuser und Vorgärten, Wohnungen und Fenster werden geschmückt. Am Abend erstrahlen viele Tausend Lichter in der Dunkelheit. Die Menschen besuchen Weihnachtsmärkte<sup>3</sup>. Sie können hier gebrannte Mandeln, Lebkuchen und heiße Getränke kaufen. Die kleinen Kinder sind vor Weihnachten sehr aufgereggt. Jeder kennt das Gedicht:

Advent, Advent,  
ein Lichtlein brennt.  
Erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier  
und dann steht der Weihnachtsmann vor der Tür!

## Backrezept

### „Berliner“ (oder „Pfannkuchen“ oder „Krapfen“)

|           |                        |             |                     |
|-----------|------------------------|-------------|---------------------|
| 100 g     | Butter oder Margarine  | 3 Tropfen   | Bittermandelöl      |
| 125 ml    | Milch                  | 1 Teelöffel | Salz                |
| 500 g     | Mehl (Weizenmehl)      | 2           | Ei(er)              |
| 1 Packung | Hefe (Trockenbackhefe) | etwas       | Zucker              |
| 30 g      | Zucker                 | 300 g       | Konfitüre           |
| 1 Pck.    | Vanillezucker          |             | Fett, zum Ausbacken |

#### Zubereitung:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter darin zerlassen. Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät kurz verrühren. Dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich vergrößert hat.

In der Zwischenzeit das Fett in einem Topf auf etwa 180°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu Bällchen rollen. Darauf achten, dass der Teig keine Risse hat. Teigbällchen zwischen 2 mit Mehl bestäubten Tüchern nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

Die Teigstücke in das siedende Fett geben, von beiden Seiten goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Berliner noch heiß in Zucker wenden und dann erkalten lassen.

Füllung: Marmelade in einen Spritzbeutel füllen. In jeden Berliner damit seitlich durch den hellen Rand etwas Füllung spritzen.



<sup>1</sup> время голодания

<sup>2</sup> призраки

# Reformationstag und Halloween

☞ Wann?

31. Oktober

☞ Warum?

Es war am Tag vor „Allerheiligen“<sup>1</sup> (01.11.) 1517: Martin Luther soll 95 Thesen in lateinischer Sprache an der Tür der Schlosskirche von Wittenberg befestigt haben. Er wollte eine akademische Diskussion zu Ablass<sup>2</sup> und Buße<sup>3</sup> der Sünden beginnen. Dadurch wurde die Reformation ausgelöst. Sie führte zur Entstehung der Evangelischen Kirche.



☞ Wie?



Der Reformationstag ist gesetzlicher Feiertag in den Bundesländern Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen. In Baden-Württemberg ist an diesem Tag schulfrei. Es finden in den evangelischen Kirchen Gottesdienste statt.

Der Reformationstag hat dasselbe Datum wie das amerikanische „Halloween“-Fest. Beide Feste sind nicht verwandt!

Halloween war früher ein katholischer Brauch<sup>4</sup> und stammt aus Irland. Heute hat das Fest einen fröhlichen und teilweise schaurigen<sup>5</sup> Charakter. Der Sommer, und warme Jahreszeit<sup>6</sup>, ist zu Ende, dunklen Monate und die Kelten<sup>7</sup> dieser Zeit die Seelen der toten besuchen. Daher sind die Halloween-Verkleidungen auch Gespenster<sup>10</sup>, Skelette, Hexen<sup>11</sup>



damit die helle Nun beginnen die glauben, dass in Toten<sup>8</sup> die Erde typischen ziemlich gruselig<sup>9</sup>: und Teufel<sup>12</sup>.

☞ Backrezept

## Klassischer Hefezopf<sup>4</sup> - Osterzopf

Zutaten:

500 g Mehl  
20 g Hefe  
1/8 L Milch  
65 g Zucker  
1-2 Eier (je nach Größe)  
eine Prise Salz  
1 Vanillezucker  
50-65 g Fett



je nach Geschmack Rosinen dazugeben

Belag nach Wunsch: Haselnusstückchen, Mandelblättchen oder -Splitter, Mohn, grober Zucker, 4-6 hartgekochte, buntgefärbte Eier

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Hefe und Zucker den Hefeteig<sup>5</sup> herstellen und noch mindestens eine halbe Stunde gehen lassen. Nochmals durchkneten, in 3 gleichmäßige Teile schneiden. Die Teile zu einem Strang auf dem Brett rollen, und auf einem Backblech<sup>6</sup> (mit Backpapier auslegen) lose zu einem Zopf flechten. Den Zopf obenauf mit Fett bepinseln, beliebig mit einem Belag aus Mandelstückchen, grobem Zucker oder Mohn bestreuen, die hartgekochten<sup>7</sup> bunten Eier etwas in den Zopf eindrücken, auf die mittlere Schiene des Backofens<sup>8</sup> schieben und nochmals im Backofen gehen lassen (10-15 Min.) Dann 25-30 Minuten auf 210 ° backen<sup>9</sup>, 5-10 Min. bei 0° ruhen lassen. Der Zopf ist fertig, wenn die obere Kruste goldbraun ist.

<sup>1</sup> пасхи

<sup>2</sup> весение полнолуние

<sup>3</sup> страстная пятница

<sup>4</sup> дрожжевая коса

<sup>5</sup> дрожжевое тесто

<sup>6</sup> противень

<sup>7</sup> сваренные вкрутую (яйца)

<sup>8</sup> духовка

<sup>9</sup> печь

# 1. Mai

☞ Wann?

1. Mai

☞ Warum?

Der Tag wird auch als *Tag der Arbeit*, *Maifeiertag* oder *Kampftag der Arbeiterbewegung* bezeichnet. Anfang 1886 rief die nordamerikanische Arbeiterbewegung zur Durchsetzung des Achtstundentags zum Generalstreik am 1. Mai auf – in Anlehnung an die Massendemonstration am 1. Mai 1856 in Australien, welche ebenfalls den Achtstundentag forderte.

☞ Wie?

Gewerkschaften<sup>2</sup> organisieren Demonstrationen. Sie kämpfen für sichere Arbeitsplätze und bessere Arbeitsbedingungen. Viele Menschen gestalten mit ihrer Familie einen schönen, ruhigen Tag. Sie wandern zum Beispiel in der Natur. Fleisch und Wurst schmecken bei schönem Wetter hervorragend.



Maibräuche<sup>3</sup> und Traditionen rund um den 1. Mai haben sich viele erhalten. Die Maibräuche beginnen bereits in der Nacht davor. Das Aufstellen von Maibäumen<sup>4</sup>, geschmückt mit Kranz und Bändern, ist in Deutschland weit verbreitet, vor

allem in Dörfern und kleinen Städten. Um das Stehlen des Maibaumes zu verhindern, werden sie (zumeist auch heute noch) in der Nacht bewacht. Für das "Maibaumklettern" wird der Stamm mit Seife eingerieben – was das Klettern sehr erschwert. Fester Bestandteil der Maitraditionen ist auch die Nacht vor dem 1. Mai: die Walpurgisnacht<sup>5</sup>. Mit den Hexen<sup>6</sup> und Dämonen vertrieb man in alten Zeiten auch die Winterszeit.



☞ Kochrezepte

## Kartoffeln mit Quark und Leinöl (Ostdeutschland)

Zubereitung:

2 Pfund kleine Kartoffeln mit der Schale kochen (Pellkartoffeln<sup>2</sup>), in einer Schüssel heiß auf den Tisch bringen und dazu 1 Pfund Quark mit etwas Milch sahnig rühren, eine gehackte Zwiebel, etwas Kümmel, Salz, und Pfeffer unterrühren. Den Quark auf den Teller verteilen und in eine kleine Vertiefung Leinöl dazugeben



## Grünkohl mit Pinkel (nördliches Westdeutschland)

Zutaten:

2 kg Grünkohl<sup>3</sup>  
300 g magerer geräucherter Speck<sup>4</sup>  
4 Pinkelwürste (Grützwurst) oder 4 Kochwürste<sup>5</sup>  
60 g Gänse- oder Schweineschmalz<sup>6</sup>  
2 Esslöffel Semmelbrösel<sup>7</sup>

1 Brühwürfel  
Salz  
Muskat  
1 Teelöffel Zucker 2 Zwiebeln  
1 Esslöffel Butter

Zubereitung:

1. Grünkohl von den Strünken befreien und portionsweise 3-4 mal in reichlich kaltem Wasser waschen.
2. In einem großen Topf 1/4 l Salzwasser zum Kochen bringen, den abgetropften Kohl einlegen und 10 Min. kochen. In ein Sieb geben und das Wasser in eine darunterstehende Schüssel ablaufen lassen. Das Kochwasser aufheben, den Kohl grob hacken.
3. Zwiebelwürfel in heißem Schmalz glasig dünsten, Kohl dazugeben, kurz anschmoren und mit der Kohlbrühe und etwas Wasser auffüllen. Mit Salz, Muskat, dem Brühwürfel und ein wenig Zucker würzen.
4. Den Speck hineinlegen und 1 Std. mitköcheln.
5. Würste mit einer Gabel anstecken und 20 Min. im Kohl ziehen lassen.

Mit in Butter, Zucker und Semmelbröseln gebratenen kleinen Salzkartoffeln servieren.

<sup>1</sup> праздник соединения Германии

<sup>2</sup> картошка – мундирка

<sup>3</sup> кормовая капуста

<sup>4</sup> сало

<sup>5</sup> сосиски

<sup>6</sup> жир

<sup>7</sup> панированные сухары

# Tag der Deutschen Einheit<sup>1</sup>

## ☞ Wann?

Der Tag der Deutschen Einheit ist am 3. Oktober.

## ☞ Warum?

An diesem Tag im Jahr 1990 wurden die Deutsche Demokratische Republik und die Bundesrepublik Deutschland wiedervereinigt. In den Monaten davor gab es die Grenzöffnung („Mauerfall“ genannt). Den gesamten Zeitraum bezeichnet man auch als „Die Wende“.

## ☞ Wie?

Konzerte in verschiedenen Städten, Veranstaltungen, Politiker halten Reden über dieses Ereignis.



## ☞ Grillrezept

### Thüringer Rostbrätel

#### Zutaten:

1 kg Schweinekamm<sup>7</sup> ohne Knochen  
200g Senf (z.B. Original Erfurter Born Senf)  
0,5 l Bier (am besten Schwarzbier, z.B. Köstritzer)  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
10 g Salz  
1 g gemahlene schwarze Pfeffer  
1 g Thüringer Majoran  
1 g gemahlene Kümmel



#### Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden  
Knoblauch schälen und in die Schüssel pressen  
Senf, 200ml Bier, Knoblauch, Zwiebelscheiben und die Gewürze in die Schüssel geben.  
Alle Zutaten miteinander homogen vermischen  
Schweinekamm in dünne Scheiben à ca. 100g schneiden  
Fleisch dünn plattieren<sup>8</sup>.  
Fleisch zur Marinade in die Schüssel geben und mit dieser gut vermischen.  
Schüssel abdecken und das Fleisch im Kühlschrank! für mindestens 2 Tage marinieren.  
Die rohen Rostbrätel auf dem Holzkohlegrill grillen<sup>9</sup> und hin und wieder mit dem restlichen Bier ablöschen.



<sup>1</sup> день 1-ого мая

<sup>2</sup> профсоюз

<sup>3</sup> майский обычай

<sup>4</sup> майское дерево

<sup>5</sup> ночь Вальпургиса

<sup>6</sup> ведьмы

<sup>7</sup> гребень свиней

<sup>8</sup> стучать

<sup>9</sup> обжаривать

# Christi Himmelfahrt:

## ☞ Wann?

Christi Himmelfahrt wird 39 Tage nach dem Ostersonntag<sup>2</sup> gefeiert.

## ☞ Warum?

Historisch<sup>3</sup> gesehen wird an diesem Tag die Auferstehung<sup>4</sup> von Jesus Christus gefeiert. Das Fest Christi Himmelfahrt wird in der Katholischen Kirche, der Orthodoxen Kirche und der Anglikanischen Kirche als Hochfest begangen.

## ☞ Wie?

In Deutschland ist es seit 1936 auch gesetzlicher Feiertag, ebenso in vielen anderen Ländern. Gläubige Menschen können Gottesdienste<sup>5</sup> besuchen.

Im weltlichen Bereich entwickelte sich in Deutschland der Feiertag zum Vatertag, auch als *Männertag* oder *Herrentag* bezeichnet. An diesem Tag gibt es Bräuche, zum Beispiel die *Herrenpartie*. Das ist eine Kutschfahrt, Fahrradfahrt oder Wanderung in die Natur mit Konsum von Alkohol. In der letzten Zeit gibt es häufig auch Ausflüge mit der ganzen Familie. Im Jahre 2008 fiel Christi Himmelfahrt mit dem Feiertag „Tag der Arbeit“ (1. Mai) zusammen. Diese Konstellation tritt aber nur sehr selten ein, zuvor zuletzt im Jahr 1913 und nach 2008 erst wieder 2160. In der Stadt Aachen wird jährlich zu Christi Himmelfahrt der Karlspreis an bedeutende Personen verliehen.



## ☞ Rezepte für Salate

### Bunter Nudelsalat mit Schinken und Salami

Zutaten für 4 Portionen  
250 g Nudeln  
Etwas Salz  
1 Stück Paprikaschote (rote)  
250g Schinken  
70g Salami  
1 Stück Gewürzgurke  
Etwas Zitronensaft<sup>2</sup>  
2 Esslöffel Öl  
Etwas Salz  
Etwas Pfeffer<sup>3</sup>

#### Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Paprikaschote waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Schinken und Salami ebenfalls in Streifen schneiden. Gurke in dünne Scheiben schneiden. Die geschnittenen Zutaten mit den Nudeln mischen. Zitronensaft und Öl vermischen. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Nudelmischung geben. Gut verrühren und zwei Stunden ziehen lassen.



- <sup>1</sup> макароны
- <sup>2</sup> сок лимона
- <sup>3</sup> чёрный перец
- <sup>4</sup> варенна ветчина
- <sup>5</sup> сыр
- <sup>6</sup> приправо
- <sup>7</sup> рис

### Bunter Reissalat

Zutaten für 4 Portionen  
1 Packung Kochschinken<sup>4</sup>  
250g Gouda<sup>5</sup>  
2 Esslöffel Zucker  
2 Packung Salatfix<sup>6</sup>  
1 Esslöffel Zitronensaft  
1 Stück Apfel  
3 Stück Paprika  
2 Tassen Reis<sup>7</sup>

#### Zubereitung:

Die zwei Tassen Reis mit dreieinhalb Tassen Wasser (leicht gesalzen) in einen Topf geben und aufkochen lassen. Deckel drauf und die Kochplatte abschalten. Man kann natürlich auch Kochbeutelreis benutzen. Der Reis sollte dann allerdings nach dem Kochen nicht "zerkocht" und noch schön körnig sein. Eine gelbe, rote und grüne Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso den Apfel, Kochschinken und den Käse in kleine Würfel schneiden (ungefähr erbsengroß). Nun das Salatfixpulver (mein Favorit: Gartenkräuter) nach Anleitung zubereiten und zusätzlich noch mit dem Zitronensaft, Zucker, etwas Salz und Pfeffer anrühren. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und gut durchziehen lassen. Wer gekörnte Brühe zu Hause hat kann auch das anstelle des Salzes zum Würzen benutzen.



# Heimatfeste

## Wann?

Oft in der warmen Zeit des Jahres (Frühling, Sommer, Herbst), ein Wochenende oder eine Woche lang

## Warum?

Die Menschen wollen in ihren Dörfern und Städten zusammen mit Freunden, Nachbarn, Bekannten und Fremden feiern.

Die Feste sind ein wichtiger Teil des Gefühls für die Heimat.

## Wie?

Es finden viele Veranstaltungen mit Sport, Kultur und Spaß statt. Die Menschen können sich beteiligen oder zuschauen.

Beispiele: Tanzen und Singen (Playback)  
lustige und ernste Sportstaffeln  
Schießen  
Fahren mit Booten auf einem See

Auf dem Festplatz stehen Stände für die Verpflegung. Für die kleinen und großen Kinder gibt es alte und moderne Karussells.



## Rezept

### Picknickkorb

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Zwiebel
- 250g gemischtes Hackfleisch<sup>6</sup>
- 1 Eigelb<sup>7</sup>
- 2 EL Paniermehl<sup>8</sup>
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- 150g Schafskäse<sup>9</sup>
- 50g paprikagefüllte große grüne Oliven<sup>10</sup>
- 2 Tomaten
- 1 Mini-Römersalat
- 6 Baguettebrötchen
- ca. 1 EL mittelscharfer Senf<sup>11</sup>



### Zubereitung

Zwiebel schälen, fein würfeln. Hack, Eigelb, Zwiebelwürfel und Paniermehl verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zu 6 kleinen Bällchen formen und im heißen Öl rundherum ca. 5 Minuten braten. Schafskäse in Würfel, Oliven in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und trocken tupfen. Baguettebrötchen tief einschneiden, etwas auseinanderbrechen und dünn mit Senf bestreichen. Mit Salatblättern auslegen. Je 1 Hackbällchen, Käsewürfel, Tomaten- und Olivenscheiben darin verteilen. Für den Transport eventuell mit Spießen feststecken.

<sup>1</sup> вознесение

<sup>2</sup> пасхальное воскресенье

<sup>3</sup> исторический

<sup>4</sup> воскресенье

<sup>5</sup> богослужение

<sup>6</sup> фарш

<sup>7</sup> желток

<sup>8</sup> сухары

<sup>9</sup> овчинный сыр

<sup>10</sup> зеленые оливки с красным перцем

<sup>11</sup> средняя горчица

# Pfingsten

## ☞ Wann?

Vom Ostersonntag zählt man immer 50 Tage bis zum Pfingstsonntag<sup>2</sup>.  
Deswegen befindet sich der Pfingstsonntag stets zwischen dem 10. Mai und dem 13. Juni.

In Deutschland ist auch Pfingstmontag ein Feiertag.

## ☞ Warum?

Die Gläubigen feiern die Entsendung<sup>3</sup> des Heiligen Geistes<sup>4</sup>. Sie betrachten damit Pfingsten als Entstehung der christlichen Kirche.

Viele Menschen kennen diese Bedeutung aber nicht.



## ☞ Wie?

In vielen Gebieten Deutschlands existieren Pfingstbräuche, so zum Beispiel das Pfingstbaumpflanzen in der Lüneburger Heide und in Mecklenburg das Schmücken des Pfingstochsen<sup>5</sup>.

In manchen Teilen ist die Unruhnacht<sup>6</sup> (Bosheitsnacht) von Sonntag zu Montag. Früher sollten in dieser Nacht böse Geister ausgetrieben werden. Heute werden Mitbürgern verschiedene Streiche gespielt, zum Beispiel wird die Gartenbank des Nachbarn versteckt, oder eine Haustür wird mit Blumenkästen verstellt.

Ein weiterer Brauch: In der Pfingstnacht stellen Junggesellen<sup>7</sup> ihrer Freundin eine Birke an die Hauswand. Dies symbolisiert seine Liebe zu ihr.

An vielen Kirchen und Häusern in den Dörfern schmücken Birken die Türen.

## ☞ Kochrezept

### Spargel<sup>8</sup> mit Schnitzel<sup>9</sup> und Kartoffeln

#### Zutaten:

4 Scheiben Schnitzelfleisch

1 kg Spargel

1/2 kg Kartoffeln

#### Zubereitung:

Frischen Spargel schälen<sup>10</sup>. Kartoffeln schälen und kochen<sup>11</sup>. Schnitzel panieren und braten<sup>12</sup>. Den Spargel bei schwacher Hitze im Salzwasser mit 1 Prise Zucker garen lassen. Kartoffeln und Spargel abgießen. Auf dem Teller anrichten<sup>13</sup> und Kartoffeln und Spargel mit zerlassener<sup>14</sup> Butter übergießen.



- <sup>1</sup> троица
- <sup>2</sup> троицкое воскресенье
- <sup>3</sup> послание
- <sup>4</sup> святой дух
- <sup>5</sup> троицкий вол
- <sup>6</sup> ночь безпорядков
- <sup>7</sup> холостяки

- <sup>8</sup> спаржа
- <sup>9</sup> шницель
- <sup>10</sup> чистить
- <sup>11</sup> варить
- <sup>12</sup> жарить
- <sup>13</sup> подготовить
- <sup>14</sup> растопленное масло