vinetur

Wie Nationen Weihnachten mit Essen, Wein und Traditionen feiern

Festliche Mahlzeiten spiegeln das lokale Klima und die Traditionen wider, und Wein und prickelnde Getränke vereinen die Feierlichkeiten von Frankreich bis Argentinien und darüber hinaus

Dienstag, 23. Dezember 2025



Auf der ganzen Welt ist das Weihnachtsessen ein Moment des Beisammenseins und des Feierns im Kreise der Familie, geprägt von einer Vielzahl kulinarischer Traditionen und festlicher Getränke. Jedes Land bringt seine eigene Geschichte, sein Klima und seine Bräuche mit auf den Tisch und kreiert einzigartige Menüs, die die lokale Kultur widerspiegeln. Vielerorts spielen Wein und andere Getränke eine zentrale Rolle bei diesen Festtagsfeiern.

In **Frankreich** ist der Heilige Abend ein Synonym für gehobene Gastronomie. Die Familien beginnen oft mit frischen Austern, zu denen trockene Weißweine wie Muscadet oder Chablis gereicht werden. Foie gras auf geröstetem Brot ist eine weitere klassische Vorspeise, die typischerweise mit süßen oder aromatischen Weinen wie Sauternes oder Gewürztraminer serviert wird. Der Hauptgang ist in der Regel gebratener Truthahn mit Kastanienfüllung, aber auch Gans im Elsass oder Entenconfit im Südwesten sind regionale Varianten. Diese Gerichte werden von hochwertigen Rotweinen aus Bordeaux oder Burgund begleitet. Nach dem Hauptgang folgt eine Käseplatte, zu der oft ein Weißwein oder alter Champagner gereicht wird. Zum Dessert wird die Bûche de Noël, ein gerollter Biskuit in Form eines Baumstamms, serviert, häufig zusammen mit Champagner. Regionale Traditionen sorgen für weitere Abwechslung: In der Provence wird der "gros souper" mit 13 verschiedenen Desserts beendet, während im Elsass Gewürzwein und deutsches Gebäck auf den Tisch kommen.

In Italien steht das Weihnachtsfest ganz im Zeichen der Familie und der religiösen Tradition. Am Heiligabend essen viele Italiener fleischlos und konzentrieren sich auf Fisch und Meeresfrüchte - vor allem im Süden, wo das "Fest der sieben Fische" üblich ist. Im Norden sind Antipasti und Tortellini in Brühe eine beliebte Vorspeise. Das Hauptgericht am ersten Weihnachtsfeiertag besteht je nach Region aus gebratenem Fleisch wie Kapaun oder Lamm, das mit Beilagen wie Kartoffeln oder Polenta serviert wird. Italienische Weine sind unverzichtbar: Barolo aus dem Piemont, Chianti aus der Toskana oder Nero d'Avola aus Sizilien werden passend zum Menü gewählt. Als Dessert sind Panettone und Pandoro in ganz Italien beliebt und werden oft mit Prosecco zum Anstoßen serviert. In kälteren Regionen ist auch Bombardino, ein Heißgetränk aus Eierlikör und Brandy, beliebt.

In **Spanien** kommt an Heiligabend die Familie zu einem großzügigen Essen zusammen, das je nach Region variiert, aber immer Vorspeisen wie iberischen Schinken und Käse umfasst. An der Küste werden vor allem Meeresfrüchte serviert, während im Landesinneren Lamm- oder Spanferkelbraten als Hauptgericht bevorzugt wird. Zu Fleischgerichten werden häufig Rotweine aus Rioja und Ribera del Duero gereicht, während Cava - der spanische Schaumwein - für den Trinkspruch um Mitternacht verwendet wird. Auf dem Desserttisch stehen Turrón (Nougat), Marzipan, Polvorones (Mandelplätzchen) und andere Süßigkeiten bereit. Am ersten Weihnachtsfeiertag bereiten einige Familien Canelones aus den Resten des Vorabends zu.

Das**portugiesische**Abendessen am Heiligabend - Consoada - besteht aus Bacalhau (gesalzener Kabeljau), der mit Kartoffeln und Gemüse gekocht und mit Olivenöl angemacht wird. In einigen nördlichen Gegenden wird der Kabeljau durch Oktopus ersetzt. Nach der Mitternachtsmesse ist es üblich, Essen und Wein als Opfergabe über Nacht auf dem Tisch stehen zu lassen. Am ersten Weihnachtstag wird zum Mittagessen Zicklein- oder Lammbraten serviert. Zu den portugiesischen Nachspeisen gehören Bolo Rei (ein Obstkuchenring), Rabanadas (ähnlich wie French Toast) und Aletria (süßer Fadennudelpudding). Zum Dessert oder zu Nüssen wird traditionell Portwein gereicht.

In**Deutschland**gibt es zum Weihnachtsessen deftige Wintergerichte wie Gänsebraten mit Rotkohl und Knödeln. In manchen Haushalten wird stattdessen auch Ente oder gebackener Fisch serviert. Fondue oder Raclette sind ebenfalls beliebt für gesellige Zusammenkünfte am Heiligabend. Das typischste Getränk der Saison ist der Glühwein - heißer, mit Zimt und Nelken gewürzter Glühwein -, der auf den Märkten und zu Hause gegen die Kälte serviert wird. Deutsche Bäckereien stellen eine Vielzahl von Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen und Stollen her. Sekt wird häufig zum Anstoßen verwendet.

Im **Vereinigten Königreich** besteht das Mittagessen am Weihnachtstag aus gebratenem Truthahn mit Füllung, Kartoffeln, Rosenkohl, Würstchen im Speckmantel und Preiselbeersauce. Zum Abschluss gibt es Christmas Pudding - gedämpften Obstkuchen, der am Tisch flambiert wird - und Mince Pies mit gewürzten Früchten. Zu den Getränken gehören Champagner oder englischer Sekt zum Anstoßen; während des Essens werden je nach Vorliebe sowohl Rot- als auch Weißweine serviert. Glühwein

oder Apfelwein wird den ganzen Dezember über auf Märkten und Versammlungen getrunken. Nach dem Mittagessen kann man Sherry oder Portwein trinken, während man die königliche Übertragung verfolgt.

In den **Vereinigten Staaten** ist das Weihnachtsessen sehr unterschiedlich, aber oft steht ein gebratener Truthahn oder glasierter Schinken im Mittelpunkt, dazu gibt es Kartoffelpüree mit Soße, in manchen Regionen Süßkartoffeln mit Marshmallows, grünen Bohnenauflauf, Brötchen und Preiselbeersauce. Eierpunsch - ein cremiges Getränk aus Milch, Eiern, Zucker, Gewürzen und Spirituosen - ist ein Grundnahrungsmittel für die Feiertage und wird im Dezember kalt serviert. Apfelwein (heiß oder kalt) ist ebenfalls üblich. Als Nachtisch sind Kürbiskuchen oder Pekannusskuchen ebenso beliebt wie Lebkuchen, die die Kinder für den Weihnachtsmann verzieren. Zum Essen werden häufig amerikanische Weine aus Kalifornien gereicht.

In Argentinien wird Weihnachten im Sommer gefeiert, wobei am 24. Dezember Versammlungen im Freien stattfinden. Auf der Speisekarte stehen gegrillte Rindfleischstücke (asado), Spanferkel (lechón), vitel toné (kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce), russischer Salat (Kartoffelsalat), Waldorfsalat (Apfel-Sellerie-Walnuss-Salat), Aufschnitt und Käseplatten - alles passend zum warmen Wetter. Um Mitternacht stoßen die Familien mit Cidre oder Champagner an; Malbec-Rotwein aus Mendoza begleitet das gegrillte Fleisch während des gesamten Abendessens. Zum Nachtisch gibt es Pan Dulce (süßes Brot mit Früchten), Erdnuss-Nougat-Riegel (Turrón de Maní), Mantecol (Erdnuss-Halva), Eiscreme-Desserts und frische Obstsalate.

Die**chilenische**Sommerweihnacht verbindet lokale mit importierten Traditionen: Geflügelbraten wie Truthahn oder Huhn ist in den Städten ebenso üblich wie Papas Duquesas (kleine Kartoffelkroketten). In den südlichen Regionen steht das gegrillte Lammfleisch im Mittelpunkt; in Küstennähe werden Meeresfrüchtegerichte serviert. Chilenische Rotweine wie Cabernet Sauvignon oder Carmenère sind Standardbegleiter; Sauvignon Blancs werden für leichtere Gerichte gewählt. Zum Nachtisch gibt es Pan de Pascua, einen dichten Obstkuchen, und Cola de Mono, einen gekühlten Kaffee-Milch-Likör, der mit Aguardiente aromatisiert ist.

Der**australische**Feiertag fällt in die Hochsaison der Sommerferien; viele Familien entscheiden sich für ein Mittagsbuffet im Freien, das neben Schinken oder Rindfleisch auch frische Meeresfrüchte wie Garnelen und Austern enthält. Salate gibt es in Hülle und Fülle - Kartoffelsalat ist besonders beliebt - und einige halten an der britischen Tradition fest, Truthahnbraten wegen der Hitze kalt zu servieren. Australische Weißweine wie Chardonnay begleiten Meeresfrüchte; Schaumweine werden für feierliche Trinksprüche verwendet, während Bier bei Grillfesten am Strand oder im Hinterhof allgegenwärtig ist. Pavlova - ein Baiser-Dessert mit Schlagsahne und tropischen Früchten - ist eine australische Köstlichkeit.

Auch**in Südafrika** wird Weihnachten aufgrund des sommerlichen Wetters im Freien gefeiert; Familien versammeln sich um einen Braai (Grill) und grillen Rindersteaks, Lammkoteletts und Boerewors-Würste, begleitet von frischen Salaten und würzigen Chutneys, den Sambals. Es gibt Gerichte aus verschiedenen Kulturkreisen: Bobotie (gewürzte Fleischpastete) bei den Kapmalaien, Currys bei den Indern und Pap (Maisbrei) bei den anderen - alles Ausdruck der Vielfalt Südafrikas. Lokale Weine - Pinotage-Rotweine zu gegrilltem Fleisch, Chenin Blanc-Weißweine zu Geflügel - werden gerne getrunken, ebenso wie Methode Cap Classique-Schaumweine zum Anstoßen. Zu den Desserts gehören Malva-Pudding (Aprikosenbiskuit), Melktert (Milchkuchen) und Trifle mit Früchten geschichtet.

Über alle Kontinente und Klimazonen hinweg - von Austern in Frankreich bis hin zu Barbecues in Australien - verbindet der Geist der Weihnacht die Menschen durch Speisen und Getränke, die überall an festlichen Tischen geteilt werden. Wein zieht sich wie ein roter Faden durch die Feiern vieler Länder: Ob kräftige Rotweine zu Braten in Europa und Südamerika oder knackige Weißweine zu Meeresfrüchten unter südlichem Himmel - er trägt dazu bei, die Familien zusammenzubringen, um in dieser besonderen Zeit auf Gesundheit und Glück anzustoßen.