

## Die Adventszeit erleben und genießen

### Liebe Kunden,

Bräuche sind feste Gewohnheiten, die sich im Laufe der Zeit innerhalb einer Gruppe oder Gemeinschaft gebildet haben. In den meisten Fällen übernehmen wir sie und setzen die Tradition weiter fort. Woher sie kommen, wie alt sie sind und welche Bedeutung sie haben, ist uns meistens gar nicht mehr bewusst. Zu sehr haben wir diese Bräuche in unserem Leben verinnerlicht.

Auch Weihnachten ist ein Fest, um das sich im Laufe der Zeit viele Bräuche und Rituale entwickelt haben. Obwohl wir sie alle kennen und nach ihnen handeln, ist uns auch hier ihre Herkunft und Bedeutung nicht bewusst. Wir sind der Frage einmal nachgegangen. Lesen Sie auf den Innenseiten dieses Kundenbriefs, woher weihnachtliche Bräuche kommen und welche ursprüngliche Bedeutung sie haben.

Ein alter Brauch für die Menschen in unserem Land, ist der Gang auf den Markt. Schon seit Jahrhunderten haben es die Menschen genossen, ihre Waren direkt beim Erzeuger auf dem Markt zu kaufen. Erst viel später kamen Supermärkte und Discounter hinzu.

Was aber hat die Menschen früher und auch heute noch dazu bewogen, ihre Lebensmittel auf dem Markt zu kaufen? Ein wichtiger Grund ist sicherlich der direkte Kontakt zum Erzeuger, der seine Produkte oftmals noch in handwerklicher Arbeit nach traditionellen Verfahren herstellt.

Ein weiteres Kriterium ist die Frische der Ware. Frisch geerntet kommt die Ware direkt vom Feld auf den Markt. Lange Lagerzeiten und weite Transportwege gibt es auf einem Markt kaum.

Nicht zu unterschätzen ist der Bereich Kommunikation. Anonymes Einkaufen, wie man es in riesigen Supermärkten kennt, steht dem beinahe familiären Einkaufen auf dem Markt gegenüber.



**Markthalle Kassel**

Hier kennt man sich, trifft Bekannte und Freunde, hält ein Schwätzchen und trinkt dabei eine Tasse Kaffee oder ein Glas Wein. Für einen Großteil unserer Marktkunden ist der wöchentliche Gang auf den Markt beinahe schon ein Ritual geworden. Ein Brauch, der irgendwann einmal entstanden ist und von dem kaum noch jemand weiß, wann und warum er seinen Anfang nahm. Nur die Freude über den wöchentlichen Bummel durch die Markthalle ist geblieben, fast so wie die Freude auf Weihnachten.

Neben Bräuchen und Traditionen gibt es in diesem Monat auch wieder viel Neues zu berichten. Im Obergeschoß hat ein neuer Stand eröffnet, bei dem es neben selbstgebackenen Plätzchen und Stollen auch echte Aachener Printen und Nürnberger Lebkuchen in großer Auswahl gibt.

Vorstellen möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe auch die Pralinenwerkstatt, die mit ihren handgefertigten Pralinen sowie Tartes und Küchlein bereits eine große Anhängerschaft in der Markthalle gewonnen hat.

Genießen Sie mit uns die Vorweihnachtszeit bei einem Einkaufsbummel durch die weihnachtlich geschmückte Markthalle.

Eine genussreiche und schöne Weihnachtszeit wünscht Ihnen herzlichst

Andreas Mannsbarth  
(Geschäftsführer Markthalle Kassel)



### Inhalt Kundenbrief:

- Bräuche rund um Weihnachten
- Pralinengenuss in der Markthalle
- Öffnungszeiten vor den Festtagen
- Geschenketipp
- Lebkuchen und Aachener Printen



## Öffnungszeiten

Die Markthalle Kassel hat zu den gewohnten Zeiten für Sie geöffnet:

### Markthalle:

Do. - Fr.: 7:00 - 18:00 Uhr  
Sa.: 7:00 - 14:00 Uhr

### Freifläche:

Do.: 7:00 - 13:00 Uhr  
Sa.: 7:00 - 14:00 Uhr



## Impressum

Herausgeber:

Markthalle Kassel GmbH  
Wildemannsgasse 1  
34117 Kassel

Tel.: 05 61 / 78 03 95  
Fax: 05 61 / 146 26  
mail@markthallekassel.de  
www.markthallekassel.de

Verantwortlich für den Inhalt:  
Andreas Mannsbarth

Gestaltung und Satz:  
horst & wicke DESIGN, Kassel

Druck:  
Grafische Werkstatt, Kassel

## Bräuche rund um Weihnachten

An Weihnachten feiern wir Christi Geburt. Ursprünglich war es ein heidnisches Fest, an dem die Wiederkehr der Sonne (Wintersonnenwende) gefeiert wurde.



Die Frühchristliche Kirche machte sich damals viele althergebrachte Rituale und Bräuche zu Nutze, um die Menschen zum Christentum zu bekehren.

Wie das Weihnachtsfest, leiten sich auch viele andere Bräuche, die sich rund um das heutige Weihnachtsfest etabliert haben, von heidnischen Ritualen ab.

### Weihnachtsbaum

Obwohl der Brauch einen Weihnachtsbaum aufzustellen mehr als 500 Jahre alt ist, haben bereits die Menschen in der Antike im Winter immergrüne Pflanzen als Symbol für neues Leben, Hoffnung und Lebenskraft, aber auch, um böse Geister fernzuhalten an ihre Häuser gehängt.

Der erste Weihnachtsbaum soll im Jahre 1419 von der Freiburger Bäckerschaft aufgestellt und mit Nüssen und Früchten behängt worden sein. Von dort aus verbreitete sich dieser Weihnachtsbrauch über die ganze Welt.

Es dauerte nochmals 300 Jahre, bis die Weihnachtsbäume ihre Kerzen erhielten. Die Christbaumkugeln sind sogar noch jünger. Erst im Jahr 1830 kamen die ersten mundgeblasenen Christbaumkugeln auf



den Markt. Christbaumkugeln symbolisieren die Äpfel, die zuvor an die Weihnachtsbäume gehängt wurden. Sie stehen für Fruchtbarkeit und das Paradies.

### Adventskranz

Relativ jung ist auch der Brauch einen Adventskranz in der Vorweihnachtszeit aufzustellen. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde der erste Adventskranz in Deutschland aufgestellt. Damals noch mit 23 Kerzen. Vier große weiße Kerzen für die vier Sonntage vor Weihnachten und 19 kleine rote Kerzen für die Werktage bis Weihnachten.

### Weihnachtsmann

Der Weihnachtsmann ist nicht, wie oftmals angenommen wird, eine Erfindung der Firma Coca Cola, obwohl diese einen großen Beitrag zur Verbreitung seines heutigen Erscheinungsbildes beigetragen hat.



Die Figur des Weihnachtsmannes hat ihren Ursprung in dem Heiligen Nikolaus von Myra. Dieser wurde in der kleinasiatischen Stadt Patara geboren und starb am 6. Dezember 343 n. Chr. Dem heiligen Nikolaus wurde nachgesagt, dass er sich immer sehr um die Armen und besonders um die Kinder gekümmert und ihnen nachts heimlich Geschenke gebracht haben soll.

### Festmahl

Der Brauch, zu Weihnachten ein festliches Mahl einzunehmen ist ebenfalls nicht neu. Schon die alten Germanen genossen am



25. Dezember ein üppiges Weihnachtsmenü. Während damals das traditionelle Weihnachtsessen aus gebratenem Schwein (Mettensau) bestand, steht heute in den meisten Haushalten zu Weihnachten eine Weihnachtsgans auf dem Tisch.



## Pralinengenuss in der Markthalle

Seit über 10 Jahren gibt es bereits die Pralinenwerkstatt in Kassel und seit April 2012 ist sie auch in der Kasseler Markthalle (Stand Nr. 28 im Untergeschoss) zu finden.

Inhaber Thomas Ernst ist gelernter Koch, Bäcker und Konditor. Schon früh hat er seine Leidenschaft für die Pralinenherstellung und Patisserie entdeckt.

Seitdem ist er bestrebt, seinen Kunden die besten Pralinen der Stadt anzubieten. Inspirationen und Anregungen für seine außergewöhnlichen



Neben diesen oben beschriebenen Bräuchen gibt es noch viele weitere Bräuche, die von Land zu Land, teilweise auch von Region zu Region unterschiedlich sind.

Aber egal ob der Weihnachtsmann unter den Namen „Väterchen Frost“, „Santa Claus“, Sinterclaas, „Father Christmas“ oder „Père Noël“ bekannt ist, ob er am Nordpol, in Spanien oder im Himmel wohnt – die Menschen und vor allem die Kinder in fast allen Ländern der Welt freuen sich auf Weihnachten.



## Öffnungszeiten vor den Festtagen



**Die Markthalle ist Heiligabend und Silvester von 7.00 - 12.00 Uhr für Sie geöffnet!**

Wer gerne mal hinter die Geheimnisse der Pralinenherstellung schauen will oder wer gar selber Pralinen herstellen möchte, kann sich für einen Pralinenkurs anmelden, den Thomas Ernst in regelmäßigen Abständen in seiner Pralinenwerkstatt anbietet.



Schauen Sie doch einfach mal am Stand der Pralinenwerkstatt in der Markthalle vorbei und genießen Sie die große Auswahl handwerklich hergestellter Produkte.

**Thomas Ernst und sein Team freuen sich auf ihren Besuch!**

**Markthalle Kassel**

**Erleben und genießen**



## Geschenketipp



Sie wissen nicht, was Sie schenken sollen?

Ihnen fehlt eine originelle Idee?

Dann schenken Sie doch Markttaler für einen Einkauf in der Markthalle.



Ein Markttaler hat einen Gegenwert von einem Euro und kann an allen Ständen in der Markthalle eingelöst werden.

Und für nur 1,- € erhalten Sie ein Säckchen, in dem Sie die Taler aufbewahren und verschenken können.

Die Markttaler erhalten Sie im Marktbüro oder am Stand der Weihnachtsbäckerei im 1. Obergeschoss.



## Lebkuchen und Aachener Printen



Lebkuchen, in manchen Gegenden auch Pfeffer-, Gewürz- oder Honigkuchen genannt, ist ein Gebäck, das zur Vorweihnachtszeit dazugehört wie der Adventskalender oder der Adventskranz.

Bezeichnend für den Lebkuchen ist, dass er ohne Hefe und ohne bzw. mit nur sehr wenig Mehl (höchstens 50%) zubereitet wird. Anstelle von Hefe wird statt dessen Hirschhornsalz oder Pottasche als Treibmittel eingesetzt.

### Orientalische Gewürze

Sein typisches Aroma und seinen unverwechselbaren Duft verdankt Lebkuchen den vielen orientalischen Gewürzen, vor allem Zimt, Nelken, Anis, Kardamon, Koriander, Ingwer und Muskat, aus denen er hergestellt wird. Die notwendige Süße bekommt er durch die Zugabe von Honig.

Elisenlebkuchen ist eine hochwertige Form des Lebkuchens, die nur sehr wenig Mehl (höchstens 10%) enthält. Lebkuchen, die als Elisenlebkuchen bezeichnet werden, müssen mindestens 25% Mandeln und/oder andere Nüsse enthalten. Des Weiteren sind Elisenlebkuchen „feine Backwaren“ und dürfen daher nur mit hochwertiger Kuvertüre und nicht mit minderwertiger kakaohaltiger Fettglasur hergestellt werden.

Woher sich der Name „Lebkuchen“ ableitet, ist nicht genau bekannt. Die Forscher sind sich nicht einig, ob sich der Begriff „Lebkuchen“ vom germanischen Wort „laib“ für Brotlaib oder vom lateinischen Wort „libum“ für Fladen oder Opferbrot ableitet.

Die Bezeichnung Pfefferkuchen geht auf das Mittelalter zurück, als alle orientalischen Gewürze, von denen viele in Lebkuchen

enthalten sind, allgemein als Pfeffer bezeichnet wurden.

Obwohl der Lebkuchen bereits seit dem 12. Jahrhundert bei uns bekannt ist, spielt er als vorweihnachtliches Gebäck erst seit rund 150 Jahren eine Rolle.

Anfangs wurde Lebkuchen noch von den Mönchen in den Klöstern gebacken. Das Gebäck wurde während der Fastenzeit gerne verzehrt. Es war lange haltbar und galt als gesund, heilend, verdauungsfördernd und appetitanregend. Aufgrund seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften wurde es damals mehr als Arzneimittel, denn als Nahrungsmittel, geschweige denn Süßigkeit, verzehrt.

Zu Beginn des 16. Jahrhunderts entstanden in Städten wie Nürnberg, Aachen, Braunschweig und Pulsnitz Lebkuchen-Zentren, die zum Teil auch heute noch für ihre Lebkuchen-Herstellung bekannt sind.

Die Bäcker, die Lebkuchen herstellten, nannte man damals Lebküchner oder Lebzelter. Das älteste schriftlich überlieferte Lebkuchenrezept stammt aus dem 16. Jahrhundert und wird im germanischen Museum in Nürnberg aufbewahrt.

### Gildebrot der Bronzegießer

Die Herkunft der Aachener Printen wird in Belgien vermutet. Bronzegießer aus Dinant brachten damals das sogenannte „Gildebrot“ als Proviant mit nach Aachen. Die wenig gesüßte und weiche Masse drückte man in hölzerne Formen mit kunstvoll gestalteten Motiven. Das Drücken „prenten“ soll dem Gebäck seinen Namen gegeben haben.

Die Rezeptur hat sich im Laufe der Zeit gegenüber der Urprinte weiterentwickelt. Heute bestehen Printen aus drei verschiedenen Zuckersorten, Mehl und Gewürzen.

