



Deutsch-Finnische
Gesellschaft Bayern e.V.
Baijerin Saksalais-Suomalainen Seura r.y.



Liebe Mitglieder, hyvät ystävät,

Sie halten unsere diesjährige Weihnachts-Spezialausgabe in den Händen. Nachdem wir die letzten Jahre wegen etwas engerer Kassenlage sehr auf unsere Ausgaben achten mussten, haben wir im Vorstand beschlossen, das vierte Heft – wie schon vergangenes Jahr – als eine reduzierte, dem Thema Weihnachten gewidmete Sondernummer zu realisieren. Ich hoffe Sie finden, wenn auch etwas weniger Inhalt, interessante Beiträge um das Feiertagsthema.

Passend zu der Adventzeit hat die Landschaft in den letzten Tagen eine schöne weiße Decke bekommen und auch sonst sind die Wetterverhältnisse gerade sehr Finnisch. Die Wetterlage gefällt mir schon alleine deswegen, weil der Glühwein – oder auch die nordische Variante *Glögi* – bei einem winterlichen Frost und wenn die leichten Pulverschneeflocken aus dem Himmel rieseln, ja am besten

schmeckt. Wenn die Sonne noch hinter der Wolkendecke herausblickt, ist die Winteridylle vollkommen. Sollte sich das Wetter zur Weihnachtszeit nicht von der besten Seite zeigen und es draußen eher ungemütlich sein, muss man es innen umso stimmungsvoller und weihnachtlicher machen. Wie zum Beispiel mit *Joulutorttu* (finnisches Weihnachtsgebäck mit Pflaumenmus) backen – das Rezept finden Sie in diesem Heft – oder Schneesterne aus Seidenpapier schneiden, beides beliebte Weihnachtsbeschäftigungen in Finnland. Wie auch immer das Feiertagswetter wird, wünschen wir allen Notizen-Lesern ein schönes Weihnachtsfest, einen guten und sicheren Rutsch sowie einen bestmöglichen Start ins neue Jahr 2011!

Wir sehen und hören uns wieder im neuen Jahr!

Eure,

Mari Koskela

Redaktionsschluss für die nächsten NOTIZEN ist der 15.01.2011



Alle Bezirksvereine wünschen ihren Mitgliedern
Fröhliche Weihnachten
und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2011!

Oikein hyvää Joulua
ja Onnellista Uutta Vuotta 2011!

Allgäu Christoph Petzold	Hof Albrecht Weber Elfriede Krebs Sonja Ranki	München Susan Sihvola Tuija Komi Taina Levanoja- Aikkila	Schweinfurt / Main-Rhön Gerd Müller Karin Wehner Li Langen
Augsburg Martin Ludwig	Ingolstadt / Eichstätt Helena Senius	Nürnberg Mari Koskela Ulla Rohmann Andreas Crone	Würzburg Karin Bayha

Anzeige

Metzgerei Jais

**Finnischer
Weihnachtsschinken**
nach Originalrezept

Fertig gepökelt, mild und mager
ohne Knochen: € 9,00
mit Knochen: € 7,80

Vorbestellung erbeten bis 21.12.2010

Metzgerei Jais GmbH
Bajuwarenstraße 22
81825 München-Trudering
Telefon (089) 42 19 00
Fax (089) 42 94 30
jais@metzgerei-jais.de



Das Lichtfest im Winter



**Am 13.12. wird in Finnland Lucia-
Fest gefeiert. Diese Tradition wird
vor allem in den finnisch-schwedi-
schen Teilen des Landes gepflegt.**

Aber wer war denn Lucia?

Der Ursprung des Lucia-Fests liegt in Syrakus (heute Siracusa) in Sizilien. Im 3. Jahrhundert lebte dort eine reiche Familie, die eine hübsche Tochter namens Lucia hatte. Sie wollte ihr Leben dem Helfen von Armen widmen und hat deswegen alle Heiratsanträge abgelehnt. Einer der Bräutigam-Kandidaten war besonders penetrant und nachdem er aber wiederholt von der schönen Lucia einen Korb bekommen hat, wurde er sauer. In seiner Enttäuschung beschloss er die Zurückweisung zu rächen und klagte sie als Christin bei den Truppen des Kaisers Diocletianus an, der Christen verfolgt hat. Daraufhin wurde Lucia mit einem Schwertschiff in den Hals getötet. Durch ihren martyrischen Tod wurde sie zur Heiligen Lucia, *Santa Lucia*. Im Kalender aus der Zeit des französischen Königs Karl des Großen (742–814) ist für den 13. Dezember „Virgo Martyr“ (jungfräuliche Märtyrin) als Todestag der Heiligen Lucia notiert. In den Heiligenkalender der katholischen Kirche wurde der Gedenktag für die Heilige Lucia im 12. Jahrhundert aufgenommen. Die Heilige Lucia ist auch in der orthodoxen Kirche bekannt. Andererseits hängt der Termin des Lucia-Festes auch mit der längsten Nacht des Jahres fest ↓



zusammen, der im julianischen Kalender (wurde in Mitteleuropa bis 1582 verwendet) die Nacht zwischen den 13. und 14. Dezember war. Man kann nur darüber rätseln, ob es ein Zufall ist, dass der Gedenktag für die Heilige Lucia, deren Name vom Lichtträger Lucifer oder vom lateinischen Wort „Licht“ (lux) abgeleitet sein könnte, und die Wintersonnenwende zusammenfallen. Auf jeden Fall wird der Lucia-Tag als Lichtfest gefeiert.

Später wurde festgestellt, dass der julianische Kalender eine Abweichung von acht Tagen gegenüber den jährlich sich wiederholenden astronomischen Ereignissen hat, was durch den gregorianischen Kalender korrigiert wurde (seitdem ist die Wintersonnenwende am 21./22. Dezember). Der gregorianische Kalender wurde allerdings erst 1752 in Schweden einge-

führt, wozu Finnland damals gehörte, was vermutlich dazu führte, dass die Tradition des Lucia-Festes am 13.12. im schwedischsprachigen Raum am stärksten geblieben ist.

War das Licht der Namensgeber des Fests – oder gar der Teufel?

Die zentrale Figur beim Lucia-Fest ist eine engelhafte junge Frau in einem weißen Gewand, mit einem roten Band als Gürtel und – als das prägendste – ein Kerzenkranz auf dem Kopf. Das weiße Gewand weist auf die Jungfräulichkeit hin und das rote Band wiederum auf das Martyrium. Mit dem Kerzenkranz bringt sie das Licht in die Dunkelheit des Winters. Als Lichtbringer gilt sie als Heilige der Blinden und Sehbehinderten. Das Lucia-Fest hat sich auch nach Finnland verbreitet. Zum Beispiel gibt es konkrete Aufzeichnungen von Lucia-Festbällen im Porvoo Gymnasium in den 1860er. In der heutigen Form stammt das Fest aus Schweden vom Ende der 1920er Jahre. In 1928 hat die Schwedische Zeitung Stockholms Dagblad den Lucia-Kult aufleben lassen und veranstaltete das erste Mal eine Wahl des offiziellen Lucia-Fräuleins, die Krönung der Gewinnerin mit einem Kerzenkranzkrone und einen Lucia-Umzug durch die Stadt. Seit 1950 setzt die schwedischsprachige Zeitung *Hufvudstadsbladet* in Helsinki diese Tradition in Finnland fort und sammelt dadurch Spenden für die soziale Arbeit der finnisch-schwedischen Wohltätigkeitsorganisation Folkhälsan. Eine Besonderheit für das Lucia-Fest ist das Lucia-Tag-Gebäck, ein mit Safran gelb gefärbtes Hefegebäck *Lussekatter*.

Das traditionelle Gebäck *Lussekatter*



Joko jouluttaa?

Kun kirjoitan tätä, on marraskuun puoliväli ja kävelin juuri ulkona paljain jaloin mittarin näyttäessä +22 astetta. Kuinka tässä voisikaan nyt ajatella jotain joulusta?! Tekisi oikeasti mieleni hypätä järveen.

Mutta vuoden kululle ei voi mitään, sillä kuukauden päästä olen jo keskellä pahinta jouluhässäkkää, halusin tai en. Meidän pikku perheellemme tämä tulee olemaan 14. yhteinen joulu ja jokaisen niistä olemme viettäneet omassa kodissamme täällä Saksassa. Kertakaan en ole edes vakavissani harkinnut joulunviettoa Suomessa, niin mukavaa kun se sukulaisten keskellä ehkä olisikin. Miksi näin? Olen pohjimmiltani todellinen jouluihminen ja haluan joka vuosi ehdottomasti järjestää omannäköisen jouluni, jolloin koristelu, tunnelman luominen sekä ruokien suunnittelu ja valmistus ovat minulle lähes pyhiä asioita. Myös perheemme murkku haluaa ehdottomasti kaiken sujuvan juuri niin, kuin edellisinäkin vuosina – kuusessakin pitää olla joka vuosi samat koristeet samoilla paikoilla. Olen kai onnistunut välittämään hänelle joitain tapoja ja perinteitä! Vain aattoillan ruokalista on aina keskustelun aiheena ja joka vuosi erilainen. Koska appivanhempani syövät meillä aattoaterian, olemme luopuneet suo-

malaisista perinneruista ja kokkaamme aattona lähinnä kansainvälisesti, milloin mitäkin.

Kun tänä vuonna päätimme jättää DFG:n perinteisen joulujuhlan väliin, alkoi jo miehenikin surkutella, että eikö me saada sitten tänä vuonna olenkaan kinkkua. Päätimme sitten ystäväperheen kanssa laittaa joulun välipäivinä kuitenkin kaikki perinteiset herkut, ihan vaan itsellemme. Yht'äkkiä alkoi kaikilla vietävästi tehdä mieli silliä ja lanttulaatikkoa! Pakkohan niitä on kerran vuodessa saada!

Murkun kanssa päätimme tosin tehdä tänä vuonna jotain toisin. Emme aio ostaa toisillemme mitään lahjoja, vaan otimme itsellemme Senegalista kummityön. Tytär innostui heti ja katsoi jo kartasta, ettei se maa ole onneksi kovin kaukana. Ehkä lähemme joku kerta kummityttöä sinne katsomaan. Sen verran tästä yltäkylläisyydestä voi kyllä antaa toisillekin. Enhän enää edes tiedä, mitä lahjoja läheisilleni antaisin – meillä kaikilla on jo kaikkea aivan liikaa. Joulumieltä, toivottaa K. Koppold

Anzeige

www.nordlandfashion.de

ICEPEAK 10% für DFG-Mitglieder

Outdoorbekleidung aus Finnland

REZEPTE ZU WEIHNACHTEN

Zwei Klassiker der finnischen Weihnachtsküche zum Nachkochen und -backen

Weihnachtsschinken Joulukinkku

Zutaten

3 kg	Schinken, ganz und ohne Knochen, aber mit Schwarte
	Salz
	Zucker
3 EL	Senf
2 EL	brauner Zucker
2 EL	Paniermehl

Den Schinken 4 bis 5 Tage in Pökellauge einlegen (4/5 Salz und 1/5 Zucker) oder ihn schon gepökelt beim Metzger bestellen. Vor dem Braten den Schinken gut abtrocknen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. In die Schwarte kann wer mag ein paar Nelken stecken. Den Schinken dann bei 120° C im Ofen garen (dabei muss man etwa

1 Stunde Garzeit pro Kilo rechnen). Dazu den Schinken auf ein Rost auf die untere Schiene im Backofen legen und darunter ein Backblech mit Wasser stellen. Man kann den Schinken aber auch in Alufolien einschlagen und auf einem Backblech garen. Nach der Garzeit die Schwarte abschneiden und den Schinken gut mit Panade einstreichen. Für die Panade werden 3 EL Senf, 2 EL brauner Zucker und 2 EL Paniermehl miteinander vermischt. Den Schinken nun noch einmal bei 200° C in den Ofen stellen, bis die Panade goldbraun ist.



Na, läuft Ihnen schon das Wasser im Mund zusammen?!

Weihnachtstörtchen – Joulutortut

Zutaten

für ca. 25 Stück

Quarkteig:

250 g	Margarine
250 g	Magerquark
1/4 TL	Salz
330 g	feines Weizenmehl

Füllung:

250 g	Backpflaumen
40 ml	Cognac
90 g	Zucker



Kinderleicht: Der Teig wird zugeschnitten



Erkennen Sie die „Windmühlensflügel“?

Vorbereitung

Alle Zutaten für den Teig schnell vermischen und kühlstellen, so dass er fest wird. Die Pflaumen spülen und über Nacht mit Wasser bedeckt einweichen. Auf kleiner Flamme in dem Einweichwasser unter Zugabe von einem Gläschen Cognac kochen bis sie ganz weich sind, evtl. Steine entfernen. Die abgekühlten Pflaumen zu Mus zerkleinern und mit Zucker vermischen.

Das Backen:

Den Teig zu einer etwa 1/2 cm dicken Platte ausrollen. 10 x 10 cm große Quadrate ausschneiden und deren Ecken etwa 3 cm bis zur Mitte einschneiden. In die Mitte die Pflaumenfüllung geben. Die Ecken anfeuchten und jede zweite Ecke bis zur Mitte knicken und übereinander festdrücken, so dass sich „Windmühlensflügel“ ergeben. Das Törtchen mit verquirltem Ei bestreichen und bei 225° C Hitze goldbraun backen.



Jetzt kann's Weihnachten werden...

VERANSTALTUNGEN IN DEN BEZIRKSVEREINEN

HOF

Feb 2011 Jahreshauptversammlung
mit Neuwahlen

26.02.11 Kulturnacht im Theater Hof

MÜNCHEN

01.01.11 Ausflug zum Neujahrs-Skispringen
in Garmisch-Partenkirchen; Treffpunkt:
Münchner Hauptbahnhof vor dem Kiosk
Internationale Presse um 09:00 Uhr

26.01.11 Vortrag über Alvar Aalto
in der VHS SüdOst, Wolf-Ferrari-Haus,
Raum 232, Rathausplatz 2, Ottobrunn;
Vortrag von Riitta Pelkonen-Lauer:
„Auf den Spuren des finnischen Architek-
ten Alvar Aalto“. Die Referentin ist Innen-
architektin und Vorstandsmitglied der Al-
var Aalto Gesellschaft.
Kosten 8,50€; Anmeldung unter www.vhs-suedost.de oder 089-60808444

NÜRNBERG

06.03.11 Faschings-Wandertag in Entenberg
Gemeinsam mit der finn. Gemeinde. Um
11 Uhr Familiengottesdienst, anschlie-
ßend zur Wanderung Erbsensuppe und
Laskiaspulla im Gemeindehaus.
So kommen Sie hin: A6 Richtung Ost,
Ausfahrt Altdorf-Leinburg.

06.03.11 Duo Kuunkuiskaajat
in der Kulturstätte Südpunkt, Pillen-
reuther Straße 147, Nürnberg
Konzert von Finnlands Vertreterer beim
letzten Eurovision Song Contest;

24.03.11 Mitgliederversammlung
in der Gaststätte Grüner Baum,
Gustavstrasse 34, Fürth, U-Bahn-Station
(U1) Rathaus

SCHWEINFURT / MAIN-RHÖN

29.01.11 Festakt
40 Jahre DFG Bezirksverein Schwein-
furt/Main-Rhön

WÜRZBURG

12.01.11 20 Uhr Finntreff mit Vortrag
Gasthaus Vier Jahreszeiten; Haugerpfarr-
gasse 3, Würzburg (Nebenzimmer)
„Gasthäuser – Namen mit Schall und
Rauch“. Geschichten rund um Wirtshaus-
namen; Dr. Gunther Schunk, Gesellschaft
für dt. Sprache

02.02.11 20 Uhr Finntreff
Gasthaus Vier Jahreszeiten; Haugerpfarr-
gasse 3, Würzburg (Nebenzimmer)

02.03.11 20 Uhr Finntreff
Gasthaus Vier Jahreszeiten; Haugerpfarr-
gasse 3, Würzburg (Nebenzimmer)

Weitere Information bekommen Sie auf den Internetseiten der Bezirksvereine oder bei den jeweiligen Vorsitzenden (siehe Impressum rechts)



DIE DFG IM INTERNET

DFG e.V. www.deutsch-finnische-gesellschaft.de
www.dfg-portal.de
DFG Bayern www.dfg-bayern.de
DFG Augsburg www.dfgaugsburg.de

DFG Hof www.dfg-hof.de
DFG München www.dfg-muenchen.de
DFG Nürnberg www.dfg-nuernberg.de
DFG Würzburg www.wuerzburg.de/dfgwue