

Weihnachtslieder * Gedichte * Geschichten * Rezepte



Osttiroler Weihnacht

Band 2



Osttiroler Weihnacht



Liebe Leserinnen und Leser!

Sie halten den zweiten Band unserer „Osttiroler Weihnacht“ in den Händen. Die Erstausgabe (2015) war gefüllt mit jeder Menge Weihnachtslieder, süßen Rezeptideen für Kekse und Blattstock, sinnlichen Gedichten und Tipps zum Räuchern.

Wiederum sind die wichtigsten, einfach zu singenden Melodien aus dem volkstümlichen Liedgut – neben Weihnachtsevangelium und drei neuen Gedichten – mit dabei. Erzählt wird auch die Entstehungsgeschichte von Stille Nacht, Heilige Nacht ... ohne dem ein Christfest wohl kaum vorstellbar wäre.

Mit dabei auch Rezepte für einen wohlschmeckenden Advent-Tee, für Eierlikör zum Selbermachen sowie eine Backanleitung für den beliebten Christstollen.

Außerdem erfahren Sie, wie der Brauch des Christbaum-Aufstellens entstanden ist und warum gerade

in unserer Region am Heiligen Abend in vielen Haushalten „Würstl mit Sauerkraut“ auf die Tische kommt.

Auch wenn dieses Heftchen ein wenig zur Entschleunigung in der Adventzeit beitragen soll ... so darf ich doch einmal das Internet empfehlen. Alle Weihnachtslieder sind einfach auf Youtube zu finden ... wodurch das Nachsingen für den Nicht-Musikprofi vielleicht etwas leichter fällt.

So darf ich Ihnen eine gesegnete Weihnachtszeit wünschen und schließe mit den Zeilen:

*Bald ist Weihnacht, wie freu ich mich drauf,
da putzt uns die Mutter ein Bäumlein schön auf,
es glänzen die Äpfel, es funkeln die Stern,
wie hab´n wir doch alle das Weihnachtsfest gern.*

(aus dem Volksgut)


Ihr Armin Zlöbl



Inhaltsverzeichnis

Seite		Seite	
4	Wo die Zweige – Gedicht	15	Leise rieselt der Schnee – Lied
5	Wer klopft an? – Lied	16	Die Geschichte des Christbaums – Geschichte
6	Aber heidschi, bumbeidschi, schlaf lange – Lied	17	O Tannenbaum – Lied
7	Eine Brise Weihnachten – Geschichte	18	Es wird scho glei dumpa – Lied
8	Christkind – Gedicht	19	Eierlikör selbst gemacht – Rezept
9	Christ- / Weihnachtsstollen – Rezept	20	Weihnachtsfreude – Gedicht
10	Fröhliche Weihnacht überall – Lied	21	Würstl mit Sauerkraut – Rezept
11	Macht hoch die Tür – Lied	22	Stille Nacht, heilige Nacht – Lied
12	Ingwer-Advent-Tee – Rezept	23	Ein weltberühmtes Weihnachtslied – Geschichte
13	Am Weihnachtsbaum die Lichter brennen – Lied	24	Weihnachtsevangelium
14	O du fröhliche – Lied		

IMPRESSUM:

Osttiroler Weihnacht - Band 2 | Weihnachtslieder, Gedichte, Geschichten, Rezepte – 1. Auflage, November 2018

Herausgegeben von GRAFIK ZLOEBL GmbH / Armin Zlöbl, Wasserweg 4, 9907 Tristach, Österreich

Konzept, Grafik und Layout: GRAFIK ZLOEBL GmbH, Wasserweg 4, 9907 Tristach · Tel. +43.4852.65065 · www.grafikzloeb.at

Die in dieser Broschüre enthalten Gedichte sowie Weihnachtslieder (Notensätze) sind gemeinfreie Werke und unterliegen keinem urheberrechtlichen Schutz – dies gilt jedoch nicht für die darin abgebildete Grafiken, Fotos u.dgl..

Fotos: GRAFIK ZLOEBL GmbH / Armin Zlöbl, Harald Zlöbl, shutterstock.com, freepik.com, pixabay.com

Grafiken: GRAFIK ZLOEBL GmbH, freepik.com

Titelbild: Alpenländische Krippe (Krippenausstellung Lienzer Krippenbauverein) - Foto Armin Zlöbl





ANNA RITTER

Wo die Zweige ...

Wo die Zweige am dichtesten hängen,
die Wege am tiefsten verschneit,
da ist um die Dämmerzeit
im Walde das Christkind gegangen.

Es musste sich wacker plagen,
denn einen riesigen Sack
hat's meilenweit huckepack
auf den schwächtigen Schultern getragen.

Zwei spielende Häschen saßen
geduckt am schneeigen Rain.
Die traf solch blendender Schein,
dass sie das Spielen vergaßen.

Doch das Eichhorn hob schnuppernd die Ohren
und suchte die halbe Nacht,
ob das Christkind von all seiner Pracht
nicht ein einziges Nüsschen verloren.

Wer klopft an? - Lied von der Herbergssuche

Volklied aus Bayern – zu dritt gesungen als *Wirt, Maria & Josef* (zweistimmig)



1. Wer klopft an? O - zwei - gar a - rme Leut! Was wollt ihr denn? O - gebt uns He - rberg heut!



O durch Gottes Lieb wir bitten, ö - ffnet uns doch eu - re Hü-tten! O nein, nein, nein! O



la - sset u - ns doch ein! Es kann nicht sein. Wir wo - llen da - nkbar sein. Nein, nein, nein, es



kann nicht sein. Da geht nur fort, ihr kommt nicht rein.

2. *Wer vor der Tür?* Ein Weib mit ihrem Mann.
Was wollt denn ihr? Hört unser Bitten an!
Lasset heut bei euch uns wohnen.
Gott wird euch schon alles lohnen!
Was zahlt ihr mir? Kein Geld besitzen wir!
Dann geht von hier! O öffnet uns die Tür!
Ei, macht mir kein Ungestüm,
da packt euch, geht wo anders hin!
3. *Was weinet ihr?* Vor Kält erstarren wir.
Wer kann dafür? O gebt uns doch Quartier!
Überall sind wir verstoßen,
jedes Tor ist uns verschlossen!
So bleibt halt drauß! O öffnet uns das Haus!
Da wird nichts draus. Zeigt uns ein andres Haus.
Dort geht hin zur nächsten Tür!
Ich hab nicht Platz, geht nur von hier!
4. *Da geht nur fort!* O Freund, wohin, wo aus?
Ein Viehstall dort! O Josef, nur hinaus!
Ach mein Kind, nach Gottes Willen
musst du schon die Armut fühlen!
Jetzt packt euch fort! O dieses harte Wort!
Zum Viehstall dort! O wohl ein schlechter Ort!
Ei, der Ort ist gut für euch;
ihr braucht nicht viel, da geht nur gleich!



Aber heidschi, bumbeidschi, schlaf lange

Alpenländisches Volkslied

1. Å - ber hei - dschi, bum - bei - dschi schlåf lån - ge, es
is já dei Muatta aus-gån - ga, sie is já ausganga und kimmd neama hoam und låßt dås kloa Bia warl
gånz alloan. Åber heidschi, bumbeidschi, bum bum åber heidschi, bumbeidschi, bum bum.

2. Åber heidschi, bumbeidschi schlåf siaße, die Engerl, die låssn di griafñ. Sie låssn di griafñ und låssn di frågn, ob du im Himme' spazieren willst farn? Åber heidschi, bumbeidschi, bum bum, åber heidschi, bumbeidschi, bum bum.
3. Åber heidschi, bumbeidschi im Himme', då fårt di a schneeweißa Schimme', drauf sitzt a kloans Engerl mit ona Latern, drin leicht vom Himmel der ållerschñst Stern. Åber heidschi, bumbeidschi, bum bum, åber heidschi, bumbeidschi, bum bum.
4. Da Heidschi_bumbeidschi is kumma und håt ma mei Biawerl mitgnumma, er håt mas mitgnumma und håt neama bråcht, drum wünsch i mein Biawerl a recht guade Nåcht. Åber heidschi, bumbeidschi, bum bum, åber heidschi, bumbeidschi, bum bum.



Eine Brise Weihnachten ...



verströmt durch Zimt, Sternanis, Vanille usw..

Doch was macht den Geruch, welcher diese edlen Gewürze auszeichnet, zum Inbegriff von Weihnachten?

Man denke an den Geschmack von süßem Lebkuchen, welcher mit seinen Zutaten wie Zimt, Kardamom, Muskat, Nelken, Sternanis, Piment und vielleicht etwas Ingwer den kulinarische Weihnachts-Leckerbissen schlechthin darstellt. Ohne diesen Gewürzmix wäre er und somit auch die Adventszeit sicher nicht dasselbe.

Das einzigartige Geschmackserlebnis war aber nicht das alleinige Ziel der Weihnachts-Bäcker. Das Backwerk sollte auch haltbar sein und nicht zu schnell verderben. Haben schon die Römer versucht ihren Wein mit Gewürzen lagerfähig zu machen – ihnen verdanken wir auch den Glühwein – so machten die Gewürze dank der ätherischen Öle mit antibakterieller Wirkung die Weihnachtsnascherei zum Dauergebäck. Die Heilkräfte und die wohltuende Wirkung mancher Zutaten wurde längst schon erkannt und geschätzt.

Heute kaum vorstellbar, waren Gewürze aber eine absolute Rarität, sehr teuer ... zum Teil wertvoller als Gold ... und somit ein Statussymbol und daher nur dem Adel und den Küchen der Klöster vorbehalten.

Über Jahrhunderte gelangten Zimt & Co. vorwiegend aus Asien auf Gewürzstraßen zu uns nach Europa. Viele Zwischenhändler verdienten gut daran, was Spanier und Portugiesen als Höchstzahler am Ende der Handelswege dazu brachte, einen Seeweg zu den Gewürzinseln zu suchen.

Schließlich fand Vasco da Gama 1498 den Seeweg nach Indien und die Länder der Iberischen Halbinsel wurden zu großen See- und Handelsmächten. Für Europa wurden die Gewürze erschwinglicher und blieben somit nicht länger der elitären Gesellschaft vorbehalten.

ROBERT REINICK

Christkind

Die Nacht vor dem heiligen Abend,
da liegen die Kinder im Traum;
sie träumen von schönen Sachen
und von dem Weihnachtsbaum.

Und während sie schlafen und träumen,
wird es am Himmel klar,
und durch den Himmel fliegen
drei Engel wunderbar.

Sie tragen ein holdes Kindlein,
das ist der Heil'ge Christ;
es ist so fromm und freundlich,
wie keins auf Erden ist.

Und wie es durch den Himmel
still über die Häuser fliegt,
schaut es in jedes Bettchen,
wo nur ein Kindlein liegt,

und freut sich über alle,
die fromm und freundlich sind;
denn solche liebt von Herzen
das liebe Himmelskind.

Wird sie auch reich bedenken
mit Lust aufs allerbest'
und wird sie schön beschenken
zum lieben Weihnachtsfest.

Heut schlafen noch die Kinder
und sehn es nur im Traum,
doch morgen tanzen und springen
sie um den Weihnachtsbaum.

*Osttiroler Krippenbaukunst
Ausstellung des Lienzer Krippen-
bauvereins in der Liebburg
(jeweils Anfang Dezember)*



Christstollen Weihnachtsstollen

Der Christstollen hat schon seit dem Mittelalter Tradition. Ein Hefekuchen mit getrockneten Trauben und unterschiedlichen Füllungen. Das süße Gebäck hat seinen Namen natürlich vom Christkind – soll seine Form ja an das Jesuskind erinnern.

Zutaten

- 700 g glattes Mehl
- 70 g Germ
- 3 Stk Eidotter
- 250 g Butter
- 220 ml Milch
- 100 g Staubzucker
- eine Prise Salz
- 100 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 1 Pk Vanillezucker

Zutaten Früchtemischung

- 220 g Rosinen
- 1 Schuss Rum
- 1 Schuss Wasser
- 80 g Walnüsse
- 120 g Aranzini

Zubereitung

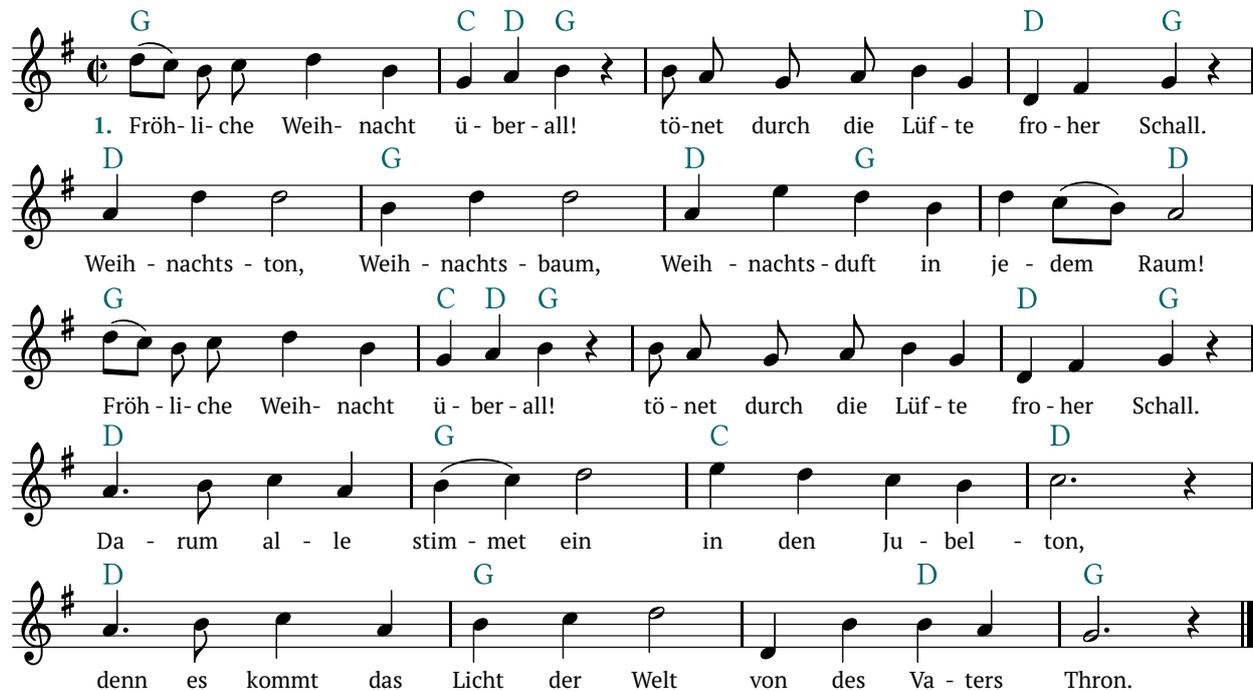
Die Rosinen in Rum und Wasser über Nacht eingelegt. Ein Dampf aus lauwarmer Milch, Germ, Zucker und Mehl zubereiten. Butter, Dotter und Staubzucker schaumig verquirlen. Das Dampf mit der Butter-Dottermischung, den Gewürzen und dem Mehl zu einem Teig kneten. Teig zudecken und eine ½ Stunde ruhen lassen. Die Früchtemischung in den Teig einmengen und gut durchkneten ... wieder eine ½ Stunde rasten lassen.

Teig mit Mehl bestäuben und zu einer Stange ausrollen. Daraus ein Rechteck (Stollenform) formen und auf Backpapier geben. Wiederum 20 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 1 Stunde backen. Noch im warmen Zustand den Stollen mit Butter bestreichen und Staub-/Vanillezucker-Gemisch bestreuen.



Fröhliche Weihnacht überall

Text: A. H. Hoffmann von Fallersleben | Musik: Aus England



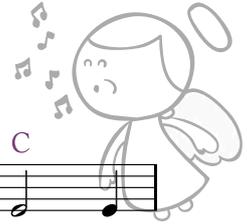
1. Fröh- li- che Weih- nacht ü - ber - all! tö - net durch die Lüf - te fro - her Schall.
Weih - nachts - ton, Weih - nachts - baum, Weih - nachts - duft in je - dem Raum!
Fröh - li - che Weih - nacht ü - ber - all! tö - net durch die Lüf - te fro - her Schall.
Da - rum al - le stim - met ein in den Ju - bel - ton,
denn es kommt das Licht der Welt von des Va - ters Thron.

2. Fröhliche Weihnacht überall! tönet durch die Lüfte froher Schall.
Weihnachtston, Weihnachtsbaum, Weihnachtsduft in jedem Raum!
Fröhliche Weihnacht überall! tönet durch die Lüfte froher Schall.
Licht auf dunklem Wege, unser Licht bist du;
denn du führst, die dir vertrau'n, ein zu sel'ger Ruh'.

3. Fröhliche Weihnacht überall! tönet durch die Lüfte froher Schall.
Weihnachtston, Weihnachtsbaum, Weihnachtsduft in jedem Raum!
Fröhliche Weihnacht überall! tönet durch die Lüfte froher Schall.
Was wir andern taten, sei getan für dich,
dass bekennen jeder muss, Christkind kam für mich.

Macht hoch die Tür

Text: Georg Weissel | Musik: Freylinghausensches Gesangsbuch



1. Macht hoch die Tür, die Tor macht weit; es kommt der Herr der Herrlichkeit, ein König aller Königreich, ein Heiland aller Welt zu-gleich, der Heil und Le-ben mit sich bringt; der-hal-ben jauchzt, mit Freu-den singt: Ge-lo-bet sei mein Gott, mein Schöp-fer reich von Rat.

2. Er ist gerecht, ein Helfer wert;
Sanftmütigkeit ist sein Gefährt,
sein Königskron ist Heiligkeit,
sein Zepter ist Barmherzigkeit;
all unsre Not zum End er bringt,
derhalben jauchzt, mit Freuden singt:
Gelobet sei mein Gott,
mein Heiland groß von Tat.

3. O wohl dem Land, o wohl der Stadt,
so diesen König bei sich hat.
Wohl allen Herzen insgesamt,
da dieser König ziehet ein.
Er ist die rechte Freudensonn,
bringt mit sich lauter Freud und Wonn.
Gelobet sei mein Gott,
mein Tröster früh und spat.

4. Macht hoch die Tür, die Tor macht weit,
eu'r Herz zum Tempel zubereit'.
Die Zweiglein der Gottseligkeit
steckt auf mit Andacht, Lust und Freud;
so kommt der König auch zu euch,
ja, Heil und Leben mit zugleich.
Gelobet sei mein Gott,
voll Rat, voll Tat, voll Gnad.

5. Komm, o mein Heiland Jesu Christ,
meins Herzens Tür dir offen ist.
Ach zieh mit deiner Gnade ein;
dein Freundlichkeit auch uns erschein.
Dein Heilger Geist uns führ und leit
den Weg zur ewgen Seligkeit.
Dem Namen dein, o Herr,
sei ewig Preis und Ehr.

Für kalte Wintertage

wärmender Ingwer-Advent-Tee

Ingwer im Tee ist nicht nur bei Erkältungen ein altbewährtes Hausmittel – mit Gewürzen und Honig kombiniert duftet er herrlich weihnachtlich und bringt wohlige Wärme für den gesamten Organismus.



Zutaten:

*Ein daumengroßes Stück frischer Bio-Ingwer
zwei Stangen Zimt, fünf Gewürznelken
Zesten einer Bio-Orangenschale
ein Esslöffel Fenchelsamen
Honig nach belieben
(Milch für die Chai-Tee-Variante)*

Zubereitung:

Ingwer in dünne Scheiben schneiden und mit den Gewürzen in 1L Wasser 5 bis 10 Minuten kochen. Je länger der Teesud kocht, desto schärfer wird er. Abseien und mit Honig nach belieben süßen. Vorzüglich auch mit einem Schuß Milch als Chai-Tee-Variante!

Am Weihnachtsbaume die Lichter brennen

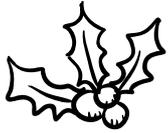
Text: Hermann Kletke | Melodie: Traditionell (19. Jahrhundert)

The musical score is written on three staves in 3/4 time. The first staff begins with a treble clef and a common time signature 'C'. The melody consists of eighth and quarter notes. The second staff continues the melody with similar note values. The third staff concludes the phrase with a quarter rest. Chords are indicated by letters above the notes: C, F, C, Dm, G, C, F/C, G, C, F, Fm, G^{4 sus4} 3/3, and C.

1. Am Weih - nachts - bau - me die Lich - ter bren - nen, wie glänzt er
fest - lich, lieb und mild, als sprach' er: „Wollt ihr in mir er -
ken - nen ge - treu - er Hoff - nung still - les Bild!“



- Die Kinder stehen mit hellen Blicken,
das Auge lacht, es lacht das Herz,
oh fröhlich seliges Entzücken!
Die Alten schauen himmelwärts.
- Zwei Engel sind hereingetreten,
kein Auge hat sie kommen seh'n,
sie gehn zum Weihnachtstisch und beten,
und wenden wieder sich und geh'n.
- Gesegnet seid, ihr alten Leute,
gesegnet sei, du kleine Schar!
Wir bringen Gottes Segen heute
dem braunen wie dem weißen Haar.
- Zu guten Menschen, die sich lieben,
schickt uns der Herr als Boten aus,
und seid ihr treu und fromm geblieben,
wir treten wieder in dies Haus.
- Kein Ohr hat ihren Spruch vernommen,
unsichtbar jedes Menschen Blick
sind sie gegangen wie gekommen,
doch Gottes Segen blieb zurück.



O du fröhliche

Text - Johannes Daniel Falk, Heinrich Holzschuher | Melodie: Sizilien

D G D D G D D A Hm

1. O du fröh - li - che, o du se - li - ge, gna - den - brin - gen - de

F#m E A A A⁷ D

Weih - nachts - zeit! Welt ging ver - lo - ren, Christ ist ge -

Hm G A D A D

bo - ren: Freu - e, freu - e dich, oh Chri - sten - heit!

2. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Christ ist erschienen, uns zu versöhnen:
Freue, freue dich, o Christenheit!

3. O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Himmlische Heere jauchzen dir Ehre:
Freue, freue dich, o Christenheit!

Leise rieselt der Schnee

Text und Melodie: Eduard Ebel

The musical score is written on two staves in 6/8 time. The first staff contains the first line of the melody with lyrics: '1. Leis - se rie-selt der Schnee, still und starr ruht der See, ___'. The second staff contains the second line of the melody with lyrics: 'weih-nacht-lich glän-zet der Wald: Freu-e dich, Christ-kind kommt bald. ___'. Chord symbols are placed above the notes: F, C, F, Bb, F on the first staff; C, C7, Dm, Gm, C, F on the second staff.

2. In den Herzen wird's warm,
still schweigt Kummer und Harm,
Sorge des Lebens verhallt:
Freue dich, Christkind kommt bald!

3. Bald ist heilige Nacht;
Chor der Engel erwacht;
Hört nur, wie lieblich es schallt:
Freue dich, Christkind kommt bald!

TIPP! Damit der Baum frisch bleibt und länger seine Nadeln behält ... an einem dunklen, kühlen Ort (kein Frost) in einen Kübel Wasser stellen. Vorher um 1-2 cm frisch ansägen. Einen Tag vor dem Schmücken aufstellen.

Die Geschichte des Christbaums

Den heute bekannten Brauch rund um den Christbaum gibt es seit ca. 600 Jahren ... ursprünglich entwickelt aus der Tradition, rund um Weihnachten immergrüne Pflanzen ins Haus zu stellen. Schon die Römer brachten zur Sonnenwende grüne Zweige in ihre Häuser. Das Grün von Tanne, Fichte, Kiefer, Eibe u. dgl. als Symbol des Lebens und der Fruchtbarkeit soll im dunklen Winter die Hoffnung auf die Wiederkehr des Frühlings wecken.

Im Mittelalter wurde zu bestimmten Anlässen dann ganze Bäume geschmückt, so auch bei uns neben Christbaum die bekannten Maibäume oder Richtbäume bei Firstfeiern. Vor Krippenspielen wurde oftmals auch die Geschichte von Adam und Eva erzählt – da durfte natürlich ein Paradiesbaum mit roten Äpfeln nicht fehlen.

1419 ist in Freiburg im Breisgau (D) ein Weihnachtsbaum eines Bäckermeisters – behangen mit Naschwerk, Früchten und Nüssen – erstmals urkundlich erwähnt ... der von den Kindern zu Neujahr abgerntet werden durfte.

Ab dem 16. Jahrhundert existieren aus dem Elsaß und der gegenüberliegenden Region am Rhein vermehrt Berichte über mit grünen Tannenzweigen geschmückte Stuben.

Anfangs waren Tannenbäume noch selten und teuer und das Plündern der Wälder der grundbesitzenden Kirche ein Dorn im Auge. Der geschmückte Christbaum wurde erst zu Ende des 19. Jahrhunderts ein allgemein anerkannter Weihnachtsbrauch. Seit jeher war die „Schmuckfarbe“ dazu Rot ... im Gegensatz zum symbolisierten Leben und Hoffnung des Grüns, stand Rot für das Blut Christi.

O Tannenbaum

Text - Joachim August Zarnack, Ernst Anschütz | Melodie: Volkslied



1. O Tan-nen-baum, o Tan-nen-baum, wie grün sind dei-ne Blät-ter! Du
grünst nicht nur zur Som-merzeit, nein, auch im Win-ter, wenn es schneit. Oh
Tan-nen-baum, oh Tan-nen-baum, wie grün sind dei-ne Blät-ter!



2. O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!
Wie oft hat schon zur Winterszeit
ein Baum von dir mich hoch erfreut!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!

3. O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren:
Die Hoffnung und Beständigkeit
gibt Mut und Kraft zu jeder Zeit!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren!

Es wird scho glei dumpa

Text: Anton Reidinger | Melodie: Franz Friedrich Kohl & Josef Reiter



1. Es wird scho glei dum - pa, Es wird scho glei Näch -
Drum kimm i zu dir her. Mei Hei - länd auf'd Wäch -

Will sin - gen a Lia - dl dem Lieb - ling, dem Kloan. Du
magst jä nit schlä - fn I hör di nur woan Hei,
hei, hei, hei! Schlåf süß, herz - liabs Kind

2. Vergiß hiaz. o Kinderl, dein Kummer, dei Load
daß'd dāda muaßt leiden im Ståll auf da Hoad.
Es ziern jä die Engerl dei Liegerstätt aus.
Möcht schöner nit sein drin an König sein Haus.
Hei, hei, hei, hei! Schlåf süß, herzliabs Kind

3. Måch zua deine Åugerl in Ruh und in Fried
und gib mir zum Åbschied dein Segn no gråd mit!
Åft werd jä mei Schlaferl a sorgenlos sein,
åft kån i mi ruah - li aufs Nie - der - legn gfrein.
Hei, hei, hei, hei! Schlåf süß, herzliabs Kind





Eierlikör selbstgemacht

Ein Gläschen pur, auf Eis oder verdünnt als Punsch getrunken, zum Verfeinern und Garnieren von Desserts und Gebäck oder um etwas Selbstgemachtes zu Verschenken ... Eierlikör gehört für viele zum Weihnachtsfest dazu. Mit diesem einfachen Rezept schnell und unkompliziert selbst gemacht!

Zutaten für ca. ½ Liter

- 4 frische Bio Eier
- 200 ml Sahne
- 200 ml Weinbrand
- Vanillemark
- einer halben Vanilleschote
- 150 g Staubzucker

Tipp!

Alkohol und Vanille setzen sich mit der Zeit am Boden ab. Daher den Eierlikör vor dem Verzehr immer gut durchschütteln.

Zubereitung

In einem Topf die Sahne inklusive dem Mark der halben Vanilleschote unter Rühren einmal aufkochen lassen (die Vanilleschote kann auch dazu gelegt werden). Hitze reduzieren und einige Minuten weiter köcheln lassen. Sahne kühl stellen.

Die Eigelbe mit dem Staubzucker in einer großen Schüssel über heißem Wasserbad schaumig rühren. Die inzwischen abgekühlte Sahne durch ein feinmaschiges Sieb dem Eierschaum begeben. Den Weinbrand noch hinzu gießen und den Eierlikör für einige Minuten aufschlagen bis er schön cremig und eingedickt ist.

Den noch heißen Eierlikör in sterile Glasflaschen füllen und fest verschließen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.

Haltbarkeit: 4 - 5 Wochen



ROBERT REINICK

Weihnachtsfreude

Der Winter ist gekommen
Und hat hinweg genommen
Der Erde grünes Kleid.

Schnee liegt auf Blütenkeimen,
Kein Blatt ist an den Bäumen,
Erstarrt die Flüsse weit und breit.

Da schallen plötzlich Klänge
Und frohe Festgesänge
Hell durch die Winternacht.

In Hütten und Palästen
Ist rings in grünen Ästen
Ein bunter Frühling aufgewacht.

Wie gern doch seh ich glänzen
Mit all den reichen Kränzen
Den grünen Weihnachtsbaum;

Dazu der Kindlein Mienen,
Von Licht und Lust beschienen;
Wohl schön're Freude gibt es kaum!

Würstl mit Sauerkraut

der Osttiroler Weihnachtsmahl-Klassiker

War früher die gesamte Adventszeit eine strenge Fastenperiode – mit den über den Sommer erwirtschafteten Vorräten musste schließlich hausgehalten werden ... Fleisch gab es auch nicht im Überfluss – brachten die Weihnachtsfeiertage endlich schmackhaftes und deftiges auf die Teller, mit einer ordentlichen Portion Kalorien. Der Heilige Abend war bis zum Ende der Christmette noch Fastentag und gegen Mitternacht wurde nicht mehr groß aufgekocht. So kam das Würstl mit Sauerkraut auf den Tisch, welches den Abend so vor sich hinschmoren konnte. Erst an den darauffolgenden Feiertagen begann die richtige Völlerei mit allerlei Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

Noch heute ist dieses traditionelle Weihnachtsessen in vielen Osttiroler Familien fester Bestandteil des Ritus am 24. Dezember ... hängt man doch an Gepflogenheiten, welche die Erinnerung an frühere Weihnachtsfeste ins Gedächtnis rufen.

- Zutaten**
- traditionell Selchwürste oder auch Bratwürste
 - Sauerkraut (zum Verfeinern Rindssuppe, Zwiebel, Speckwürfel, Zucker, Kümmel, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Sahne ... oder eine Kartoffel)
 - karamalisierte Zwiebel, geriebener Kren, Senf & Co

Zubereitung

Fein geschnittene Zwiebel in etwas Öl oder Schmalz goldgelb anrösten, Speckwürfel beimengen und mit einem Teelöffel Zucker süßen ... dann mit dem (gewaschenem und trocken getupften) Sauerkraut unter Beigabe der Rindssuppe leicht köcheln lassen. Zum Binden etwas Sahne oder eine fein geriebene, rohe Kartoffel dazu geben. Die Selchwürste 25 Minuten sieden (nicht kochen) bzw. die Grillwürste anbraten. Mit karamalisierten Zwiebelringen garnieren. Klassische Beilage – Schwarzbrot.



Stille Nacht, heilige Nacht

Text: Joseph Mohr | Melodie: Franz Xaver Gruber

1. Stil - le Nacht, hei - li - ge Nacht! Al - les schläft, ein - sam wacht
nur das trau - te, hoch - hei - li - ge Paar. Hol - der Kna - be im lock - i - gen Haar,
schlaf in himm - li - scher Ruh, schlaf - in himm - li - scher Ruh.

The musical score is written on three staves in G major (one sharp) and 3/4 time. The first staff contains the first line of music with lyrics. The second staff contains the second line of music with lyrics. The third staff contains the third line of music with lyrics. Chord symbols (D, A7, G) are placed above the notes. The piece ends with a double bar line.

2. Stille Nacht, heilige Nacht!
Hirten erst kundgemacht,
Durch der Engel Halleluja.
Tönt es laut von fern und nah:
Christ, der Retter, ist da,
Christ, der Retter, ist da.

3. Stille Nacht, heilige Nacht!
Gottes Sohn, o wie lacht
Lieb aus deinem göttlichen Mund,
Da uns schlägt die rettende Stund,
Christ, in deiner Geburt,
Christ, in deiner Geburt.



*Bacher Kapelle zur Schwarzen
Madonna bei Rauchenbach
in Kartitsch*

Ein weltberühmtes Weihnachtslied

Stille Nacht, heilige Nacht ... sanfte Töne und rührende Worte, berühren seit über 200 Jahren die Herzen der Menschen ... weltweit und mittlerweile in mehr als 300 Sprachen und Dialekten.

Am 24. Dezember des Jahres 1818 brachte Joseph Mohr – der Hilfspriester der Pfarre St. Nicola in Oberndorf (A) – dem Organisten (und Schullehrer in Armsdorf) Franz Gruber ein Gedicht, mit der Bitte, eine dazu passende Melodie für 2 Solostimmen mit Chor und einer Gitarren-Begleitung zu schreiben. Noch am selben Abend war die einfache Komposition fertig gestellt und gelang so in der Heiligen Nacht unter großen Beifall zur Uraufführung. Mohr sang die Oberstimme dazu und begleitete auf der Gitarre – Gruber sang den Bass.

Pfarrer Mohr hat die 6-strophige Friedensbotschaft ursprünglich im Jahre 1816 in Mariapfarr im Lungau geschrieben. 1818 hat dann die kaputte Orgel der St. Nikola-Kirche eben diesen Kompositionsauftrag „veranlasst“.

Über den Orgelbauer Karl Mauracher gelangte das Lied ins Tiroler Zillertal von wo aus es von den Strasser- und Rainer-Sängern ins restliche Europa getragen wurde.

1839 kam es während einer Amerika-Reise der Rainer-Sänger in New York zur Aufführung ... und so dauerte es nur mehr wenige Jahrzehnte, bis die Melodie des berühmtesten Weihnachtsliedes auf der ganzen Welt erklang.





Das Weihnachtsevangelium

*Aus dem Evangelium nach Lukas
(Kapitel 2, Verse 1-14)*

In jenen Tagen erließ Kaiser Augustus den Befehl, alle Bewohner des Reiches in Steuerlisten einzutragen. Dies geschah zum ersten Mal; damals war Quirinus Statthalter von Syrien. Da ging jeder in seine Stadt, um sich eintragen zu lassen.

Die Geburt Jesu

So zog auch Josef von der Stadt Nazaret in Galiläa hinauf nach Judäa in die Stadt Davids, die Bethlehem heißt; denn er war aus dem Haus und Geschlecht Davids. Er wollte sich eintragen lassen mit Maria, seiner Verlobten, die ein Kind erwartete.

Als sie dort waren, kam für Maria die Zeit ihrer Niederkunft, und sie gebar ihren Sohn, den Erstgeborenen. Sie wickelte ihn in Windeln und legte ihn in eine Krippe, weil in der Herberge kein Platz für sie war.

Die Hirten auf dem Feld

In jener Gegend lagerten Hirten auf freiem Feld und hielten Nachtwache bei ihrer Herde. Da trat der Engel des Herrn zu ihnen und der Glanz des Herrn umstrahlte sie. Sie fürchteten sich sehr, der Engel aber sagte zu ihnen: Fürchtet euch nicht, denn ich verkünde euch eine große Freude, die dem ganzen Volk zuteil werden soll: Heute ist euch in der Stadt Davids der Retter geboren; er ist der Messias, der Herr. Und das soll euch als Zeichen dienen: Ihr werdet ein Kind finden, das, in Windeln gewickelt, in einer Krippe liegt. Und plötzlich war bei dem Engel ein großes himmlisches Heer, das Gott lobte und sprach: Verherrlicht ist Gott in der Höhe und auf Erden ist Friede bei den Menschen seiner Gnade.