

Weihnachten in romanischen Ländern

Ein Vergleich zwischen Frankreich, Italien und Spanien

1. Vorbemerkung

Es gehört fast schon zum festen Repertoire eines Fremdsprachenlehrers, spätestens in der Woche vor den Weihnachtsferien mit den Schülern über weihnachtliche Traditionen und Gebräuche im Zielland zu sprechen, auf Weihnachten bezogene Sprachspiele zu machen und Weihnachtslieder vorzuspielen. Zahlreiche Materialien unterstützen den Lehrer bei der Vorbereitung solcher Unterrichtsstunden.

Der folgende Beitrag will eine weitere Anregung zur Gestaltung von Stunden zum Thema „Weihnachten“ geben, allerdings nicht nur auf ein Zielland bezogen. Vielmehr wird vergleichend vorgegangen, so dass die Schüler einen Überblick über weihnachtliche Rituale und Sitten in Frankreich, Italien und Spanien erhalten. So kann landeskundliches Wissen und interkulturelle Kompetenz gefördert und in Bezug auf lexikalische Kenntnisse das Ziel der rezeptiven Mehrsprachigkeit unterstützt werden.

2. Tabellarischer Vergleich

2.1 weihnachtliche Traditionen

	Deutschland	Frankreich	Italien	Spanien
Festtage	24. 12. Heiligabend; 25., 26. 12. Weihnachtsfeiertage	nur 25. 12. Weihnachtsfeiertag	nur 25. 12. Weihnachtsfeiertag	24. 12. Heiligabend, 25. 12. Weihnachtsfeiertag
Charakter	religiöses und besinnliches Familienfest	fröhliches Familienfest	religiöses, aber fröhliches Familienfest	fröhliches Fest der Öffentlichkeit
Geschenke	am 6. 12. vom Nikolaus, an Heiligabend vom Weihnachtsmann bzw. Christkind	am 25. 12. vom <i>Père Noël</i>	am 6. 12. vom Nikolaus; am 13. 12. von <i>Santa Lucia</i> ; am 6. 1. von der Hexe <i>La Befana</i>	am 6. 1. von den Heiligen Drei Königen
typische Speisen und Getränke	Würstchen mit Kartoffelsalat (Heiligabend), Gans, Karpfen	Truthahn, Austern, <i>foie gras</i> , Champagner	Fisch, Lamm, Truthahn, Zampone, Panettone, Nougat	Fisch, Truthahn, Huhn, Eierspeisen, Marzipan, Nougat, Weintrauben
weihnachtliche Symbole/Schmuck	Adventskranz,;Weihnachtsbaum mit Kerzen und (bunten) Kugeln; Krippe; Tannenzweige und Lichterketten in	kein Advent, 2 Wochen vor Weihnachten Weihnachtsbaum mit Lametta, Lichterketten und	2 Wochen vor Weihnachten Krippe; am 24. 12. Weihnachtsbaum; geschmückte Straßen	kein Advent, Krippe, zunehmend (unechte) Weihnachtsbäume; bunte Lichter in den Straßen und Fenstern

	Straßen und Fenstern	bunten Kugeln; Krippe; geschmückte Straßen		
Traditionen	Weihnachtsmarkt, Familienessen; Weihnachtslieder, Kirchenbesuch (Mette)	Weihnachtessen; Holzklotz im Kamin verbrennen und die Asche auf einem Feld verstreuen; Krippenspiel; Weihnachtslieder; Mitternachtsmesse, Feuerwerk	Weihnachtsmärkte; Mitternachtsmesse; Weihnachtsbrief der Kinder an die Eltern; Tombola, Schicksalsurne; Olivenbäumchen und Eschenstamm im Kamin verbrennen	22. 12. Gewinnzahlen der Weihnachtslotterie; 24. 12. Umzug und Feuerwerk; Mitternachtsmesse; Weihnachtessen; Schicksalsurne; Weihnachtslieder; Ausgehen

2.2 fächerübergreifende Zuordnungsübung zum Wortschatz

deutsch	französisch	italienisch	spanisch
Bescherung	distribution des cadeaux	distribuzione di strenne natalizie	distribución de los regalos de Navidad
Champagner	champagne	champagne	cava
Christkind	enfant Jésus	bambino Gesù	Niño Jesús
Dreikönigskuchen	galette des Rois	-	roscón de Reyes
Dreikönigstag	jour des Rois	giorno dell'Epifania	día de los Reyes
Geschenk	cadeau	regalo	regalo
Heilige Drei Könige	les Rois mages	i tre Re Magi	los Reyes Magos
Heiligabend	veille de Noël	sera di Natale	Nochebuena
Krippe	crèche	presepio	belén
Krippenmarkt	marché aux santons	-	-
Krippenspiel	pastrage	recita di Natale	pesebre vivo
Lichterkönigin	-	entspricht: Santa Lucia	entspricht: Santa Lucia
Marzipan	massepain	marzapane	mazapán
Mitternachtsmesse	messe de minuit	mesa di mezzanotte	misa del gallo
Nikolaus	Saint Nicholas	San Nicola	Nicolás
Nougat	nougat	torrone	turrón
Truthahn	dinde	tacchino	pavo
Weihnachten	Noël	Natale	Navidad
Weihnachtsbaum	sapin de Noël	albero di Natale	árbol de Navidad
Weihnachtessen	réveillon	cena di Natale	cena de Noche Buena
Weihnachtsferien	vacances de Noël	vacanze di Natale	vacaciones de Navidad
Weihnachtskuchen	bûche de Noël	panettone	tronco/pastel de Navidad
Weihnachtslied	noël	canto di Natale	villancico
Weihnachtsmann	Père Noël	Babbo Natale	Papá Noel
Weihnachtsmarkt	marché du Noël	mercatino di Natale	feria de Navidad
Weihnachtstag	jour de Noël	giorno di Natale	día de Navidad
Weihnachtszeit	temps de Noël	periodo natalizio	tiempo de Navidad

3. Erläuterungen

3.1 Frankreich

Im Vergleich zur deutschen Weihnacht ist die französische fröhlicher und weniger besinnlich. Zwar gibt es keine Adventszeit, doch eine Krippe (*la crèche*) und einen Weihnachtsbaum (*le sapin de Noël*), der traditionell mit Früchten, Naschereien und Spielzeug, aber auch mit Lametta, Lichterketten und bunten Kugeln behängt ist, gehören, wie in Deutschland auch in Frankreich zum Weihnachtsfest. Der

Weihnachtsbaum wird sogar oft schon zwei Wochen vor Weihnachten aufgestellt.

Der 24. Dezember ist ein normaler Arbeitstag. Abends wird allerdings die *messe de minuit* besucht. Das Weihnachtessen zu Hause oder im Restaurant hat einen hohen Stellenwert. Es gibt z.B. *dinde aux marrons* (Truthahn mit Maronen), *foie gras* (Gänseleber), Austern und Champagner.

Der Weihnachtsmann *Père Noël* kommt der Legende nach durch den Kamin ins Haus. Während die Familie bei der Mitternachtsmesse ist oder am Morgen des 25. Dezember, der der einzige Weihnachtsfeiertag ist, legt er Geschenke in oder neben die Stiefel der Kinder, die am Kamin oder unter dem Weihnachtsbaum stehen. Inzwischen hat sich aber der Austausch von Geschenken teilweise auf den Heiligabend verschoben.

Eine fortlebende Tradition besteht auf dem Land darin, einen dicken Holzklötz an den Weihnachtstagen langsam im Kamin verbrennen zu lassen und die Asche anschließend auf einem Feld zu verstreuen, was eine gute Ernte verheißen soll. Auf diesen Brauch geht der typische Weihnachtskuchen, die *bûche de Noël*, zurück. Der Kuchen besteht aus einer mit Buttercreme gefüllten Biskuitroulade, deren Dekoration einem Baumstamm nachempfunden ist.

Hauptsächlich in der Provence haben Krippenspiele eine große Tradition. So gibt es beispielsweise schon am letzten Sonntag im November in Meilhan bei Marseille einen Krippenmarkt. Auf diesem *marché aux Santons* werden Krippenfiguren aus gebranntem Lehm verkauft, die das Leben eines provenzalischen Dorfes mit den traditionellen Berufen Schäfer, Schneider, Schmied u.ä. darstellen. Am 4. Dezember, dem Tag der heiligen Barbara, pflückt man Zweige und lässt Moos und Weizen in Wasserschalen keimen, damit die Pflanzen bis zur Krippensaison gewachsen sind. In der Kirche werden *pastrages* (Krippenspiele) aufgeführt und *noëls* (alte provenzalische Lieder) gesungen.

Die *semaine joyeuse* vom 24. Dezember bis zum 1. Januar wird mit einem Festessen abgerundet. Das Feuerwerk zum Jahresabschluss an *Saint-Sylvestre* wird in der Regel von den Gemeinden organisiert, das private Zünden von Feuerwerkskörpern ist wenig verbreitet, z.T. auch verboten.

Die Feiertage enden mit dem Dreikönigsfest. An diesem Tag wird eine *galette des rois* gegessen. Der jüngste Teilnehmer darf bestimmen, in welcher Reihenfolge die Kuchenstücke verteilt werden. Im Kuchen ist eine *fève* (Bohne) oder eine *figurine* (kleine Figur) versteckt. Derjenige, der sie in seinem Kuchenstück findet, bekommt

eine Pappkrone und ist für den ganzen Tag über Königin oder König.

Rezepte

Galette des rois (pour 6 personnes)

INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées - 100 g de poudre d'amandes - 75 g de sucre - 1 oeuf - 50 g de beurre mou - quelques gouttes d'extrait d'amande amère - 1 jaune d'oeuf pour dorer - 1 fève

PRÉPARATION

- Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.
- Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amande, sucre, oeuf, beurre mou, extrait d'amande amère).
- Étaler le contenu du saladier sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!).
- Refermer la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords.
- Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau).
- Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.
- Enfourner à 210°C (th 7) pendant 30 min environ (surveiller la cuisson dès 25 min, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 min si nécessaire).

Bûche de Noël (pour 8 personnes):

INGRÉDIENTS

Gâteau:

100 g de sucre - 100 g de farine - 5 oeufs - 1 sachet de sucre vanillé

Crème:

100 g de sucre en morceaux - 1/2 tasse à café d'eau - 3 jaunes d'oeuf - 250 g de beurre doux - 100 g de chocolat noir - 2 ml d'extrait de café

PRÉPARATION

Gâteau roulé :

Travailler ensemble 4 jaunes d'oeuf avec le sucre et le sucre vanillé.

Quand le mélange est crémeux, ajouter un oeuf entier, et travailler quelques minutes à la spatule.

Ajouter peu à peu la farine au mélange, puis les blancs battus en neige ferme d'une main légère.

Appliquer un papier sulfurisé, légèrement beurré, sur une plaque rectangulaire, et étaler la pâte régulièrement.

Mettre à four chaud (200°C, thermostat 6-7) pendant 10 minutes.

Sortir le gâteau, le retourner sur une surface froide, sans enlever le papier (idéal = plaque marbre), et le recouvrir d'un torchon (ramolli par la vapeur, il sera plus facile à rouler).

Crème au beurre :

Faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux pour obtenir un sirop épais.

Verser lentement le sirop chaud sur les jaunes d'oeuf sans cesser de remuer avec un fouet jusqu'à complet refroidissement.

Rajouter le beurre ramolli en pommade, et mélanger afin d'obtenir une crème lisse.

Partager la préparation en deux.

Parfumer une moitié avec le café, l'autre avec le chocolat fondu dans un peu d'eau.

Montage :

Retirer le papier sulfurisé du gâteau.

Tartiner de crème au café, et rouler le tout dans le sens de la longueur.

Égaliser les extrémités, qui serviront à confectionner des «noeuds».

Recouvrir de crème au chocolat, rajouter les «noeuds», et imiter l'écorce à l'aide d'une fourchette tirée délicatement sur la longueur.

Décorer à votre guise.

Réserver au frais.

3.2. Italien

Weihnachten ist in Italien zwar ein religiöses Fest, es wird aber sehr viel fröhlicher als in Deutschland gefeiert. Während der Adventszeit gibt es überall Weihnachtsmärkte.

Am 6. Dezember bringt *San Nicola* den Kindern Geschenke oder Süßigkeiten, am 13. Dezember werden sie von *Santa Lucia*, der Lichterkönigin, beschenkt, die 281 in Sizilien geboren wurde und später ihr Vermögen den Armen vererbte. Das wird mit einer Mahlzeit für die Armen gefeiert: Kichererbsen werden in Zucker gekocht, bis daraus eine feste Masse entsteht.

Am 24. Dezember wird der Weihnachtsbaum geschmückt. Abends gibt es Fisch, Lamm oder Truthahn und *panettone*, den traditionellen weihnachtlichen Hefekuchen. In Rom wird oft *capitone*, ein großer weiblicher Aal, gegessen, nördlich von Rom *zampone* (gefüllte Schweinsfüße) mit Linsen. Dieser Brauch geht auf ein historisches Ereignis zurück: 1510 wurde Modena vom Papst belagert, weil die Bürger eine Allianz mit Venedig eingegangen waren, seiner Meinung nach aber zu seinem Einflussbereich gehörten. Aus Mangel an Nahrungsmitteln kamen die Belagerten auf die Idee, Schweinsfüße auszunehmen und mit einer Mischung aus Schweinehack, Schwarten und Gewürzen zu füllen.

Die Mitternachtsmesse, die der Papst im Petersdom hält, ist ein fester Bestandteil des Festes. Italiener, die ihr nicht beiwohnen können, sehen sich die Übertragung gerne im Fernsehen an.

Der wirkliche Weihnachtstag ist der 25. Dezember. Nach einer in Deutschland unbekanntem Sitte legen die Kinder den Eltern einen Brief unter den Teller oder unter die Serviette, in dem sie sich für alles bedanken, was sie im vergangenen Jahr von den Eltern empfangen haben, in dem sie aber auch Beschwerden äußern können. Nach dem Essen wird der Brief der Familie vorgelesen. Oft wird ein Olivenbäumchen im Kamin verbrannt, eine Tombola veranstaltet oder eine „Schicksalsurne“ aufgestellt, aus der jeder ein Geschenk ziehen darf.

Noch populärer als der Weihnachtsbaum (*albero di Natale*) ist die Krippe, *il presepio*. Zwischen den Kirchen einer Stadt besteht oft ein Wettstreit um die schönste Krippe. Die Krippen werden bereits zwei Wochen vor Weihnachten aufgestellt, doch das Jesuskind, *il bambino Gesù*, darf erst in der Nacht vom 24. auf den 25. Dezember hineingelegt werden. Italienische Kinder tauschen Figuren ihrer eigenen Krippe oft wie Sticker oder Briefmarken.

Die Kinder schreiben zwar ihren Wunschzettel an das Jesuskind, jedoch werden die Geschenke von der Hexe *Befana*, die auf der Suche nach dem Jesuskind durch die Schornsteine fegt, erst am Dreikönigstag gebracht, wenn die Figuren der Heiligen Drei Könige in der Krippe stehen. Berichtet wird, dass *La Befana* die Heiligen Drei

Könige auf ihrer Reise zum *bambino Gesù* begleiten, aber vorher ihre Arbeit beenden wollte und dann den Weg zum neugeborenen Kind nicht fand. Seither ist sie nach ihm auf der Suche und hinterlässt dabei am 6. Januar Geschenke. Die Kinder, die nicht brav waren, bekommen nur Kohle.

Rezepte

TORRONE ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

nocciole g 250 - mandorle g 320 - miele g 250 - zucchero g 320 - tre albumi - un'arancia - scorzetta d'arancia candita g 50 - due cucchiainate di Brandy - una bustina di vaniglia - poche ostie per torrone

PREPARAZIONE

Sbucciate le mandorle dopo averle immerse per qualche minuto nell'acqua bollente.

Fate tostare le nocciole nel forno a calore moderato, poi strofinatele contro un setaccio per liberarle della buccia.

Ponete il miele in una casseruola, posta a bagnomaria in un'altra casseruola più grande e lasciate cuocere a fuoco moderato per un'ora abbondante mescolando con un cucchiaino di legno.

Mettete la scorzetta d'arancia in una tazzina e irroratela con il Brandy.

Quando il miele avrà preso un colore biondo scuro montate a neve gli albumi e amalgamateli con delicatezza al miele: il composto dovrà gonfiarsi e divenire spumeggiante. Ponete sul fuoco lo zucchero e, appena diventerà dorato, unitelo al composto di albumi e miele, mescolando continuamente.

A poco a poco la massa bianca e spumosa contenuta nella casseruola tenderà a diminuire di volume e a diventare più dura. Controllate allora il giusto grado di consistenza dell'impasto, lasciandone cadere un pochino in una scodella colma di acqua fredda: poiché il freddo lo indurrà, potrete giudicare facilmente se il torrone è duro al punto desiderato.

Amalgamate poi alla preparazione le mandorle e le nocciole intere, che avete lasciato scaldare alcuni minuti nel forno. Aggiungete la scorzetta d'arancia ben sgocciolata dal Brandy, la buccia grattugiata di un'arancia e la vaniglia. Mescolate rapidamente, cercando di distribuire i vari ingredienti in modo uniforme.

Adagiate infine sul marmo di cucina una striscia di ostie, versatevi sopra il torrone caldo, cercando di modellare in una forma rettangolare di circa centimetri 25 x 20 e alta circa 4 centimetri.

Appoggiate sulla superficie spianata del torrone le rimanenti ostie e lasciatelo completamente raffreddare e ben indurire, quindi tagliate il torrone a pezzi.

Panettone

INGREDIENTI

farina bianca g 800 - lievito g 15 - burro g 150 - 2 uova intere - 4 albumi - zucchero g 400 - canditi assortiti g 80 - uvetta sultanina g 50 - zucchero vanigliato g 25 - un pizzico di sale - latte ml 60

PREPARAZIONE

Il giorno prima, in una ciotola, sciogliere il lievito e un quarto della farina nel latte tiepido. Dare all'impasto una forma arrotondata, coprirlo con un tovagliolo e lasciarlo lievitare, in un luogo asciutto e non freddo, per tutta la notte.

Il giorno dopo riprendere l'impasto, lavorarlo a lungo sulla spianatoia con 100 g di farina e qualche goccia di acqua tiepida; poi coprirlo con un tovagliolo e farlo lievitare al caldo per circa 2 ore.

A questo punto ripetere l'operazione usando altri 100 g di farina e aggiungendo acqua tiepida quanto basta per rendere l'impasto morbido ed elastico. Farlo lievitare per circa 3 ore.

Nel frattempo far rinvenire l'uvetta in acqua tiepida per almeno 20 minuti.

Poco prima di riprendere l'impasto far sciogliere il burro in un tegamino su fiamma molto bassa per evitare che frigga, lasciandone da parte un po' per ungere la tortiera; poi sciogliere anche lo zucchero e un pizzico di sale in poca acqua, sempre su fiamma molto bassa, aggiungendo, lontano dal fuoco, le uova intere ed i bianchi. Imburrare una pirofila da forno alta e stretta.

Riprendere adesso l'impasto e tornare a lavorarlo con il resto della farina aggiungendo, poco alla volta, il burro sciolto e il miscuglio di zucchero e uova. Lavorare a lungo l'impasto inserendoci verso la fine anche le uvette, ben strizzate ed infarinate e i cubetti di frutta candita. Disporlo nella pirofila, coprirlo con un tovagliolo e lasciarlo lievitare per almeno 3 ore.

Accendere il forno e regolarlo su 180° C. Mettere il dolce in forno solo quando la temperatura è quella giusta e farlo cuocere per circa 45 minuti o fino a quando si è ben colorato o la superficie è diventata

bruna. Farlo raffreddare a testa in giù per evitare che le uvette e i canditi si depositino sul fondo. Quando si è raffreddato si può cospargere con zucchero vanigliato, se gradito.

3.3. Spanien

Auch in Spanien ist Weihnachten weitaus weniger besinnlich als in Deutschland. Die Straßen sind schon während der Adventszeit mit bunten Lichterketten geschmückt. In den Fenstern stehen brennende Kerzen, die dem Jesuskind den Weg ins Haus zeigen sollen. Zunehmend werden sie aber durch Blinklichter ersetzt. Adventskalender und -kränze gibt es nicht.

Wie der Weihnachtsmann ist auch der Nikolaus in Spanien unbekannt. Stattdessen wird am 6. Dezember die spanische Verfassung gefeiert, die 1978 bei einer Volksabstimmung vom Volk angenommen worden ist. Am 8. Dezember, dem Tag der unbefleckten Empfängnis, beginnt die Weihnachtszeit. Der 13. Dezember, der Tag der Heiligen Lucia, wird besonders in Barcelona mit einem speziellen Markt (Santa-Lucia-Markt) gefeiert.

Eine wesentliche Rolle spielt in Spanien die *lotería de Navidad*, die König Karl III. 1763 aus Geldmangel ins Leben rief. Sie gilt als die älteste Lotterie der Welt. Die Gewinnzahlen werden seit 1957 am Abend des 22. Dezember im Fernsehen ausgestrahlt. Früher wurden sie von Waisenkindern gesungen, heute von Schülern der Madrider Schule *San Ildefonso*. Ein Los kostet ca. 200 Euro, der Verkauf beginnt schon im Sommer. Für die Lotterie geben die Spanier mehr Geld aus als für Geschenke.

Am 24. Dezember wird ein Umzug veranstaltet. Als Hirten verkleidete Kinder singen von Akkordeon, Gitarre und Tamburin begleitet *pastorales*. Am Ende gibt es ein Feuerwerk. Die eigentlichen Weihnachtslieder, *villancicos*, werden zu Hause gesungen. Zwar gibt es gelegentlich schon am 24. Dezember für Erwachsene kleine Geschenke, doch die Kinder bekommen wie in Italien ihre Geschenke erst am 6. Januar (*día de los Reyes Magos*) von den Heiligen Drei Königen. Die Wartezeit veranschaulichen die Krippenfiguren. Sie werden der Krippe immer weiter angenähert, bis sie sie erreichen.

Auch in Spanien ist die Krippe populärer als der Weihnachtsbaum, der aus den Bergen eingeführt werden muss und teuer ist, jedoch werden in Kaufhäusern zunehmend unechte Weihnachtsbäume angeboten. In Katalonien gibt es lebende Krippen (katal.: *pressebres vives*; span.: *pesebres vivos*), die von herumziehenden Laienschauspielern dargestellt werden.

Die Mitternachtsmesse heißt auch Messe des Hahns (*misa del gallo*), da er als erster die Geburt Christi verkündet hat. Für viele Spanier ist sie eine gesellschaftliche Veranstaltung, bei der man gesehen werden will. Danach isst man in der Familie (*la cena de Noche Buena*). Gereicht wird Fisch, Truthahn oder Huhn, Eierspeisen, Marzipan oder *turrón* (Nougat). Auch Weintrauben werden gegessen. Sie sind jedoch typischer für Silvester, denn jede Traube steht für eine Münze im kommenden Jahr. Dabei ereignen sich jährlich Unfälle, weil einige Menschen so gierig Weintrauben essen, dass sie Erstickungsanfälle bekommen. In Madrid ist die Anzahl der Glückstrauben (*uvas de suerte*) auf zwölf beschränkt, die zu den Schlägen der Turmuhr gegessen werden und abgepackt erhältlich sind.

Am 25. und 26. Dezember geht man zum Essen aus. Auch in Spanien ist der 26. kein Feiertag, es sei denn, der 25. Dezember fällt auf einen Sonntag, aber trotzdem haben die meisten Geschäfte zu und die meisten Menschen arbeiten nicht. Die Jugendlichen verbringen die Feiertage meist in der Disco.

Die Weihnachtsbräuche sind damit noch nicht zu Ende. Der 28. Dezember ist der spanische 1. April: Am Tag der unschuldigen Kinder (*día de los inocentes*), der an den von Herodes angeordneten Kindermord erinnern soll, wird man aufs Glatteis geführt, wenn man nicht aufpasst. Vom 30. Dezember bis zum 1. Januar wird während der *fiesta de la Coretta* eine geschmückte Kiefer durch die Orte getragen und gesegnet. Am 5. Januar ziehen Kinder mit lärmenden Blechdosen durch die Straßen, damit sie nicht von den Heiligen Drei Königen vergessen werden (*el arrastre*).

Der Höhepunkt der Feiertage ist der 6. Januar. Ähnlich wie in Deutschland werden die Häuser für das kommende Jahr mit den Anfangsbuchstaben der Heiligen Drei Könige gesegnet.¹ Auch an diesem Tag findet ein Umzug statt, bei dem man sich für Entgelt sein Geschenk noch einmal von den Darstellern der Heiligen Drei Könige überreichen lassen kann, die häufig schon am Tag vorher mit großem Pomp einreisen, vom Bürgermeister begrüßt und fotografiert werden. Wie in Frankreich gibt es einen Dreikönigskuchen (*roscón de Reyes*), in dem eine kleine Figur und eine Bohne versteckt sind, mit der Abwandlung, dass derjenige den Kuchen bezahlen muss, der die Bohne erwischt.

¹ CMB bedeutet eigentlich aber: *Christus mansionem benedicat*.

Quellen, weitere Informationen, auch für die Umsetzung im Unterricht

About.com: Italian Food. 07.01.08 <<http://italianfood.about.com/od/italianmeatrecipes/ig/Salumi--Italian-Cold-Cuts/Cotechino-and-Zampone.htm>>.

Brauchtum und Tradition in Frankreich: Weihnachten in der Provence. 07.12.07 <<http://www.frankreich-sued.de/Brauchtum/weihnachten-provence/weihnachten-provence.htm>>.

Christmas words English Spanish. 07.01.08 <<http://www.lingolex.com/christmas.htm>>.

Französische Botschaft in Deutschland: Weihnachten, Neujahr und Dreikönigsfest in Frankreich. 2006. 07.12.07 <http://www.botschaft-frankreich.de/article.php3?id_article=905>.

Hodurek, Dina. „Bilder-Bingo ‚Noël‘.“ *Der fremdsprachliche Unterricht Französisch* 83 (2006): 8-9.

Holiday Traditions: Italy. 07.01.08 <<http://www.californiamail.com/holidaytraditions/traditions-italy.htm>>.

Kanngiesser-Krebs, Gisela. „Navidad: Theater im Anfangsunterricht.“ *Der fremdsprachliche Unterricht Spanisch* 18 (2007): 48-53.

Natale. 07.01.08 <<http://it.wikipedia.org/wiki/Natale>>.

Spanien-ABC: Weihnachten in Spanien. 07.01.08 <http://www.spanien-abc.com/Weihnachten_in_Spanien.499.0.html>.

Steiner, Silvia. *Weihnachten in Spanien: Spanische Weihnachten.* 07.01.08 <http://www.super-spanisch.de/weihnachten_in_spanien.htm>.

Weihnachten in aller Welt. 2001. 07.01.08 <<http://did.mat.uni-bayreuth.de/~gspeg/Schulleben/Weltweihnacht/weltweihnacht.htm>>.

Weihnachten in Frankreich. 07.12.07 <<http://www.hoppsala.de/index.php?menueID=207&contentID=315>>.

Weihnachten in Frankreich: „Joyeux Noel!“. 1998. 07.12.07 <http://www.evika.de/extern/hannover/kirchenkontakte/projekte/advent/advent98/981012_3.htm>.

Weihnachten in Frankreich: Joyeux Noel!. 07.12.07 <<http://www.bookanddrink.com/weihnachten/weltweit/frankreich.htm>>.

Weihnachten in Italien. 07.01.08 <<http://relikids.gmxhome.de/italien.htm>>.

Weihnachten in Italien: Buon Natale!. 07.01.08 <<http://www.bookanddrink.com/weihnachten/weltweit/italien,htm>>.

Weihnachten in Spanien. 07.01.08 <<http://www.bookanddrink.com/weihnachten/weltweit/spanien.htm>>.

Weihnachten in Spanien. 07.01.08 <<http://www.spanien-holidays.de/weihnachten%20in%20spanien.htm>>.

Weihnachten Italien. 07.01.08 <<http://www.weihnachts-stadt.de/weihnachten-italien.html>>.

Weihnachten und Sylvester in Spanien. 07.01.08 <<http://www.spanien-bilder.com/infos/weihnachten-in-spanien/weihnachten-und-sylvester-spanien.php>>.

Wie wird Weihnachten in Frankreich gefeiert?. 2006. 07.12.07 <<http://de.answers.yahoo.com/questions/index?qid=20061112233727AAsSsYA>>.