

Weihnachten in England ist etwas anders. Kein Weihnachtsmarkt, kein Nikolaus, dafür viele Weihnachtskarten, interessante Weihnachtspullis und Rosenkohl.



Mulled wine an interessantem  
Weihnachtspulli.

Seit Ende November, Anfang Dezember wird eifrig dekoriert. Weihnachtsbäume sind meist künstlich und stehen daher auch schon einen Monat vor Weihnachten.

Der berühmte „Light Switch-On“ hat nicht nur bereits in unserer Innenstadt, sondern auch in der Nachbarschaft stattgefunden. Wir haben mit den Nachbarn zusammen unsere Häuser dekoriert und die Lichter letzten Freitag um sieben Uhr abends das erste Mal synchron angeschaltet. Dazu haben wir uns in der Straße versammelt, *mince pies* gegessen und *mulled wine* getrunken. Es war eine gemütliche Geselligkeit.

Unsere Lichter sind nun jeden Abend von halb fünf bis elf an. Immerhin LED-Lichter. Die Kinder in der Siedlung finden es wunderschön.



Weihnachtskarten werden geschrieben, nicht nur in der Nachbarschaft. In der Schule meines Sohnes steht ein großer Briefkasten für Weihnachtspost für die Mitschüler und Lehrer der ganzen Schule. Jeden Tag kommt mein Sohn mit seiner Schultasche voller Weihnachtskarten (na gut, fünf oder sechs Karten pro Tag) nach Hause.



Luxus-Mince Pies.

Eine typisch englische Eigenheit zu Weihnachten ist die Zubereitung von Rosenkohl (*Brussel sprouts*) als Beilage oder Hauptbestandteil des Gerichts.

Der gemeine Engländer kennt unzählige Zubereitungsweisen seines *Brussels*, vielleicht ist er der beste Rosenkohlkoch der Welt. Im Anschluss habe ich ein Basis-Rezept für den Rosenkohl aufgeschrieben, wie es in England typisch ist.

Die Vorweihnachtszeit ist hektisch und gemütlich zugleich. Wie vermutlich überall dort, wo

Weihnachten gefeiert wird.

Habe ich gesagt, es gibt keinen Weihnachtsmarkt? Nun, mittlerweile gibt es in großen Städten Weihnachtsmärkte, hier einige [Beispiele aus London](#).

Dennoch reisen die Briten gerne nach Deutschland, um sich dort die Weihnachtsmärkte anzusehen, die sie als typisch deutsche bzw. „festland-europäische“ Tradition ansehen.

Der Nikolaus kommt allerdings nicht am 6. Dezember. Dieser Brauch ist wohl eher mit dem Weihnachtsmann vereint worden, der hier *Father Christmas* genannt wird.

Am 24. Dezember werden abends die *Stockings* ans Bett oder den Kamin gehängt, und für Father Christmas wird ein Teller mit Leckereien bereitgestellt.

Selbstgemachte Kekse zum Beispiel, oder die berühmten *mince pies*. Manche stellen sogar ein Glas Sherry dazu. Rudolph, das Rentier, darf auch nicht vergessen werden. Für diesen gibt es eine Möhre. Manche Kinder streuen „Rentierfutter“, bestehend aus Hafer mit Glitzer, in den Garten, damit die Rentiere das Haus besser finden.

Die Eltern freuen sich, in der Nacht zum 25. Dezember den Teller und Sherry für Father Christmas zu leeren, und die Kinder freuen sich noch mehr, wenn die Leckereien am Weihnachtsmorgen nicht mehr vorzufinden sind.

Am Morgen des ersten Weihnachtstages findet die Bescherung statt.

Zu jedem *christmas dinner* (auf betrieblichen Weihnachtsfeiern schon vorher) gehören christmas crackers, die sogar teils selbst gebastelt werden. Die Tradition stammt aus der Viktorianischen Zeit, den frühen 1850er Jahren.

Man hält sie an beiden Enden fest und zieht, bis sie knallen und zerreißen. Heraus springen ein kleines Spielzeug und ein Zettel mit einem Witz.

Ein aktuelles Beispiel: "How will Christmas dinner be different after Brexit?" "No Brussels."

**Frohe Weihnachten!**

---

## **Basis-Rezept für Rosenkohl (Brussels sprouts)**

### **Zutaten für 8 Personen**

- 750g Rosenkohl, Strunk gut abschneiden, große Stücke halbieren
- 50g Butter

1. Wasser in der Pfanne zum Kochen bringen, Rosenkohl hinzugeben und 5 Minuten lang köcheln.
2. Mit einem scharfen Messer überprüfen, ob sie gar sind.
3. Abtropfen lassen, in die Pfanne zurückgeben, Butter hinzufügen, nach Belieben würzen und unter Rühren anbraten bis der Rosenkohl eine schöne Farbe bekommen hat.

**Tipp:** Wichtig ist, dass der Rosenkohl nicht länger als 5 Minuten lang gekocht wird, sonst fängt der Rosenkohl an, zu riechen. Je länger ihn kocht, desto stärker riecht er.

Um die Zeit des Garens zu verkürzen, kann man den Rosenkohl auch vierteln oder schnetzeln.

Verzichte ruhig auf das kreuzweise Anschneiden des Rosenkohlbodens, es ändert nichts an der Garzeit oder am Geschmack, verlängert dafür jedoch unnötig die Zubereitungsdauer.

Wer den Rosenkohl gerne im Ganzen hätte, kann ruhig 7-8 Minuten vorkochen.

Währenddessen sollte man aber gut lüften.

### **Guten Appetit!**

*Text und Bilder von Pia Kurtsiefer*

### **Lesen Sie auch:**

- [Wie feiert man Weihnachten in Dänemark?](#)
- [Wie feiert man Weihnachten in Finnland?](#)
- [Warum der zweite Weihnachtstag Boxing Day in Großbritannien heißt](#)
- [A very merry Scottish Christmas! - Weihnachten auf Schottisch](#)

### **Über die Autorin**

2004 zog Pia Kurtsiefer aus dem Rheinland nach London, um als Lehrerin in einer Schule für autistische Kinder zu arbeiten. Heute lebt sie mit Kind und walisischem Mann in Hertfordshire. Für NORDISCH.info schreibt sie die Serie „Briefe aus England“.