

The background of the entire image is a solid dark red. Overlaid on this background are intricate, light-colored (a pale pinkish-red) decorative swirls. These swirls are arranged in a symmetrical, star-like pattern, with larger, more complex swirls in the center and smaller, simpler ones towards the corners. The overall effect is elegant and festive.

LUCIA

DIE LICHTERKÖNIGIN KOMMT...



... UND VERTREIBT DIE WINTERNACHT.

INHALT

- 5 **DAS SCHWEDISCHE LUCIA FEST**
- 9 **DIE LEGENDE VON SANTA LUCIA**
- 13 **LUCIAS GESCHICHTE IN SCHWEDEN**
- 15 **DIE LÄNGSTE NACHT DES JAHRES**
- 16 **DAS LUCIA LIED**
- 19 **TRADITIONELLE REZEPTE**

DAS SCHWEDISCHE LUCIA FEST

Wenn in Schweden die ersten Schneeflocken fallen, freuen sich Groß und Klein auf das bevorstehende Lucia Fest. Überall gehen dann die charakteristischen kleinen Lämpchen in den Fenstern an. In Kerzenschein getaucht erstrahlt das ganze Land und eine heimelige Atmosphäre macht sich allerorts breit.

Das Lucia Fest am 13. Dezember gehört zu den ältesten und schönsten Traditionen Schwedens. Am Morgen des Lucia Tages wecken die Kinder ihre Eltern mit Gesang und dem traditionellen Lussekatter-Gebäck. Zu Hause, in Schulen, Kindergärten, Krankenhäusern, Restaurants, Firmen – einfach überall – feiert man den Tag der Lichterkönigin Lucia.

In jedem auch noch so kleinen Dorf schreitet die Lichterkönigin mit ihrem Gefolge aus Sternenknechten und Heintzelmännchen von Haus zu Haus.

Lucia trägt ein langes weißes Kleid und im Haar den typischen Lucia Kranz, ein Gebinde aus Preiselbeerkraut und Kerzen. Sie führt ihr Gefolge mit fromm gefalteten Händen an. Dabei singen sie das traditionelle Lucia Lied nach der Melodie eines alten sizilianischen Volksliedes.

Nach dem Gesang wird traditionell ein Frühstück mit Glögg, einem heißen Fruchtbusch, sowie Lucia Brötchen und Pfefferkuchen serviert.



DIE LEGENDE VON SANTA LUCIA

Lucia ist die Schutzheilige von Syracus. Der Name Lucia stammt aus dem Lateinischen. Lux ist das Licht und heißt auf schwedisch Ljus. Nach den italienischen Legenden soll Lucia ein junges, schönes Mädchen gewesen sein, das unter Diokletian im Jahr 304 n. Chr. den Märtyrertod erlitt.

Trotz der Christenverfolgung in dieser Zeit ließ sich Lucia nach einer Erscheinung der Heiligen Agathe von Catania taufen. Sie brachte den in den Katakomben versteckten Christen Lebensmittel. Um beide Hände zum Tragen freizuhaben, ging sie mit einer Krone aus brennenden Kerzen auf dem Kopf in die dunklen Gänge.

A series of elegant, light-colored swirls and stars are scattered across the left page, some overlapping the text and others floating in the background.

Sie wollte sogar dem weltlichen Leben entsagen und gelobte ewige Jungfräulichkeit. Gegen den Willen der Mutter, die erhofft hatte, irgendwann einen Schwiegersohn in der Familie zu haben. Ihr Verlobter war so enttäuscht, dass er Lucia beim Präfekten verriet. Das gottesgläubige Mädchen sollte als Strafe in ein Dirnenhaus geschickt werden. Aber, so die Sage, selbst ein Ochsesgepann und tausend Männer waren nicht in der Lage, die arme Gefesselte von der Stelle zu bewegen. Danach sollte Lucia verbrannt werden, aber das Feuer konnte ihr nichts anhaben. Schließlich wurde Lucia mit einem Schwert getötet.

Zahlreiche Legenden und Sagen ranken sich um die Ermordung der heiligen Lucia, die für ihren Glauben starb.





LUCIAS GESCHICHTE IN SCHWEDEN

Als die Wikinger bei ihren Fahrten nach Sizilien vom Märtyrertod der Santa Lucia hörten, waren sie gerührt. So ein standhaftes Mädchen hätten sie gerne mit an Bord gehabt. Zuhause in Schweden erzählten sie davon jedem, der von ihren Abenteuern hören wollte. Die Legende von Lucia verbreitete sich so im Skandinavien des 12. Jahrhunderts von Lagerfeuer zu Lagerfeuer.

Als an einem 13. Dezember während einer großen Hungersnot im ganzen Land ein vollbeladenes Schiff am Strand des Vänersees anlegte, schöpften die Bewohner große Hoffnung. Denn an Bord stand eine Frau, die jener frommen Lucia aus Sizilien ziemlich ähnlich sah. Sie trug ein langes weißes Kleid und einen Strahlenkranz rund um das erhobene Haupt.

In Schweden, dem mythischen Land der Wichtel und Trolle, dauerte es dennoch bis zum 18. Jahrhundert, bis der Lucia Tag seinen fixen Platz in der Adventzeit fand. Im letzten Jahrhundert eroberte der Lucia Brauch ganz Schweden und wird seit 1927 allorts gefeiert.

DIE LÄNGSTE NACHT DES JAHRES

In Schweden feiert man den Lucia Tag am 13. Dezember, auf den nach der alten Zeitrechnung des Julianischen Kalenders die längste Nacht des Jahres fiel.

Nach altem Brauch pflegten die Schweden im Mittelalter in der längsten Nacht bis zu sieben Mahlzeiten einzunehmen, um gebührend auf das Fasten in der Vorweihnachtszeit vorbereitet zu sein, welches am 13. Dezember bei Sonnenaufgang begann. Im Jahr 1870 wurde erstmals dokumentiert, dass weiß gewandete Mädchen mit einem Lichterkranz im Haar zum nächtlichen Schmaus auftrugen.

DAS LUCIA LIED

Natten går runga fjät
rund gård och stuva;
kring jord, som sol förlät,
skuggorna ruva.
Då i vårt mörka hus,
stiger med tända ljus,
Sankta Lucia, Sankta Lucia.



Natten går stor och stum
nu hörs dess vingar
i alla tysta rum
sus som av vingar.
se, på vår tröskel står
vitklädd med ljus i hår
Sankta Lucia, Sankta Lucia.



mörkret ska flykta snart
ur jordens dalar
så hon ett underbart
ord till oss talar.
dagen ska åter ny
stiga ur rosig sky
Sankta Lucia, Sankta Lucia



Dunkelheit liegt so schwer,
auf allem Leben.
Sonne die scheint nicht mehr.
Nachtschatten schweben.
Durch dunkle Stub' und Stall
schreitet im Lichterstrahl
Sankta Lucia, Sankta Lucia.

Nacht war so groß und stumm,
nun hört ein Brausen
ums stille Haus herum
wie Flügelrauschen.
Seht dort, wie wunderbar,
kommt her mit Licht und Haar
Sankta Lucia, Sankta Lucia.

Bald flieht die Dunkelheit
aus dieser Welt.
Bald steigt dieser Tag erneut,
vom Himmelszelt.
welch wunderbarer Geist,
der uns dies Licht verheißt:
Sankta Lucia, Sankta Lucia.

TRADITIONELLE REZEPTE

GLÖGG

Für 3-4 Personen:

1 l Rotwein

1 kl. Flasche Vodka

1/2 Zimtstange

5 Stück Ingwer kandiert

einige Gewürznelken

ca. 200 g Zucker

75 g Rosinen

Nach Geschmack auch 75 g getrocknete Feigen

20 g Mandeln gestiftelt

Den Rotwein mit dem Vodka, den Gewürzen, den Rosinen, dem kleingeschnittenen Ingwer, den kleingeschnittenen Feigen sowie den Mandeln erhitzen, aber nicht kochen lassen. Zudecken und eine Nacht ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren noch einmal erhitzen, abschmecken und sehr heiß servieren.

PFEFFERKUCHEN / PEPPARKAKOR

350 g Butter, 1 1/2 TL Ingwer, ★
 2 Tassen Zucker, 1 1/2 TL Kardamon, ★
 1 Tasse dunkler Sirup, 1 1/2 TL Zimt,
 1 1/2 Tassen Schlagobers,
 1 TL Gewürznelken,
 1 TL Backpulver, 9 Tassen Mehl

Die Butter mit Zucker, Sirup und Gewürzen verrühren. Das halbfest geschlagene Obers dazugeben. Das Backpulver mit der Hälfte des Mehls vermischen und zur Butter geben. Restliches Mehl nach und nach hinzufügen. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage gut durchkneten, anschließend in die Schüssel zurücklegen, bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig portionsweise möglichst dünn auf Backpapier ausrollen. Beliebige Formen wie Kreise, Herzen, Schweinchen ausstechen und auf einem Backblech 5 Minuten oder bis sie schön braun sind im Ofen backen. Pfefferkuchen auf einem Backrost abkühlen lassen. Die Plätzchen können nach Belieben mit einem Zuckerguss aus 2 Tassen Staubzucker, 1 Ei und einem TL Essig garniert werden. ★



LUCIABRÖTCHEN / LUSSEKATTER

150 g Butter, 1 g Safran,
 5 dl Milch, 125 g Zucker,
 50 g Hefe, 1/2 TL Salz,
 850 g Mehl, 1/2 Tasse Rosinen,
 1/2 Tasse gehackte Mandeln (nach Belieben)

Die Butter langsam zerlassen. Die Milch leicht erwärmen und darin den Safran und 1 Prise Zucker auflösen. Die zerkleinerte Hefe in die Schüssel geben. Unter Rühren die Milch zugeben bis die Hefe gelöst ist. Nun zerlassene Butter sowie die Safranlösung zugeben und verrühren. Danach Zucker und Salz unterrühren und zum Schluß das durchgeseibte Mehl. Teig gut durchkneten, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Rosinen und Mandeln einarbeiten. Den Teig zugedeckt 3/4 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen, dann gut durchkneten. Nun lange Stränge rollen und zu einem „S“ formen. Je zwei „S“ kreuzweise aufeinander legen. Die Enden andrücken. In die Mulden Rosinen geben und mit geschlagenem Ei bepinseln. Auf gefettetes mehlbestäubtes Backblech legen. Bei 225-240 Grad ca. 7-10 Minuten backen.

DAS LUCIA FEST IN ÖSTERREICH

★ Die Volvo Partner in Österreich feiern bereits seit 1997 das Lucia Fest gemeinsam mit ihren Kunden, die einen stimmungsvollen Abend mit dem Auftritt von Lucia, original schwedischen Glögg und Pfefferkuchen genießen.

★



