

## 14. decembar – božićni sajam, punč i zakipljeno vino



Pozdravljamo vas, male prijateljice i prijatelji! Dobrodošli u još jednu epizodu našega Adventskoga kalendara znanja. Denas povidamo o nečemu ča skoro svi ljubimo – o božićni sajmi, punču i zakipljenomu vinu! Ali toga vi još ne smite piti...

Ali zato dičji punč! Ste jur pohodili kakov sajam ljetos? Ja još nisam bio.

Božićni sajmi su postali obavezni dio blagdanske atmosfere, kao i pečenje keksov i izdjelanje božićnih ukrasov. Znaš da su prvi sajmi nastali u kasnomu sridnjemu vijeku?

Ali pred tim ih vjerojatno nije bilo, kad u povijesni bečki arhivi ne postoju nikakovi zapisi o tomu. A ti zapisi su zapravo jako točni jer su zapisali sve kade je bio kakov sajam – da se točno zna ki mora platiti koliko poreza.

Ti prvi sajmi su kratko durali, samo jedan dan. I to kao vrst prodajne izložbe. Nekakov početak moremo datirati u 1296. ljetu. Onda je vojvoda Albrecht I. od Austrije dozvolio trgovcem u Beču da se održava decembarski sajam kako bi se Bečani pred zimom opskrbili mesom i ostalimi osnovnimi potriboćami.

Zanimljivo kako su se sajmi razvijali kroz povijest. U 14. stoljeću su nudili različne rukotvorine i igračke, posebno za dicu kao božićne poklone. A nudili su jur onda pečene kostanje i mandule.

Zato su časom postali čvrsti dio predbožićnoga časa, posebno od druge polovice 20. stoljeća. Zapravo su prije bili samo u adventskom času, a denas Beči jur počinju sredinom novembra. Meni je to prerano, da sam iskren.

Meni zapravo isto. Denas imamo razne vrste sajmov: adventski sajam (Adventmarkt), sajam maloga Jezuša, znači Christkindlmarkt, božićni sajam (Weihnachtsmarkt), božićno selo (Weihnachtsdorf) i zimski sajam (Wintermarkt). Ali svi imaju skoro sličnu ponudu. A neki sajmi su otprti i po Božići, neki do Tri kralji. Postoji još i novoljetni sajam, obično od 27. do 31. decembra, a tote se prodaju novoljetni i šalni proizvodi, ali i pirotehnika kot rakete za vatromet ili petarde.

## 14. Dezember – Weihnachtsmarkt, Punsch und Glühwein

Wir begrüßen euch, kleine Freundinnen und Freunde! Willkommen zu noch einer Episode unseres Wissens-Adventkalenders. Heute erzählen wir euch über etwas, das wir fast alle lieben – über den Weihnachtsmarkt, Punsch und Glühwein! Aber das dürft ihr noch nicht trinken....

Aber dafür Kinderpunsch! Habt ihr schon einen derartigen Markt heuer besucht? Ich war noch nicht.

Weihnachtsmärkte werden mit einem Teil der Weihnachtsatmosphäre verbunden wie das Kekse backen und Weihnachtsschmuck basteln. Weißt du, dass der erste Markt im späten Mittelalter stattgefunden hat?

Aber davor gab es sie wahrscheinlich nicht, da es im geschichtlichen Wiener Archiv keine Aufzeichnungen darüber gibt. Und diese Aufzeichnungen sind eigentlich sehr genau, weil sie alles aufgeschrieben haben, wo ein derartiger Markt war – dass sie genau wissen, wer wie viel Steuern zahlen muss.

Diese ersten Märkten haben nur kurz gedauert, nur einen Tag. Und das waren wie eine Art Verkaufsmessen. Den Anfang können wir auf das Jahr 1296 datieren.

Damals hat Fürst Albrecht I von Österreich den Markt in Wien erlaubt, dass sie einen Dezembermarkt abhielten, dass sich die Wiener vor dem Winter mit Fleisch und anderen Grundprodukten ausstatten konnten.

Interessant ist, wie sich die Märkte durch die Geschichte hindurch veränderten. Im 14. Jahrhundert boten sie verschiedene Handwerke und Spielzeuge an, besonders für Kinder als Weihnachtsgeschenke. Und sie boten schon damals gebackene Kastanien [Maroni] und Mandeln an.

So wurden sie mit der Zeit ein fester Teil der vorweihnachtlichen Zeit, insbesondere in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Eigentlich waren sie früher nur in der Adventzeit, aber heute beginnen sie in Wien schon Mitte November. Mir ist das zu früh, dass [wenn] ich ehrlich bin.

Mir eigentlich auch. Heute haben wir verschiedene Arten von Märkten: Adventmarkt, Christkindlmarkt, Weihnachtsmarkt, Weihnachtsdorf und Wintermarkt.

Aber alle haben fast das gleiche Angebot. Und einige Märkte öffnen auch nach Weihnachten, einige bis zu den Hl-Drei-Königen. Es gibt noch den Neujahrsmarkt, gewöhnlich vom 27. bis 31. Dezember, und dort verkaufen sie Neujahrs- und Scherzartikel, aber auch Pyrotechnik wie Raketen für das Feuerwerk oder Kracher.

Ali ča bi bili sajmi bez obljubljenih napitkov? Čuda ljudi dojde na sajam uživati u punču ili zakipljenomu vinu. Znaš ti da punč dojde iz Indije?

Da, i engleski mornari su ga upoznali pod nazivom "pantsch", ča znači pet. Kad su ga pak donesli u Europu, nazvali su ga "Punch". Bilo je to piće od pet sastojkov: arak (to je indijsko žgano), cukor, limun, čaj i začini.

Znaš kako je uopće punč došao onda u Austriju?

Da, ovo je jako zanimljiva povidajka! Veli se da je Wolfgang Amadeus Mozart upoznao piće punč na svojem putovanju u Englesku 1764. ljeta, pa ga je donesao u Salzburg i Beč. Punč se onda pio mrzao ili tepao, a bio je očevidno Mozartovo najdraže piće.

Postoji i zakipljeno vino, to je posebno obljubljeno piće u hladni zimski dani. Kuha se bijelo ili črljeno vino s različnima začini: npr. cimet, klinčić, orandžine kore ili pak i zvjezdasti anis. Pokidob je vino kiselo se mora i zasladiti.

Da, ali znaš da je jedan muž 1956. ljeta u Nimškoj morao platiti kaštigu jer je dodao cukor u kuhano vino. Očevidno su neki zakoni o vinu bili jako strogi i to nije bilo dozvoljeno.

Haha, stvarno? Sada smo dosta povidali o povijesti, ja sam gladna i žajna. Idemo i mi na kakov sajam?

Da, idemo! Nazdravlje!

DO ZUTRA!

Aber was wären die Märkte ohne die beliebten Getränke? Viele Leute kommen auf den Markt, um Punsch oder Glühwein zu genießen. Weißt du, dass der Punsch aus Indien kommt?

Ja, und die englischen Seeleute haben in unter der Bezeichnung „pantsch“ kennengelernt, was fünf bedeutet. Und als sie ihn aber nach Europa gebracht haben, haben sie ihn „Punch“ genannt. Das war ein Getränk aus fünf Zutaten: Arak (das ist ein indischer Schnaps), Zucker, Zitrone, Tee und Gewürze. Weißt du wie der Punsch überhaupt nach Österreich gekommen ist?

Ja, das ist eine sehr interessante Geschichte. Man sagt, dass Wolfgang Amadeus Mozart das Getränk auf seiner Reise nach England im Jahr 1764 kennenlernte, und er hat ihn nach Salzburg und Wien mitgenommen. Er wurde damals kalt oder warm getrunken, und war offensichtlich Mozarts Lieblingsgetränk.

Es gibt auch Glühwein, das ist ein besonders beliebtes Getränk in den kalten Wintertagen. Man kocht weißen oder roten Wein mit verschiedenen Gewürzen: zB Zimt, Orangenschale oder auch Sternanis. Nachdem der Wein sauer ist, muss man ihn süßen.

Ja aber weißt du, dass ein Mann im Jahr 1956 in Deutschland eine Strafe zahlen musste, weil er zu viel Zucker in den gekochten Wein gab. Offensichtlich waren einige Weingesetze sehr streng und das war nicht erlaubt.

Haha, wirklich? Jetzt haben wir genug über die Geschichte erzählt, ich bin hungrig und durstig. Gehen wir auf einen Markt?

Ja, gehen wir! Prost!

Bis morgen!

