



Europäischer Weihnachtsmarkt Frankreich

BÛCHE DE NOËL UND DER KUCHEN DER KÖNIGE

In früheren Zeiten war es in Frankreich üblich, am Heiligen Abend im Kamin eine bûche, ein großes Holzschneit, anzuzünden. Es wurde zuvor gesegnet und sollte die ganze Nacht hindurch brennen. Die Asche wurde aufbewahrt, da sie das Haus vor Bösem schützen sollte. Als Andenken an dieses Holzschneit backt man in Frankreich zu Weihnachten einen ganz besonderen Kuchen, eine Bûche de Noël. Dieser Kuchen hat die Form eines Holzschneits und soll den Familien Glück bringen. Wer nicht selbst backen möchte, kann so eine Bûche de Noël zu Weihnachten überall in Frankreich kaufen.

Am 6. Januar brachten die heiligen drei Könige dem Jesuskind einst ihre Gaben. Heute feiern die Franzosen das Dreikönigsfest Epiphania nicht. Zum Festtag gehört ein besonderer Kuchen: die galette des rois. Sie wird traditionell mit Freunden und der Familie genossen. Im Blätterteigkuchen wird eine fève versteckt, eine kleine Porzellanfigur.



Wer sie findet, ist für einen Tag König oder Königin. Viele Franzosen sammeln diese Figuren und stellen sie als Glücksbringer fürs gesamte Jahr ins Regal.

