

Warten auf Babbo Natale und Befana

Für Jakob Promoli gehört der Panettone zu Weihnachten wie der Krampus zum Nikolaus

VON MARIE-ANNE HOLLENZ

Geisenbrunn – Als die alte Befana einst von den Hirten hörte, dass das Jesuskind geboren war, wollte sie es besuchen gehen. Der Stern von Bethlehem sollte sie zur Krippe führen. Doch als sich die Hexe mit zahlreichen Geschenken auf ihren Besen schwang, war sie spät dran und der Stern war schon erloschen. In der Hoffnung, das Christkind zu finden, flog sie von Haus zu Haus und machte den Kindern, die sie traf, Geschenke.

In der italienischen Weihnachtstradition spielt die alte Befana heute noch eine große Rolle. In der Nacht vom 5. auf den 6. Januar sucht sie dort immer noch nach dem Christkind. Vor wenigen Jahren fand die Bescherung in Italien deshalb immer nur am 6. Januar statt. „Den guten Kindern bringt Befana Süßigkeiten oder Spielzeug“, erzählt Jakob Promoli, Vorstand des Vereins zur Förderung der Partnerschaft Cecina-Gilching. „Die Bösen bekommen ein Stück Kohle ins Päckchen.“

Der Geisenbrunner ist seit 20 Jahren im Verein und verbringt seit zehn Jahren seinen Haupturlaub in Cecina. Dabei hat er die eine oder andere italienische Weihnachtstradition mitbekommen. „In Italien war der Weihnachtsbaum früher auch nicht so verbreitet wie bei uns. Man legte eher Wert auf eine schöne Krippe“, stellt Promoli fest. „Inzwischen ist der Weihnachtsbaum aber Standard, insbesondere bei Familien



Eine schöne Krippe ist nicht nur den Italienern, sondern auch Jakob Promoli an Weihnachten sehr wichtig.

FOTO: SVJ

Der Panettone

Viele Legenden ranken sich um die Entstehung des Panettone. Einer dieser Geschichten nach war vor langer Zeit in Mailand ein junger Bäckerlehrling namens Antonio verliebt und wollte seiner Angebeteten eine Freude machen. Nach langem Überlegen entschloss er sich, seiner Liebsten einen besonderen Kuchen zu backen. Weich und luftig sollte er sein. Also mischte er sich ei-

nen Hefeteig zusammen und fügte ihm jede Menge kandierter Früchte und Rosinen bei. Als seine Angebetete den Kuchen probierte, war sie so begeistert von der Süßspeise, dass sie ihn ihre Freunde probieren ließ. Bald wollte jeder in Mailand dieses Pane di Antonio – woraus später der Panettone wurde.

Heute wird die Kuchenspezialität in Italien

vor allem an Weihnachten gegessen. Dazu gibt es heiße, süße Getränke oder süßen Schaumwein wie zum Beispiel Asti Spumante.

Über italienische Einwanderer gelangte der Panettone sogar bis nach Südamerika. Unter dem Namen Panetón findet man die Kuchenspezialität vor allem in Peru als typischen Weihnachtskuchen.

mhz

mit Kindern.“

Auch der Weihnachtsmann, auf Italienisch Babbo Natale, hat seinen Platz in der italienischen Weihnachtstradition erst vor einigen Jahren eingenommen. Während die Kinder früher nur von der Hexe Befana ihre Geschenke bekommen haben, gibt es nun auch den Babbo Natale, der sie in der Nacht vom 24. auf den 25. Dezember beschenkt.

Neben den Geschenken ist den Italienern aber auch ein schönes Essen in der Familie wichtig. „Doch die feiern nicht unbedingt zu Hause. Viele gehen Essen und lassen es sich auch was kosten“, erläutert der 61-Jährige. „Beim Hauptgericht legt man sich nicht so fest. Es kann Fisch wie Dorade geben oder auch Fleisch – Truthahn oder Wildschwein. Aber eines ist wichtig: Als Dessert muss der Panettone auf den Tisch.“

Aber auch Silvester wird in Italien ordentlich gefeiert. „Die Italiener fahren oft über Silvester weg. So auch 50 Bürger unserer Partnerschaftsstadt Cecina. Die kommen zu uns nach Gilching und feiern mit uns“, kündigt Promoli an. Die Räumlichkeiten für den Silvesterball sind auch schon gemietet: Gefeiert wird im Gasthof Widmann in Gilching ab 20 Uhr. „Diejenigen, die mitfeiern wollen, sind herzlich eingeladen. Karten gibt es noch beim Gasthof zu kaufen“, sagt Jakob Promoli. „Unsere Italiener bringen Panettone und jede Menge Asti Spumante, ihren süßen Schaumwein, mit. Denn diese Spezialitäten dürfen auf unserer Feier nicht fehlen.“