

Näijaohrsbrüke in Dütskland

All Albert Einstein har seggt: „Wenn's alte Jahr erfolgreich war, dann freue dich aufs neue. Und wenn es schlecht war, ja dann erst recht“. De Silvesternacht un de Jaohrswessel bringt ne Masse Näijaohrsbrüke un Traditschoonen met sik. Hier kanns du naoläsen, wecke Rituale un Symbole tau'n Jaohreswessel doatau hört.

Füerwarken tau'n Jaohreswessel

Silvester tellt as Hilligaabend tau de hillgen Nächten un bringt doamet Bruuktum un Aowerglowe met sik. Met luute Knallerei un Füerwarken schöllt de Dämonen, allet Schlechte un dulle Geister verdriewen wäern. In fröihere Tieden wörden Gedrüüs un Speктаokel mit Pauken, Trompeten un Flintenschäöten maaket. Doarut entwickelde sik dat Füerwark van vandaoge, wecker nich för de Dämonenoffwehr is, sünnern de Fraide äöwer dat näie Jaohr unnerstrieken schöll. Ganz egaol, of Raketen, Knallbonbons, Wunnerkeerßen of Chinaböller, dat Wichtige is, et löcht un knallt.

Bläigäiten

Ut römsker Tied kummt de Silvestertraditschoon van't Bläigäiten, da man vandaoge faken säihn kann: Masse van de Völker van de Antike häbbt een Orakel äöver de Taukunft fraogt. Vandaoge wäerd bie dat Bläigäiten Bläi up enen Lööpel äöwer een Tälucht off ene Flamme häitmaakt un smeltet. Laoter wäerd de Lööpel in ene Schöddel mit Water maakt un wenn dat Bläi weer koold is, formt dat Bläi orige Figuren. Mit de Schatten van de Figur wäer de Taukunft vörutseggt. Hier begünnt dat Rätselraoten, woaför de Figur een Symbol is – de Fantasie bünt doabie kiene Grenzen settet.

Kulinarische Traditschoon: Fondue un Raclette

För masse Lue hört Fondue off Raclette tau Silvester doatau.

Mehr off minner staoht bie baide de Käise in'n Middelpunkt. Bie dat Fondue wäerd de Käise in eenen Pott häit maakt un bie dat Raclette in lüttke Pänneken. Bie dat Fondue kann eens ok Brühe off Fett häitmaaken un dorin dänn dat Fläisk goor kaaken. Dat Fläisk wäerd in unnerschäidelk Saucen induket un mit Baguette un Salaoten ett. Bie dat Raclette, wecker ursprünglik een Schweizer Spezialität is, wäerd in lüttken Pänneken tau'n Biespäil chinken un Gemöis in Laogen maakt un mit de Käise äöwerbäckt.

Dinner for one: Kultiger Fernsehsketch

Millionen Dütske begünnt de Silvesteraabend met de britische Sketch *Dinner for one* un wachtet doarup, dat Freddie Frinton wäer äöwer dat Tigerfell stulpert. De Sketch duert 18 Minuten un in düsse Tied gaiht dat üm de nich trauet, olde Frau Miss Sophie un ährn Butler James. James versoch vertwiewelt bie de Party van Miss Sophie tau ährn 90. Geburtsdag väer storwen Frönde tau ersetten un wäerd doabie jümmers duuner. Düsse Sketch is siet äöwer väertig Jaohre Kult, nettso as de bekannte Spräök „The same procedure as last year“.

Prosit Näijaahr

De lessten Sekunden van't olde Jaahr wäert up masse Fiern luut runner tellt. Klock twölf staiht man met de Sektgläser up de Jaohreswessel an, wünsket sik Glück un een bliede näiet Jaahr. Dat Anstotten mit Sekt häff sik in de Tüskentied äs Traditschoon etabliert un markiert den Wessel in't näie Jaahr. Faken säihn is ok de ut de Ufa-Film bekennt woorn häite Füertangenbowle. Säu gelt as Verbrüderungsgetränk. „Prosit Näijaahr“ un „Gauden Ruttsk“ seggt man doabie nich bloot so, sünnern doaför giff dat Ursaaken. *Prosit* kump ut dat Lateinske un hett so vää'l as ‚lass es gelingen‘. Mit „Gauden Ruttsk“ is nich partuu de Ruttsk in't näie Jaahr nennt, sünnern de Spräök lätt sik offleiten van't jiddische Woort *Gut Rosch*, wat so vää'l bedutt as ‚Anfang‘. Man wünsket sik also nich bloot een gauden Äöwergang in't näie Jaahr, sünnern mehr een gauden

Anfang un gaudet Geraoen för Pläöne in de Taukunft.

Näijaohrsgebäck

Off Waffeln, Hefekränse, Brezeln off Berliner, tau Näijaohr wäer dGebäck met Naobers un Frönde däilet. Typisk för Silvester un Näijohr bünt doabie söitet Gebäck in utbäcket Form. Dat brengt Glück un bewohrt de Fröndskup. In't Rheinland tau'n Biespäil däilt man an'n Näijaohrsmorgen enen Hefekrans mit Haogelsucker. In Noorddütskland ett man tau'n Jaohreswessel Berliner – de Inhalt saarget för manch Überraschung: besiet off Glücksmünzen finnd sik ok metunner een Klecks Mustrich. In Westfaolen giff dat traditionell de Näijaohrskauken.

De gauden Vörsätze

Elke Jaohr datäigenste Spääl: An Silvester maakt wi gaude Vörsätze, tau'n Biespäil mehr Sport maoken, Schluss met dat Roken, een poor Kilo minner un minner Stress up de Arbait. Fraogt eens Ende Januar nao, dann staoht de Sportschauhe jümmers noch in'n Schapp un roket wäerd ok noch. Gaud, dat äinmal de tauken Jaohreswessel anstaiht un met üm de gauden olden Vörsätze.

Näijaohrsbaoen

An de Waterkant, man ok an Säien un Flüsse häff sik düsse Bruuk för heel Härte entwickelt. In historske Baoanzügen stöttet sik de Mensken an'n Näijaohrsdag in't koolde Nätt. Besünners drieste Mensken swömmet ok, wenn off Ies up dat Water drifft. Dat Näijaohrsboaen off ok „Anbaoen“ is in väälen Touristenstääen an de Noord- un Oostsäi in Tüskentied de ärste groote Party in't näie Jaohr.

Kiene Wäske uphangen

Et giff alltied noch masse Lüe, de düssen Bruuk heller ernst nähmt. Tüsken de Jaohre dröff kiene Wäske uphangen wäern,

wieldat dat Mallör brengt. Nao ener Legende is dat verbaoen, in de Nächst van'n 31.12. tau'n 01.01. Wäske tau wasken off de tau drögen. Düsse Bruuk schöll Wotan, de Dooden- un Sturmgott, beruhigen, dat he in de Silvesternacht in Ruhe mit sien Geisterheer dör de Goarns luken kann. Häi schöll nich ärget wäern dör Wäskelienen un de uphangen Wäske, in de häi un sien Düwelsheer sik verheddern käänt.

Glücksbringer vermaoken

Een Blaumenpott mit Klöwer, een Peerde-Iesen ut Schokelade off een Swien ut Marzipan: Glücksbringer häff tau Silvester Traditschoon. Swiene staiht in' de olde Tieden in heel Europa för Riektum un Wohlstand; bie de Germanen was de Hauer een hillges Dier. Un ganz egaol, off Glückspennig off Schornstäinfääger, dat Vermaoken van Glück höört äinfach tau Silvester doatau.

Düsse Bidrag is schriewen in Emslänner Platt.

(Quellennachweis:

[https://www.deutschland-](https://www.deutschland-feiert.de/silvester/silvesterbraeuche/und)

[feiert.de/silvester/silvesterbraeuche/und](https://www.deutschland-feiert.de/silvester/silvesterbraeuche/und)

<http://www.dw.com/de/silvester-und-neujahrsbr%C3%A4uche/a-19232060>, 15.12.2017).

De Mönstersche Wiehnachtsmarkt

Al siet den 27. Novembermaand lod de mönstersche Wiehnachtsmarkt in to Glöhwien, Leckereen un allerhand schöne Kunsthandwark. Altohoop sünd dat fief Markte, de in de Binnenstadt vun Münster för en wiehnachtlich Stimmung sorgt.

Sünndags un dunnersdags vun Klock 11 bet Klock 20 un freedags un sünnavends bet Klock 21, liggt de Ruch vun frisch backt Wafels un Lebkoken in de Luft. An de Sünnavends vun'n Advent giff dat ok Wiehnachtsmarkt-Lotsen, de de Lüüd an Plätz met veel Bedriev bi Frogen wiederhelpt. To'n Parken vun al koofte schöne Saken un Geschenken giff dat an de Wekenennen in de Heinrich-Brüning-Stroot 9 en Packeloosch-Bus vun de Stadtwarke.

Wiehnachtsmarkt ümto de Raathuus

De Gröttste un Öllste vun al is de Wiehnachtsmarkt achter dat Raathuus op'n Platz vun den Westfäälschen Freed. An düssen histoorschen Ort künnst de Besöikers an över 120 Stänn schönst Gesmiede un Kunsthandwark bewunnern un met mennigfoldige wiehnachtliche Sokens to'n eten un drinken de schönste Tiet vun't Johr geneten. De dusend lütten Lichter över de Köpp vun de Lüüd tövern een heel afsünnerlich Lücht. Ok an de Lütten is denkt woorn mit een Riebahn to'n Spaaß hebben.

Wiehnachtsmarkt op'n Aegidiimarkt

In de Mitt vun de schützend Hüüs vun den Aegidiimarkt büddt düssen Wiehnachtsmarkt een heel macklich Lücht. Een Krüpp, een söss Meter hooch Pyramid un een Leed vun de Klock to elk halv Stünn, sorgt för een wiehnachtlich Stimmung. Neven Schöönet ut Holt un Wull, Keramikworen, Speeltüüch, Gesmiede, Kunsthandwark, Hööd, Kledaasch un regionoole Spiesen, giff dat een heel Afsünnerlichkeit op düssen Wiehnachtsmarkt. Elkeen Daag sünd söven Määrkenlüüd an anner Öörd op'n Markt verstekt. Welkeen een find, kann sik vun den Stand en Stempel geven laten. Wenn all söven Stempels sammelt worrn sünd, giff dat een lütten Überraschens bi den Stand vun den „böös Wulf“.

Lichtermarkt an'n Foot vun de Lambertikark

De Lichtermarkt an de Lambertikark is düt Johr to'n 31. Mol, siet 1987, een Dejl vun de Mönstersche Wiehnachtsmarkt. Afsünnerlichkeit vun düssen Markt sünd de Hüüs met blage

Gevels un witte Däcker. An 30 Stänn giff dat allerhand schöne Soken un Kunst ut Toon un Glas. Dat versteiht sik vun sülvst dat ok hier för dat Woll vun't Lief sorgt is. Af den 21. Dezembermaand warrt hier freegeevsch de Dannenbööm an Lüüd wiedergeven, de den sülvst ofhalt.

Wiehnachtsmarkt bi den Kiepenkerl

Düssen Markt is een lütten Wiehnachtsdorp ümto dat Denkmaal „Kiepenkerl“ an'n Spiekerhof. Hier giff dat westfäälsche Spiesen un allerhand Kunsthandwark. Wiehnachtlich utstaffeerte Stänn loden to een macklichen Glöhwien in.

Giebelhüüskesmarkt

De jüngste vun den fief Wiehnachtsmarkten in Münster is de Giebelhüüskesmarkt ümto de Überwasserkark. Dörch een grotet Door betred man een Wiehnachtswelt, de met jümehrn Glöhwien un anner afsünnerlichen Plöör inlod to'n verwielen. Neven besünner Geschenkkideen find man hier ok allerhand Kunsthandwark un ofbildet Krüppszeen vör den histoorschen Muern vun de Überwasserkark.



Düsse Bidrag is schriewen in Oostfreesk Platt.

Neijoahrskauken – en norddütsket Rezept

In de leste Utgoabe gäff dat Rezepte för Kartuffelpankoeken un Mönsterländer Knabbelstuten. För de Wintertied wiest wi, wo eens Neijoahrskauken backt.

Neijoahrskauken – so warrt se makt:





Neijoahrskauken giff dat traditionell in Noorddütskland to'n Neijoahrsdag. De Deeg warrt tüsken twäi heeten Isen backt un achterna – wenn he noch week is – to een Röllken of een Hörnken formt. So seggt man dorto mennigmoal ok Krüllkoken, Rullekes of Iserkauken. In Westfaolen kennt veele Lüüd de Neijoahrskauken ok as Piepkauken, üm dat een hoher Ton klingt, wenn de twäi Isen ananner koamt.

De Bigaven (för dartig Stück)

- 25 g Botter
- 250 g Sucker
- 1 Päckskes Vanille-Sucker
- 1 Ei
- 250 g Wäitenmühl
- een bitken Öl ton'n Backen

Wat man süss noch brukt

- een Neijoarskauken-Isen
- een Holt um Röllken to formen (geiht man ok ohne)

Torechtmaken

Toerst mott de Botter schümig schlaon warrn. Dorbi giff man naoh un naoh een bitken van'n Sucker, den Vanille-Sucker un dat Ei dorto. Denn koamt de Rest von'n Sucker to den Deeg. Danoah warrt dat Mühl siebt und afwechselnd met Water to'n Deeg togeven. Eens giff so veel Water dorto, dat de Deeg heel dünn warrt.

Dat Isen mutt nu met Öl fettet un best heet maakt wäern. Met ene Kelle warrt de Deeg dann up de unnere Siete van't Isen füllt, dat Isen wart schloten un de Kauken fien brun backt. Kiek ut! Dat geiht heel flott.

De Kauken warrt nu sacht rutnaohmen un to een Röllken of een Hörnken formt.

Neijoahrskauken smeckt heel fucht un krosch an'n besten un

wenn eens will, kann de Kauken ok noch füllt warrn. To'n Bispäl met en Slag Rahm un Karsen. Düsse Rezept is een Klassiker, man dat giff veele Aorten, um de Kauken noch een annern Smack to geven. Gern sehn is Kardamon, Anis of Vanille. Man of man dat mag of nich, Neijoahrskauken dröfft up keene Kaffeetafel an' ersten Januar fehlen.

Gauden Aptiet!

Düsse Bidrag ist schwriewen in Emslänner Platt.

Wien ut Mönster

Norddütskland is nich dafäör bekennt, dat hier besünners faken de Sünne schient of de Sommer heel heit is. Dat is kiene Gägend üm Südfrüchte to trecken. Dat is uk so fäör Wien. De wachst hier, män de Druuwen de wäerd nich richtig graut und söit. Dat is de Grund daofäör, dat et keinen Wien ut Monster to koppen giff.

Maar, stimmt dat?

Wien griff dat nich blots an'n Rhien of an de Mosel. Wien wasst uck in Westfaolen. De Druuwen bünt heel kleen, maar man kann se bruken un utpressen. Met'n bittken gauden Willen mag da Wien ut wäern. Dao kanns aower kiene Wienindustrie van maken, dat gaiht nich. Een *Mönsterländer Wien* is (noch) kiene Marke as de *Badener Riesling* of de *Fränkische Silvaner*. Dat Wienmaken häff in düsse Gägend kiene Tradition.

Un doch, dat giff een Wien ut Mönster. De kann man in Fienkostladens in raut un witt koopen. De Druwen de wärt in Frankriek anboet un keltert un för den Verkoop naoh Mönster bracht. As et schient, kann man dat as ene gaude Idee ansäihn, üm med een Oogenplieren för Mönster to warven.: Wien ut

Mönster? Wat et hier nich allet so giff!

Düsse Bidrag is schriewen in Emslänner Platt.

Kartuffelpannkoeken up westfaölschke Aort

Kartuffelpannkoeken up westfaölschke Aort met Appelkompott

Wat wi daobi doot:

1 kg	Appel, süerlick, schiält un entkernt, in grouwe Stückskes schniedden
1 EL	Buodder
3 EL	Sucker
1	Vanillinsucker
4 EL	Zitronensaft
100 ml	Water, off klaoren Appelsaft
1 1/2 kg	Kartuffel(n), festkougend, schiält, grouw, raspelt
2	Ai(er)
1 1/2 EL	Miähl
75 g	Hawerfloucken, fien

	Saolt
	Piäper
4 EL	Buodderschmaolt (z.B. Butaris)

Wu wi dat terechte maakt:

Tiet: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgraad: normal

Appelkompott:

Appels schiälen un in lüttke Stückskes schniedden. Dann de Appelstückskes in de schmolzene Buodder andünsten un dän Sucker un dän Vanillesucker dröwer vördeelen. Met Water/Appelsaft un dän Zitronensaft afflöschken un ne wat 8 Minuten todeckt dünsten laoten. Ächternao Kompott utköhlen laoten.

Riewekoeken / Kartuffelpannkoeken:

Kartuffeln grouw raspeln. Dann de grouw raspelte Kartuffeln met Eier un Haverfloucken gued vörmengen, düfftig saolten un piäpern un met Miähl dröwer pusten. Affdeckt 30 Minuten ruhen laoten.

Anlest alls gued vörmengen un Fett (Buodder, Buodderschmaolt) in ene beschichtete graute Panne heet maaken. Portionswiese ut je 2 EL Deek, 3 Riewekuoken goldbruun utbacken, up Küökenpapier affdrüepeln laoten un warm stellen.

Puffer met dän Appelkompott anrichten un nao Smack met Schwattbraut dekoreeren.

Laot´t ju gued schmaaken!

Düsse Bidrag is schriewen in Mönsterlänner Platt.

Mönsterländer Knabbelstuuten





De Mönsterländer Knabbelstuuten is lekker, smaaklik un snel maakt.

Mönsterländer Knabbelstuuten bünd een typisk Hefedeeg met hell Miähl: Een wittwaiten Stuuten. De Braudlaibe häbbt eene lange Form un wät üöwer Krüüs insnien. Döörntieds wät se drügt, üm daovan Brösel to maken, doch of deftig of sööt, de Stuuten smäk aoltiet! De Knabbeln wät besunners in Mönster gäne giäten un bünd all boll een Nationalgericht. Bi'n kaarnewallen wät sogar in Mönster de Knabbelorden an bekannte Mensken van de Faschlaowendhook „Narrenzunft vom Zwinger“ utgiewen. Aower nu to dat Rezept:

De Bigawen (föör 1 Stuuten)

- 40g Hefe
- 75ml Water (lauwarm)
- 1/2 TL Sucker
- 450g Waitenmiähl (Type 550)
- 50g Roggenmiähl (Type 990)
- 125ml Water (lauwarm); villicht noch wat mäer
- 125ml Kaarnemelk (lauwarm)
- 1 EL Saolt

Arbeidstiet: ca. 20 Minütkes un Ruhtiet: ca. 1 Stunn.

Tourechtmaken

1. De 75ml Water met Sucker in een Napp mengen, Hefe bröckeln un uplössen. Tou de beiden Miähl in de Küekenmaschien giewen un kuort misken.
2. De anner Bigawen togiewen un enkel Minütkes knodden laten. Is de Deeg tou fast, noch wat Water togiewen. Den Deeg met een Dook afdecken un eene Stunn upgaohn laoten, bit de Deeg good grauter wuorn is.
3. Naoh düsse Tiet, de Deeg up de Arbeitsplaate met Miähl nochmaol kuort knodden un eene lange Form van'n Deeg maaken. Up eene Backplaate liggen un met een Dook afdeckt noch eenmaal toumindst 15 Minütkes upgaohn laoten.
4. De Braudlaib met een scharp Messken üöwer Krüüs insnien un noch eenmaol 10 Minütkes met een Dook afdeckt gaohn laoten.
5. In de Backowwen bi 200°C ca. 40 Minütkes backen, bit de Stuuten fien brun is. In de Tiet van'n Backen een Köppken Water in de Backowwen setten.

Noch lauwarm is de Mönsterländer Knabbelstuuten de Beste! Maohltied! Düsse Stuuten smeckt goot tou sööten Brotaufstrichen, Wust un Schinken as ok Kees. Aver ok mit Botter bestrikt un een Pumpernickelscheibe todeckt.

Düsse Bidrag is schriewen in Mönsterlänner Platt.