

WER WAR ST. MARTIN?

Martin lebte in der Zeit von 317 bis 397 nach Christus. Er war der Sohn eines römischen Offiziers. Mit 15 Jahren besuchte er die Militärschule, und als er 19 war, wurde er zu den Lanzenreitern eingezogen.

An einem Februarmorgen kehrte der 22jährige Martin mit seinem Burschen von einem nächtlichen Ritt heim. Es war ein harter Winter mit klirrendem Frost, und ein heftiger Schneesturm blies den Reitern ins Gesicht. Gerade als die beiden zum Stadttor hineinwollten, schwankte aus einer Nische im Torbogen ein zerlumpter Bettler hervor. Das zerfetzte Gewand bedeckte kaum seine Blöße, er schien halb erstarrt vor Frost. "Eine Gabe, guter Herr", bettelte der Fremde. Martin hatte kein Geld bei sich, weil er gerade seinen ganzen Sold an arme Bauern verschenkt hatte, damit sie ihre Steuern zahlen konnten. So nahm er seinen weiten Mantel und halbierte ihn mit einem Schwertstreich. Die eine Hälfte warf er dem Bettler über die Schultern.



Die Legende sagt, dass Martin wegen seiner Wohltätigkeit überall bekannt war, und als der Bischof von Tours starb, wollte man ihn zum Nachfolger wählen. Aber Martins Bescheidenheit war so groß, dass er sich im Gänsestall versteckte. Die Menschen suchten überall und in der Nacht auch mit Laternen nach dem guten Mann. Und als die Gänse sich laut kreischend über den Eindringling beschwerten, fand man Martin dann auch. 371 nach Christus wurde Martin der Bischof von Tours.

Sein Andenken überdauerte die Jahrhunderte: Noch heute folgt man mit Liedern und Laternen dem Martinsmann und verspeist anschließend seine Verräter, die Martinsgänse.

Bräuche zu St. Martin

11. November – Martinstag

Am 11. November ist Martinstag. Das ist der Tag der Hilfsbereitschaft und der Nächstenliebe. Überall finden Laternenumzüge statt, und man singt Martinslieder. Man spielt die Mantelteilung und teilt Brot untereinander.



An diesem Tag gehen fast alle Kinder mit gebastelten Laternen von Haus zu Haus und bekommen für ihr Singen Süßigkeiten und kleinere Gaben. Als Martinsgebäck gibt es im Rheinland den Weckmann.

Martinsgänse

Oft werden Martinsgänse verlost. Zum Martinstag wird in vielen Gegenden Gänsebraten auf den Tisch gebracht.



Diese Tradition hängt aber nicht nur von der Verehrung des Heiligen Martins ab. Früher fürchtete man in der eingebrachten Ernte Dämonen wie den "Kornkater", die "Habergeiß", den "Weizenbock" oder auch die "Gans". Mit der Schlachtung einer Gans hoffte man diese Dämonen zu bannen. Außerdem war Mitte November der erste Schlachttag für die Gänse, die seit dem 24. August, dem Bartholomäustag, gemästet wurden, so wie für Rinder und Schweine, die man nicht durch den Winter füttern wollt oder konnte.

Gansabhauet

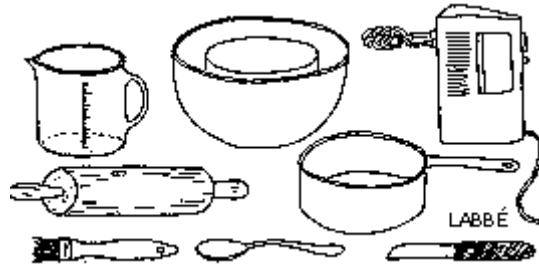
Ein besonderes Martinsspiel wurde lange Zeit in der Schweiz, in Sursee, aufgeführt: Ein "Schläger" bekam eine schwarze Zipfelmütze und eine Sonnenmaske aufgesetzt und einen roten Mantel umgelegt. Er bekam ein Glas Rotwein zu trinken und wurde mehrmals im Kreis gedreht, damit er die Orientierung verlor. Auf einer Bühne hing in der Mitte eine tote Gans an einem Draht herab, mit dem Kopf nach unten. Der "Schläger" musste mit einem stumpfen Säbel in der Hand die Gans suchen, um sie herunter zu schlagen - durch Zurufe des Publikums wurde er geführt oder auch irre geleitet. Hatte er die Gans schließlich gefunden, zupfte er ihr am Hals einige Federn aus und versuchte sie dann mit einem Säbelschlag zu schlagen. Jeder "Schläger" hatte nur einen Versuch, dann kam der nächste an die Reihe. Oft gelang es erst dem achten oder neunten "Schläger" die Gans herunter zu holen.

WECKMANN

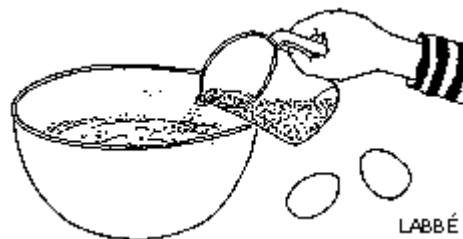
Jedes Jahr backe zu St. Martin lustige Weckmänner.



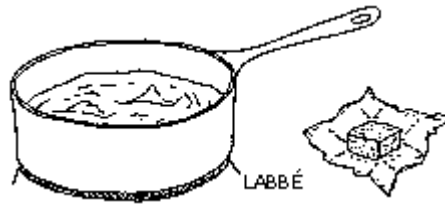
Du brauchst dazu:



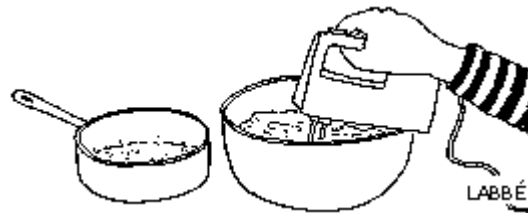
Zutaten: 500g Mehl, 100g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1/8l Milch, 120g Butter, 30g Hefe, Rosinen. Zum Bestreichen brauchst du: 4 Esslöffel Milch, 1 Eigelb.



Schütte Mehl, Zucker, Salz und Eier in eine große Schüssel.



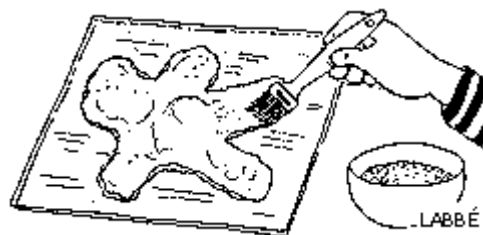
Erwärme Milch und Butter in einem Topf, bis die Butter geschmolzen ist. Lasse die Flüssigkeit einige Minuten abkühlen. Bröckle dann die Hefe in die Milch.



Gib die Flüssigkeit in die Schüssel und verknete alle Zutaten kräftig. Lasse den fertigen Teig zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort stehen.



Rolle den Teig nicht zu dünn aus und schneide die Form des Weckmannes mit dem Küchenmesser aus.



Fette das Backblech ein und lege den Weckmann darauf. Verquirle Eigelb und Milch und bestreiche die Figur damit. Drücke Rosinen für die Augen und Knöpfe in den Teig. Backe den Weckmann ca. 20 Minuten bei 200 Grad. Hast du noch eine Pfeife vom letzten Jahr?