

Oh, du Gruselige

Die isländischen Weihnachtstrolche lehren Kindern das Fürchten und sorgen doch für eine Stimmung, wie sie schöner nicht sein könnte. *Von Mona Contzen*



Als Puppenfiguren sehen die 13 Weihnachtstrolche ganz harmlos aus. Aber wehe, wenn sie losgelassen werden... FOTO: CONTZEN

Seltsame Felsformationen erinnern an diese Trolche, zu Eis erstarrt. An der Oberfläche brodeln heiße Quellen, während der unerbittliche Wind den Frost in die Glieder treibt. Die raue Natur im isländischen Winter ist der Stoff, aus dem dunkle Geschichten gemacht sind. So dunkel wie die Weihnachtsgeschichte.

Island liegt nur wenige Kilometer entfernt vom Nördlichen Polarkreis. 80 Prozent der Insel sind unbewohnt. Am 20. Dezember, dem kürzesten Tag des Jahres, scheint die Sonne gerade einmal vier Stunden. Diese unwirtlichen Lebensbedingungen haben die Traditionen des einstigen Wikingervolkes geprägt. Und so haben die 13 Jólásvéinar, die isländischen Weihnachtsmänner, kaum etwas mit dem freundlichen Santa Claus oder dem himmlischen Christkind gemein. Sie rülpfen, sie stehlen, sie knallen die Türen und schauen den Mädchen unter die Röcke. Schlimmer noch: Pottasleikir (der Topflecker), Gattapefur (der Türschlitzschnüffler), Bjúgnakraekir (der Würststibitzer) und Co. verbreiten Angst und Schrecken, gemeinsam mit ihrer Mutter Grýla und der Weihnachtskatze, die unartige Kinder sogar fressen.

Doch trotz der dunklen Geschichten wurde die isländische Hauptstadt Reykjavik vom US-Fernseher CNN im Jahr 2010 zur besten Weihnachtsdestination weltweit gekürt. Schneeflocken wirbeln durch die Luft, in den dunklen Straßen glitzern die Lichter mit dem goldgelben Dunst des Sonnenuntergangs um die Wette, die Weihnachtslieder, die am ersten Advent beim Erleuchten des Tannenbaums auf dem Austurvöllur Platz erklingen, sind mal ungestüm und wild, mal sanft und melancholisch.

Beim dunklen, herben Weihnachtsbier erzählen die Einheimischen dann stolz von ihren einzigartigen Weihnachtsmännern, erinnern sich lachend an die eigene Furcht vor den Trollen und schütteln die Köpfe über deren schleichende Amerikanisierung, die mit roten Anzügen und weißen Bärten gelegentlich Einzug hält. Denn die alte Tradition ist es, die aus der isländischen Weihnachtszeit etwas Unvergleichliches macht. Die weihnachtliche Stimmung hier ist so echt, so magisch, dass sie trotz der fürchterlichen Geschichten ansteckend ist.

Und so fremd diese Saga auch sein mag: Die isländische Trollfamilie ist viel älter als ihr entfernter Verwandter, dem von Coca Cola erfundenen Weihnachtsmann. Mutter Grýla wurde schon im 13. Jahrhundert erwähnt, ihre Söhne tauchen erstmals in einem Gedicht aus dem 17. Jahrhundert als böserartige Kreaturen auf.

Die Angst und die Gefahr, für die der isländische Weihnachtsclan steht, seien den Lebensbedingungen in einem Land geschuldet, in dem es damals im Winter ums nackte Überleben ging, erklärt Jon Trausti Saemundsson vom Tourismusbüro der Stadt Reykjavik. Im wilden Schneegestöber wird auch der schwarze Lavaboden weiß. Bäume gibt es hier kaum: Die Weihnachtstannen werden importiert.

Weißer Erde, weiße Luft und weißer Himmel

Die kahle Winterlandschaft besteht aus weißer Erde, weißer Luft und weißem Himmel – in scheinbar ewiger Dunkelheit. Wer da zu viel erwartete, nicht geduldig war oder sich nicht in die Gemeinschaft fügte, konnte die kalte und dunkle Jahreszeit früher kaum überstehen. Und so wurde mit den alten Sagen eine mystische Atmosphäre erzeugt, die nur langsam zum Heiligen Abend, dem Licht in der Dunkelheit, führte.

„Wenn man die Felsformationen auf dem Land sieht, versteht man, warum die Menschen an Elfen und Trolche glauben“, sagt Saemundsson. Angeblich ist tatsächlich die Hälfte der isländischen

Bevölkerung von der Existenz dieser Wesen überzeugt. Deshalb gehören auch heute noch die Geschichten über die furchteinflößenden Kreaturen aus dem Hinterland der Insel zu den traditionellen isländischen Festtagsvorbereitungen.

In den 13 Tagen vor Weihnachten steigen die Trolche das schneebedeckte Esja-Gebirge hinab, das an klaren Tagen hoch hinter Reykjavik aufragt. Zu den Menschen kommt immer nur ein Weihnachtsmann nach dem anderen – vermutlich wäre das Chaos zu groß, wenn alle 13 Brüder auf einmal erscheinen würden. Den artigen Kindern hinterlassen die Gesellen kleine Geschenke, den frechen alte Kartoffeln in den Schuhen, die auf den Fensterbänken der farbenfrohen Holzhäuser stehen. Allerdings nicht, ohne etwas aus dem Haus zu stibitzen – von Kerzen bis hin zu Leckereien ist nichts vor den Trollen sicher. Erst nach den Feiertagen verschwinden sie wieder einer nach dem anderen, so dass die turbulente Zeit bis zum 6. Januar andauert.

Aufatmen können die Isländer nur am Abend des 24. Dezember. Spätestens, wenn um 18 Uhr die Weihnachtsglocken läuten und der Duft von Trutzhahn, Schneehuhn oder geräuchertem Schweinerücken durchs Haus weht, ist kein Troll mehr in Sicht. Denn der Heilige Abend steht ganz in der christlichen Tradition von biblischer Weihnachtsgeschichte, Messe und Bescherung. Nur gut, dass die Geschenke in Island nicht von einem ungezogenen Troll, sondern von der Familie gebracht werden.

INFO

Anreise: Mit Icelandair (☎ 069/29 99 78, www.icelandair.de) ab Frankfurt nonstop nach Reykjavik oder mit Scandinavian Airlines (☎ 06221/41 51 23, www.fly-sas.com) ab Düsseldorf über Oslo nach Reykjavik.

Veranstalter: Dertour (☎ 069/95 88 59 28, www.dertour.de) bietet eine achttägige Island-Rundreise „Rund um Reykjavik“ an, ab 1318 Euro p.P. (ohne Flüge). Inspired by Iceland (www.inspiredbyiceland.com) in-

formiert im Internet über Unterkünfte, Mietwagen etc. **Kontakt:** Visit Reykjavik (☎ 00354/5 90 15 50, www.visitreykjavik.is)



Einzigartigkeit genießen

Sechs Nächte im Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg

Das Dreiländereck Deutschland/Luxemburg/Frankreich versprüht seinen ganz eigenen Charme und ist längst mehr als nur ein Geheimtipp für einen abwechslungsreichen Urlaub. Erst recht, wenn man die schönste Zeit des Jahres in Perl-Nennig verbringt. Der kleine Ort verfügt über eine Unterkunft, die ihresgleichen sucht.

Das Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg ist ein Fünf-Sterne-Superior-Haus, gelegen in malerischer Kulisse und mit langer Geschichte: Von der Ritterburg bis zum Hotel der Extraklasse! Der gesamte Hotelkomplex, der aus einer italienisch-mediterranen Villa und einem Renaissance-Schloss besteht, beherbergt insgesamt 106 Zimmer und Suiten sowie drei Restaurants, die von deftiger bis hin zur Gourmet-Küche des Drei-Sterne-Kochs Christian Bau höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht werden.

Der „kulinarische Dreiklang“ begeistert Feinschmecker aus der ganzen Welt. Christian Bau etablierte mit seiner Voyage Culinare und der damit verbundenen Carte Blanche ein ganz besonderes Konzept in der Gourmet-Welt, bei dem es keine konventionelle Speisekarte mehr gibt.

Im Gourmet-Restaurant werden je nach Wunsch Überraschungsmenus zwischen vier und acht Gängen serviert. Im Gewölbe-Keller des Schlosses lagern kostbare Weine und Spirituosen, die vom Sommelier des Gourmet-Restaurants fachkundig dargeboten werden. Das Restaurant „Bacchus“ bietet zudem mediterrane Küche. Im rustikalen Landgasthaus „Die Scheune“ lassen sich regionale Spezialitäten und ein frisch gezapftes Pils oder feine Weine aus der Umgebung genießen.

Die Gäste können es sich natürlich nicht nur in den Restaurants gut gehen lassen, son-

dern auch im Wellness-Bereich oder im Vital-Resort. Von der Tagung bis hin zum exklusiven Privat-Urlaub: Diese Top-Destination im Herzen Europas, die sogar über einen Helikopter-Landeplatz verfügt, lässt wirklich keine Wünsche offen.

Das ist Ihr Gewinn:

Überzeugen Sie sich gemeinsam mit einer Begleitperson sechs Nächte lang (DZ/F) von der Einzigartigkeit des Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg und dinieren Sie je einmal im „Bacchus“ und in der „Scheune“ und kommen in den Genuss eines Spa-Treatments. Der Gewinner unseres letzten Reise-Rätsels (Lösung: Tirol) ist Christa Vollmers aus Schmalleben. Wir gratulieren ganz herzlich!

Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg
☎ 06866/7 90,
www.victors.de



Wie heißt das „rustikale“ Restaurant im Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg?

Rufen Sie bis kommenden Donnerstag für 0,50 € (Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk ggfs. deutlich teurer) die Nummer **01378 / 78 76 17** an. Nennen Sie das Lösungswort und Ihre Telefonnummer mit Vorwahl. Antworten Sie zügig und vermeiden Sie Sprechpausen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, keine Barauszahlung des Gewinns.

EXPLORER FERNREISEN

Heiße Preise zur kalten Jahreszeit!

- 7 Tg. Metropole Dubai**
Flug, 3* Golden Sands Apartments, ÜF ab **599**
- 5 Tg. New York**
Flug, 3* Hotel, zentral in Manhattan ab **735**
- 10 Tg. Thailand - Krabi**
Flug, 3* Krabi Cha-Da Resort, ÜF ab **999**
- 22 Tg. Quer durch Kanada**
Flug & Motorhome, Toronto bis Vancouver ab **1099**
- 10 Tg. Malediven**
Flug, 4* Reethi Beach Resort, ÜF, Transfers ab **1175**
- 9 Tg. Ski Kanada - Banff**
Flug, Hotel-ÜF, Skipass, Transfers ab **1449**

Preiswerte Fernflüge

Ausland	CI	ab 999	L. Angeles	US	ab 639
Bangkok	EY	ab 599	Miami	TP	ab 569
Colombo	EY	ab 629	New York	US	ab 489
Dubai	TK	ab 452	Sydney	VN	ab 979
Kapstadt	TK	ab 689	Toronto	US	ab 599

Ab-Preis für Hin- und Rückflug inkl. Steuern und Gebühren ab ausgewählten deutschen Flughäfen. Landprogramme p.P. bei 2 Pers. im DZ. Unternehmensstütze: Explorer Fernreisen GmbH & Co. KG, Hüttenstraße 17, 40215 Düsseldorf

www.explorer.de

Essen • I. Weberstraße 1-3
Tel. 0201 / 82 06 3 10
Dortmund • Kleppingstr. 21
Tel. 0231 / 48 82 83 10
Düsseldorf • Hüttenstr. 17
Tel. 0211 / 99 49 06
info@explorer.de
Mo.-Fr. 09.30-18.30 • Sa. 10.00-14.00

Inspirierende Vielfalt

Südafrika – Genuss und Erlebnis in jedem Moment

Fernreisen

Flug nach Johannesburg mit South African Airways
z.B. am 09.05.2013
ab Frankfurt p.P. ab **€ 740**

Busrundreise Südafrika Kompakt
ab Johannesburg bis Kapstadt
Doppelzimmer, Frühstück
9 Nächte z.B. am 25.05.13 p.P. ab **€ 795**

Busrundreise Kariega, Karoo & Kap
ab Port Elizabeth bis Kapstadt
Doppelzimmer, Teilstation
6 Nächte z.B. am 09.05.13 p.P. ab **€ 879**

Weitere Informationen und Angebote in allen TUI Reisebüros oder unter www.tui.com/fernreisen.

TUI Deutschland GmbH • Karl-Wiechert-Allee 23 • 30625 Hannover
Tel.: 0 18 05/88 42 66 (14ct./min aus dem dt. Festnetz; mobil 42ct./min)
E-Mail: info@tui.de