

Ostern ohne „Mona“? Undenkbar!

Palma de Mallorca, 1.4.2014. April, April,...meist fängt er mit schlechten Scherzchen oder sogenannten „Auf-den-Arm-Nehmern“ an, und das Wetter lässt üblicherweise ausgerechnet in diesem Monat zu wünschen übrig. Die Verbote des Monats sind so gesehen nicht die Besten. Aber man kann ja einfach mal die schönen Seiten genießen: in diesem April ist Ostern, damit stehen einige freie Tage bevor mit gutem Essen am Ende der Fastenzeit und Zeit die Seele baumeln lassen. Und vielleicht wird das Wetter dem Anlass entsprechend besser!

Feste feiern wie sie fallen

Frei nach diesem Motto könnte man sich auf das bevorstehende Osterfest einlassen! Denn in diesem Jahr fällt Ostern in die zweite Monatshälfte des April, denn Ostern wird immer am ersten Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond gefeiert.

In ganz Europa gibt es zu Ostern die verschiedensten Bräuche, in fast jedem Land des geeinten Kontinents wird das Osterfest unterschiedlich begangen. Eines haben jedoch alle irgendwie gemeinsam: Eier spielen eine zentrale Rolle, da sie in fast allen Religionen als Fruchtbarkeitssymbol, in vielen auch als Auferstehungssymbol angesehen wurden und werden. Doch wie wird eigentlich gefeiert und was wird denn gegessen?

Deutschland vs Spanien

In Deutschland ist das Osterfest eigentlich die Gedächtnisfeier an die Auferstehung Jesu Christi, zumindest im christlichen Sinne. Gerne werden die Ostertage auch als Familienfest mit der Suche nach Ostereiern und Osterhasen verbunden. In einigen Gegenden Deutschlands gibt es spezielle Speisensegnungen. Zu den beliebtesten, aber auch traditionsreichen Essen gehören am Karfreitag Fischspezialitäten, und am Osterwochenende allerlei Eier- und Fleischgerichte sowie die obligatorischen Schokoladeneier und -osterhasen.

In Spanien hingegen ist die feierlichste Woche des Jahres die sogenannte „Semana Santa“ – die Heilige Woche, von Palmsonntag bis Ostersonntag. In dieser Woche finden in fast allen Städten und Orten Spaniens Büsserprozessionen der Bruderschaften statt. Ein riesiges Spektakel bei dem die Bruderschaften von ihren jeweiligen Kirchen aus durch die Orte ziehen und dabei



meist Jesus- oder Marienstatuen tragen. Die Büsser unter Ihnen marschieren den Weg meist barfuß und in Ketten gelegt. Während der Prozessionen verschenken die Mitglieder der Bruderschaften oft Bonbons und hartgekochte Eier an die Zuschauer, vor allem an die Kinder. Da in Spanien auch der Gründonnerstag ein Feiertag ist, wird sowohl an diesem als auch am Karfreitag mit Vorliebe Fisch verzehrt. Zum

Abschluß der Heiligen Woche, am Ostersonntag, gibt es große Buffets für die ganze Familie, mit kalten und warmen Tapas-, Fleisch- und Fischgerichten und allerlei Gemüse. Am Ende eines jeden Festmahls gibt es den obligatorischen Osterkuchen, die „Mona de Pascua“, und dies bereits seit dem 15. Jahrhundert. Wie der Inhaber der Firma Quely verriet: „Der Name des Kuchens stammt aus der Römerzeit: damals wurden als Freundschaftsgeschenke gerne hart gekochte Eier mit Brot verschenkt. Diese wurden „Munda“ oder „Monus“ genannt.“

Mallorca im Back- und Kochfieber

Auch in der Bäckerei Can Guixe in Inca auf Mallorca wird dieser Kuchen zu Ostern seit 1860 gebacken. Diese Bäckerei war und ist Ursprung und Ideengeber der Firma Quely SA, die vor allem auf die Herstellung von hochwertigen und gesunden Tapasbrot, Snacks und Keksen aller Art spezialisiert ist und von Mallorca aus in alle Welt vertreibt. Das Hausrezept der „Mona de Pascua“ nach dem Bäckermeister der Can Guixe ist auf www.tapas-brot.de zu finden. Unter anderem können auf der Weblog-Seite des Deutschen Tapasclub im April diverse Rezepte für ein Osterbüffet entdeckt und im Rahmen eines Ostergewinnspiels tolle Preise gewonnen werden.

Pressekontakt:

Marketing Consulting Mallorca SL, Edif. Naorte, Parc Bit, E-07121 Palma de Mallorca
// mallorca media, Ronda Migjorn 95, E-07620 Lluçmajor
Kontaktperson: Nicola Hieber, Email: nicola@mcm.cm oder presse@mallorca-media.com
Web: www.tapas-brot.de und www.facebook.de/tapasbrot