

Ostern – Symbolik und Traditionen

Hamburg, 31. März 2017. Wenn sich nach einem langen Winter die Natur wieder regt, feiern die Deutschen eins ihrer schönsten Feste: Ostern. Die Herkunft des Wortes „Ostern“ ist unklar. War die germanische Frühlingsgöttin „Ostara“ Namensgeberin? Zutreffender ist wohl die Ableitung vom Urwort „Morgenröte“, weil viele Menschen die Nacht vor Ostern in den Kirchen verbrachten und so auch den Sonnenaufgang miterlebten.

Jeweils am ersten Sonntag nach dem Frühlingsvollmond hat die am Aschermittwoch begonnene 40-tägige Fastenzeit ein Ende. Auf dem österlichen Speiseplan stehen dann traditionell bunt gefärbte Ostereier als Symbol für Fruchtbarkeit und neues Leben. Einst wurden dazu die Eier ausschließlich rot gefärbt. Im Mittelalter galten Eier als „flüssiges Fleisch“, dessen Verzehr während der Fastenzeit verboten war. So sammelten sich bei den Bauern eine Menge Eier an, die – gekocht und konserviert – dann zu Ostern als Zahlungsmittel eingesetzt wurden. So erhielten die Gutsherren ihre Steuer und die pfiffigen Bauern wurden überschüssige Eier los. In späterer Zeit trug man solche Eier zur Weihe in die Kirche.

Das Bemalen und Verzieren von Eiern wird in unseren Breiten erstmals im frühen 13. Jahrhundert erwähnt, 1615 taucht die Bezeichnung „Osterei“ auf. Der russische Goldschmied Carl Peter Fabergé schuf zwischen 1884 und 1917 kostbare Eier aus Gold, Silber, Glas oder Porzellan für die Zarenfamilie und deren Freunde.

Luftiges Hefengebäck (Osterzopf/Osterbrot) und zartes Lamm stehen heutzutage (ebenfalls) für österliche Speisen. Ungesäuertes Brot hatte kirchliche Tradition und Priester weihten einst ganz besonders das Lammfleisch. Nach altem Brauch wurde Grünes am Gründonnerstag gegessen (erster Bärlauch, Spinat), Fisch an Karfreitag (Kabeljau, konservierter Stock- oder Klippfisch). Den Karsamstag verbrachten die Menschen mit den vielfältigen Vorbereitungen für das Festessen am Ostersonntag. Wer zu Ostern in ein anderes Land reist, merkt wie reich (und zum Teil ähnlich) dort kulinarische und andere Traditionen sind.

Was wäre Ostern ohne fleißige Osterhasen? Schon gut 300 Jahre n. Chr. fand man es pädagogisch sinnvoll, Kindern das Märchen vom Osterhasen zu erzählen. Denn nur brave Kinder bekommen ja bekanntlich Geschenke. Niemand weiß wirklich, wie der Hase ins Spiel kam. Vielleicht machte ihn seine sprichwörtliche Fruchtbarkeit zum Spezialisten fürs Eier-Verstecken. In anderen europäischen Regionen liefern Ostermann, Storch, Fuchs oder Lamm die Ostergeschenke.



Osterfeuer, Osterräder und Osterwasser

Vor allem in katholischen Gebieten begeht man den Brauch des Osterfeuers. Es symbolisiert das neue Licht, das mit Christus in die Welt kommt. Die meterhohen Reisig-Stöße werden bis zur Osternacht gut bewacht, dann geweiht und mit dem Licht der kirchlichen Osterkerze entzündet. Die Asche des Osterfeuers wird aufgehoben und für das Aschenkreuz am Aschermittwoch des folgenden Jahres verwendet.

In manchen Gegenden Deutschlands werden am Abend des Ostersonntags riesige, kunstvoll gebundene, brennende Osterräder von einem Berg oder Hügel hinab ins Tal gestoßen. Die Stadt Lügde im Kreis Lippe ist eine einzigartige Adresse für alle, die diesem spektakulären Schauspiel beiwohnen möchten. Jährlich am Ostersonntag lässt man dort bei Einbruch der Dunkelheit brennende Räder ins Tal der Emmer hinabrollen. Vorläufer dieses Brauchtums ist vermutlich der heidnisch-germanische Sonnenkult.

Wer einen fließenden Bach kennt, der sollte bei Sonnenaufgang sein ganz eigenes Osterwasser schöpfen, denn das hat eine segensreiche Wirkung, weiß der Volksglaube. Wer dabei aber schwatzt, lacht oder etwas verschüttet, wird kein heilsames Resultat erzielen. Vielerorts kann das Osterwasser auch von geweihten, üppig geschmückten Brunnen geholt werden.

Zeichen: 3.740 Zeichen inklusive Leerzeichen

Redaktion: Susanne Helbach-Grosser, TAKT & STIL, Imme Vogelsang, iv-imagetraining

ETI: Etikette Trainer International

ETI ist ein Zusammenschluss von internationalen Etikette Trainern, die gesellschaftliche Entwicklungen diskutieren, mit traditionellen Formen vergleichen und gegebenenfalls neue Standards setzen. Diese Empfehlungen werden in Seminaren, Pressegesprächen und Veröffentlichungen transportiert. Alle Mitglieder haben eine qualifizierte Ausbildung im Bereich Umgangsformen, Hotellerie, Gastronomie oder Protokoll und bilden sich ständig weiter. Dieses Netzwerk von Spezialisten steht für Aktualität, Kompetenz und Qualität.