



EINE BEGLEITUNG FÜR FAMILIEN ZUM HEILIGEN MARTIN

Der heilige Martin von Tours (lateinisch Martinus) wurde um 316/317 in Steinamager (liegt im heutigen Ungarn) geboren. Sein Vater war dort römischer Offizier und wurde später nach Pavia (Italien) versetzt. Dort wuchs Martin auf. Es entsprach der damaligen Tradition, dass Martin als Sohn eines Offiziers im Alter von 15 Jahren ebenfalls Soldat wurde. Er trat bei einer römischen Reiterabteilung in Gallien ein. Im Jahr 334 war Martin als Gardeoffizier in Amiens (Frankreich) stationiert. An einem kalten Winterabend ritt Martin auf die Stadt zu. Auf den Strassen lag dicker Schnee. Martin trieb sein Pferd an. Durch den schnellen Ritt, so hoffte er, würden Pferd und Reiter warm werden. Plötzlich scheute sein Pferd. Da lag etwas am Strassenrand. War es ein Tier oder ein Mensch? Vorsichtig kam Martin näher. Da hörte er ein leises Stöhnen. Es war ein Bettler, nur spärlich mit Lumpen bekleidet. Der Mann wimmerte vor Kälte. „Ich friere so“, jammerte er und streckte Martin zitternd die Hand entgegen. Martin zögerte nicht lange; er zog sein Schwert und schnitt damit den weiten Soldatenmantel entzwei. Dann reichte er die eine Hälfte dem Bettler: „Den schenk ich dir!“ Martin legte die andere Hälfte des Mantels um sich, trieb sein Pferd an und ritt, noch ehe der Bettler sich bedanken konnte, davon. In der folgenden Nacht erschien ihm im Traum Christus, mit dem halben Mantel bekleidet, den er dem Bettler gegeben hatte. Er sagte zu der Heerschar der Engel, die ihn begleitete: „Martinus, der noch nicht getauft ist, hat mich bekleidet.“ Dieser Traum beeindruckte Martin so sehr, dass er sich taufen liess. Im Jahre 356 quittierte Martin seinen Dienst beim Kaiser, um fortan Gott zu dienen. Er wird Missionar und später dann zum Priester geweiht. Er beeindruckte durch sein frommes Büsserleben und seine vielen Wundertaten das Volk so tief, dass es ihm zum Nachfolger des Bischofs von Tours erwählte. In seiner Bescheidenheit und aus Angst vor der hohen Verantwortung, so erzählt die Legende, wollte er dieser Würde entgehen und versteckte sich in einem Gänsestall. Die Gänse aber schnatterten so laut und aufgeregt, dass Martin doch entdeckt wurde. Daraus ist der Brauch der Martinsgans entstanden: Als „Strafe“ werden daher an seinem Gedenktag Gänse verspeist.. Auf Drängen der Bevölkerung wurde



Martin schließlich am 04. Juli 372 in Tours zum Bischof geweiht. Martin fügte sich in sein Amt und übte dieses unbekümmert um Lob und Tadel aus. Seinem einfachen Mönchsleben treu bleibend, lebte er als Bischof in einem Kloster an der Loire, in dem christliche Missionare ausgebildet wurden.

Bräuche rund um den heiligen Martin

Am Martinstag begann früher die Weihnachtszeit, d.h. das 6-wöchige Adventsfasten. Als letztes fettes Essen bereitete man die Martinsgans und beschenkte sich gegenseitig. Bei den Bauern war Martini früher das Ende, bzw. der Beginn des Wirtschaftsjahres: mit Lohnauszahlungen an Mägde und Knechte, der Termin auch für Steuern und neue Pachtverträge. Der Zins wurde oft in Form von Gänsen entrichtet. Darauf geht der bekannte Volksbrauch der „Gansabhaut“ in Sursee, zurück: Mit einem roten Mantel bekleidet und einer vorgehängten Sonnenmaske (also blind), muss der Ganslaufenwärter eine aufgehängte Martini-Gans mit einem Hieb vom Seil trennen. Wenn er dies schafft, darf er die Ganz behalten.



Bild: pixabay.com, Canciceus

In den Alpen beginnt der Winter heute noch am 11. November, wenn das Vieh ins Tal getrieben wird. Vermummte Gestalten begleiten den Zug mit Lichtern. Mit ihrem Lärm erschrecken sie die Menschen. Früher wird er wohl eher den bösen Winter-Geistern gegolten haben, ähnlich wie es bei der Fasnacht der Fall ist. Der 11. November ist denn auch mancherorts der offizielle Beginn der Fasnacht, die aber erst im neuen Jahr eröffnet wird.

Weiteres aus dem Brauchtumslexikon

Martinsfeuer

Als es noch keine Lichterumzüge gab, wurde am Martinsabend ein Feuer abgebrannt. Wie das Feuer Licht in die dunkle Nacht bringt, so hat Martin durch seine Taten Licht in die Welt gebracht. In manchen Orten springt man über das niederbrennende Feuer. Die Menschen glauben, dass dies Glück bringt.

Martinsfischer

Die Menschen erzählen sich, Martin habe einen hässlichen, schmutzigen, schwarzen Vogel aus Mitleid in einen wunderschönen Vogel verwandelt. Den Vogel gibt es auch heute noch, er heisst Eisfischer. Manche Menschen nennen ihn aber immer noch Martinsfischer.

Martinslieder

In den Martinsliedern wird von Martin gesungen. Es sind zahlreiche Martinslieder erhalten, die vom Leben und Wirken des Martin von Tours erzählen. Die alten Lieder stammen bereits aus dem Mittelalter, die meisten der Lieder sind allerdings vor ungefähr 100 Jahren bei der Wiederbelebung der Martinsfeiern entstanden.

Zum heiligen Martin gibt es verschiedenste Rezepte, u.a. das

Martinshörnchen

Zutaten: 1 kg Weizenmehl, 2 Würfel Hefe, 250 ml lauwarme Milch, 3-4 Eier, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel Zucker, 200 g weiche Butter, 50 g grob gemahlene Mandeln, 125 g Rosinen, 100 g Korinthen, abgeriebene Zitronenschalen

So geht's: Aus den Zutaten wird ein Hefeteig zubereitet. Auf einem mehlbestäubten Backblech werden aus dem Teig 4 oder 5 Rollen mit kleiner werdenden Enden geformt. Die Teigstücke müssen auf einem gefetteten Backblech aufgehen und werden dann mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestäubt. Im Ofen backen die Martinshörnchen bei 180 Grad etwa 30 bis 40 Minuten.

Johannisbeerpunsch

Zutaten: 2 Beutel Hagebuttentee, 1/2 l Wasser, 1 Päckchen Glühweingewürz, Saft von einer Zitrone, 7 dl Johannisbeersaft (schwarz), Saft von 2 Orangen, 1 ungespritzte Orange, Zucker

So geht's: Die Teebeutel, das Glühweingewürz und der Zitronensaft werden mit kochendem Wasser übergossen. Zusammen mit dem Johannisbeersaft muss das Getränk noch einmal kurz aufkochen. Der Punsch wird gesüsst und über einem Teesieb abgesehen. Die Becher mit dem Punsch werden mit einer Scheibe der unbehandelten Orange garniert. Heiss schmeckt der Punsch am besten.

Laternen

Am bekanntesten sind ausgehölte Zuckerrüben, in welche man Muster oder Gesichter einschneidet. Dabei wird nur die Schale entfernt, es sollen keine durchgehenden Löcher gemacht werden. An 3 Drähten aufgehängt, welche oben zusammengedreht sind, können sie leicht getragen werden. Da die ausgehöhlten Rüben schnell schrumpfen, sollten sie kühl aufbewahrt werden.

Ballon-Seidenpapier-Laterne

Sie entsteht, indem wir gerissene verschiedenfarbige Seidenpapier-Stücke in 3-4 Schichten mit Kleister auf einen von etwa 15 cm aufgeblasenen Ballon kleben und 2 Tage trocknen lassen. Dann zerplatzen wir den Ballon durch Einstechen und ziehen ihn heraus. In die Seidenpapierhülle schneiden wir eine Öffnung von etwa 15 cm. Das Teelicht in Aluform kleben wir vorsichtshalber mit etwas Wachs fest, damit es auf dem runden Boden nicht hin und her schlittert.