



## Das traditionelle Weihnachtsessen in Deutschland mit Low Carb

Von Schuetz

Erstellt am 19 Dez 2013 - 08:53

In Deutschland wurde erst nach 1600 zu Weihnachten die Gans auf den festlichen Tisch gestellt und dieser Brauch kommt aus England. Elisabeth I. erhielt am Heiligen Abend die Nachricht vom Sieg über die spanische Armada als ihr gerade in diesem Moment eine Gans serviert wurde. Daraufhin erklärte sie die Gans zum unbedingten Weihnachtsbraten.

Das Foto wurde von <http://pho.to/> [1] gebastelt!

Vor 1600 war es in Deutschland an Weihnachten üblich, sich mit Schweinebraten so richtig den Bauch voll zuschlagen, allerdings erst am 25. Dezember denn der 24. war im Mittelalter ein strenger Fastentag. Warum aber das traditionelle Weihnachtsgericht unserer Vorfahren gerade das Schwein war, darüber gehen die Meinungen bis heute auseinander. Die einen meinen dass zur Zeit um Weihnachten Schweine eben schlachtreif waren und ein ordentliches Schwein gab genug her, um die Familie satt über die Weihnachtszeit zu bekommen - die anderen führen es darauf zurück, dass Eber und Sau heilige Opfertiere waren.

Auf jeden Fall steht fest, dass der weihnachtliche Schweinebraten über Jahrhunderte der Inbegriff des festlichen Mahles und des Schmausens zur Weihnachtszeit war.

Muss es eigentlich immer der traditionelle Weihnachtsbraten sein? Verbringen Sie Weihnachten doch mal exotisch und kohlenhydratarm. Andere Länder, andere Sitten...

Während wir Rinder essen, würde in Indien keiner auf die Idee kommen, die dort „Heilige Kuh“ als Nahrung zu verwerten und der Islam, wie auch das Judentum sowie das ursprüngliche Christentum verbietet das Essen von Schweinefleisch. Selten scheiden sich die Geister in solch extremem Maß, wie bei fremdartigen Essgewohnheiten.

Spezialitäten aus fernen und exotischen Ländern, wie Lama, Mufflon, Rentier, Schlange, Springbock oder Strauß sind heutzutage übers Internet problemlos erreichbar. Es macht Spass die neuen Genüsse kennenzulernen, vor allem auch deshalb, weil diese Köstlichkeiten aus viel Eiweiss, aber nur wenig Fett bestehen und deshalb Low Carb geeignet sind.

Die Autorin Jutta Schütz stellt Ihnen in ihrem Kochbuch Low Carb Exotisch Teil 2 eine Reihe attraktiver Gaumenfreuden vor, die mit zusätzlichen Beilagen auch als normale Gerichte zum Einsatz kommen können. Wir wünschen Guten Appetit!

Der Rosengarten-Verlag hat sich zur Aufgabe gemacht, besondere Bücher mit besonderen Themen zu fördern. Dazu gehören: Biographien, Ratgeber, Naturbücher, Reiseberichte und ungewöhnliche Belletristik. Alle uns anvertrauten Werke werden sorgfältig lektoriert, liebevoll aufbereitet und in der jeweils passenden Ausstattung heraus gebracht.

Wenn wir das Gefühl haben, dass ein Buch das Leben unserer Leser bereichern könnte, wenn es Denkanstöße enthält oder neue Ideen vermittelt, dann sind wir auf dem richtigen Weg.

Mit unseren Autoren und Dienstleistern pflegen wir einen individuellen partnerschaftlich-freundlichen Umgang.

Alle sollen sich in „ihrem“ Rosengarten-Verlag aus innerer Überzeugung heraus wohlfühlen und nicht aufgrund von Verträgen bei uns bleiben. "Für ehrlich gemeinte Kritik, für Anregungen und sinnvolle Tipps habe ich immer ein offenes Ohr." Ihre Angelika C. Schweizer

Die Verlegerin „Angelika Schweizer“ (Rosengarten-Verlag) und ihre Buchautorin „Jutta Schütz“ schaffen es in kürzester Zeit ein Buch in die Bestsellerliste zu bringen.

Das neue Buch „Low Carb Sweet & Hot“ wurde am 18. Oktober 2013 als e-book (und Printbuch) und schon befindet sich dieses Buch seit 26.10.13 bis heute (14.12.13) immer noch auf Platz 1 in der Bestsellerliste bei Amazon- Kindle Editionen.

Auch das Buch von Britta Kummer „Plötzlich MS“ erobert direkt nach Erscheinen die Bestsellerliste von amazon, sowie das Buch „Ich bin ein kleiner König, gebt mir nicht zu wenig“ von Autorin Angelika Schweizer ist heute (14.12.13) auf Platz 24 in der Bestsellerliste.

Kontakt:



A.S. Rosengarten-Verlag

Ziegelberg 13

74538 Rosengarten

Telefon: 0791/95 66 4029 und Telefax: 0791/95 66 40 28

<http://www.rosengarten-verlag.de/> [2]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)

**Quellen URL (aufgerufen am 31 Dez 2020 - 08:23):** <http://www.medkom24.eu/node/18591>

### Links:

[1] <http://pho.to/>

[2] <http://www.rosengarten-verlag.de/>