

Lichterglanz

in Cuxhaven und Land Hadeln



WEIHNACHTSGRILLEN

Der neue Trend, Indoor oder Outdoor

SCHLEMMEN AN DEN WEIHNACHTSTAGEN

Rezepte zum Nachmachen

REGIONALE GESCHENKIDEEN

aus den Geschäften im Cuxland

CUXHAVENS WINTERZAUBER

Der Kurpark wird zum Weihnachtsevent

WEINACHTS MÄRCHEN 1914

Feinde feierten das Fest miteinander

**Weihnachts-
gewinnspiel
mit tollen
Preisen**



M Ö B E L GERLING

Die feine Art, sich einzurichten



Schillerstraße 50 – 56
Cuxhaven, Lotsenviertel
Tel. 0 47 21 - 37 4 64
www.moebel-gerling.de



Wohnideen • Polstermöbel • Schlafzimmer

EDITORIAL



Liebe Leserinnen und Leser,

ist Ihnen bereits weihnachtlich zumute? Eigentlich müsste es das ja schon seit Ende September sein – denn spätestens von diesem Zeitpunkt an stehen Spekulatius, Lebkuchen, Weihnachtsmänner und Co. unübersehbar

in den Gängen und Regalen unserer Supermärkte. Warum eigentlich so früh, frage ich mich jedesmal aufs Neue. Wer kauft Ende September Weihnachtsgebäck?

Oder wird unser schönes Weihnachtsfest von Jahr zu Jahr mehr zu einem schnöden Konsum-Event? Bei dem immer weniger Menschen daran denken, warum wir den Heiligen Abend überhaupt feiern? Muss man ja auch nicht wissen. Kann man ja googeln. Hauptsache es gibt etwas Gutes zu essen, möglichst viel zu trinken, einen Haufen Geschenke und etwas Spannendes bei Netflix.

Dass manche so denken, kann man sogar ein wenig verstehen. Die Welt brennt an allen Ecken und Enden, die Menschen haben Zukunftsängste statt Perspektiven, Arm und Reich driften weiter auseinander, das Miteinander wird immer öfter zum Gegeneinander.

Da ist es wirklich schwer, in einen Modus zu gelangen, der dem ursprünglichen Sinn des Weihnachtsfestes gerecht wird: Die Geburt Jesu Christi als Fest des Friedens, als Fest der Familie, als Fest der Freude.

Versuchen wir es trotzdem.

Ich wünsche Ihnen ein schönes, gesegnetes und – vor allem friedliches – Weihnachtsfest.

Ihr Godehard Ahrens

INHALT



- 4** Vier vergessene Weihnachtsbräuche
- 5** Warum nur hängen die Socken am Kamin?
- 6** Wichteln statt Geschenkstress
- 7** Weihnachtsgrillen Indoor & Outdoor
- 8** Zwei Weihnachtsmenues der Extraklasse
- 10** Vorspeise und Dessert zum Nachkochen
- 11** Weihnachtsnascherei – die Zuckerstange
- 12** Weihnachtsessen in anderen Ländern
- 14** Wenn es köstlich nach Plätzchen duftet
- 16** Itjens Küstenstollen zum Nachbacken
- 17** Kreuzworträtsel – gewinnen Sie mit
- 18** Lesenswertes zum Fest – Oliva empfiehlt
- 19** Weihnachtsmärkte und -gottesdienste
- 20** Ein Kuss unterm Mistelzweig
- 21** Rudolfs Gewinnspiel
- 22** Wintertipp zum Weihnachtstrip
- 23** Was man über Winterjacken wissen sollte
- 24** Das Weihnachtsmärchen 1914
- 25** X-Mas ist Teatime – Otterndorfs Teekontor
- 26** Geschenkebeutel selbstgemacht
- 27** „Arriva la Befana“ – ein italienischer Brauch
- 28** Rentier Rudolfs Geschenketipps
- 30** An den Festtagen sind sie immer für uns da
- 31** Fleischhuth – Paradies der Geschenke
- 32** Mit Wellness dem Wintergrau entfliehen
- 33** Cuxhavens Winterzauber im Kurpark
- 34** So macht Radfahren auch im Winter Spaß
- 35** Glosse: Event-Concept X-Mas
- 36** Geschenkeumtausch – was müssen Sie wissen?
- 37** Weinachten mit Haustieren
- 38** Alkohol als Karrierekiller?
- 39** Feiern und Tagen in Otterndorf



Impressum

Die Verlagsbeilage „Lichterglanz“ erscheint am Samstag, dem 30. November 2024 in den Cuxhavener Nachrichten und der Niederelbe-Zeitung.

Herausgeber und Verlag:

Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Kaemmererplatz 2, 27472 Cuxhaven · www.cnv-medien.de

Digitale Veröffentlichung unter:

<https://www.cnv-medien.de/vermarktung/themenbeilagen.html>

Geschäftsführer: Ralf Drossner

Leitung Vermarktung: Lars Duderstadt,
Ulrike von Holten (stellv.)

Anzeigenverkauf:

Chiara Böwing
Tel. 04721 585 365 | cbowwing@cuxonline.de
Sandra Tocha
Tel. 04721 585 209 | stocha@cuxonline.de

Redaktion, Layout, DTP:

Godehard Ahrens

Druck:

Bonifatius GmbH Druck | Buch | Verlag
Karl-Schurz-Straße 26 · 33100 Paderborn

Gesamtauflage:

15.365 Exemplare
© 2024 Alle Rechte beim Verlag



ADVENTS-GESCHICHTE(N)

VIER VERGESSENE ADVENTSBRÄUCHE

Es gibt einige wirklich schöne deutsche Adventsbräuche, die leider bei den meisten in Vergessenheit geraten sind. Vielleicht bringt Sie unsere kleine Geschichte der Adventsbräuche ja auf die Idee, den einen oder anderen wieder aufleben zu lassen?

DAS KRIPPE FÜLLEN

Ein alter Brauch aus der Vergangenheit ist das Krippenfüllen. Die Krippe, die am Heiligen Abend in der Kirche oder der Wohnung aufgestellt wurde, stand bei dieser Sitte bereits am ersten Advent bereit – war jedoch komplett leer. Jedes Kind, das eine gute Tat vollbracht hatte, legte dafür in der Adventszeit einen Strohhalm hinein, damit das göttliche Kind an Weihnachten weich liegen konnte.

DAS ADVENTSKLOPFEN

Es war lange Zeit Tradition, dass die Kinder in der Zeit vor Weihnachten mit kleinen Stöcken und Ruten um die Häu-

ser zogen und gegen die Türen schlugen. Sie sangen dabei ein Adventslied und baten an den Türen um Plätzchen, Nüsse oder ein paar Münzen.

Dieser Tag wurde auch „Klopfertag“ genannt. Hintergrund ist die im Advent abgehaltene Morgenmesse (Rorate), bei der die katholischen Gläubigen bereits um sechs Uhr morgens in der Kirche sein sollten. Damit keiner verschief, wurden die Menschen durch das Klopfen an der Haustür geweckt. Als Dank gab es eine süße Belohnung für die „kleinen Wecker“.

DER BARBARAZWEIG

Der Brauch der Barbarazweige hat seinen Ursprung in der Zeit der Christenverfolgung. Am 4. Dezember werden Zweige von Obstbäumen geschnitten und in eine Vase gestellt. Der religiöse Hintergrund: Die Heilige Barbara hatte sich gegen den Willen ihres Vaters taufen lassen. Der ließ sie einsperren. Auf

dem Weg in den Kerker verfiel sich ein Kirschbaumzweig in ihren Kleidern, den sie in ihrer Zelle in einen Wasserkrug stellte und – oh Wunder – er bildete Knospen, die am Tag ihres Todes erblühten.

DAS FRAUENTRAGEN

In einigen Regionen ist es üblich, in den neun letzten Tagen der Adventszeit ein Marienbild von einer Wohnung zur anderen zu tragen. Diese wird dann zur Andacht auf einem Hausaltar aufgestellt. Der religiöse Brauch beruht auf der Herbergssuche von Maria und Josef. (GA)



Der Adventskranz hat alle anderen Adventsbräuche überlebt. Dabei ist er noch nicht einmal 200 Jahre alt. Erfunden wurde er von dem Hamburger Theologen Hinrich Wichern, der verwaiste und verwahrloste Jugendliche betreute und diesen mit dem Kerzenkranz einen Weg in das Licht weisen wollte. Fotos (2): AdobeStock

WEIHNACHTSSOCKEN

WARUM NUR HÄNGEN DIE SOCKEN AM KAMIN?

In Amerika und Großbritannien hängen Kinder am Abend vor Weihnachten eine große Socke an den Kamin und stellen ein Glas Milch und Kekse bereit. Der Erzählung nach kommt der Weihnachtsmann in dieser Nacht bei allen Familien vorbei, rutscht durch den Kamin und füllt die aufgehängten Socken mit Süßigkeiten und Spielzeugen. Und weil das natürlich eine anstrengende Arbeit ist, nascht er zur Stärkung von den Keksen und trinkt ein Glas Milch.

Wie kam es zu dieser Tradition?

Als der Heilige Nikolaus von einer Familie erfährt, die so arm ist, dass der Vater den drei unverheirateten Töchtern noch nicht einmal eine kleine Mitgift zahlen kann, reist er dorthin. Am Abend beobachtet er die drei Schwestern durch das Fenster und sieht, wie sie ihre nassen Socken zum Trocknen an den Kamin hängen und danach schlafen gehen. In

der Nacht klettert der Nikolaus dann auf das Dach der Familie, rutscht durch den Kamin ins Wohnzimmer und beginnt, die Socken mit purem Gold zu füllen – genug für die Mitgift der Schwestern.

Und genau deshalb hängen auch heute noch Kinder ihre Socken an den Kamin. Die Socken sind natürlich trocken und werden wohl kaum mit Gold gefüllt, aber die Idee bleibt die gleiche: Die Kinder

hoffen darauf, dass der Nikolaus, der Weihnachtsmann oder Father Christmas sie mit vielen schönen Gaben und möglichst bis kurz vorm Platzen füllen.

Aus dem gleichen Grund stellen die Kinder in Deutschland am Vorabend des Nikolaustages, dem 6. Dezember, ihre Stiefel vor die Türe und hoffen, dass sie mit möglichst vielen leckeren Süßigkeiten gefüllt werden. (GA)



Foto: AdobeStock

Wie heißt der „Weihnachtsmann“ eigentlich in anderen Sprachen?

Den Weihnachtsmann gibt es in vielen Ländern. Nur – überall hat er einen anderen Namen. Hier der traditionelle Begriff „Weihnachtsmann“ in 16 Sprachen:

- | | | | |
|---------------------|--------------------|------------------------|----------------|
| • Albanisch | Babagjysh | • Maltesisch..... | Santa Klawz |
| • Baskisch..... | Bizarzuri | • Mazedonisch | Дедо Мраз |
| • Bosnisch..... | Djed Mraz | • Niederländisch | Kerstman |
| • Bulgarisch | Дядо Коледа | • Norwegisch..... | Julenissen |
| • Dänisch | Julemanden | • Polnisch..... | Święty Mikołaj |
| • Englisch..... | Santa Claus | • Portugiesisch | Papai Noel |
| • Estnisch..... | jõuluvana | • Rumänisch..... | Moș Crăciun |
| • Finnisch..... | joulupukki | • Russisch | Санта Клаус |
| • Französisch..... | le père Noël | • Schwedisch..... | jultomten |
| • Galizisch..... | Papá Noe | • Serbisch..... | Дедо Мраз |
| • Griechisch | Άγιος Βασίλης | • Slowakisch..... | Mikuláš |
| • Irisch | Daidí na Nollag | • Slowenisch..... | Božiček |
| • Isländisch | jólasveinn | • Spanisch | Papá Noel |
| • Italienisch | Babbo Natale | • Tschechisch | Ježíšek |
| • Katalanisch | Pare Noël | • Ukrainisch..... | Санта Клаус |
| • Kroatisch | Djed Mraz | • Ungarisch | Mikulás |
| • Lettisch..... | Ziemassvētku vetis | • Walisisch..... | Siôn Corn |
| • Litauisch..... | Kalėdų Senelis | • Weißrussisch | Санта Клаўс |

БК BARUNKE KÜCHEN



**Finden
Sie Ihre
Traumküche
bei UNS!**



Grodener Chaussee 63-65
27472 Cuxhaven
Telefon: 04721 / 7441-0
www.barunekuechen.de



TRADITION MIT SPASSFAKTOR

WICHTELN STATT GESCHENKESTRESS



Wichtel – das sind die kleinen, geheimnisvollen Hausgeister, die auf die Bewohner aufpassen, damit es ihnen gut geht. Foto: AdobeStock

Es ist eine beliebte vorweihnachtliche Tradition: das Wichteln mit Kollegen, Freunden oder Familie. Das Besondere daran ist, dass die Menschen, die einander eine kleine Überraschung bereiten, gleich doppelt Spaß haben, weil jeder, der etwas schenkt, auch gleichzeitig beschenkt wird.

Aber woher kommt die Tradition des Wichtelns eigentlich?

Ursprünglich stammt das Wichteln aus Skandinavien. In nordischen Sagen sind Wichtel menschenähnliche Gestalten, aber wesentlich kleiner. Unter anderem gelten sie auch als liebenswerte Hausgeister und wachen in der Nacht über die Hausbewohner. In der Weihnachtszeit verteilen sie heimlich kleine Geschenke an die Menschen und so wird

man beim Weihnachtswichteln selbst zum Wichtel und macht dem Beschenkten eine Freude.

Fürs Wichteln gibt es etliche Varianten

Beim Wichteln ist der Empfänger entweder bekannt wie beim Loswichteln oder er ist unbekannt, wenn eine andere Wichtelvariante gespielt wird. Ob Los- oder Blindwichteln, Würfel- oder Räuberwichteln – allen gemeinsam ist das Geschenk, um das es am Ende geht. Damit der nordische Brauch ein schönes Erlebnis für alle wird, lohnt es sich, über das passende Wichtelgeschenk nachzudenken. Wichtig vor allem: Um niemanden auszugrenzen, sollte man vor dem Wichteln eine Obergrenze für den Wert jedes „Wichtelgeschenks“ festlegen.

Hier ein paar Tipps, damit die „Wichtelei“ auch gut ankommt

- ❖ Vermeiden Sie zu Persönliches wie z. B. Hygieneartikel oder Parfums – das könnte falsch verstanden werden ...

- ❖ Humorvolle Geschenke sind gut, sollten aber Stil haben.
- ❖ Hochwertige Süßigkeiten sind eine gute Idee, aber auch Delikatessen, gute Tees und andere haltbare Nahrungsmittel, die nicht alltäglich sind.
- ❖ Eine schöne weihnachtliche Verpackung sollte selbstverständlich sein.

Eine tolle Variante – das „Schrottlichteln“

Für so richtig viel Spaß sorgt das sogenannte Schrottlichteln. Hier werden „unnütze oder unnütz gewordene Dinge“ verschenkt, für die man selbst keine Verwendung mehr hat. Zum Beispiel eine alte Bibi-Blocksberg-Kassette, eine Single von Vico Torriani oder Catharina Valente, ein altes Quartettspiel, ein Eierkocher, Tassen, Vasen oder ein Fan-Shirt von Tokio-Hotel.

Aber Achtung: unbedingt auch hier beachten, dass der Beschenkte seine Gabe nicht als Anspielung versteht ... (txn/GA)

Und jetzt zu uns!

KRETHE
FENSTER • TÜREN • WINTERGÄRTEN

Stader Str. 53 • 21781 Cadenberge
Tel. 04777/93420 • Fax 934222
E-Mail: info@krethe.de
homepage: www.krethe.de



DIE LECKERE ALTERNATIVE

WEIHNACHTSGRILLEN INDOOR & OUTDOOR

Weihnachtsgrillen ist immer noch ein Geheimtipp. Zeit, das zu ändern! Die wichtigste Regel beim Weihnachtsgrillen – es gibt keine! Außer vielleicht dieser: Man sollte fürs Weihnachts- oder auch Silvestergrillen ausreichend Zeit einplanen, denn der Grill muss bei Kälte mehr arbeiten. Um die gewünschte Temperatur zu erzielen, sollte man ihm extra Briketts oder Gas geben. Und nicht vergessen: Falls ein Deckel vorhanden, diesen schließen! So bleibt die Hitze genau da, wo sie sein soll. Im Grill!

TIPPS FÜR SICHERES WEIHNACHTSGRILLEN

❄ Ob Holzkohle, Gas oder Elektro – mit der richtigen Vorbereitung kann man mit allen Grilltypen ein leckeres Menü zaubern. Vor allem bei niedrigen Temperaturen haben Gasgrills und Elektrogrills die Nase vorn, da sie nicht lange vorheizen und präzise Temperaturkontrolle bieten. Auch beim Thema Reinigung haben sie bei kalten Temperaturen klare Vorteile.

❄ Weihnachten ist Shoppingzeit – kaufen Sie also rechtzeitig genug Grillgut und Getränke ein! Machen Sie eine Einkaufsliste für Vor-, Haupt- und Nachspeise sowie Getränke. Denken Sie auch an Utensilien wie Besteck, Teller und Servietten.

❄ Planen Sie den Grillplatz unter der Berücksichtigung von äußeren Einflüssen wie Wind, Regen und Schnee, damit Sie auf Schlechtwetterlagen, Kälte oder eine andere, deshalb nötige Grillposition vorbereitet sind. *Eine gute Alternative: Die Weihnachtsfeier findet in Innenräumen statt, während Ihre Grillstation auf dem Balkon oder auf der Terrasse aufgebaut ist.*

❄ Schaffen Sie mit atmosphärischer Weihnachtsbeleuchtung und Dekoration eine besinnliche, gemütliche Stimmung.

❄ Vor allem wenn Sie draußen am Grill stehen, kommt es auf warme Kleidung an. Sie sollte beim Grillen nicht behindern

und nicht leicht brennbar sein. Dazu tragen Sie Grillhandschuhe.

❄ Findet die Feier draußen statt, halten Sie sicherheits- halber Decken, Kissen und Heizquellen wie Feuer- tonnen, Heizpilze oder Feuer- körbe bereit – Ihre Familie und Ihre Gäste werden es Ihnen danken, denn damit wird es auch bei klirrender Kälte draußen so richtig weihnachtlich. (GA)



Heiße Getränke sind wichtig: Bieten Sie Ihren Gästen Grog, Glühwein oder Punsch an – für die Kinder natürlich alkoholfrei.

Fotos (2): AdobeStock



Wir wünschen Ihnen
ein besinnliches
und frohes
Weihnachtsfest.

Bestellen Sie Ihr Weihnachtsmenü
bereits jetzt vor.

Von Rinderfilet und Rumpsteak zu Fondue-
oder Raclettefleisch und Bockwurst –
wir beraten Sie gern.

Öffnungszeiten: Mo.–Fr., 8.00–17.00 Uhr Sa., 8.00–13.00 Uhr
Heiligabend u. Silvester bis 13 Uhr geöffnet
1. + 2. Weihnachtstag und Neujahr geschlossen

Präsident-Herwig-Straße 10–14
Telefon (0 47 21) 7 20 80



www.cuxfleisch-busse.de



Genussmomente zuhause – mit wenigen Handgriffen gelingt es mit dieser Kochbox auch weniger Erfahrenen ein tolles Menue auf den Tisch zu zaubern.

DIE KOCHBOX – EINE KREATION AUS DEM "STRANDHOTEL" DUHNEN

ZWEI WEIHNACHTSMENUES DER EXTRAKLASSE – LEICHT GEMACHT

Genießen Sie regionale Küche auf hohem Niveau im Restaurant "Vier Jahreszeiten" im "Strandhotel Duhnen". Unter der Leitung von Jasper Wesch zaubert das Küchenteam köstliche Gerichte, die aus frischen, saisonalen Produkten der Region zubereitet werden. Im Restaurant "Vier Jahreszeiten" legt man großen Wert auf Qualität und Regionalität und bietet Ihnen bodenständige, aber raffinierte Kreationen, die sowohl Hotelgäste als auch Einheimische begeistern.

Ob ein gemütliches Abendessen mit der Familie oder ein schöner Abend zu zweit – das Restaurant "Vier Jahreszeiten" lädt Sie ein, in entspannter Atmosphäre regionale Spezialitäten zu genießen. Die Küche ist täglich von 18:00 bis 21:30 Uhr geöffnet. Lassen Sie sich von der abwechslungsreichen Karte überraschen und genießen Sie einen entspannten Abend. Bon appétit!

Für alle, die ihr Weihnachtsmenü lieber zuhause genießen möchten, bietet das Restaurant „Vier Jahreszeiten“ die »Strandhotel Kochbox« zur Abholung an. In der Kochbox haben die Köche alles vorbereitet, sodass Sie nur noch aufwärmen und anrichten müssen – ganz ohne Stress, aber mit vollem Genuss.

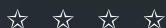
Wählen Sie zwischen zartem Gänsebraten von der Pommer-schen Gans oder köstlicher Bauernente. Dazu servieren wir Ihnen feine Beilagen wie Preiselbeerrotkohl, Rosenkohlnkno-spen, Kartoffelklöße und einen kleinen Bratapfel – alles perfekt abgestimmt und schon fertig zubereitet.

GENUSSMOMENTE FÜR ZUHAUSE – DIE »STRANDHOTEL KOCHBOX« MIT GANS ODER ENTE:

**Gänsebraten (Brust & Keule) mit Gänsesamtsauce // 35,- € p. P.
Bauernente (Brust & Keule) mit Entenjus // 32,- € p. P.**

Bestellen Sie unter 04721 / 4030 – bitte geben Sie uns mindes-tens 2 Tage Vorlaufzeit. Für die Feiertage nehmen wir Bestellungen bis zum 21.12. entgegen.

STRANDHOTEL DUHNEN



APARTHOTEL KAMP

WIR WÜNSCHEN ALL UNSEREN GÄSTEN
& FREUNDEN ZAUBERHAFTE WEIHNACHTEN
EIN TOLLES NEUES JAHR!



IHRE/EURE ANNETTE & KRISTIAN KAMP
SOWIE ALLE FLEISSIGEN MITARBEITER|INNEN



Die "Strandhotel-Kochbox" – Genuss pur mit Gans oder Ente. Sorgfältig vorbereitet vom Küchenteam des "Strandhotels" Duhnen. Fertig für den Backofen. Fotos (2): Strandhotel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backofen: 190°C Umluft vorheizen

1. Vorbereitung: Entnehmen Sie die Gänsebrust und -keule oder die Entenbrust und -keule aus dem Beutel und legen Sie diese mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech. Das Auge isst bekanntlich mit, und die goldene Haut sorgt für einen appetitlichen Anblick!

2. Wasser hinzufügen: Geben Sie 100 ml Wasser auf das Backblech. Dies sorgt dafür, dass Ihr Geflügel beim Braten saftig bleibt und ein köstlicher Dampf entsteht.

3. Wasserbad vorbereiten: Bringen Sie einen großen Topf mit Wasser zum Kochen. Senken Sie dann die Hitze, sodass das Wasser nicht mehr kocht, sondern sanft siedet. Dies ist der perfekte Moment, um die Klöße und den Rotkohl zu erwärmen.

4. Klöße und Rotkohl erwärmen: Legen Sie die verschlossenen Beutel mit den Klößen und dem Rotkohl in das heiße Wasserbad. So können sie gleichmäßig erwärmt werden, ohne ihre Aromen zu verlieren.

5. Sauce hinzufügen: Nach 5 Minuten den Beutel mit der Sauce hinzuzufügen. So wird Ihre Mahlzeit rundum perfekt!

6. Ofenzeit: Schieben Sie das Blech mit dem Gänse- oder Entenbraten in den vorgeheizten Ofen.

7. Rosenkohl hinzufügen: Nach weiteren 3 Minuten ist es an der Zeit, den Beutel mit den Rosenkohlknospen ins Wasserbad zu legen. So bleibt auch dieses Gemüse frisch und knackig.

8. Bratapfel vorbereiten: Nach 5 Minuten nehmen Sie den Bratapfel aus der Verpackung und legen ihn vorsichtig auf das Backblech zu Ihrer Gans oder Ente. Der süße Duft wird sich mit dem herzhaften Aroma des Geflügels verbinden und ein wunderbares Geschmackserlebnis bieten.

9. Fertigstellen: Nach insgesamt 10 Minuten nehmen Sie alle Beutel aus dem Wasserbad und holen Sie die Gans oder Ente sowie den Bratapfel aus dem Ofen. Jetzt ist es Zeit, das Festessen zum Leben zu erwecken!

10. Klöße abtropfen lassen: Entnehmen Sie die Klöße aus dem Beutel und lassen Sie sie kurz abtropfen. Sie sind der perfekte Begleiter zu Ihrem Geflügelgericht.

11. Beilagen bereitstellen: Nehmen Sie auch die anderen Beilagen aus den Beuteln und gestalten Sie Ihre Teller.

12. Anrichten und genießen: Arrangieren Sie alle Komponenten auf vorgewärmten Tellern. Setzen Sie sich dann mit Ihren Lieben an den Tisch und genießen Sie Ihr festliches Mahl!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Strandhotel Duhnen!

DAS HOTEL »SEELUST« PRÄSENTIERT:

VOR- UND NACHSPEISE FÜR IHR WEIHNACHTSMENÜ



Carpaccio als Vorspeise – ein raffinierter, delikater Hochgenuss. (Fotos: Seelust)



Orangentarte – ein erfrischender Abschluss für Ihr Weihnachtsmenü.



Das Hotel »Seelust« – ein Begriff in Cuxhavens Welt der Gastronomie. Das 4-Sterne-Haus liegt nur einen Steinwurf entfernt vom Nordseestrand und ist im Besitz der Familien Hansen und Harras, Gastronomen in der dritten Generation. Hier setzen die beiden Küchenchefs Nils und Jörg Hansen mit ihrer Kochbrigade

immer wieder neue Qualitätsmaßstäbe um die Gaumen der Gäste zu verwöhnen. Für das Weihnachtsfest haben sich Vater und Sohn eine Vorspeise und ein Dessert ausgedacht, das jeder Hobbykoch nachkochen kann. Hier die Rezepte:

VORSPEISE: Carpaccio von Rinder- und Kalbsfilet, Trüffelschaum, Pastinakenchips und Parmesan Splitter*

1. Kaufen Sie sich ein gutes Stück (ca. 50 g) Rinderfilet und ein Stück Kalbsfilet (auch ca. 50 g) von ihrem Hausschlachter. Plattieren Sie dieses hauchdünn und richten Sie das Fleisch auf einem mit Öl, Salz und Pfeffer marinierten Teller an. Von der Oberseite würzen Sie das Fleisch ebenfalls leicht und reiben etwas Parmesan Ihrer Wahl darauf.
2. Geben Sie nun einen kleinen Salat in die Mitte, mit etwas Rauke und Schalottenvinaigrette angemacht, und legen dünn gehobelte Pastinakenchips an.
3. Etwas Milch mit Trüffelöl mixen, mit Salz und Pfeffer verfeinern und neben dem Fleisch anrichten.

DESSERT*: Orangentarte*

- 2 Stellen Sie einen Mürbteig her und bringen Sie diesen in eine Tarte Form. Zuerst den Boden ausstechen, den Rand einlegen und befestigen. Die Tartelettes werden bei ca. 160 Grad 10 Minuten „blind“ gebacken. Anschließend Eigelbe und ein Vollei über einem Wasserbad „zur Rose“ aufschlagen (auf einem Holzlöffel kontrollieren, auf diesem bildet sich eine sogenannte Rosenform) und abkühlen lassen.
2. Die Masse mit Orangenzeste, Saft, geschlagener Sahne und Grand Manier zu einer cremigen Masse vermengen.
3. Die Creme in die Tartelettes füllen und mit Zucker flambieren. Die Teller ausgarnieren und mit Kuvertüre verschönern.

***Rezepte für 1 Person**

Vielen Spaß beim Nachkochen und ein schönes Weihnachtsfest wünschen Jörg und Nils Hansen



*Wir wünschen all unseren Gästen ein schönes Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!*

*Ihre Familien Harras & Hansen
sowie das gesamte Team des Hotel Seelust*

Cuxhavener Straße 65 – 67 | 27476 Cuxhaven | Tel. 0 47 21- 40 20
info@hotel-seelust-duhnen.de | www.hotel-seelust-duhnen.de



DIE ZUCKERSTANGE – MEHR ALS 300 JAHRE ALT

TRADITIONELLE WEIHNACHTSNASCHEREI

Sie gehört zum Standardschmuck am amerikanischen Weihnachtsbaum: Die rot-weiß geringelten Zuckerstangen, genannt „Candy Canes“. Ohne sie ist in den Vereinigten Staaten Weihnachten kaum vorstellbar. Aus diesem Grund wird am 26. Dezember sogar der "National Candy Cane Day" begangen. Und auch in Deutschland gibt es die gebogenen Bonbonstangen auf vielen Weihnachtsmärkten und in Süßwarenläden zu kaufen.

Die Symbolik der Zuckerstangen

Die Zuckerstangen sind geformt wie ein Hirtenstab und erinnern damit an Jesus als den „guten Hirten“. Stellt man die Stange auf den Kopf, erkennt man den Buchstaben „J“ wie Jesus. Die Farbe Rot in der klassischen rot-weißen Zuckerstange bedeutet, dass Jesus sein Leben für die Menschheit gegeben hat, so die gängige Erklärung. Die weiße Farbe deutet auf die Hoffnung auf ein Leben nach

dem Tod hin. Die Zuckerstange ist damit mehr als eine Süßigkeit, sie ist ein weihnachtliches Symbol.

Die Herkunft der Zuckerstange ist umstritten

Entstanden sein könnte diese Süßigkeit im schwedischen Gränna. Hier soll die Witwe Amalia Eriksson (1824-1923) die rot-weiß geringelten, sogenannten „Polkagris“ erfunden haben. Jedes Jahr findet dort im Juli ein Wettbewerb statt, in dem es darum geht, wer es schafft, die längste Zuckerstange der Welt herzustellen. Im Guinness-Buch der Rekorde steht eine Länge von 287,7 Metern!

Eine andere Chronik behauptet, dass die Zuckerstange bereits 1670 erfunden worden sei. Der Kantor des Kölner Doms habe sie bei einem Konditor in Auftrag gegeben, um dafür zu sorgen, dass die Kinder seines Chores während der langen Gottesdienste nicht unruhig werden.

Um das Naschen in der Kirche zu legitimieren, habe er den Konditor angehalten, sie in die Form eines Hirtenstabes zu bringen.

Allerdings gibt es dafür keine historischen Belege. Auch war Zucker bis weit in das 19. Jahrhundert hinein ein rares Luxusgut, das man gewiss nicht so großzügig verteilt hätte.

Auch in historischen Beschreibungen wurde nie eine weiß-rote, gebogene Zuckerstange als Baumbehang erwähnt. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurden Zuckerstangen an Weihnachtsbäumen bekannt. Man vermutet deshalb, dass der süße Baumschmuck erst durch die amerikanischen Besatzer in Deutschland bekannt wurde. Denkbar ist auch, dass die Zuckerstange bar jeder Symbolik ist und die Hakenform nur dazu diente, sie besser an den Ästen des Weihnachtsbaums aufhängen zu können. (GA)



EIN BLICK ÜBER UNSEREN TELLERRAND

WEIHNACHTSSESSEN IN ANDEREN LÄNDERN

Weihnachten wird in den Ländern der Welt zwar auf unterschiedlichste Weise gefeiert, eine Tradition aber ist überall die gleiche: das Weihnachtsessen. Ob Truthahnbraten mit üppigen Beilagen, würziger Fleisch-Eintopf, gegrillte Meeresfrüchte oder sogar Kentucky Fried Chicken – Weihnachten ist nicht nur die Zeit der Besinnlichkeit, sondern auch des Schlemmens. Wobei das eine oder andere traditionelle Weihnachtsgericht dafür sorgt, dass einem bereits bei der Beschreibung das Wasser im Mund zusammenläuft ...



SÜDAFRIKA

Hier findet das Weihnachtsfest statt zwischen Sonne, Strand und Meer. Das Essen ist deftig und ausgesprochen „fleischlastig“. Gerne isst man glasierten Schinken, mit Gemüse gekocht und geröstet und mit einer Honig-Senf-Glasur bestrichen oder gebratenen Truthahn, im Ofen oder auf südafrikanische Art gegrillt. Auch Lammkeule, traditionell mit Gemüse, Bratkartoffeln und Sauce, wird zum Fest serviert. Aber auch, was das Meer an Leckerem bietet, wird nicht verschmäht: Krebschwanz, Linefisch, Muscheln oder Garnelen gehören eben-



so auf den Tisch wie Malva-Pudding, Kuchen mit Pudding, Sahne, Vanillesauce und Eis oder in Sherry oder Brandy getränkter Biskuitkuchen mit Früchten, Nüssen und Schlagsahne.



BELLA ITALIA

Als Antipasti kann man etwas einfaches wie Aufschnitt, Käse und Oliven servieren – oder auch russischen Salat, bunte Kanapees oder etwas sehr Kreatives wie Bruschette aus Panettone mit Gorgonzola und Johannisbeeren.

Il primo

In den meisten nördlichen Regionen besteht der erste Gang aus gefüllten Nudeln wie Ravioli, Tortellini oder Agnolotti. Oft werden diese als Suppe serviert, wie z.B. Tortellini in brodo di cappone, d.h. Tortellini in Kapaun-Suppe – typisch in der Emilia Romagna. Aus dieser Regi-

on sind außerdem traditionell zu Weihnachten die Passatelli in brodo, d.h. eine Passatelli-Suppe. Im Süden sind Nudelauflauf (Pasta al forno), Lasagne oder auch die leckeren Cannelloni typisch.

Il secondo

Als zweiten Gang gibt es gefüllten Kapphahn, Kalbsbraten oder Ente à l'Orange.

Dessert

Das Dessert ist ein wichtiges Element des Weihnachtsmenüs. Dabei gibt es drei Klassiker: Panettone, Pandoro oder Torrone. Der Panettone, ein Kuchen, ist inzwischen auch bei uns sehr beliebt.



GROSSBRITANNIEN

Am ersten Weihnachtstag werden morgens die Geschenke ausgepackt und die Lichter am Weihnachtsbaum angezündet. Während der Vater mit den Kindern den Gottesdienst besucht, bereitet die Mutter das Essen vor. Das Weihnachtsessen findet im Kreis der Familie statt. Typische Speisen sind Roastbeef, gebackene Kartoffeln, Gemüse mit Röstzwiebeln, Preiselbeersauce, ein mit Maronen gefüllter Truthahn und der berühmte Plum-Pudding. Als Nachtisch gibt es Eiscreme mit Orangen und Datteln. Am Abend versammeln sich alle vor dem Fernseher, um die Weihnachtsansprache des Kings zu verfolgen. Später werden Gesellschaftsspiele gespielt, Gruselgeschichten erzählt und „Christmas Cracker“ gezogen. Als Snack zwischendurch werden verschiedene Pasteten gereicht.





ESPAÑA

In Spanien ist es Sitte, vor dem Weihnachtsessen erst einmal ein paar Tapas zu sich zu nehmen. Ibérico-Schinken, Käse, Meeresfrüchte, Mixed Pickles, schmackhafte spezielle Weihnachtskreationen. Dann wird der erste Gang serviert, der oft aus einer Suppe oder Bouillon besteht. Zu den beliebtesten Gerichten gehören der andalusische und der katalanische Eintopf, die Knoblauchsuppe in Kastilien (La Mancha), die Mandelcremesuppe auf den Balearen oder die Forellensuppe. Das Hauptgericht ist für gewöhnlich ein Braten, vor allem vom Lamm, Spanferkel oder Milchlamm, möglichst im Holzkohleofen gegart – und natürlich Fisch wie zum Beispiel im Ofen gegarte Brasse oder Wolfsbarsch.



USA

In den USA heißt der Mann mit dem weißen Bart, der die Geschenke verteilt, Santa Claus. Sein großer Auftritt ist allerdings erst am 25. Dezember. Dann kommt die Familie zu einem Festmahl und Geschenken zusammen. Das Weihnachtsessen ist mit üppigen Köstlichkeiten gespickt. Keinesfalls fehlen darf dabei jedoch der Truthahn! Truthahn? War da nicht etwas bereits einen Monat vor Weihnachten? Vollkommen richtig, denn das gefüllte Geflügel wird bekanntermaßen zum Thanksgiving am vierten

Donnerstag im November serviert. Die Amerikaner lieben es aber auch doppelt und so kommt der Truthahn in den meisten Haushalten am 25. Dezember erneut auf den Tisch. Sehr variabel ist dabei die Füllung. Während die einen auf die eher klassische Füllung aus Toaststücken mit Sellerie und Zwiebeln – gerne kombiniert mit Würstchenstücken – zurückgreifen, experimentieren andere bei der Befüllung. Da dürfen es dann Süßkartoffeln, Maronen und Speck, Äpfel und Walnüsse oder auch Pekannüsse und Cranberries sein. (GA)



Wir ♥ Lebensmittel

EDEKA S. GOLLY

Feldweg 15 · 27474 Cuxhaven · Tel. 0 47 21 - 5 13 33
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 8.00 bis 20.00



WAS WÄRE DAS FEST OHNE SÜSSES GEBÄCK?

WENN ES KÖSTLICH NACH PLÄTZCHEN DUFTET ...

In der Luft liegt köstlicher Plätzchenduft – Lebkuchen, Vanillekipferl, Butterkekse oder Nussecken werden nach und nach im Ofen gar, erfüllen die Räume mit dem besonderen Geruch nach Weihnachten und wecken in uns die Erinnerung an unsere Kindheit – denn ohne die selbstgebackenen Köstlichkeiten wäre die Vorweihnachtszeit um ein unvergessliches Erlebnis ärmer gewesen. Und so ist es auch heute noch!

Oft waren wir Kinder die eifrigsten Bäcker. Unter der Anleitung der Mutter oder der Oma wurden nach überlieferten Rezepten meist gleich mehrere Sorten der leckeren Süßigkeiten gebacken. Es wurde geknetet, ausgestochen, verziert und – zwischendurch immer wieder genascht. Hier zwei Rezepte für feines Weihnachtsgebäck. Viel Spaß und gutes Gelingen. (GA)





MARMORIERTER KEXE

Zutaten für etwa 60 Stück:

Mürbeteig: 300 g Weizenmehl, 1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin, 100 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M), 150 g, weiche Butter oder Margarine

Zum Verzieren: 2 Pck. Dr. Oetker Zuckerguss Classic, etwa 2 TL Zitronensaft, Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot und grün.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen, Ober- und Unterhitze: ca. 200, Heißluft: ca. 180 °C

2. Mürbeteig zubereiten: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen, mit einem Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zum glatten Teig verkneten.

3. Teig halbieren und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Aus der einen Hälfte Herzen und aus der anderen Hälfte Tannenbäume ausstechen. Motive auf das Backblech legen und backen. Einschub: Mitte, Backzeit: 10 - 12 Min. Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Marmorierte Kexes verzieren: 1 Pck. Zuckerguss Classic gut durchkneten und in ein Schälchen geben. Etwa 1 TL Zitronensaft hinzufügen und verrühren. 3-4 Tropfen rote Speisefarbe auf den Zuckerguss geben und mit einem Zahnstocher vorsichtig durchziehen, so dass ein Marmor-Muster entsteht. Dieser Vorgang muss wiederholt werden, wenn die Speisefarbe nur schwach sichtbar ist. Die Herzen vorsichtig mit der Oberfläche in die Glasur tauchen, anheben und auf einem Bogen Backpapier fest werden lassen. Für die Tannenbäume mit dem zweiten Pck. Zuckerguss ebenso verfahren, dann den Guss mit etwas grüner Speisefarbe einfärben. (Rezept: Dr. Oetker)



Fotos (2): Dr. Oetker

VEGANE ZIMTPLÄTZCHEN

Zutaten für etwa 30 Stück:

Veganer Plätzchenteig: 200 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse, 100 g Puderzucker, 1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste, 1 Prise Salz, etwa 2 EL Wasser, etwa 1 EL Zitronensaft, 1 gestr. TL gemahlener Zimt

Zuckerguss: etwa 125 g Puderzucker, etwa 3 TL Zitronensaft, 2 - 3 TL Wasser

Zum Verzieren: etwa 1/2 Pck. Dr. Oetker gehackte Pistazien

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen, Backofen vorheizen, Ober- und Unterhitze: ca. 180, Heißluft: ca. 160 °C

2. Veganen Plätzchenteig selber machen: Nüsse und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig knapp 1 cm dick ausrollen. Mit einem Messer den veganen Plätzchenteig erst in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden und dann gleichmäßige Rauten daraus schneiden.

4. Vegane Zimtplätzchen backen: Die veganen Zimtplätzchen auf das vorbereitete Blech legen und backen. Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 7 Min.

Die veganen Zimtplätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und kurz etwas abkühlen lassen.

5. Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser zu einem zähen Zuckerguss verrühren. Die lauwarmen Zimtplätzchen mit der Glasur bestreichen und mit Pistazien verzieren. (Rezept: Dr. Oetker)



Wochenmarkt
Ihr Geflügelspezialist

Denken Sie rechtzeitig an Ihre Weihnachtsbestellung!

Deutsches Frischgeflügel aus eigener Freilandhaltung. Reine Natur. Gänse, Enten u. Hähne. Ferner Puten, Kaninchen sowie frisches Wild aus hiesiger Jagd (alles auch geteilt).

EIER HEINSEN

www.eier-heinssen.de
21781 CADENBERGE/NE - TEL. (0 47 77) 2 78

Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit.

Kraßmanns
BACKSTUBE

Der Elbe-Weser-Bäcker

Nordholz, Bundesstr. 21 - www.krassmanns-backstube.de

DAS MEISTERREZEPT ZUM SELBERBACKEN

WEIHNACHTEN IM NORDEN
MIT ITJEN'S KÜSTENSTOLLEN

Der Stollen – ein traditionelles deutsches Weihnachtsgebäck – wurde bereits im 15. Jahrhundert in Aufzeichnungen erwähnt. Im Laufe der Zeit haben sich in den Regionen unterschiedliche Rezepturen herausgebildet, die meist gut gehütet werden. Auch in der Bäckerei und Konditorei Itjen wird ein köstlicher Stollen zur Advents- und Weihnachtszeit angeboten und seit fünf Generationen unverändert hergestellt. Hier zum Nachbacken ein klassisches Rezept für den Küstenstollen:

Das Küstenstollen Grundrezept

(für 1 großen oder 2 kleine Stollen)

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe (42 g), 250 ml Milch, 250 g Butter (50 g zum einfetten), 100 g Zucker, 10 g Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, 8 g reine Vanille, 10 g Zimt, 4 g Kardamom, 4 g Muskat, 4 g Nelken

Fruchtemischung: 100 ml Rum, 300 g Rosinen, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat, 100 g gestiftete Mandeln

Utensilien: 1 verschließbare Schüssel, 1 große Schüssel, 1 Kochlöffel, 1 Teigschaber, 1 Geschirrhandtuch (zum Abdecken), Blech mit Backpapier, 1 Pinsel

Vorbereitung: Rosinen waschen und gut abtropfen lassen. Rosinen, Zitronat und Orangeat mit dem Rum in einer Schüssel mischen und für 24 Stunden verschlossen stehen lassen. Gelegentlich die Schüssel schütteln oder umrühren.

Zubereitung am Backtag:

Das Mehl in die große Schüssel geben und eine tiefe Mulde hineindrücken. In die Mulde die Hefe bröseln und die lauwarme Milch hinzu geben. Die Milch-Hefe-Mischung mit gerade so viel Mehl vermischen, dass ein weicher Vorteig entsteht. Mit dem restlichen Mehl den

Vorteig abdecken und je nach Temperatur der Milch 30-90 Minuten gehen lassen (*das Volumen muss sich deutlich vergrößern und die Mehloberfläche sollte rissig werden*).

Anschließend alle Zutaten außer der Fruchtmischung und den Mandeln zum Teig hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten,

anschließend an einem warmen Ort für circa 60 Minuten ruhen lassen.

Mandeln und Rumfrüchte hinzugeben und gleichmäßig unterkneten und mit etwas Mehl bestäuben, danach rundwirken, sodass der Teig Spannung hat (*zu einer Kugel formen*).

Den Teig auf das Backblech legen und abdecken, für ca. 1 Stunden an einen warmen Ort gehen lassen bis der Teig doppelt so groß ist (*mit dem Finger vorsichtig auf die Oberfläche des Teiges drücken und wenn die Druckstelle des Fingers nicht mehr weg geht, ist Vollgare erreicht*).

Den Ofen in der Zwischenzeit vorheizen auf 175°C Ober-/ Unterhitze. Den Stollen für ca. für 60-70 Minuten backen im unteren Drittel des Ofens (*sollte goldbraun sein*). Nach dem Backen ca. 50g Butter schmelzen und den Stollen bestreichen, in Zucker wälzen (*oder bestreuen, wenn er zu instabil ist*) und gut auskühlen lassen. Den kalten Stollen mit Puderzucker bestäuben.



Tipp: Für mehr Aroma den Stollen dicht in Alufolie einwickeln oder in einer nicht so großen Box und für eine Woche an einem kühlen Ort (z. B. im Keller) lagern, damit sich das Aroma entfaltet. (Rezept: Itjen)

Kliff
BAR-RESTAURANT

Genießen Sie bei uns exklusiv unser neues Bier aus der Cuxhavener Braumanufaktur.

Einmalige Lage
und atemberaubender Blick
auf das Wattenmeer

Wir freuen uns auf Sie!

KLIFF
Bar • Restaurant

Wernerwaldstraße 4 | 27476 Cuxhaven | Telefon 0 47 21 / 5 91 87 47
www.kliff-restaurant.de | E-Mail: info@kliff-restaurant.de | Instagram: kliffrestaurant

*Wir wünschen
eine schöne
Adventszeit und
Frohe Weihnachten.*

Itjen
Bäckerei Konditorei

seit 1912

Cuxhaven-Sahlenburg • Telefon 0 47 21 / 2 90 35



FINDEN SIE DAS LÖSUNGSWORT!

Lösungswort auf eine Postkarte schreiben und unter Angabe Ihrer Adresse und Telefonnummer (für eine evtl. telefonische Gewinnbenachrichtigung) bis zum Freitag, dem 8.12.2023 senden an:

Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Stichwort: „Kreuzworträtsel“
Kaemmererplatz 2, 27472 Cuxhaven

Lösung und Gewinner geben wir in den Cuxhavener Nachrichten und in der Niederelbe-Zeitung bekannt.

Die Auslosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges durch die Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG. Nach Beendigung des Gewinnspiels werden die Daten rechtskonform gelöscht. **Teilnahmebedingung:** Mit der Veröffentlichung in den Cuxhavener Nachrichten/der Niederelbe-Zeitung erklären Sie sich ausdrücklich einverstanden.

Weitere Hinweise zum Datenschutz finden Sie unter:
www.cnv-medien.de/information/datenschutzuebersicht.html

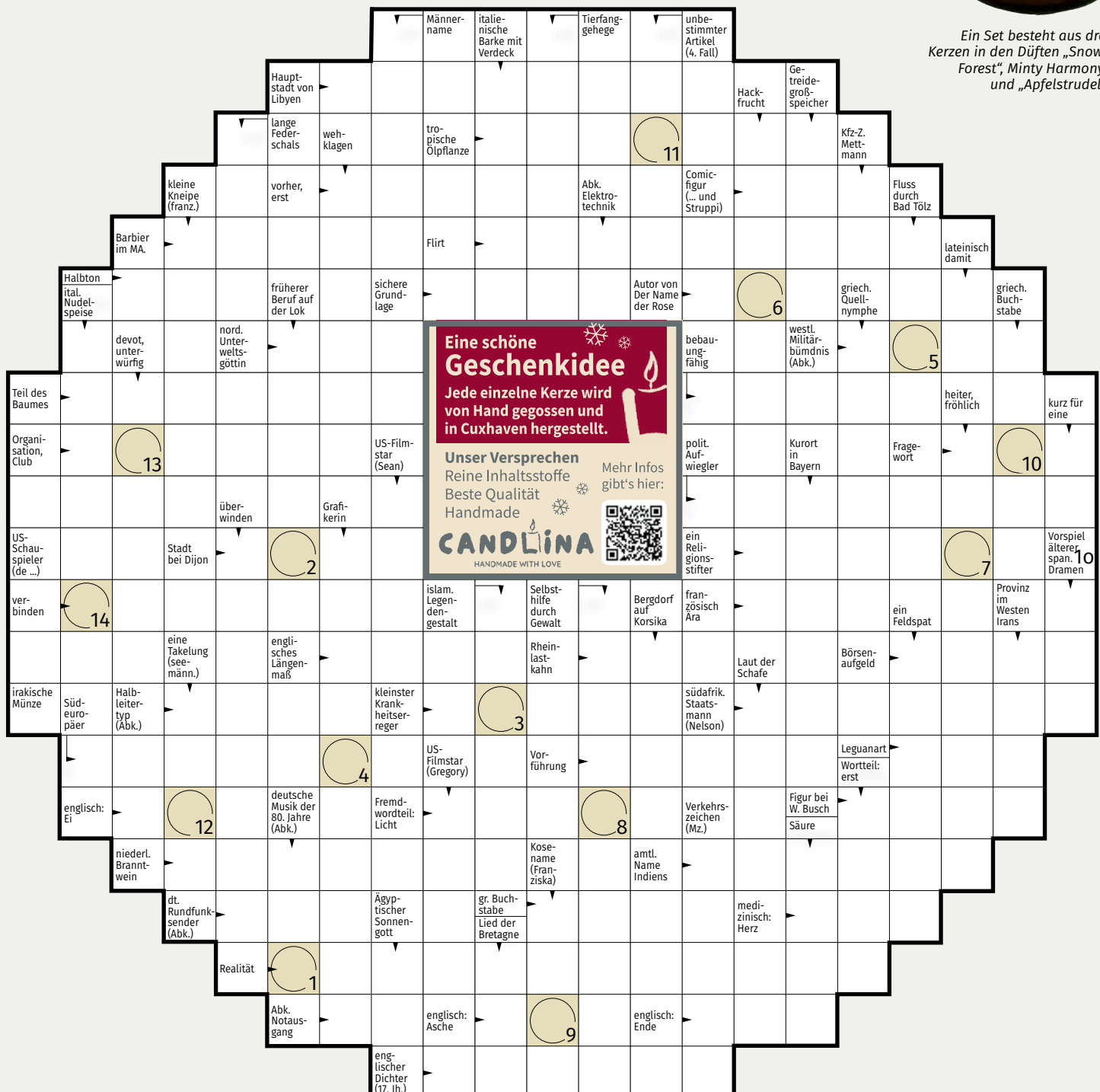
MIT LIEBE IN CUXHAVEN HANDGEFERTIGT

- Besondere Düfte ohne Kopfschmerzen
- Vegan und tierversuchsfrei
- Aus sehr hochwertigen Materialien hergestellt
- Kokos- Rapswachs aus Deutschland
- Mit Deckel für den optimalen Staubschutz
- Traumhaft schönes Licht durch das Braunglas

Gewinnen Sie ein Set mit wunderbaren, handgemachten Duftkerzen



Ein Set besteht aus drei Kerzen in den Düften „Snowy Forest“, „Minty Harmony“ und „Apfelstrudel“.



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

DIE OLIVA BUCHHANDLUNG EMPFIEHLT:

LESENSWERTES ZUM FEST

Draußen pfeift der Wind ums Haus, Regenschauer prasseln gegen die Fenster – Küstenwetter. Was gibt es da schöneres, als gemütlich im Sessel zu sitzen, ein Glas Tee oder Glühwein neben sich um mit einem guten Buch seiner Phantasie freien Lauf zu lassen? Spannender Roman oder klassische Literatur? Sachbuch oder Bildband? Krimi oder Science Fiction? Regionales oder Maritimes? Jugend- oder Kinderbuch? In der Oliva-Buchhandlung Cuxhaven dürfen Leseratten ganz nach Lust und Laune aus dem Vollen schöpfen. Dort werden auch ganz spezielle Buchwünsche erfüllt, wie zum Beispiel Antiquariaten, ausländische Zeitschriften oder Abommements.



Jackie Blackwood/Karl Johaentges:
Schottland

Ob Edinburgh oder Glasgow, ob die Highlands oder die Lowlands, ob der Osten oder der Westen oder aber die schottischen Inseln – dieser Bildband punktet mit interessanten und informativen Texten und absolut stimmungsvollen Bildern. Der/Die LeserIn erfährt kleine Details aus der Geschichte Schottlands, den Platz des Hirsches (trotz verlorener Wälder) und natürlich einiges über die Highland Games und das schottische Kultgetränk – den Whisky. Dem Untertitel des Bildbandes "Die wahre Seele eines wilden Landes" werden die Fotos mehr als gerecht und machen Lust, dieses Land zu entdecken!



Greta Olivo:
Die Nacht der Schildkröten

Livia, die lesen konnte ohne dass jemand es ihr beibringen musste und schneller rennen als alle anderen, wird erblinden noch bevor sie erwachsen ist. Während ihre Mitschüler*innen die Welt entdecken, verschwindet Livias immer mehr in der Dunkelheit. Zwischen überfürsorglichen Eltern, verzweifelten Versuchen ihre Behinderung zu verstecken und ein „normaler“ Teenager zu sein, lernt sie, sich ihren Ängsten zu stellen und ihren anderen Sinnen zu vertrauen. Denn die Welt verschwindet nicht, auch wenn Livia sie nicht sehen kann. Der grandiose Debutroman einer jungen Italienerin.



Olivier Tallec:
Mein bester bester Freund

Das Eichhörnchen hat schon lange nach einem besten Freund gesucht. Eines Tages ist Pok dann da. Mit ihm teilt das Eichhörnchen seine Geheimnisse und sie sehen den Blättern beim Fallen zu. Mit Pok ist einfach alles wunderbar. Im Frühling kommt die Fliege Momo. Mit ihr kann man auch so viel Spaß haben. Aber es kann doch nur einer von beiden der allerbeste Freund sein – oder etwa nicht? Eine Freundschaftsgeschichte zum Schmunzeln und Nachdenken für Kinder ab 4 Jahren.



Téa Obrecht:
Im Morgenlicht

Das "Morgenlicht" ist ein halb bewohntes Hochhaus in einer versinkenden Stadt. Hier finden die 11-jährige Sil und ihre Mutter dank eines Wiederansiedlungsprogramms eine Zuflucht, sie selbst mussten ihre durch einen Krieg zerstörte Heimat verlassen. Ganz oben im Penthouse wohnt die geheimnisvolle Bezi Duras, sind ihre drei Hunde wirklich verwandelte Männer? Nicht nur das gilt es herauszufinden. Ernsthafte Themen wie Migration und Flutkatastrophen werden fast schon märchenhaft in eine zarte Mutter-Tochter-Geschichte verwoben. Hohe Erzählkunst und Leseempfehlung abseits Bestsellerlisten.



Siddharth Kara:
Blutrotes Kobalt

Der Wirtschaftswissenschaftler Siddharth Kara hat auf seinen Reisen in die Bergbauregionen des Kongo die Lieferketten der Tech- und Automobil-Konzerne recherchiert und zeigt akribisch, dass deren Nachhaltigkeitsversprechen selbst auf Vorzeigeminen nicht viel wert sind. Dabei lässt er vor allem die Menschen zu Wort kommen, die für den Kobaltabbau ihr Leben riskieren. Kara erzählt auch die traurige Geschichte eines Landes, das extrem unter dem Kolonialismus („Herz der Finsternis“) gelitten hat und dessen Bevölkerung bis heute nicht Teil hat am enormen Rohstoffreichtum.



Melissa C. Hill / Anja Stapor:
Villa Obscura

Der Harz ist bekannt für Mythen und Sagen. Ein Schauplatz einer solchen Legende ist die Villa Obscura, in der die „Blutfürstin“ Minna gelebt haben soll. Ihre Nachfahrin Constanze bittet zur rauschenden Halloween-Party, die ein abruptes Ende nimmt: Geiselnehmer kidnappen 6 Jugendliche. Was die Jugendlichen anfangs noch für einen schlechten Scherz der Gastgeberin halten wird bitterer Ernst, als jemand von Ihnen sterben muss. Was verbindet ausgerechnet die 6 Personen, welches Geheimnis verbirgt jeder von Ihnen? Ein packender Jugendkrimi nicht nur zu Halloween! Ab 14.

Winterzeit ist Lesezeit



Kaemmererplatz 2 | 27472 Cuxhaven
Telefon 39 59 99 | www.oliva.de
In der Adventszeit: Mo.–Sa. 10–18 Uhr

oliva 
BUCHHANDLUNG



INFOS ZUM WEIHNACHTSFEST

WEIHNACHTSMÄRKTE IN CUXHAVEN & UMZU

WINTERZAUBER CUXHAVEN

Kurpark Döse
24. 11. 2024 - 7. 1. 2025
 Montag bis Freitag: 15 – 21 Uhr
 Samstag: 13 – 21 Uhr
 Sonntag: 13 – 20 Uhr
 24. 11 und 25. 12. geschlossen
 24. und 25. 12: 11 – 16 Uhr
 31. 12. 2024 und 1. 1. 2025: 11 – 17 Uhr

WEIHNACHTSZAUBER SCHLOSS RITZEBÜTTEL CUXHAVEN

Cuxhaven, Schlossgarten 8
29. 11. bis 24. 11. 2024
 Freitag: 15 – 20 Uhr
 Samstag: 13 – 20 Uhr
 Sonntag: 13 – 20 Uhr
 Heiligabend von 11-14 Uhr

STERNENMARKT IN OTTERNDORF

Am Kirchplatz, 21762 Otterndorf
13. bis 15. 12. 2024
 Freitag: 15 – 22 Uhr
 Samstag: 14 – 22 Uhr
 Sonntag: 12 – 20 Uhr

WEIHNACHTSBASAR GEBURTSHAUS CUXHAVEN

Haus der Jugend
8. 12. 2024 Sonntag: 10 – 18 Uhr

WEIHNACHTSMARKT STEINAU AN DER STRASSE

Brüder-Grimm-Haus, & Marktplatz
29. 11. - 1. 12. 2024
 Freitag: 17 – 21 Uhr
 Samstag: 13 – 21 Uhr
 Sonntag: 12 – 21 Uhr

BREMER WEIHNACHTSMARKT

Rund um den Bremer Marktplatz
25. 11. bis 23. 12. 2024
 Montag bis Donnerstag: 10 – 20:30 Uhr
 Freitag und Samstag: 10 – 21 Uhr
 Sonntag: 11 – 20:30 Uhr

WEIHNACHTSMARKT ALTENBRUCH

Villa Gehben, Altenbruch
08. 12. 2024 Ab 11 Uhr

DUHNER FESTTAGSMARKT

Duhner Strandpromenade
25. 12. 2024 – 04. 1. 2025
 Täglich 12 – 20 Uhr
 Silvester 11 – 2 Uhr

ADVENTSMARKT NEUENKIRCHEN

Schröers Hof, Kirchstraße 9
30. 11 bis 1. 12. 2024
 Samstag: 15 – 19 Uhr
 Sonntag: 15 – 18 Uhr

BREMERHAVENER WEIHNACHTSMARKT

Fußgängerzone, Bürgermeister-Smidt-Str.
25. 11. bis 30. 12. 2024
 Täglich 11 – 21 Uhr
 24. bis 26. 12. geschlossen

NIKOLAUSMARKT SAHLENBURG

An der Feuerwache Sahlenburg
3. 12. 2024 13-18 Uhr

WEIHNACHTSMARKT AN DER BURG IN BAD BEDERKESA

Amtsstraße 17, Museum Burg Bederkesa
13. bis 15. 12. 2024
 Freitag und Samstag: 14 – 20 Uhr
 Sonntag: 11 – 20 Uhr

ILLENWORTHER WEIHNACHTSMARKT

Landfrauen-Café
8. 12. 2024 14 – 16 Uhr

WEIHNACHTSMARKT HEMMOOR

Hemmoorer Rathausplatz
30. 11. 2024
 Eröffnung: 14:00 Uhr



Weihnachtsmärkte
in Niedersachsen

**Terminveröffentlichung
auch in der Tageszeitung**

WEIHNACHTS-GOTTESDIENSTE IM CUXLAND



Sankt-Johannis Kirche Bülkau
Dienstag 24. 12. 24 um 14:00 Uhr
 Christvesper

Emmaus Kirche Neuhaus
Dienstag 24. 12. 24 um 14:00 Uhr
 Familiengottesdienst

St. Petri Kirche Osterbruch
Dienstag 24. 12. 2024 um 14 Uhr
 Gottesdienst mit Krippenspiel,
 Pastorin May

Martinskirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 14:30 Uhr
 Gottesdienst mit Krippenspiel,
 Pastorin Dr. Manow und Hortkinder

St. Nicolai Kirche Cadenberge
Dienstag 24. 12. 2024 um 14:30 Uhr
 Krippenspiel, Diakonin Koch- Seydell

St. Jobst Kirche Odisheim
Dienstag 24. 12. 2024 um 14:30 Uhr
 Weihnachtsgottesdienst

St. Petri Kirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 15 Uhr
 Familiengottesdienst, Pastorin Weber

St. Marien Kirche Neuenkirchen
Dienstag 24. 12. 2024 um 15:15 Uhr
 Gottesdienst mit Krippenspiel, Pastorin May

St. Nicolai Kirche Cadenberge
Dienstag 24. 12. 2024 um 15:30 Uhr
 Dobrock, L. Kautz-Camman

St. Georg Kirche Oberndorf
Dienstag 24. 12. 2024 um 15:30 Uhr
 Heiligabend Gottesdienst, Superintendentin Kerstin Tiemann, Otterndorf

St.-Wilhadi Kirche Ilienworth
Dienstag 24. 12. 2024 um 16:00 Uhr
 Weihnachtsgottesdienst

Martinskirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 16:30 Uhr
 Gottesdienst mit Krippenspiel der
 Konfirmanden, Diakonin Skandies-
 Brihmani und Konfirmanden

St. Petri Kirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 16:30 Uhr
 Gottesdienst, Pastorin Weber

St. Severi Kirche Otterndorf
Dienstag 24. 12. 2024 um 16:30 Uhr
 Gottesdienst mit Krippenspiel, Pastorin May

Emmaus Kirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 17:00 Uhr
 Christvesper, Pastor Engler

St. Nicolai Kirche Cadenberge
Dienstag 24. 12. 2024 um 17:00 Uhr
 Christvesper, Vikarin Baatz

St. Vitus Kirche Belum
Dienstag 24. 12. 2024 um 17:00 Uhr
 Familiengottesdienst, P.i.R. Enno Junge

Martinskirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 17:30 Uhr
 Christvesper, Pastorin Dr. Manow

St. Petri Kirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 18 Uhr
 Christvesper, Pastorin Weber, Pastor Gruhn

St.-Wilhadi Kirche Ilienworth
Dienstag 24. 12. 2024 um 22:30 Uhr
 Weihnachtsgottesdienst

Martinskirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 13:00 Uhr
 Christmette

Emmaus Kirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 23:00 Uhr
 Christmette

St. Petri Kirche Cuxhaven
Dienstag 24. 12. 2024 um 23:00 Uhr
 Christmette, Pastorin Weber

St. Nicolai Kirche Cadenberge
Dienstag 24. 12. 2024 um 23:00 Uhr
 Christmette

St. Severi Kirche Oberndorf
Dienstag 24. 12. 2024 um 23:00 Uhr
 Christmette, Superintendentin Tiemann

GLÜCKSBINGER IN DER ADVENTSZEIT

EIN KUSS UNTER DEM MISTELZWEIG



Foto: AdobeStock

liches Paar. Nach alter Tradition kann eine junge Frau einen Kuss nicht verwehren, wenn sie unter dem Mistelzweig steht. Wird eine Frau unter dem Zweig nicht geküsst, muss sie davon ausgehen, auch im nächsten Jahr ledig zu bleiben.

Ein Kuss unterm Mistelzweig verheißt Glück und ewige Liebe. Daher werden die immergrünen Beerenzweige in der Weihnachtszeit als Deko über die Tür gehängt.

Früher wollte man auf diese Weise Geister, böse Hexen und Unheil abwenden. Heute ist vor allem der glückverheißende Kuss unter dem Mistelzweig zu einem gängigen Brauch geworden. Dieser besagt: Küssen sich zwei Menschen unter einen Mistelzweig, werden sie ein glück-

Woher dieser Brauch kommt, ist nicht eindeutig geklärt. Vermutet wird jedoch, dass er mit einem Erlebnis der nordischen Liebesgöttin Frigga zu tun hat.

Die Legende vom Mistelzweig

Der Sage nach sorgte sich die Liebesgöttin Frigga um ihren Sohn Balder, den Gott des Lichts, der von seinem Tod träumte.

Sie ließ sich deshalb von den Wesen der Natur – also von jedem Tier und jeder Pflanze – das Versprechen geben, ihren Sohn nicht zu verletzen. Dummerweise hatte sie dabei die Mistel total vergessen.

Loki, der germanische Feuergott war Frigga nicht wohlgesonnen, stellte aus einem Mistelzweig eine Pfeilspitze her und ließ Balder töten. Frigga weinte bitterlich, konnte ihren Sohn aber nach drei Tagen von den Toten zurück-

holen. Ihre Tränen verwandelten sich in die weißen Beeren der Mistel. Voller Freude küsste sie daraufhin jeden, der unter dem Baum der Mistel vorüberging.

Ein Kuss unter dem Mistelzweig? In Europa weit verbreitet

Der Kuss-Brauch ist vor allem in Europa weit verbreitet, wo in der Adventszeit an vielen Türrahmen Mistelzweige hängen und für Versöhnung und Glück stehen. Der Mistelzweig passt daher ideal zu Weihnachten, dem Fest der Liebe.

Pflegeleicht und ganz ohne Wasser

Misteln sind sogenannte „Schmarotzerpflanzen“ und brauchen kein Wasser. Sie werden als Dekozweige aufgehängt, in Adventsgestecken verwendet oder in Vasen gestellt.

Das Gute: Sie benötigen keine aufwendige Pflege und bleiben in der Regel sowohl drinnen als auch draußen mehrere Wochen grün. Im Freien halten sich die Zweige allerdings länger frisch.

Miraculix und die Goldene Sichel

Die Druiden, das sind keltische Priester, haben Mistelzweige mit einer goldenen Sichel abgeschnitten und aus ihnen Zaubertränke gegen Gifte und Krankheiten, für Fruchtbarkeit oder das ewige Leben gebraut.

Besonders bekannt dafür ist Miraculix, der Druide aus den Comics über „Asterix und Obelix“. Er mixte nach seinem persönlichen Geheimrezept einen Zaubertrank, der sein gallisches Dorf unsiegbar machte – was wiederum Cäsar nahezu in den Wahnsinn trieb. (GA)



Fotos (2): AdobeStock

GRAND UKRAINIAN BALLET
presents

Schwanensee

Ballett auf
allerhöchstem Niveau!

Fr | **17.01.25** | 20h

CUXHAVEN • Kugelbake-Halle

TICKETS: www.highlight-concerts.com
& an allen bekannten VVK-Stellen.

eventim



MITMACHEN UND TOLLE PREISE GEWINNEN!

RENTIER RUDOLPHS GEWINNSPIEL

Wertvolle Preise – gestiftet von unseren Inserenten und vom Verlag – warten auf Sie. Durch unsere Lichter-
glanz-Seiten springt das fröhliche Weihnachts-Rentier,
das Sie aufspüren sollen. Bitte schreiben Sie die Anzahl der
Rentiere auf eine Postkarte und senden Sie diese unter Angabe
Ihrer Adresse und Telefonnummer (für eine evtl. telefonische
Gewinnbenachrichtigung) bis Freitag, 15. Dezember 2024, an:
Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Stichwort: „LICHTERGLANZ“, Kaemmererplatz 2, 27472 Cuxhaven

Die richtige Lösung und die Gewinner werden
in den Cuxhavener Nachrichten und in der
Niederelbe-Zeitung bekanntgegeben. Die
Sponsoren werden über die Gewinner be-
nachrichtigt. Die Gewinne sind direkt beim
Sponsor abzuholen. Die Auslosung erfolgt
unter Ausschluss des Rechtsweges durch die
Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft mbH
& Co. KG. Nach Beendigung des Gewinnspiels
werden die Daten rechtskonform gelöscht.

Teilnahmebedingung: Mit der Veröffent-
lichung in den Cuxhavener Nachrichten/der
Niederelbe-Zeitung erklären Sie sich ausdrück-
lich einverstanden.

Weitere Hinweise zum Datenschutz finden Sie
hier: [www.cnv-medien.de/information/daten-
schutzuebersicht.html](http://www.cnv-medien.de/information/daten-
schutzuebersicht.html)

Dieser Rudolph wird
nicht mitgezählt!



Illu: AdobeStock

- 1. Preis:** Goldschmiede Petra Plath – 200 € Gutscheine
- 2. Preis:** Aufenthalt für 2 in der Saunaanlage „Souffit“ im Outfit Cuxhaven
- 3. Preis:** Fleischerei Busse – 50 € Gutscheine
- 4. Preis:** Strandhotel Duhnen – Gutscheine für 2 Personen zu einem Themen-Brunch
- 5. Preis:** Teekontor – Tasse mit 2 verschiedenen Tees
- 6. Preis:** Kundencenter der Cuxhavener Nachrichten – Kissen + Kosmetiktasche von Firlefan
- 7. Preis:** Gutschein für eine Aromaölmassage im Wert von 30 € von Physiotherapie Braun
- 8. Preis:** Cuxhavener Nachrichten – 1 Jahresabo

MARE MUSIK FESTIVAL CUXHAVEN

PFINGSTEN

5.-8. JUNI 2025

Jetzt Tickets sichern!
Künstler und weitere Info:
mare-musik-festival.de



FEUCHT-FRÖHLICHE WEIHNACHTSGRÜSSE aus dem Thalassozentrum ahoi!

Gutscheine für das
Thalassozentrum ahoi! und
viele weitere Geschenkartikel
für die Liebsten sichern unter

cuxhaven-shop.de

Thalassozentrum ahoi!,
Wehrbergsweg 32, 27476 Cuxhaven
T. 04721 404-500
ahoi-cuxhaven.de



ahoi!
Thalassozentrum
Cuxhaven

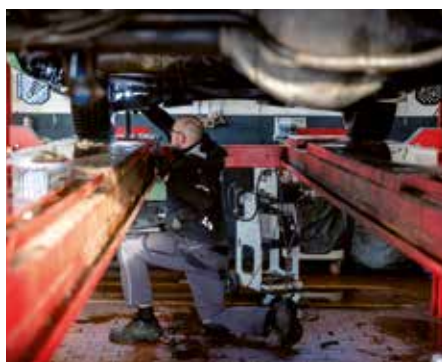
EIN WINTERCHECK BRINGT SICHERHEIT

WINTERTIPP ZUM WEIHNACHTSTRIP

Am 21. Dezember beginnt der Winter und drei Tage später ist der Heilige Abend. Viele Menschen nutzen den günstigen Termin mit seinen Brückentagen und besuchen an den Feiertagen ihre Freunde oder Familien in nah oder fern oder fahren mit dem Auto in den Weihnachtsurlaub. Umso wichtiger ist es, spätestens dann seinem Fahrzeug einen Winter-Check zu gönnen – denn Sicherheit geht vor!

Am besten, man lässt den Winter-Check in einer professionellen Fachwerkstatt machen, denn dort kennt man die neuralgischen Punkte an jedem Fahrzeug.

In der Fachwerkstatt Hashagen KFZ-Technik in Nordholz zum Beispiel wird beim Winter-Check das gesamte Fahrzeug von



innen, außen und unten auf mögliche Schwachstellen für den Winterbetrieb durchgecheckt

Ob Innenraumbeleuchtung, Klimaanlage, oder Heizung, ob Scheinwerfer, Scheiben oder Scheibenwaschanlage inklusive Zustand der Wischerblätter – alles wird auf Wintertauglichkeit untersucht.

Auch der Motorraum wird einer Sichtprüfung unterzogen. Es werden Ölstand, Frostschutz im Kühlsystem, Hydraulik, Bremsflüssigkeit und auch die Batterie geprüft.

Eine Sichtprüfung erfolgt auch unter dem Fahrzeug. Ist der



Der HASHAGEN-Winter-Check dokumentiert exakt das Untersuchungsergebnis



Für einen guten Zweck
spendet das Team von HASHAGEN den Erlös aus dem Verkauf dieses Kinderbuchs und der lustigen Kindersocken, um Spielzeug an die Kitas der Wurster Nordseeküste zu verschenken.

Motor dicht? Wie ist der Zustand und die Spannung der Aggregatriemen? Arbeiten Bremsanlage, Lenkung, Fahrwerk, Achsantrieb, Abgasanlage ordnungsgemäß? Ist der Unterboden in Ordnung? Wie geht's den Reifen?

Das Ergebnis des Winter-Checks wird in einem speziellen Formular dokumentiert, so dass der Fahrzeugbesitzer auf einem Blick erkennen kann, was zu tun ist. Dazu gehört natürlich auch ein Kostenvorschlag für die Beseitigung eventueller Schäden.

Ein solcher Check sorgt dafür, dass unterwegs keine Überraschungen auftreten, denn das wäre – besonders während der Feiertage – ein Problem, das sich niemand wünscht. Besser also: Auf Nummer Sicher gehen: Machen Sie den Winter-Check, bevor es auf die Reise geht. (GA).

HASHAGEN
KFZ TECHNIK

Die Werkstatt für alle Fabrikate

JETZT NEU:
Beseitigung von Glas-, Lack-, Karosserie- und Unfallschäden

Bundesstr. 20b | 27639 WNK | 04741 7977 | hashagen-kfz.de



WAS MAN ÜBER WINTERJACKEN WISSEN SOLLTE

KUSCHELIG UND KÜSTENTAUGLICH

Die Tage sind kühler geworden, der Winter ist da. Umso wichtiger, die richtige Kleidung parat zu haben, zum Beispiel eine gute Winterjacke – besonders hier bei uns an der Nordsee ein wichtiges Kleidungsstück. Aber passt mir die alte noch? Ist sie warm genug? Und habe ich mich nicht längst daran sattgesehen?

Eine vernünftige Winterjacke sollte auch so richtiges Schietwetter aushalten. Sie sollte also wind- und wasserabweisend sein oder sogar wind- und wasserdicht. Wird letzteres gefordert, haben solche Jacken oft eine spezielle Beschichtung.

Wichtig: Eine große Kapuze

Wer nicht immer einen Regenschirm mit sich herumtragen will, wählt eine Winterjacke mit einer Kapuze. Diese darf aber nicht zu knapp bemessen sein, da ansonsten Haare und Gesicht nass werden. Im Idealfall kann die Kapuze abgenommen werden und ihre Größe lässt sich verstellen. Noch besser ist, wenn sie mit einem Schirmchen ausgestattet sind.

Genügend Taschen

Winterjacken sollten viele Taschen haben, denn man braucht ja Platz für Geldbörse, Handy, Schlüssel und was man sonst noch so mit sich herumträgt. Zwei Hüfttaschen und eine Innentasche sind das Minimum.

Viele Jacken haben noch zusätzliche Ärmeltaschen, eine versteckte Napoleonstasche hinter der Reißverschlussblende oder großzügige Brusttaschen.

Zwei-Wege-Reißverschluss

Ein Reißverschluss, der sich gleichzeitig von oben oder unten öffnen lässt, ist eine praktische Sache. Wichtig ist auch die Qualität des Reißverschlusses, denn es macht kaum Freude, wenn er sich schon nach wenigem Malen verklemmt.

Teddyfell auf der Innenseite

Es ist der Wohlfühlfaktor pur, wenn man in seine neue Jacke schlüpft, die mit einem herrlich weichen Teddyfell gefüttert ist. Ein solches Fell bietet zusätzlichen Schutz vor Kälte und jede Menge Kom-



Winterjacken – ob funktionale Outdoorjacke oder modisches Modell, ob dezente Farben oder lustig bunt, die örtlichen Fachgeschäfte bieten Ihnen eine riesengroße Auswahl in allen Preisklassen. Foto: Jeff Green

fort. Manche Hersteller statten auch die Hüfttaschen mit dem soften Kunstfell aus, damit deine Hände einen kuscheligen Platz haben.

Die Winterjacke soll zum Typ passen

Wenn man seine Winterjacke in einem Fachgeschäft kauft, kann man sich ausführlich beraten lassen, alle vorhandenen Modelle und Größen ausprobieren und sich im Spiegel betrachten. Das ist in einem Online-Shop unmöglich.

Gefällt oder passt ein bestelltes Modell nicht – und das kommt erfahrungsgemäß oft genug vor – schickt man es wieder zurück und belastet durch den Transport unsere Umwelt. Nachhaltig ist das nicht!

Die richtige Länge

Das eine Modell reicht gerade so über die Hüfte, das nächste geht

bis zu den Kniekehlen – was die Länge betrifft, ist die Auswahl groß. Viele Damen-Winterjacken bedecken die Hüften, aber nicht die Oberschenkel und sind damit ideal für jede Körpergröße.

Große Frauen können auch länger geschnittene Modelle tragen, kurze lassen die Beine dagegen überlang wirken.

Und nun viel Spaß beim „Winterjacken-Shopping“. (GA)



JEFF GREEN RUSTY
CUXHAVEN
STORE

NORDERSTEINSTRASSE 7
CUXHAVEN

MO-FR 10-18 Uhr
SA 10-16 Uhr

www.jeffgreen.com



Erhältlich in 6 Farben



Britische und Deutsche Soldaten verbrüdernd sich im belgischen Ploegsteert am Weihnachtstag 1914. Foto: Public Domain, Wikimedia

SOLDATEN FÜHRTEN DEN KRIEG AD ABSURDUM

DAS WEIHNACHTSMÄRCHEN 1914

Als im August 1914 der Erste Weltkrieg begann, glaubten die Deutschen an einen schnellen Sieg. An den Zügen, die die Soldaten an die Front brachten, stand in großen Buchstaben „Weihnachten sind wir wieder zu Hause“. Doch bereits ab dem Spätherbst 1914 wurde deutlich, dass von einem schnellen Sieg keine Rede sein konnte. Die Fronten waren erstarrt in einem erbarmungslosen, tödlichen Stellungskrieg mit Trommelfeuer und vergeblichen Sturmangriffen, in denen um jeden Meter gekämpft wurde.

An der belgisch-französischen Grenze auf belgischer Seite lagen in den Schützengräben deutsche Soldaten und ihnen gegenüber englische Einheiten des Royal Warwickshire Regiments. Man war so nah aneinander – nur etwa hundert Meter

– dass man sich gut hören konnte. Am Heiligen Abend rief plötzlich ein deutscher Soldat in Richtung der englischen Linie: „Kameraden, nicht schießen, nicht schießen“. Dann begannen er und seine Kameraden die auch in England bekannte Weihnachtslieder „O Tannenbaum“ und „Stille Nacht“ zu singen. Die Engländer antworteten mit ihrer Nationalhymne, die Deutschen stimmten ein und sangen lauthals mit.

Jeder britische Soldat hatte zum Weihnachtsfest ein Päckchen mit Schokolade und Gebäck bekommen. Die Deutsche Heeresleitung hatte Zehntausende Mini-Weihnachtsbäume an die Front schicken lassen. Diese Bäumchen, am Heiligabend an den deutschen Schützengräben aufgestellt, lösten auf beiden Seiten weihnachtliche Gefühle aus.

noch aufeinander geschossen hatten, beschenkten sich gegenseitig mit Kleinigkeiten, manche tauschten ihre Adressen aus und verabredeten sich für die Zeit nach dem Krieg.

Fußball an der Front mitten auf dem Schlachtfeld

Ein englischer Soldat kam aus seinem Graben und hatte einen Fußball dabei. Daraus entwickelte sich ein legendäres Match zwischen den beiden Kriegsparteien – ein Match, bei dem sogar zwei Offiziere mitspielten.

Überliefert ist, dass der deutsche Offizier mit Nachnamen Semisch hieß und der Engländer Bruce Bairnsfather.

Als die Oberkommandos der beiden Seiten von diesem „Weihnachtswunder“ erfuhren, gaben sie sofort den Befehl: „Alle Mann zurück in die Schützengräben“. Nur sehr widerwillig und zögerlich wurde der Befehl von den Soldaten befolgt, hatten Sie doch festgestellt, dass der jeweilige „Erzfeind“ sehr wohl freundlich, menschlich und liebenswert war.

Und auch wenn danach der Krieg mit aller Härte weiterging: Weihnachten und seine Botschaft von Frieden und Liebe hatte sich für eine kurze Zeit gegen das Grauen des Krieges durchgesetzt! (GA)

Feine Geschenkideen...
Edelspirituosen und feinste Cigarren aus der Karibik.

Holstenstraße 6
 27472 Cuxhaven
 047 21- 37100

★

★

★

TABAK UND PFEIFE
 LOTHAR DEKARSKI

Das Weihnachtswunder von 1914

An der Front geschah dann das Unfassbare – das Weihnachtswunder, wie man es später nannte. Soldaten wagten sich aus ihren Schützengräben. Männer, die eben

GENUSS & KULTUR PUR

X-MAS IS
TEATIME

Ein Chinesisches Sprichwort sagt: Tee erleuchtet den Verstand, schärft die Sinne, verleiht Leichtigkeit und Energie, vertreibt Langeweile und Verdross. Foto: AdobeStock

Tee wird nicht ohne Grund von vielen Kulturen seit Jahrtausenden rund um den Globus mit Meditation, Seelenfrieden und Entspannung in Verbindung gebracht. Und das ist ja genau das, was wir alle uns in der Weihnachtszeit wünschen.



Das Teekontor liegt mitten in der wunderschönen Altstadt von Otterndorf.

Aber Tee ist nicht gleich Tee. Die Beutel aus dem Supermarkt sind allenfalls „tee-ähnliche Produkte“ – die Zutatenliste auf der Packung zeigt es.

Als Tee dürfen nur die Aufgüsse der Tee-pflanze bezeichnet werden, also Grüner, Schwarzer, Gelber und Weißer Tee. Wer sichergehen will, einen guten Tee in die Tasse zu bekommen, sollte in einem auf Tees spezialisierten Geschäft auf die Suche gehen und sich dort beraten lassen.

Tee ist unendlich vielfältig

Jeder Tee – sofern er ein Naturprodukt ist – hat spezifische Eigenschaften und Inhaltsstoffe, die optimal zur Geltung kommen, wenn die Zubereitung stimmt. Denn diese ist entscheidend für Aroma und Geschmack. Manche Teesorten können mit kochend sprudelndem Wasser übergossen werden, manche wiederum vertragen dies nicht. Auch die richtige Ziehzeit ist ausschlaggebend. Zieht der Tee zu lange, schmeckt er oft bitter, da zu viele Gerbstoffe aus den Pflanzenteilen gelöst werden. Langes Warmhalten tut dem Tee ebenfalls nicht gut.

Ein besonderer Tee ist ein tolles Geschenk zum Weihnachtsfest

Im Teekontor Otterndorf findet man die Teesorten aus aller Welt und das richtige Zubehör für die „Teezeremonie“, aber auch leckere Bonbons, Liköre, Confiterie und Geschenkartikel. Zur Weihnachtszeit empfiehlt die Inhaberin Alexa Schober zwei ganz spezielle Weihnachtstees:

❁ Advent-Tee

Eine Früchtetee-mischung, die nicht nur durch den perfekt abgerundeten Geschmack besticht. Weihnachtliche Kirsch-Man-del-Noten und

Zimt vereinen sich stimmig zu einem intensiven Fruchtaroma. Auch die Optik dieser Kreation lässt nichts zu wünschen übrig. Ein großartiger Tee, der Jung und Alt gleichermaßen angenehm durch die Winter- und Weihnachtszeit begleitet.

❁ Orangenplätzchen-Tee

Dieser nicht nur weihnachtliche Tee ist eine Schwarzteemischung, deren Geschmack insbesondere durch die beigefügten Gewürze geprägt wird. Süßende Zimtstücke, würziger Koriander, Kardamom, Nelke und scharf-fruchtiger Pfeffer werden mit einer großzügigen Portion süßer Apfelstücke mild abgerundet. Aromennoten von saftigen Orangen und zarter Creme bilden den ausschlaggebenden aromatischen Rahmen.

Lassen Sie sich von Tee durch die Advents- und Weihnachtszeit – ja, durch das ganze Jahr begleiten. Denn Tee ist nicht nur lecker, sondern auch besonders gesund! (GA)

Auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk?

Kommen Sie gerne vorbei und stöbern Sie bei uns.
Wir wünschen frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr 2025.

| Tee | Konfiserie
| Geschenkartikel

TEEKONTOR
OTTERNDORF

Reichenstraße 2 | Telefon: 04751/99 99 823
21762 Otterndorf | Mobil: 01512/72 66 948

teekontor-otterndorf@gmx.de



Lichterkerze, blinkende Schlitten mit Rentier: Allein die privaten Weihnachtsbeleuchtungen verursachen pro Jahr einen Stromverbrauch von über 600 Millionen Kilowattstunden. Das ist mehr Strom, als Städte wie Bielefeld, Wuppertal oder Bochum jeweils in einem Jahr verbrauchen. Das muss nicht sein, denn es gibt stimmungsvolle Alternativen.

Manchmal ist weniger mehr: Kerzen verbreiten viel Gemütlichkeit, wobei sie aus Naturmaterialien wie Bienenwachs sein sollten. Sie setzen weniger bis keine giftigen Stoffe frei als Kerzen aus Paraffin, einem Abfallprodukt aus der Erdöl-Verarbeitung.

Für heimelige Advents- und Weihnachtsatmosphäre muss es nicht immer hell erleuchtet sein. Kleine Schmuckstücke wie Strohsterne, Gestecke, Engelsfiguren und Räuchermännchen sorgen auch tagsüber für ein besonderes festliches Flair.

Wer auf Weihnachtsbeleuchtung nicht verzichten möchte, sollte LEDs statt Glühbirnen erstrahlen lassen. Das spart Energie und CO₂ zugleich. (txn)

GESCHENKBEUTEL SELBSTGEMACHT

Stoff- und Jutebeutel sind als Zeichen nachhaltigen Handelns bei immer mehr Menschen beliebt. Mit ein bisschen Kreativität und den richtigen Stiften lassen sich Stoffbeutel ganz einfach zu kreativen „Geschenkverpackungen“ in stimmungsvoller Weihnachtsoptik verwandeln.

Für die weihnachtlichen Beutel braucht es eine helle Stofftasche, Pappe zum Unterlegen und Stifte zum Bemalen. Hierfür eignen sich Permanent-Marker besonders gut, denn sie halten auf Stoffen wie Leinen, Baumwolle oder Jeans.



Schritt 1: Zunächst wird das gewünschte Weihnachtsmotiv auf Pappe vorgezeichnet und als Schablone ausgeschnitten. Am besten eignen sich einfache Formen

wie Sterne, Tannenbäume oder Zuckerstangen, aber der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Damit beim Bemalen die Farbe nicht auf die Rückseite des Beutels durchdrückt, wird nun ein großes Stück Pappe in der Größe des Beutels in den Beutel gelegt.



Schritt 2: Jetzt wird die Schablone platziert und die Umrisse des weihnachtlichen Motivs direkt auf den Beutel gemalt. Die Zuckerstangen können zum Beispiel mit einem roten Marker in Strichstärke F oder M umrandet und ausgemalt werden, die Farbe trocknet schnell und deckt gut ab. So verschmiert nichts und mehrmaliges Nachmalen ist nicht nötig.



Schritt 3: Um die Kreation dauerhaft zu fixieren, wird der Beutel nach dem Trocknen der Farbe auf links gedreht und die Motive werden mit viel Dampf eingebügelt. Fertig! (djd)





EIN ITALIENISCHER WEIHNACHTSBRAUCH

„ARRIVA LA BEFANA“



La Befana ist eine der ältesten und bekanntesten Weihnachtsfiguren Italiens. Sie ist eine Hexe, die von allen Kindern geliebt wird, auch wenn sie ein wenig unheimlich aussieht. Das Wort »Befana« kommt von Epifania, dem italienischen Namen für das religiöse Fest Epiphaniäs.



Nach der Tradition wird *La Befana* als alte Frau dargestellt, die in dunkle Lumpen gekleidet ist und während der Dreikönigsnacht auf ihrem Besen über die Häuser fliegt. Während dieser magischen Nacht besucht *La Befana* die Häuser, in denen die Kinder wohnen, und füllt die an den Kaminen oder Fenstern hängenden Strümpfe mit Geschenken. Die braven Kinder erhalten Süßigkeiten, Trockenfrüchte oder kleines Spielzeug. Verwöhnte und böse Kinder aber finden Holzkohle in ihren Socken.

Die Kinder stellen etwas Essen für *La Befana* auf den Küchentisch, damit sie sich nach der langen Reise erholen kann. Meist sind es ein paar Kekse, ein Glas Wein, eine Orange oder andere Früchte. Aber wie kommt es eigentlich, dass »La Befana« den Kindern in der Nacht des Dreikönigsfestes Geschenke bringt? Eine Legende erzählt es so. Die Heiligen Drei Könige waren auf dem Weg nach Bethlehem. Unterwegs begegneten sie einer alten Frau und baten sie, erschöpft von der langen Reise, um Erfrischungen und Hilfe. Die alte Frau gab ihnen gerne, aber als die Heiligen Drei Könige sie baten, sie zu begleiten, um Jesus die Geschenke zu bringen, weigerte sie sich.

Bald darauf bedauerte sie es. Sie füllte einen Beutel mit Geschenken und ging los, um die Heiligen Drei Könige zu suchen. Sie konnte sie aber nicht finden, und so klopfte sie an alle Türen und gab den guten Kindern ihre Geschenke, die sie für Jesus gesammelt hatte, in der Hoffnung auf Vergebung. (GA)

Ihr Test-Gutschein

Jetzt bei uns
Soniton Hörgeräte
mit Brain Hearing
Technologie kostenlos
Probetragen.



Wir wünschen Ihnen
Gaus, gaus
fröhliche Weihnachten!



optik & hörggeräte
rawert

Inh. J. Rawert

deichstr. 24
27472 cuxhaven
phone: 04721 57160
fax: 04721 571615

abendrothstr. 43
27472 cuxhaven
phone: 04721 571640
fax: 04721 571615

www.rawert.de • info@rawert.de



SCHÖNES UND NÜTZLICHES FÜR DEN GABENTISCH

RENTIER RUDOLPHS GESCHENKETIPPS

Ho, ho, ho! Es weihnachtet sehr, und Rudi, das Rentier, hat seine große rote Nase in die besten Geschäfte von Cuxhaven und Land Hadeln gesteckt, um Ihnen die tollsten Einkaufstipps und Ideen für Weihnachtsgeschenke zu bringen. Denn auch ein Rentier weiß: Das perfekte Geschenk zaubert jedem ein Lächeln ins Gesicht!

Rudi, das Rentier, war unterwegs in den Boutiquen und Läden von Cuxhaven und Land Hadeln – von der stimmungsvollen Innenstadt Cuxhavens bis zu den malerischen Ortschaften im Cuxland.

Rudi hat sich umgeschaut und empfiehlt tolle Geschenke für Jung und Alt. Von der Busreise bis zum exklusiven Schmuck, vom Geschenkgutschein bis zur ausgefallenen Gewürzspezialität, vom Zeitungsabo bis zur Antiquarischen, vom edlem Porzellan bis zur handgefertigten Tasche.

Überraschen Sie Ihre Lieben mit einer individuellen Geschenkidee. Lassen Sie sich in unseren lokalen Geschäften anregen und fachmännisch beraten. Das Beste dabei – mit jedem Einkauf unterstützen Sie unsere Region.

Schluss mit Amazonas – wir kaufen im Elbe-Weser-Dreieck und profitieren so alle davon. Rudi das Rentier wünscht viel Spaß beim regionalen Weihnachtseinkauf!



Büchel Kräuter und Gewürze
Wir lieben Gewürze!



Sie suchen noch nach einem
Wichtel- oder Weihnachtsgeschenk?
Dann besuchen Sie uns auf dem Wochenmarkt
jeden Mi & Sa in Cuxhaven
www.gewuerze-buechel.de



www.petraplath.de
Schillerstraße 34 ▲ CUX



*Exklusiver Schmuck,
Gemälde & edles Porzellan*



**GOLD- und SILBER-ANKAUF
& Antiquitäten**

Hess & Mandl Kunsthandel GmbH

Deichstraße 9, Cuxhaven

Tel.: 04721 / 500 893, www.hm-kunsthandel.de
Mo.–Fr. 10.00–18.30, Sa. 10.00–14.00



Unikat Schmuck

KUBECK

www.kubeck.de

Nordersteinstraße 12 • Cuxhaven • Telefon (04721) 71 42 67

www.strandgut-duhnen.de



DANKE, DASS SIE AUF UNS AUFPASSEN

AN DEN WEIHNACHTSTAGEN SIND SIE FÜR UNS ALLE DA ...

Das Leben nimmt keine Rücksicht auf die Weihnachtstage. Auch wenn das Weihnachtsfest im Kreise der Familie gefeiert wird – es gibt einige unter uns, die auch an diesen Tagen ihren Dienst tun. Die Polizei zum Beispiel, die Feuerwehr, die Ärzte, Schwestern und Pfleger in den Krankenhäusern, das Pflegepersonal in den Altenheimen, Busfahrer und Bahnpersonal, Seelsorger, Piloten und Flugbegleiter, Lotsen, Seeleute und Seenotretter, das Technische Hilfswerk und viele mehr. Sie alle sind in Bereitschaft, um sicherzustellen, dass es uns gut geht und dass im Zweifel jemand da ist, an den wir uns wenden können.

Zunehmend öfter wird aus dem Heiligen Abend ein Tag mit Problemen, denn so manche Weihnachtsfeier verläuft längst nicht so friedlich, wie sie gedacht war. Zu viel Nähe auf engem Raum, Frustrationen, Depressionen und – zunehmend öfter – zu viel Alkohol. Auch häusliche Gewalt macht keine Weihnachtsferien.



Im Gegenteil: Die Gewalt gegen Kinder und Frauen steigt während der Weihnachtstage deutlich an. Und genau damit haben unsere „stillen Helden“ an den Feiertagen zu tun. Psychologen, die klären, Seelsorger, die trösten, Polizisten, die eingreifen, Krankenhauspersonal, das Verletzungen versorgt.

Aber auch „ganz normale“ Unfälle auf der Straße oder im Haus, Wohnungsbrände durch Unachtsamkeit, Stürme, Hochwasser – Probleme und Katastrophen kennen keine Pausen. Und vergessen wir nicht die Mitarbeiter in den Krankenhäusern und Pflegeheimen, die an den Weihnachtstagen mit ganz besonderen Herausforderungen konfrontiert werden.

All sie machen einen wichtigen, unverzichtbaren Job. Ob ehrenamtlich oder vollberuflich – ohne sie würde niemand die Festtage in Ruhe verbringen können. Danke dafür. (GA)



Tel. 0 47 23 / 50 50 00

**Wir wünschen frohe
Weihnachten und
einen guten Rutsch!**

**Ambulante Krankenpflege
für Cuxhaven & Umgebung**

Pamirstraße 16 • 27478 Cuxhaven • Inh. John Hagenah
info@das-pflegeteam-2000.de • www.das-pflegeteam-2000.de




FLEISCHHUT HAT DIE GROSSE AUSWAHL

EIN PARADIES DER GESCHENKE

Jedes Jahr aufs Neue: Die Suche nach passenden Weihnachtsgeschenken beginnt. Zeitraubend und – ehrlich gesagt – manchmal auch ein bisschen nervig. Aber es gibt eine ganz einfache Lösung für dieses Problem: Fleischhut in Cuxhaven. Hier findet man das Taschenmesser für den Onkel, die Engelsfigur für die Oma, das Teeservice für die Schwiegermama, den Teddybär für den Enkel, die Puppe für die Enkelin und den Weihnachtsstern fürs Fenster. Und all das in nur einem Fachgeschäft ...

Seit 1929, also seit fast 100 Jahren, ist Fleischhut ein Begriff als Fachhändler in Cuxhaven und im gesamten Elbe-Weser-Dreieck. Heute umfasst das gut sortierte Sortiment Haushaltswaren, Dekoartikel, Spielwaren, Werkzeuge, Baubeschläge und noch vieles mehr.

Es lohnt sich – gerade jetzt in der Vorweihnachtszeit – durch die zwei Etagen zu schlendern und sich ganz in Ruhe umzuschauen. Hier kommen Ihnen ganz bestimmt die richtigen Ideen für tolle Weihnachtsgeschenke, die Sie Ihren Lieben unter den Christbaum legen wollen. Und wenn Sie Fragen haben: Die kompetenten Fachverkäufer beraten Sie gern bei der Auswahl und sagen Ihnen alles, was Sie wissen wollen. (GA)



Weihnachtliche Stimmung empfängt die Kunden bereits am Eingang des Geschäftes. Fotos (6): GA



Geschenkideen ohne Ende – ein Rundgang durch die beiden Etagen gibt viele Anregungen für das ganz individuelle Weihnachtsgeschenk. Lassen Sie sich inspirieren – und von Fachverkäufern beraten.



Markenqualität à la Fleischhut. Hier findet jeder ein stilvolles Präsent, das anderen – oder sogar einem selbst? – viel Freude macht.

Spielen ★ Schenken ★ Entdecken ★ Kochen ★ Backen
Genießen ★ Hobby ★ Werkzeug ★ Strandkörbe



Erlebnis Shopping für die ganze Familie, mit der größten Spielwaren- abteilung im Elbe-Weser-Dreieck.

Besucht uns vorab auf:
Insta: fleischhut_cuxhaven
Facebook: Fleischhut - Das Fachgeschäft

Auf dem Delft 2-10
 27472 Cuxhaven
 Tel. (04721) 395210



FLEISCHHUT GmbH



SOULFIT SAUNA IN CUXHAVEN

MIT WELLNESS DEM WINTERGRAU ENTFLIEHEN

Fotos: Outfit

Wenn es draußen ungemütlich wird, zieht es uns nach drinnen. Wer sich nicht nur ordentlich aufwärmen, sondern auch dem Alltag entfliehen möchte, sollte sich eine Auszeit im Saunapark SOULFIT gönnen. Egal, ob Sie in der Stollensauna schwitzen, in der Insel sauna meditieren oder sich in den Ruheräumen ausruhen – hier finden Sie den idealen Rückzugsort.

soulfit



TAGES-
KARTE IM
SAUNAPARK
19,00 €

ENTSPANNUNG SCHENKEN

SOULFIT-CUXHAVEN.DE  

U R L A U B F Ü R D I E S E E L E

In der großzügig angelegten Wellnessoase können Sie es sich so richtig gemütlich machen. Vier Saunen, ein Dampfbad und variantenreiche Saunaaufgüsse, die bis auf die Samstagstage täglich durchgeführt werden, beleben den Körper und Geist gleichermaßen. Lassen Sie sich von den wechselnden Düften in eine andere Welt entführen!



SOULFIT – die schönste und facettenreichste Saunalandschaft in Cuxhaven.

Nach einem Saunagang empfiehlt sich ein Sprung in den beheizten Außenpool, der von Oktober bis Ostern für eine erfrischende Abkühlung sorgt. Der Temperaturwechsel stärkt nicht nur den Kreislauf, sondern trägt auch zur Förderung der Durchblutung bei und lässt Sie wunderbar erfrischt fühlen.

Mehrere im Saunagarten angelegte Liegeflächen sind im Sommer beliebt, um in der Sonne zu schlummern und sich nahtlos zu bräunen.

Für eine komplette Auszeit bietet das SOULFIT außerdem Gastronomie. Auf der Karte stehen gesunde Fitnesssalate, Nudel- und Reisgerichte. Herrlich ist es, sich mit einem oder einer Kaffeespezialität am Kamin gemütlich zu machen.

Gönnen Sie sich einen Urlaub für die Seele im SOULFIT oder verschenken Sie diese!

Gerade in der hektischen Weihnachtszeit sind ein paar ruhige Saunagänge und Zeit für sich das ideale Geschenk, um lieben Menschen eine kleine Auszeit zu gönnen.



Die SOULFIT-Sauna – relaxen in einer der vier Saunen mit Außenschwimmbekken. Ankommen, abschalten und genießen – Harmonie für Körper und Geist.



Foto: AdobeStock

Foto: AdobeStock

22.11.2024 - 05.01.2025**Öffnungszeiten Eislaufen und Rodeln**

Schulen Mo. - Fr.	10 - 12 Uhr
Montag - Freitag:	15 - 21 Uhr
Samstag:	13 - 21 Uhr
Sonntag:	13 - 20 Uhr

24. Nov. und 25. Dez.:	Geschlossen
24. und 26. Dez.:	11 - 16 Uhr
31. Dez. und 01. Jan. 2025:	11 - 16 Uhr

Öffnungszeiten Wichtelstube

22. Nov.	16 - 18 Uhr
23. Nov.	14 - 17 Uhr

An allen 4 Adventswochenenden

Samstag und Sonntag: 14 - 17 Uhr

WEIHNACHTEN IM KURPARK DÖSE

Auch in diesem Jahr gibt es wieder den inzwischen schon traditionellen »Cuxhavener Winterzauber« im Kurpark Döse. Eine große Schlittschuhbahn und – ganz neu – eine Rodelbahn, Bastel- und Mitmachaktionen, der Besuch des Weihnachtsmanns, ein Wünschebaum und Stände mit weihnachtlichen Leckereien warten auf die großen und kleinen Besucher.

**NEU: MIT
Rodelbahn
für die ganze
Familie**

Der »Cuxhavener Winterzauber« ist die perfekte Einstimmung auf das nahende Fest. Für eine stimmungsvolle Atmosphäre im Kurpark Döse sorgen Musik, Illuminationen in den Bäumen und auf der Seefläche, weihnachtliche Dekorationen und ein großer geschmückter Weihnachtsbaum auf der Außenbühne.

Für die Kinder ist natürlich die Kunsteisbahn ein echtes Highlight. Aber sicher hat auch so mancher Erwachsene Lust, sich die Schlittschuhe unter zu schnallen. Neu in diesem Jahr ist eine zusätzliche Rodelbahn – 25 Meter lang und eine echtes Vergnügen für die ganze Familie. Ebenfalls eine „Alle-Jahre-wieder-Attraktion“ sind die über den ganzen Park verteilten, ausgewählten Verkaufsstände in denen sich Leckereien, heiße und kalte Getränke, und so manche tolle Geschenkidee für das Weihnachtsfest finden. (GA)

Es ist soweit ... vom 24.11.2024 bis zum 07.01.2025 ist die Eislaufbahn im Kurpark wieder für Euch geöffnet!



SICHER DURCH DEN WINTER

SO MACHT RADFAHREN ZU JEDER JAHRESZEIT SPASS

Die Tage werden kürzer, die Temperaturen sinken. Zeit für den Fahrrad-Winterschlaf? Nein! Wie der Fahrspaß auch im Winter sicher gelingt, erfahren Sie von den Experten in Ihrem Fahrradgeschäft.

Radfahren ist gut für die Gesundheit, sorgt für mehr Ausgeglichenheit und trägt zum Klimaschutz bei. Außerdem bereitet Radfahren großen Spaß – auch im Winter. Die Bewegung an der frischen Luft ist eine Wohltat für Körper und Seele, man beugt Erkältungen vor, denn das Immunsystem wird gestärkt. Die richtige Kleidungswahl spielt dabei jedoch eine entscheidende Rolle.

Für alle Situationen gewappnet dank Zwiebelprinzip

„Atmungsaktive Bekleidung in mehreren Schichten ist die Lösung“, verraten die Fahrradexperten von Rad&Tour Cuxhaven. Eine winddichte Jacke, ein Merino Shirt sowie gute Regenbekleidung sollte in jedem Kleiderschrank zu finden sein. Zwischen den Bekleidungslagen können Luftschichten gut die Wärme halten, die durch Ablegen oder Anziehen jederzeit reguliert werden kann. Deswegen empfehlen die Experten, sich lieber eine Lage mehr und dafür etwas dünner anzuziehen. Für besonders kalte Tage lohnt es sich, zusätzlich Füße und Hände warm zu halten und unter den Helm eine spezielle winddichte Mütze zu tragen.

Sehen und gesehen werden

Ein wichtiges Thema in der dunklen Jahreszeit, das auch für die Bekleidung gilt! Vielerorts sind sie unterwegs: Die neon leuchtenden Helm-Überzüge, Warnwesten oder Regenjacken. Dabei geht es auch viel einfacher, weiß das Rad&Tour Team: „Sicherlich kann es hilfreich sein, durch die Bekleidungsfarbe aufzufallen. Entscheidend ist jedoch die Ausstattung mit reflektierenden Elementen und eine gute Beleuchtung am Rad selbst“. Fahrräder und E-Bikes lassen sich zum Großteil mit Fern-, Kurven und



Fotos: Rad&Tour



Bremslicht ausstatten. Auch das Nachrüsten eines Blinkers ist inzwischen erlaubt. Wer deshalb über ein Beleuchtungs-Upgrade seines Rades nachdenkt, sollte sich vorher unbedingt im Fachhandel beraten lassen.

Das Bike auf die winterlichen Fahrten vorbereiten

Bevor in die Winter-Saison geradelt wird, lohnt sich ein geschulter Blick auf das Fahrrad. Stimmen Reifendruck und Profilstärke? Ist die Kette geölt? Funktionieren die Bremsen? Für garantierten Fahrspaß im Winter lohnt sich vorab ein Wartungstermin in der VSF.all-ride Werkstatt von Rad&Tour Cuxhaven. Hier werden Fahrräder und E-Bikes auf Herz und Nieren überprüft und gegebenenfalls repariert. Denn gerade im Winter sollte alles am Rad funktionieren. Es empfiehlt sich, eine solche Wartung einmal im Jahr bzw. alle 2.000km durchführen zu lassen.

Wer sein Rad lieber selbst überprüfen und während des Winters pflegen möchte, für den bietet das Team von Rad&Tour Cuxhaven eine Checkliste mit hilfreichen Tipps. Diese lässt sich ganz einfach über ein Newsletter-Abo beziehen. Der Newsletter lohnt sich übrigens auch über die Checkliste hinaus. Abonnenten erhalten hier wichtige Tipps, spannende Angebote und viele Tourenvorschläge.



Hier geht's zur Checkliste

RADELN FÜR DEN WEIHNACHTSBRATEN

Das RADFAHR-EVENT!
 für die **GANZE FAMILIE**!
 vom **22. bis 31.12.2024**

Große Auftaktveranstaltung
22.12.2024, 12:00 Uhr **Küstenheide**
LASS DIE KALORIEN PURZELN UND RADEL
MIT FÜR DEN GUTEN ZWECK!

SPONSOREN: OUTFIT Sport & Spa, Restaurant Leuchtfeuer,
 Alter Fischereihafen Cuxhaven GmbH, EDEKA Golly, EE-Plan GmbH

WEIHNACHTSGLOSSE

EVENT-
CONCEPT
X-MAS

Weihnachten ist zu einem Konsum-Jahres-Highlight geworden. Folglich ist es für die Unternehmen, die uns immer wieder aufs Neue mit ihren „Weihnachtsprodukten beglücken“, längst eine gewinnträchtige Umsatzmaschine. Weihnachten wird vermarktet wie ein Schokoriegel, also genauso wie jedes andere moderne Konsumprodukt.

Versetzen wir uns doch einmal spaßes halber in eine Marketingabteilung und stellen uns vor, wie man dort heute Weihnachten plant. Natürlich ist der folgende Text nicht ganz ernst gemeint ...

Weihnachten heißt in der Marketingsprache inzwischen X-mas, also muss der Weihnachtsmann auch der X-man sein! Für X-mas 2024 wird spätestens im März das Weihnachts-Roll-Out gestartet und die Christmas-Mailing-Aktion vorbereitet. Hinweis: Die Kick-Off-Veranstaltung (früher 1. Advent) für die diesjährige SANCROS (Santa Claus Road Show) findet bereits am 01. Dezember statt. Daher wurde das offizielle Come-Together des Organizing Committees unter Vorsitz des CIO (Christmas Illumination Officer) schon im März 2024 abgehalten.

Im ersten Projekt-Meeting wurde in einem Workshop eine „To-Do-Liste“ entwickelt und einheitliche Job Descriptions erstellt. Dadurch sollen klare Verantwortungsbereiche, eine powervolle Performance des Kundenevents und optimierte Geschenk-Allocations geschaffen werden, was wiederum den Service Level erhöht und außerdem hilft, „X-mas“ als Brandname global zu implementieren.

Dieses Meeting diente zugleich dazu, mit dem Co-Head Global Christmas Markets (Knecht Ruprecht) die Ablauf-Organisation abzustimmen, die Geschenk-Distribution an die zuständigen Private-Schenking-Centers sicherzustellen und die Zielgruppen klar zu definieren. Erstmals



sollen auch sogenannte Geschenk-Units über das Internet angeboten werden. Die Service-Provider (Engel, Elfen und Rentiere) wurden bereits via Conference Call virtuell informiert und die Core-Competences vergeben.

Der Vorschlag, jedem Engel einen Coach zur Seite zu stellen, wurde aus Budgetgründen zunächst gecancelt. Stattdessen wurde auf einer zusätzlichen Client Management Conference beschlossen, in einem Testbezirk als Pilotprojekt eine kostenpflichtige Hotline für kurzfristige oder komplizierte Weihnachtswünsche einzurichten, um den Added Value für die Beschenkten zu erhöhen.

Durch ein ausgeklügeltes, intelligentes Management Information System (MISy) ist auch Benchmarkorientiertes Controlling für jedes Private-Schenking Center möglich.

Nachdem ein neues Literatur-Konzept und das Layout-Format von externen Consultants definiert wurde, konnte auch schon das diesjährige Goldene Buch (Golden Book Release 00.1) erstellt werden.

Außerdem wurde durch intensives Brainstorming ein Konsens über das Mission Statement gefunden. Es lautet: „Let's Keep the Candles Burning“ und ersetzt das bisherige „Frohe Weihnachten“. Santa Claus hatte zwar Bedenken angesichts des Corporate-Redesigns, akzeptierte aber letztlich den progressiven Consulting-Ansatz und würdigte das Know-how seiner Investor-Relations-Manager.

Hexenstübchen
Wir wünschen
eine schöne Adventszeit.
Bundesstraße 14 • 27639 Wurster Nordseeküste
Telefon 01525-1323679

KULANZ ODER RECHT?

GESCHENKE
RICHTIG
UMTAUSCHEN

Was beim Schenken gut gemeint war, findet nicht immer Gefallen. Viele Verbraucher sind unsicher, wann und wie sie gekaufte Waren umtauschen können. Hier einige Tipps:

Grundsätzlich kommt es darauf an, wo das Geschenk gekauft wurde. Bei Online-Bestellungen gilt generell ein gesetzliches Widerrufsrecht von 14 Tagen. Die Frist beginnt aber erst, wenn die Ware angekommen ist.

Der Widerruf sollte schriftlich formuliert sein, Gründe müssen nicht genannt werden. Manche Händler übernehmen die Kosten für eine Retoure. Wenn der Käufer die Rücksendung bezahlen soll, muss ausdrücklich darauf hingewiesen werden. Es lohnt deswegen in jedem Fall, sich vor einer Bestellung gründlich zu informieren.

Ausgenommen von Recht auf Rückgabe sind verderbliche Waren oder wenn das Geschenk online bei einer Privatperson gekauft wurde.



Nicht jedes Geschenk löst Freude aus. Wer ein Präsent im Laden umtauschen möchte, ist auf die Kulanz des Händlers angewiesen. Anders bei Mängeln, hier ist jeder Verkäufer zur Rücknahme verpflichtet – auch bei reduzierter Ware oder Sonderangeboten. Fotos: Tommaso79/123rf/ltzehoer

Ladengeschäfte hingegen sind nicht dazu verpflichtet, Geschenke umzutauschen. Geschieht das dennoch, ist es immer Kulanz des Händlers. Deswegen bei teuren Einkäufen vorher unbedingt

nachfragen, ob und wie lange umgetauscht oder zurückgegeben werden kann. Gut ist es, sich schon beim Kauf schriftlich ein Umtauschrecht zusichern zu lassen.

Wenn die Ware Mängel aufweist, kann sie innerhalb von zwei Jahren zurückgegeben werden – egal ob online oder im Laden gekauft.

Für Lieferungen aus dem euro-



päischen Ausland sind die Verbraucherrechte verbessert worden. Hier gilt mittlerweile eine Gewährleistung von zwölf Monaten.

Und was viele nicht wissen: Auch bei einer fehlerhaften Montage- oder Bedienungsanleitung haftet der Verkäufer.

Wer viel online bestellt, kann sich zusätzlich absichern – mit einer privaten Rechtsschutzversicherung. Meist lassen sich so aufwändige Prozesse vermeiden, denn in der Regel reicht ein Anruf bei der Anwaltshotline der Versicherung, um Fragen zu klären und einen möglichen Streit mit dem Händler zu schlichten. (txn)

STADTTHEATER CUXHAVEN
Verschenken Sie Kulturgenuß:

„Es weihnachtet schön“
Helmut Zierl
So. 08.12.2024

„Mein kleiner grüner Kaktus“
The Munich Harmonists
Mo. 30.12.2024

„Stand jetzt“
Christian Ehring
Fr. 14.02.2025

Verschenken Sie einen Theaterbesuch!

Tickets und Kulturinformation, Schlossgarten 2,
Gutscheine: Tel. 04721/62213 | www.cuxhaven.de/tickets **Cuxhaven**



AUF DEN TIERSCHUTZ ACHTEN

WEIHNACHTEN MIT HAUSTIEREN

Weihnachtsschmuck wie Lametta, brennende Kerzen und Feiertagshektik: Für viele Haustiere ist Weihnachten purer Stress. Fotos (2): Adobe Stock

So schön die Festtage auch sind – vielen Haustieren macht der plötzliche Trubel zu schaffen. Laute Geräusche, Festtagsbesuche und ungewohnte Gerüche können die vierbeinigen Freunde stressen. Hier einige Tipps, damit Mensch und Tier die Feiertage gesund erleben.

So interessant baumelnde Lichterketten, funkelndes Lametta und gekräuselter Geschenkband für Haustiere – und besonders für die Miezekatze – auch sind, sie bergen Gefahren. Werden Geschenkbänder oder Lametta verschluckt, können sie sich im Darm festsetzen, das kann lebensgefährlich sein und eine Operation notwendig machen.

Hundebesitzerinnen und -besitzer, die auf brennende Kerzen am Weihnachtsbaum nicht verzichten möchten, sollten darauf



achten, dass sie weit genug oberhalb von Hundeschnauze oder wedelndem Schwanz angebracht sind. Weihnachtsstern und Adventskranz sind gefährlich – wenn sie von

Hund oder Katze gefressen werden, denn der Weihnachtsstern gehört zu den giftigen Gewächsen und die ätherischen Öle der Tannennadeln können zu Leber- und Nierenschäden führen.

Auch Süßigkeiten oder Reste vom Weihnachtsbraten bergen Gefahren für Ihr Haustier

Splitternde Geflügelknochen können zu inneren Verletzungen führen, gewürzte Speisen erzeugen häufig Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall, so Experten. Dass Schokolade für Hunde und Katzen schwerwiegende gesundheitliche Folgen hat, wissen allerdings mittlerweile viele Frauchen und Herrchen.

Wer auf Nummer sicher gehen will, sollte über den Abschluss einer Tier-Krankenversicherung nachdenken. Denn falls doch etwas passiert, ist es gut, sich zumindest über die finanziellen Belastungen keine Sorgen machen zu müssen.

Fragen Sie Ihren regionalen Versicherungsfachmann oder informieren sich unter www.barmenia.de. (bzn)

Obst & Gemüse
Niemczyk
... natürlich!

**Weihnachts-
bäume**

auch zum Selberschlagen
in Nordleda + Verkauf Döser
Feldweg (Streuobstwiese)

für jeden Baum
von 20,-€

**Einen Sack
Kartoffeln
gratis**

Neuer Weg 1 · 21765 Nordleda
Tel. 0151/28750174



AUF DER WEIHNACHTSFEIER

ALKOHOL ALS KARRIEREKILLER?

Betriebs-Weihnachtsfeiern sind oft eine feucht-fröhliche Angelegenheit. Man erzählt Witze, tanzt miteinander, singt Karaoke, flirtet mit der Neuen aus der Buchhaltung – und so mancher macht sich dabei „zum Horst“. Im Eifer des „Gefechtes“ und schon ein bisschen beschwipst, kommt man sich näher und manchmal auch zu nahe. Plötzlich trinkt man Brüderschaft und ist per Du mit den Vorgesetzten. Auch

wenn am nächsten Tag darüber gelacht wird: Wer auf der Feier zu viel trinkt, zu heftig flirtet oder sich auch sonst nicht korrekt benimmt, hat in der Folge oft Nachteile im Job.

Eine Betriebs-Weihnachtsfeier ist und bleibt immer eine berufliche Veranstaltung und auch zu späterer Stunde immer lockerer werdender Stimmung ist es wichtig, das niemals zu vergessen.

Vor allem Alkohol spielt in der Regel dabei eine große Rolle. Wer sich Mut antrinkt, um dem Chef endlich mal die Meinung zu sagen, macht einen Fehler und wer dabei beleidigend – und das nicht nur zum Chef, sondern auch gegenüber anderen Kollegen – wird, riskiert eine Abmahnung oder sogar eine Kündigung. Um beruflich keinen Schaden zu nehmen, ist es wichtig, sich auch zu fortgeschrittener Stunde immer unter Kontrolle haben. Wer feiern kann, der kann auch arbeiten!

Unter dieser Devise gibt es selbst bei einer ausgelassenen betrieblichen Weihnachtsfeier, die bis in die frühen Morgenstunden dauert, keinen Grund, am nächsten Tag zu spät oder gar nicht zur Arbeit zu kommen.

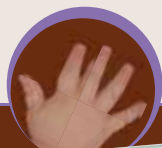
Und vor allem eines ist wichtig: Es empfiehlt sich, abzuwarten, ob der Vorgesetzte das Duzen vom Vorabend auch am nächsten Tag beibehält. Kleiner Trick: Wenn Sie ihn sehen, sprechen Sie ihn mit „Sie“ an, wenn er dann das Gespräch mit „Sie“ fortführt, war das „Du“ wohl doch nur eine Sektlaune. (t.x.n)

Unsere Leistungen im Überblick:

- Beckenbodenbehandlung
- Krankengymnastik
- Manuelle Therapie
- Rückenschule
- Bobath für Erwachsene
- Massage
- Medical Taping
- Atemtherapie
- Bindegewebsmassage
- Palliative Therapie
- Nordic Walking
- Schwindeltraining
- Elektrotherapie
- Wärme und Kälte Therapie
- Krankengymnastik am Gerät
- Manuelle Lymphdrainage
- Fußreflexzonentherapie
- Dorn Breuss Therapie

braun

Wir machen Urlaub
zwischen den Feiertagen
und sind ab 2025 wieder
für Sie da!



Physiotherapie im Krankenhaus Cuxhaven
Altenwalder Chaussee 10
27474 Cuxhaven
Telefon 04721-782190
www.braun-physio.info

Gutscheine bei uns!
Verschenken
Sie Gesundheit!

SEELANDHALLEN ACHTERN DIEK

FEIERN & TAGEN
IN OTTERNDORF

Weihnachtsfeier? Geburtstag? Jubiläum? Familienfeier? Hochzeit? In den »Seelandhallen Achtern Diek« wird jede Feier zu einem echten Erlebnis in traumhafter, maritimer Kulisse und nur ein paar Schritte vom Elbdeich entfernt. Ein besonderer Vorteil dieser außerordentlichen Location: Auch für Tagungen, Seminare oder Firmenevents sind die Seelandhallen bestens gerüstet. Und – das Parken ist kein Problem, denn direkt vor dem Veranstaltungszentrum finden viele Autos ihren Platz.

Umgeben von Natur, Ruhe und dem Strand- und Feriengebiet des Nordseebades Otterndorf finden Sie den idealen Rahmen und das stilvolle, moderne Ambiente für Ihre Festlichkeiten.



Goldene Hochzeit? Runder Geburtstag?
Das Team der »Seelandhallen Achtern Diek« macht daraus ein unvergessliches Erlebnis.

VIelfÄLTIGE RÄUMLICHKEITEN – FÜR JEDEN ANLASS IDEAL NUTZBAR

Die Räumlichkeiten der Seelandhallen sind vielfältig und bieten für jede Gelegenheit den richtigen Rahmen:

Der große Festsaal mit Bühne zum Beispiel als Hauptraum für Feiern für bis zu 120 Gäste, der lichtdurchflutete Pavillon für eine kleine Gesellschaft von bis zu 40 Gästen oder zum Aufbauen des Buffets bei Events im großen Festsaal – die »Seelandhallen Achtern Diek« lassen sich flexibel nutzen und nahezu jeder Situation anpassen.

Ob runde Tische oder lange Tafeln, ob Musik auf der Bühne oder direkt im Saal, ob große oder kleine Tanzfläche –



»Seelandhallen Achtern Diek« – idyllisch gelegen, leicht erreichbar, ausreichend Parkplätze.

das variable Raumkonzept bietet viele Möglichkeiten der individuellen Ausgestaltung.

Begrüßen Sie Ihre Gäste im hellen Foyer, nutzen Sie das gemütliche Kaminzimmer als Rückzugsort oder Raum zum Ablegen von Präsenten und genießen Sie die schöne Außenterrasse inmitten der schönsten Natur.

PERSÖNLICHER SERVICE

In den »Seelandhallen Achtern Diek« schreibt man persönlichen Service groß. Das Team ist für die Gäste da und das von der ersten Idee bis zur individuellen Umsetzung. Ob Gestaltung der Tischkarten oder Catering, Blumenschmuck oder Musik – für einen perfekten Ablauf wird gesorgt. Professionell und diskret.

DIE IDEALE LOCATION FÜR EINE ROMANTISCHE HOCHZEIT

Der wichtigste Tag im Leben eines Paares ist ihre Hochzeit. Sie soll für Brautpaar und Gäste ein Erlebnis werden, ein strahlendes Fest, das in Erinnerung bleibt. Umso wichtiger ist es, dass alles klappt. Das Team der Seelandhallen hat die Erfahrung, die es braucht, eine perfekte Hochzeit auszurichten. Von A bis Z.



Festlicher Rahmen – für Hochzeiten bieten die »Seelandhallen Achtern Diek« das Rundum-Paket.

SEMINAR? TAGUNG? FIRMENEVENT?

Nicht nur für private oder geschäftliche Feiern sind die Seelandhallen bestens ausgestattet. Mit kompletter Tagungstechnik wie Beamer, Sound- und Lichtsystem, Flipcharts und Stellwänden mit dem entsprechenden Zubehör steht alles zur Verfügung, was man für eine erfolgreiche Zusammenkunft braucht. Übrigens – Beamer, Sound- und Lichtsystem können natürlich auch für private Anlässe genutzt werden. Zum Beispiel für eine Fotoschau oder für Videos.

Für mehrtägige Tagungen oder Seminare, aber natürlich auch für private Feiern, bei denen es ja schon einmal etwas später werden kann, stehen in unmittelbarer Nähe Ferienhäuser als Übernachtungsmöglichkeiten zur Verfügung.



Perfekte Technik als Unterstützung für Tagungen, Seminare und Firmenevents

KULTURELLER TREFFPUNKT

Theater, Comedy, Ausstellung, Konzert – die Seelandhallen sind auch ein Ort der Musen. Über das Jahr wird ein buntes Programm angeboten, das sich sehen lassen kann.

Kontakt: Meike Dieckmann
Tel. 047 51 – 91 96 78
Meike.dieckmann@otterndorf.de

FEIERN & EVENTS IN DEN SEELANDHALLEN ACHTERN DIEK



INDIVIDUELL | MARITIM | FESTLICH | STILVOLL



Lasst eure Hochzeit oder den nächsten festlichen Anlass, wie euren Geburtstag, die nächste Familienfeier, wie Konfirmation oder Taufe, oder auch euer Firmen-event zu einem unvergesslichen Erlebnis in traumhafter Kulisse werden und feiert in den Seelandhallen Achtern Diek.

Seelandhallen Achtern Diek

Norderteiler Weg 2a | 21762 Otterndorf
Telefon 047 51-91 96 78 | seelandhallen@otterndorf.de

[f/Seelandhallen.Achtern.Diek](https://www.facebook.com/Seelandhallen.Achtern.Diek)



seelandhallen.de