

# Lichterglanz

in Cuxhaven und Land Hadeln

## SCHLEMMEN AN DEN WEIHNACHTSTAGEN

Rezepte zum Nachmachen

## REGIONALE GESCHENKIDEEN

aus den Geschäften im Cuxland

## CUXHAVENS WINTERZAUBER

Der Kurpark wird zum Weihnachtsevent

## WEIHNACHTSMÄRCHEN

ingesandt von unseren Lesern

## MALWETTBEWERB

für alle Kinder bis 10 Jahre

Das  
Weihnachts-  
gewinnspiel  
mit tollen  
Preisen

Fotos: AdobeStock

# Der Cuxhaven-Ring mit echtem Strandsand<sup>®</sup>

veredelt mit 925er Sterlingsilber



Schmuck Mode Geschenkartikel  
**STRANDGUT**  
Duhnen



Cuxhavener Straße 97 | 27476 Cuxhaven  
Tel.: 04721 / 66 30 60  
[www.strandgut-duhnen.de](http://www.strandgut-duhnen.de)

## EDITORIAL



*Liebe Leserinnen und Leser,*

*das Weihnachtsfest steht vor der Tür. Stille Nacht, heilige Nacht? Friede auf Erden, den Menschen ein Wohlgefallen? Wohl kaum!*

*In der Ukraine ermorden die Killerdrohnen Putins Frauen und Kinder.*

*Von den 251 Geiseln, die sich in der Gewalt der Hamas befanden, haben gerade einmal 20 überlebt. Afrikas Warlords ermorden das eigene Volk und verwandeln Hilfsgüter in ihr Eigentum – überall brodeln es und Unschuldige erleiden grausame Schicksale.*

*Der selbsternannte „Weltenlenker“ Trump gesteht offen ein, dass er Andersdenkende hasst und reklamiert im gleichen Atemzug den Nobelpreis für sein „Wirken“. Orban sabotiert die EU, wo er nur kann. Erdogan sperrt seine Opposition ins Gefängnis. Die Mullahs verprügeln Frauen, weil sie sich weigern, einen Tschador zu tragen – die Liste der Tragödien wird jeden Tag länger ...*

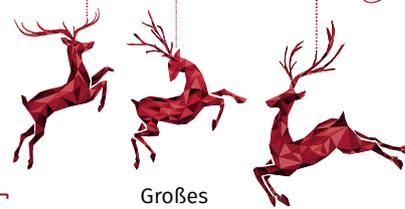
*Es scheint, die Menschheit ist verrückt geworden. Selbst im täglichen Miteinander merkt man, dass Empathie nicht nur ein Fremdwort ist, sondern den Menschen auch immer fremder.*

*Wie wäre es denn, wenn wir Weihnachten einfach verlängern. Auf 365 Tage im Jahr. 52 Wochen lang nett zueinander sein, dem anderen jeden Tag „Frohe Weihnachten und Friede auf Erden“ zu wünschen, ihn zu beschenken, um ihm eine Freude zu machen – also all das, was wir über die Festtage tun, einfach übers Jahr beibehalten. Dann hätten wir Menschen garantiert eine Menge Probleme weniger. Ein Traum? Ganz sicher – aber schön wär's trotzdem ...*

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

*Ihr Godehard Ahrens*

## INHALT



Großes Gewinnspiel  
siehe Seite 14

- 4** Wofür steht eigentlich Advent?
- 5** Von den Kleinen mit Liebe für die Großen
- 6** Ein echter Weihnachtsbaum bringt Wärme & Glanz
- 7** Weihnachtsgeschichte: Oma ist ein Christkind
- 8** Ein Festschmaus à la »Lieblingsplatz«
- 10** Zwei Weihnachtsmenues – leicht gemacht
- 11** Die stillen Helden – danke, dass sie aufpassen
- 12** Süßer die Plätzchen nicht duften ...
- 14** Rentier Rudolphs Gewinnspiel
- 15** Kreuzworträtsel – gewinnen Sie mit
- 16** Lesenswertes zum Fest – Oliva empfiehlt
- 17** Die Geschichte der Nussknacker
- 18** Ein Pharisäer aus dem hohen Norden
- 19** Lesen in den Läden des Lotsenviertels
- 20** Rentier Rudolphs Geschenketipps
- 22** Ein Lebkuchenhaus zum selber bauen
- 23** Keine Stromfresser verschenken
- 24** Die Glöckchen klingen – hören Sie's?
- 25** So wird Ihr Auto winterfest
- 26** Ein Paradies der Geschenke
- 28** Die fünf beliebtesten Weihnachtsgewürze
- 30** Weihnachtsgeschichte: Kinderglaube
- 31** Strandgut - Weihnachtszauber an der Küste
- 32** Cuxhavener Winterzauber
- 33** Weihnachtsmarkt am Schloss Ritzebüttel
- 34** Weihnachten im Badhotel Sternhagen
- 35** So schmeckt Weihnachten mit Fleischerei Busse
- 36** Gute Vorbereitung für ruhige Festtage
- 38** Erinnerungen verschenken
- 39** Bremerhaven – ein Wintermärchen am Meer



## Impressum

Die Verlagsbeilage „Lichterglanz“ erscheint am Samstag, dem 29. November 2025 in den Cuxhavener Nachrichten und der Niederelbe-Zeitung.

**Herausgeber und Verlag:**

Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG  
Abschnede 205 a, 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 | [cboewing@cuxonline.de](mailto:cboewing@cuxonline.de)

**Visuelles Konzept:** Page Pro Media GmbH:  
<https://www.pagepro-media.de>

**Redaktion, DTP:** Godehard Ahrens

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

**Gesamtauflage:**

14.705 Exemplare  
© 2025 Alle Rechte beim Verlag



## ADVENTSGESCHICHTE

# WOFÜR STEHT EIGENTLICH ADVENT?



Foto: AdobeStock

**D**as lateinische Wort „Advent“ bedeutet wörtlich übersetzt „Ankunft“. Die Adventszeit verweist auf die Ankunft Jesu Christi, dessen Geburt wir an Weihnachten feiern. Beim Anblick von Adventsmärkten, Schokolade und Nüssen in der Adventszeit, ist es heute kaum noch vorstellbar, dass der Advent mal eine Zeit des Fastens und der Buße war. Dahinter stand eine innerliche und äußerliche Vorbereitung auf die Geburt Jesu als zweithöchstes christliches Fest.

## Advent als Vorbereitungszeit auf Weihnachten

Um das Weihnachtsfest richtig zu begehen, braucht es eine Vorbereitung – ganz wie bei der Planung einer großen Geburtstagsfeier. Bei einem religiösen Fest geht es dabei aber nicht um organisatorische Vorarbeiten, sondern um eine Einstimmung im geistlichen Sinne.

## Einstimmung durch Fasten und Buße?

Früher wurde diese Einstimmung mit Fasten und Gebet durchgeführt. Wer schon einmal gefastet hat, weiß, dass sich danach vieles schöner, leichter und

intensiver anfühlt – im Gegensatz dazu sind viele Menschen nach den heute üblichen vier Adventswochen am eigentlichen Weihnachtsfest schon fast übersättigt von Lichterglanz und Lebkuchen.

Allerdings wird das Fasten im Advent vom Kirchenrecht bereits seit 1917 nicht mehr gefordert – das Gebet rückte stattdessen in den Mittelpunkt.

Aber auch heute noch beginnt das neue Kirchenjahr in der katholischen und evangelischen Kirche mit dem 1. Advent am 4. Sonntag vor Weihnachten.

Nachweisbar ist die Adventszeit seit Ende des 4. Jahrhunderts in Gallien und Spanien. Papst Gregor der Große (540 bis 604) legte in dieser Zeit die Zahl der Adventssonntage von sechs auf vier fest. Der Verzicht auf zwei Adventswochen setzte sich jedoch erst mit der Jahrtausendwende durch.

Liturgisch wurde die Regelung sogar erst mit den tridentinischen Liturgiebüchern unter Papst Pius V. (†1572) verbindlich.

In Mailand beginnt die Adventszeit heute noch bereits am 6. Sonntag vor Weihnachten, der Advent ist dort also sechs Wochen lang.

## Jeder der vier Adventssonntage steht unter einem anderen Thema

\* **Am 1. Adventssonntag** steht die Wiederkunft Jesu im Mittelpunkt. Die Lesungen berichten von der Apokalypse und dem jüngsten Gericht.

\* **Am 2. Adventssonntag** nehmen die Gläubigen Johannes den Täufer als Propheten in den Blick.

\* **Der 3. Adventssonntag** heißt „Gaudete“-Sonntag. „Gaudete“ heißt „Freut euch“ übersetzt. Erneut spielt an diesem Sonntag Johannes der Täufer eine zentrale Rolle. Die liturgische Farbe an diesem Sonntag ist Rosa.

\* **Der 4. Adventssonntag** ist der Gottesmutter Maria gewidmet. Das Hochfest „Mariä Empfängnis“ feiern Christen am 8. Dezember. (GA)



## DER URSPRUNG DES ADVENTSKALENDERS

Der Brauch, 24 Tage vor dem Weihnachtsfest einen Kalender zu kreieren, entwickelte sich erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Die ersten einfachen Kalender waren 24 Kreidestriche an der Wand. Täglich wischten die Kinder einen weg und mit dem letzten war dann endlich Weihnachten.

Eine andere Form des Adventskalenders bestand darin, nach und nach 24 Bildchen an die Wand oder ans Fenster zu kleben, so lange, bis der Heilige Abend vor der Tür stand.

In anderen Gegenden legten Kinder für jede gute Tat Stroh in eine Krippe, damit das Jesuskind bequem liegen konnte.

Vater des Adventskalenders mit Türchen ist der Verleger Gerhard Lang aus München. 1902 druckte er die ersten Exemplare. Heute gibt es Adventskalender in den vielfältigsten Formen. Selbstgebastelt, fertiggekauft mit Süßigkeiten für jeden Tag oder als dekorative Leinensäckchen über dem Kamin. (GA)



Foto: pixabay.com/ak-o

## KREATIVER ADVENTSKALENDER

# GEBASTELT VON DEN KLEINEN MIT LIEBE FÜR DIE GROSSEN

**D**ie Augen der Kinder leuchten in der Adventszeit, wenn sie vor ihrem Adventskalender stehen und wieder ein neues Türchen aufmachen dürfen. Aber auch die Großen freuen sich, wenn sie mit einem solchen Kalender voller Überraschungen beglückt werden. Vor allem wenn dieser von dem eigenen Nachwuchs gebastelt wurde. Und auch die Kinder sind stolz und haben zudem eine tolle Zeit mit der Vorbereitung. Je nach Alter der Kleinen kann es durchaus hilfreich sein, wenn ein Elternteil hilft und unterstützt.

**Materialien:** 1 großer, fester Karton (ca. 50 cm x 50 cm), 24 leere Toilettenpapierrollen, Watte, Weihnachtssticker, Abtönfarbe (Farbauswahl nach Belieben), Alu-Bastelfolie nach Bedarf, Paketschnur, Locher.

**Bastelanleitung:** Zuerst wird der Karton mit Abtönfarbe deckend bemalt. Oben werden rechts und links Löcher hineingebracht. Hier kann später eine Schnur befestigt werden, um den Kalender aufzuhängen.

Die leeren Toilettenpapierrollen werden um ca. ein Viertel gekürzt und am unteren

Ende zusammengetackert. Anschließend werden sie auch mit Abtönfarbe bemalt.

Wenn die Rollen getrocknet sind, kommt der Tacker zum Einsatz. Mit diesem werden auf einer Seite oben an den Rollen jeweils zwei Löcher getackert. Diese werden später für die Anbringung an dem Karton benötigt.

Die bemalten Rollen müssen nun mit Zahlen versehen werden. Diese können direkt auf die Rollen geschrieben werden. Wer sich etwas mehr Mühe machen möchte, bastelt mit Alu-Bastelfolie noch Sterne oder andere weihnachtliche Symbole, klebt sie auf die gedachte Vorderseite der Rollen und schreibt die Zahlen drauf.

**Rollen anbringen:** Hierzu benötigt ihr Paketschnur. In drei Reihen sollen die Rollen untereinander angebracht werden.

Auf einer Seite des Kartons ein Loch stanzen oder bohren (Mamas Stricknadel hilft hier), die erste Schnur mittels Knoten am rechten Loch fixieren und nun ein Drittel der Rollen auffädeln. Für einen besseren Halt empfiehlt es sich,

die Schnur an mehreren Stellen mit dem Karton mittels Löchern zu verbinden.

Am anderen Ende die Schnur wieder durch einen Knoten mit dem Karton verbinden. Dies noch zweimal wiederholen.

Nun sollten drei Schnüre mit jeweils einem Drittel der Rollen untereinander hängen. Wer möchte, kann freie Stellen auf dem Karton nun noch bemalen oder mit Weihnachtsstickern bekleben.

**Füllung der Rollen:** Die Füllung ist natürlich frei wählbar. Kleine gemalte Bildchen (Achtung, der Platz in den Rollen ist begrenzt), Schokolade oder, oder, oder. Oben werden die Rollen dann mit Watte verschlossen.

*Über diese selbst gebastelte Überraschung wird sich ganz sicher jeder sehr freuen. Viel Spaß beim Basteln! (akz-o)*



Foto: iStockphoto



Wenn Papa den Weihnachtsbaum mit einem stabilen Christbaumständer fixiert hat, geht es für die Familie ans festliche Schmücken. Foto: DJD/KRINNER/Anoo - stock.adobe.com (KI generiert)

## SO GELINGT DAS FEST PERFEKT

# EIN ECHTER WEIHNACHTSBAUM BRINGT WÄRME & GLANZ

**W**eihnachten ist mehr als nur ein Datum – es ist ein Gefühl, es ist das Fest der Traditionen und der vertrauten Rituale. Im Mittelpunkt steht in den allermeisten Wohnzimmern der Weihnachtsbaum als Symbol für Familie, Geborgenheit und gemeinsames Feiern. Damit der festlich geschmückte Baum Freude bereiten kann, sollte er allerdings sicher und stabil stehen. Hier sind die sechs wichtigsten Tipps für Einkauf, Befestigung, Frische und Schmuck des Baumes.

**1 EINKAUF:** Das Netz sollte drangelassen werden, denn es schützt den Baum und macht das Aufstellen im Ständer wesentlich einfacher.

**2 STANDORT:** Den Weihnachtsbaum nicht in der Nähe von Heizquellen oder offenen Flammen wie Kaminen platzieren, um eine Brandgefahr auszuschließen. In der Nähe des Baumes sollte es Zugang zu Steckdosen geben, damit man etwa Lichterketten anschließen kann.

**3 Christbaumständer:** Er sollte sicher sein, einfach zu bedienen – und für die Größe des Baums geeignet. Inzwischen gibt es

Christbaumständer mit Fußhebel und Rundum-Einseitigkeit – „made in Germany“ – in allen Größen. Bei einigen Modellen signalisiert eine Sicherungsglocke gut hörbar, wenn die Klauen sicher und fest am Baum anliegen und der Verschluss des Fußhebels eingerastet ist.

**4 Zuschnitt:** Um den Baum schnell und sicher aufzustellen, sollte er einen geraden Anschnitt am Stammende vorweisen. Zudem ist durch einen frischen Anschnitt eine bessere Wasseraufnahme gewährleistet, da die Bäume oft Wochen vorher geschnitten wurden. **Tipp:** Vom Tannenbaum einen etwa zwei Zentimeter geraden Anschnitt abschneiden und den Baum danach in den Christbaumständer stellen.

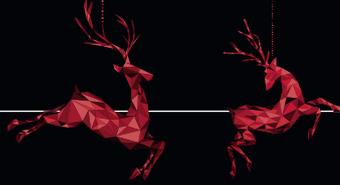
**5 Wasserzufuhr:** Moderne Christbaumständer besitzen einen integrierten Wassertank mit Wasserstandsanzeige. Regelmäßiges Nachfüllen sorgt dann für wochenlangere Frische.

**6 Lichterketten:** Kabellose Kerzen bringen den Christbaum auf sichere Weise zum Strahlen und können mit der Fernbedienung gesteuert werden. **Tipp:** Es gibt auch Lichterkette mit Fernbedienung, die sich an jede Baumgröße anpasst. Jeder einzelne String z. B. des Lumix MAGNET-IT von der Firma Kinner misst 2,5 m und lässt sich bis zu 20 m verlängern. (DJD)

Und jetzt zu uns!

**KRETHE**  
FENSTER • TÜREN • WINTERGÄRTEN

Stader Str. 53 • 21781 Cadenberge  
Tel. 0 47 77/9 34 20 • Fax 93 42 22  
E-Mail: info@krethe.de  
homepage: www.krethe.de



## EINE WEIHNACHTSGESCHICHTE

# OMA IST EIN CHRISTKIND!

Diese schöne Weihnachtsgeschichte und das Rezept für die Torte, die darin vorkommt, wurde uns geschickt von Birgit Kramer aus Otterndorf, die sich noch gut an die Weihnachtsfeier mit ihrer Oma erinnern kann – schließlich war der 24. Dezember gleichzeitig auch Omas Geburtstag. Ihre Oma verstarb 2007.



Magdalena Kramer – aufgenommen am Heiligen Abend, gleichzeitig ihr Geburtstag.

**E**s war einmal, an einem heiligen Abend, da kam ein kleines Mädchen zur Welt. Sie hieß Magdalena, doch für alle, die sie liebten, war sie einfach „unsere Oma“. Und weil sie an diesem besonderen Tag

geboren wurde, erzählten wir Enkel uns schon früh die Geschichte, dass Oma eigentlich selbst ein Christkind sei.

So kam es, dass der Heilige Abend bei uns nie nur ein Fest der Weihnacht war, sondern auch ein Geburtstag – Omas Geburtstag. Schon im Morgengrauen schlich ich leise aus dem Haus, noch ehe die Sonne die Felder vergoldete. Mit klopfendem Herzen lief ich über den knirschenden

Schnee hinüber zu Omas Heim, das gleich neben unserem stand.

Kaum war die Tür geöffnet, begann der Zauber. Um die zehnte Stunde kamen die ersten Gäste, Onkel und Tanten, Nachbarn und Freunde. Manche stapften über Felder, sprangen über Gräben und kletterten gar über Zäune, nur um rechtzeitig bei Oma zu sein. Sie war wie ein Magnet – niemand konnte ihrem warmen Lachen und der festlichen Stube widerstehen.

Im Flur wurden schwere Stiefel abgestreift, die Parkas an Haken gehängt, und schon bald füllte sich die kleine Küche mit Stimmen und Gelächter. In der Luft lag der Duft von Brötchen, Kartoffelsalat und Omas berühmter Mandarinentorte, die jedes Jahr alle verzauberte. Die Gläser klangen, der Rumgrog wärmte die Hände, und die Stunden flogen dahin wie Schneeflocken im Wind.

Ich half Oma, so gut ich konnte. Teller tragen, Gläser füllen, Brod'n Klüten reichen – ich tat es mit Stolz, denn an Omas Tag wollte jeder ein wenig Christkind sein. Erst am Nachmittag leerte sich das Haus, doch die Feier war längst nicht zu Ende.

Am Abend versammelte sich die Familie wieder. Auf dem Tisch standen Speck und

Klütten – Opa bestand darauf, Jahr für Jahr, als wäre es ein uraltes Gebot. Nach dem Gebet, wenn die Kerzen leuchteten, kam stets jener geheimnisvolle Moment: ein Klopfen an der Fensterscheibe.

„Der Weihnachtsmann!“, hieß es dann. Opa ließ ihn ein, und während wir Kinder kaum zu atmen wagten, legte er die Geschenke unter den glitzernden Baum, den Oma am Vorabend mit so viel Liebe geschmückt hatte.

Die Stube öffnete sich wie ein Schatzkästchen, und die Bescherung begann. Ich erinnere mich an die Puppenstube, die mir die Tränen in die Augen trieb – Tränen, die ich verstecken wollte, doch die Liebe und Wärme dieses Tages machten jedes Geheimnis durchscheinend.

Und wenn die Uhr den späten Abend schlug, gab es noch einmal Omas Torte – süß wie eine Erinnerung, die nie vergeht. Müde, aber voller Glück, legten wir uns schließlich zur Ruhe.

So war es Jahr für Jahr. Und auch wenn Oma nun seit zwanzig Jahren nicht mehr unter uns sitzt, leuchtet ihr Geburtstag noch immer in unseren Herzen.

Denn sie war mehr als eine Großmutter. Sie war unser Christkind. (Birgit Kramer)



## Das Rezept für Omas Mandarinentorte

### 1. Bisquitboden backen:

**Zutaten:** 6 Eier, 240 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 180 g Mehl

**Zubereitung:** Den Backofen auf 180° C vorheizen. 1 Bogen Backpapier zwischen Boden und Rand der Form einer 26er

Springform einspannen. Rand nicht fetten, sonst kann der Teig nicht hochsteigen und es gibt hinterher einen Buckel im Boden. Den Rand lösen, indem man rundum mit dem Messer entlangfährt.

Eier, Zucker, Vanillezucker mit einem Handrührgerät (höchste Stufe) ca. 10 Minuten rühren, bis die Masse sich verdreifacht hat. Danach das Mehl sieben und mit dem Backpulver mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 bis 40 Minuten backen und gut abkühlen lassen. *Da es zu der damaligen Zeit keine Heißluft gab, wird Ober- und Unterhitze eingestellt.* Nach dem Erkalten den Boden 2-fach durchschneiden.

### 2. Füllung herstellen:

**Zutaten:** 2 Dosen Mandarinen (je 375 g), 150 g Johannisbeergelee, 5 Becher Sahne, 2 Pck. Vanillezucker, 4 Pack. Sahnesteif, 3 EL Puderzucker

### Zubereitung:

Die Mandarinen abschütteln und abtropfen lassen. Das Gelee unter Rühren erwärmen und auf den unteren Boden streichen. Den zweiten Boden darauflegen. 500 ml Schlagsahne und Vanillezucker mit 1 EL Puderzucker und 2 Pck. Sahnesteif steif schlagen.

Mandarinenfilets, bis auf 12 Stück zum Verzieren unter die Sahne heben. Auf den 2. Boden geben und glatt streichen. Dritten Tortenboden draufsetzen. Vorsichtig leicht andrücken. Die restliche Sahne mit 2 EL Puderzucker und 2 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Davon etwas in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Torte rundherum mit Sahne bestreichen. 12 Stücke anzeichnen. 12 Rosetten oder Tuffs aufspritzen und mit je einer Mandarine belegen.

**Unbedingt einen Tag vorher zubereiten.**

DER »LIEBLINGSPLATZ« PRÄSENTIERT:

# EIN FESTSCHMAUS À LA »LIEBLINGSPLATZ«



Es müssen nicht immer Gans, Ente, Fondue oder Raclette sein – hier eine vegane Kochidee, die Ihnen mindestens genauso gut schmecken wird. Foto: GA



Der neue »Lieblingsplatz« direkt am Jachthafen in Cuxhaven – mit einmaliger Aussicht auf den Weltschiffahrtsweg. Ungemütlich, heimelig, einfach zum Wohlfühlen und Genießen. Foto: GA

**D**irekt am Jachthafen, mit der wohl schönsten Aussicht auf den Weltschiffahrtsweg, erwartet ein echtes gastronomisches Highlight seine Gäste: der »Lieblingsplatz«. Weitau mehr als ein Restaurant, ein Bistro, ein Café oder eine Bar – vielmehr ein Ort zum Wohlfühlen, zum Entspannen, zum Schauen und – natürlich auch zum Genießen.

Es ist die ehemalige Seglermesse des angrenzenden Yachtclubs, die um die

Mitte dieses Jahres komplett umgestaltet wurde zu einem Erlebnisort mit maritimer Atmosphäre, stilvoll und großzügig gestaltet mit viel Liebe auch zum kleinsten Detail – kurz, ein Ambiente, das jeden willkommen heisst.

Man spürt, dass der Gast hier wirklich im Mittelpunkt steht und dass man alles tut, damit der »Lieblingsplatz« tatsächlich zum ganz persönlichen gastronomischen Lieblingsplatz wird.

## Lieblingsgerichte aus ganz Europa

Authentisch, frisch und ehrlich – das ist die Küche im »Lieblingsplatz« am Cuxhavener Jachthafen. Ob Tapas mit Blick aufs Wasser, Bowls voller Aromen, Pasta wie in Italien oder klassische Gerichte aus der Heimat – hier findet jeder sein ganz persönliches Lieblingsgericht.

Dazu bietet der »Lieblingsplatz« eine breite Auswahl an Getränken: Kaffeespezialitäten, kreative Aperitifs, ausgewählte Weine, Biere und vieles mehr – perfekt für jede Tageszeit, jedes Wetter und jeden Anlass. Guten Appetit!



Essen & Trinken – die Speisekarte im »Lieblingsplatz« bietet für jeden etwas. Frisch & Lecker!

## Ein Rezept zum Nachkochen von Küchendirektor Hamid Daftary KÜRBIS-KICHERERBSEN-CURRY, DAZU BASMATIREIS

### Zutaten für 6 Personen

#### FÜR DIE CURRYPASTE

1 Chilischote, ½ TL weiße Pfefferkörner, 1 Stängel Zitronengras, 5 Korianderstängel, 10 g Ingwer, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 Kapsel schwarzer Kardamon, 1 TL Koriandersamen, 1 TL Kreuzkümmel

#### FÜR DIE CURRYSAUCE

1,5 kg Hokkaido-Kürbis, 2 EL Kokosnussöl, 2 EL Currypulver, 1 EL Kurkumapulver, 300 ml Geflügelfond, 1 L Kokosmilch, 1 TL dunkle Sojasauce, 2 Kaffirlimettenblätter, 600 g frisch gewaschener Spinat, 500 g Kichererbsen aus der Dose, 2 EL Maisstärke, helle Sojasauce, Salz, Pfeffer und Palmzucker, 400 g Basmatireis, 1 Korianderstängel

### Zubereitung

#### DIE CURRYPASTE

**1** Die Chilischote aufschneiden, von den Kernen befreien und quer in Streifen schneiden. Die Kardamomkapsel mit einem Messer in der Mitte teilen und die Samen herausnehmen.

**2** In einer Pfanne Kardamomsamen, Koriandersamen, Kreuzkümmel und weiße Pfefferkörner getrennt bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten, bis sie duften. Die Gewürze abkühlen lassen und anschließend in einer Mühle fein mahlen.

**3** Die Enden und äußeren harten Blätter vom Zitronengras entfernen und fein hacken.

**4** Korianderstängel waschen und in Ringe schneiden. Ingwer, Schalotte, Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Die fein gemahlene Gewürze in einen Steinmörser geben. Nach und nach Chili, Koriandergrün, Zitronengras, Ingwer, Schalotten und Knoblauch dazu geben und die gesamte Masse zu einer feinen, glatten Paste zerstampfen.

#### BASMATIREIS

**5** Den Reis entsprechend der Packungsanweisung kochen.

#### CURRY

**6** Kürbis waschen und halbieren, mit einem Löffel die Kerne ausschaben, dann den Kürbis mit Schale in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kürbiswürfeln dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Wenden 3 Minuten andünsten.

**7** Currypulver, Kurkumapulver und 2 TL Currypaste hinzufügen und weiter 1 Minute anschwitzen. Dann Gemüsebrühe, Kokosmilch, dunkle Sojasauce und Kaffirlimettenblättern hinzufügen.

**8** Das Curry kurz aufkochen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen – nicht vergessen gelegentlich umrühren. Spinat und Kichererbsen hinzufügen und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Wenn die Sauce zu dünnflüssig ist, kann mit etwas Maisstärke angegedickt werden.

**9** Mit Salz, Sojasauce und Palmzucker abschmecken. Das Curry sollte pikant, etwas salzig und leicht süß schmecken.

In einer Schale mit Reis und Koriandergrün servieren.

## Ein Gruß von der Bar im »Lieblingsplatz« HERBST-WINTERLICHER APEROL MIT BIRNE UND ZIMT

Foto: Lieblingsplatz



**Für 2 Gläser:** 120 ml Aperol, 60 ml Birnensaft, 180 ml trockener Sekt, 60 ml Sodawasser, 1 El Zimt, 1 El Zucker, 2 Orangenscheiben, Eiswürfel

**FÜR DIE DEKO:** 2 Birnen-Spalten, Zimtstangen, Sternanis

#### Zubereitung:

Für den Zimt-Zucker-Rand je ein Esslöffel Zucker und Zimt auf einem Teller miteinander vermengen.

Die Öffnung des Cocktailglases mit der Orange umrunden/befeuchten, anschließend in die Zimt-Zucker-Mischung dippeln.

Aperol, Birnensaft und eine Prise Zimt mit ein paar Eiswürfeln (je nach Belieben) in einen Cocktail-Shaker geben und ordentlich für 10 Sekunden schütteln.

Jetzt Eiswürfel und eine aufgeschnittene Birne in das vorbereitete Cocktailglas geben, die herbst-winterliche Aperol-Mischung hineingeben und mit Sekt und Sodawasser auffüllen.

Abschließend mit Zimtstange und Sternanis dekorieren.



Die gemütliche Lieblingsbar – lädt ein zum fröhlichen Zusammensein bei guten Gesprächen oder auf einen „Absacker“ nach einem guten Essen. Foto: GA

### LIEBLINGSFACTS ZUM »LIEBLINGSPLATZ«

- ❖ Raum für 60-70 Personen, ideal für private oder Firmen-Events (Spezialangebote für z.B. Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Jubiläen)
- ❖ Grünkohl-Events ab Januar
- ❖ Große Außenterrasse



Hier erfahren Sie mehr über Events und Angebote im »Lieblingsplatz«



## Brauchst du noch ein Weihnachtsgeschenk?

WIE WÄR'S MIT EINEM GUTSCHEIN  
VOM LIEBLINGSPLATZ CUXHAVEN?



AM JACHTHAFEN 1, 27472 CUXHAVEN | TEL.: 04721 66 53 677



Mit dieser Kochbox gelingt es auch weniger Erfahrenen ein tolles Menu zu zaubern.

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

## 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 17:30 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 – inkl. Zubereitungsanleitung – 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, Rosenkohlknospen, 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 // 42,- € p. P.**  
**Bauernente (Brust & Keule) mit Entenjus // 36,- € p. P.**

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

## STRANDHOTEL DUHNEN

### APARTHOTEL KAMP

Wir wünschen all unseren Gästen & Freunden fröhliche Weihnachten & ein tolles neues Jahr!

Ihre/Eure Annette & Kristian Kamp  
sowie alle fleißigen Mitarbeiter | Innen





DANKE, DASS SIE AUF UNS AUFFASSEN

# UNSERE STILLEN HELDEN

**A**uch wenn das Weihnachtsfest im Kreise der Familie gefeiert wird – es gibt in jedem Jahr einige unter uns, die auch an diesen Tagen ihren Dienst tun. Die Polizei zum Beispiel, die Feuerwehr, die Ärzte, Pflegerinnen 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.

Leider wird aus dem Heiligen Abend immer öfter ein Tag mit Problemen. Zu viel Nähe auf engem Raum, Frustrationen, Depressionen und – zu viel Alkohol.

Auch häusliche Gewalt macht keine Weihnachtsferien. Die Quote der 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. Egal zu welcher Uhrzeit, egal bei welchem Wetter!

Aber auch „ganz normale“ Unfälle auf der Straße oder im Haus, Wohnungsbrände durch Unachtsamkeit, Stürme, Hochwasser – Probleme und Katastrophen kennen keine Pausen.

All diese „stillen Helden“ machen einen unverzichtbaren Job. Ob ehrenamtlich oder vollberuflich – ohne sie würde niemand die Festtage in Ruhe verbringen können. Für diesen Einsatz sollte jeder dankbar sein. (GA)



Tel. 04723 / 505000

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



RADELN FÜR DEN WEIHNACHTSBRATEN

Das RADFAHR-EVENT für den GUTEN ZWECK !

NEU: 24h-Radrennen

📅 20. Dezember 2025 - 14 Uhr

📍 Biwakplatz, Küstenheide



ALLE INFOS ZUM EVENT:

<https://weihnachtsbraten-radeln.onepage.me/>





WAS WÄRE DAS FEST OHNE WEIHACHTSGEBÄCK?

# SÜSSER DIE PLÄTZCHEN NICHT DUFTEN, ALS ZU DER WEIHNACHTSZEIT ...

**K**östlich duftet es überall im Haus nach Plätzchen und weckt in jedem von 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!

Wenn die Kinder eifrig und mit roten Bäckchen unter Mutters oder Omas Anleitung nach überlieferten Rezepten die leckeren Naschereien buken, wurde oft gesungen – aber immer viel geschwätzt und geknetet und ausgestochen und verziert aber immer genascht. Hier zwei Rezepte für feines Weihnachtsgebäck. Viel Spaß und gutes Gelingen. (GA)





## MARZIPANKISSEN

Zutaten für etwa 24 Stück:

300 g Marzipanrohmasse , 300 g Weizenmehl, Type 405, 100 g Zucker, 200 g kalte Butter, 1 Prise Salz, 2 Eier, 8 Tropfen Bittermandelaroma, 2 EL Zitronensaft

**Außerdem:** Mehl, zum Arbeiten, Puderzucker, zum Bestäuben

**Zubereitung:**

1. Marzipanrohmasse für 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
2. Mehl, Zucker, kalte Butter in Stücken und Salz in eine Schüssel geben. Eier trennen, Eigelbe hinzufügen und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem Rechteck (ca. 20 x 15 cm) formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Das übrige Eiweiß bis zur Weiterverarbeitung ebenfalls kaltstellen.
3. Marzipan auf einer Küchenreibe grob raspeln und mit dem Eiweiß, Bittermandelaroma und Zitronensaft mit den Schneebesen eines Handrührgerätes auf höchster Stufe cremig rühren.
4. Den Mürbeteig von der langen Seite her in 4 gleichgroße Streifen schneiden und jeden Teigstreifen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 8 cm Breite ausrollen. Die Marzipanmasse gleichmäßig dick auf die Teigstreifen aufstreichen, bis diese verbraucht ist.
5. Die Teigstreifen in der Länge halbieren und aufrollen. Die Teigrollen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15 Minuten ruhen lassen.
6. Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Die Teigrollen im Abstand von 2 cm durchschneiden und die Teigstücke mit etwas Abstand zueinander auf mittlerer Schiene im heißen Ofen 12-14 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
8. Marzipankissen mit Puderzucker besieben und servieren.

## PLÄTZCHEN-TANNEBAUM

Zutaten für 8 Stück:

**Zum Dekorieren:** 1 Eiweiß, 200 g Puderzucker, 1 Spritzer Zitronensaft, 3 EL bunte Zuckerperlen

**Für die Plätzchen:** 500 g Weizenmehl , 250 g Zucker, 300 g Butter, 2 Eier, Salz, 0,5 TL grüne und 0,25 TL rote Lebensmittelfarbe

**Zubereitung:**

1. Mehl, Butter, Zucker und Salz zügig vermischen und mit den Eiern zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in zwei Teile teilen: einmal ca. 2/3, einmal ca. 1/3.
3. Unter die größere Hälfte die grüne Lebensmittelfarbe und unter die kleinere Hälfte die rote Lebensmittelfarbe kneten. Teige in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Grünen und roten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit Ausstechern unterschiedlich große Motive (je 6-8 Stück) in mind. 5-6 Größen ausstechen.
6. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 Minuten im Ofen backen. Dann abkühlen lassen.
7. Für den Zuckerguss das Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen und nach und nach den Puderzucker unterrühren. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben.
8. Mit dem größten Plätzchen beginnen: einen Klecks Zuckerguss in die Mitte geben und das nächstkleinere Plätzchen darauf setzen. Mit den übrigen Plätzchen ebenso verfahren. Das oberste Plätzchen aufrecht darauf setzen.
9. Jetzt den restlichen Zuckerguss in einen Spritzbeutel geben und die Bäumchen mit den Crispies als Christbaumschmuck dekorieren. Dazu immer einen kleinen Tupfer Zuckerguss an die Plätzchen-Ecken geben und rundum mit Crispies bestücken.
10. Die Bäume mit Puderzucker bestäuben. (Rezepte: EDEKA)



Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit.

**Kraßmanns**  
BACKSTUBE

Der Elbe-Weser-Bäcker

Nordholz, Bundesstr. 21 - [www.krassmanns-backstube.de](http://www.krassmanns-backstube.de)



## ZÄHL DEN RUDOLPH UND GEWINNE

## RENTIER RUDOLPHS GEWINNSPIEL

**W**ertvolle Preise – gestiftet von unseren Inserenten und vom Verlag – warten auf Sie. Durch unsere Lichterglanz-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, 12. Dezember 2025, an: Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG Stichwort: „LICHTERGLANZ“, z.Hd. Chiara Böwing, Abschnede 205 a, 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 benachrichtigt. 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 Veröffentlichung in den Cuxhavener Nachrichten/der Niederelbe-Zeitung erklären Sie sich ausdrücklich einverstanden.

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



Dieser Rudolph wird nicht mitgezählt!

Illu: AdobeStock

- Gewinn 1:** Goldschmiede Petra Plath  
Gutschein im Wert von 200 €
- Gewinn 2:** Fischertreff  
Gutschein im Wert von 50 €
- Gewinn 3:** Busse – Gutschein im Wert von 50 €
- Gewinn 4:** Cuxsport – eine »Cuxsport«-Sporttasche im Wert von 50 €
- Gewinn 5:** Edeka Golly  
Präsentkorb im Wert von 30 €
- Gewinn 5:** Physiotherapiepraxis Daniela Braun  
Gutschein in Höhe von 30 €
- Gewinn 6 + 7:** Je 1 Gutschein für ein Jahresabo der Cuxhavener Nachrichten oder der Niederelbe-Zeitung
- Gewinn 8:** Teekontor Otterndorf  
Tasse mit 2 verschiedenen Tees
- Gewinn 9:** Kundencenter der CNV  
Weihnachtsdekokissen



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](http://www.moebel-gerling.de)

Wohnideen • Polstermöbel • Schlafzimmer



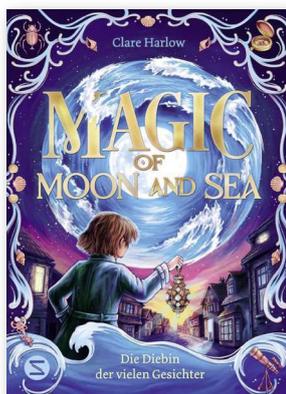




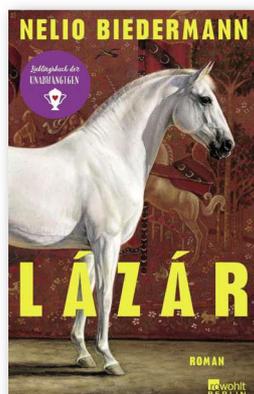
DIE OLIVA BUCHHANDLUNG EMPFIEHLT:

# LESENSWERTES ZUM FEST

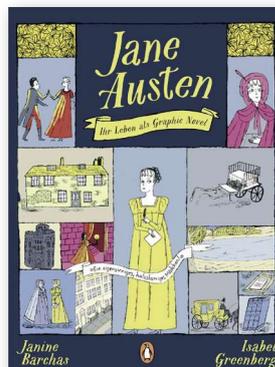
**D**raußen pfeift der Wind ums Haus, Regenschauer prasseln gegen die Fenster – Küstenwetter. Was gibt es da Schöneres, als gemütlich im Sessel zu sitzen, ein Glas Tee oder Glühwein neben sich, um mit einem guten Buch seiner Phantasie freien Lauf zu lassen? Spannender Roman oder klassische Literatur? Sachbuch oder Bildband? Krimi oder Science Fiction? Regionales oder Maritimes? Jugend- oder Kinderbuch? In der Oliva-Buchhandlung Cuxhaven können Leseratten ganz nach Lust und Laune aus dem Vollen schöpfen.



**Clare Harlow:**  
**Magic of Moon and Sea**  
Ista Flit lebt in der Stadt Shelwich am Meer. Aber Shelwich ist nicht irgendeine neblige Küstenstadt, denn in ihr steigt und fällt die Magie mit den Gezeiten. Fast alle Bewohner haben eine besondere magische Gabe, auch Ista. Sie kann sich für eine kurze Zeit in ihr Gegenüber verwandeln. Ein mächtiger Gauner benutzt Ista für seine üblen Zwecke, indem er sie mit Wissen über ihren verschwundenen Vater erpresst. Als in Shelwich immer mehr Bewohner verschwinden und auch Ista und ihre Freunde bei einem nächtlichen Raubzug in tödliche Gefahr geraten, beginnt Ista auf eigene Faust zu ermitteln.  
*Magisch und gefährlich – ab 10*



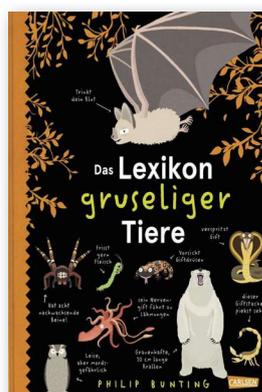
**Nelio Biedermann:**  
**Lázár**  
Ein furioser Ritt durch Ungarns Geschichte in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Nelio Biedermann erzählt die Familiengeschichte der adeligen Lázárs über drei Generationen hinweg vom Habsburger Kaiserreich über zwei Weltkriege bis hin zum Stalinismus. Jede Epoche hält andere Herausforderungen für die Familienmitglieder bereit. Ob Enteignung und Vertreibung, Verfolgung und Flucht ins Exil oder persönliche Schicksale: als Leser/in ist man immer ganz nah an den Figuren. Ein grandioser und sprachgewaltiger Debütroman des erst 22-jährigen Autors, der von seiner eigenen Familiengeschichte inspiriert wurde.



**Janine Barchas / Isabel Greenberg:**  
**Jane Austen – Ihr Leben als Graphic Novel**  
Jane Austen ist berühmt für ihre Romane über willensstarke und schlagfertige Frauen, geschrieben Anfang des 19. Jahrhunderts. Und anonym veröffentlicht, denn genau diese Charaktereigenschaften sollte eine Frau damals nicht haben. In dieser wunderbar gezeichneten, schlaun und witzigen Graphic Novel lernen wir die Autorin genau kennen: gelebt in meist argen finanziellen Verhältnissen, abhängig von der Gunst ihrer reichen Verwandten, immer mit ihrer Schwester und engsten Vertrauten Cassandra an der Seite. Mit stets einer schlaun Bemerkung auf den Lippen steht sie über den Vorurteilen ihrer Zeit.

# #SHOT BY ADAMS

**Brian Adams:**  
**#shotbyadams**  
Schon gewusst? Der Musiker Bryan Adams kann auch noch fotografieren! Bis zum 8. Februar 2026 ist im Kunsthaus Göttingen die "#SHOTBYADAMS"-Ausstellung zu sehen. Dabei hat der Kanadier über die Jahre nicht nur Weltstars wie Naomi Campbell, Mick Jagger, Mads Mikkelsen sowie die Queen vor die Kamera bekommen. Obdachlose und Kriegsversehrte erfahren bei ihm die gleiche Aufmerksamkeit. Falls Sie es nicht nach Göttingen schaffen sollten und/oder ein ganz besonderes Geschenk suchen: Das groß(form)artige Buch zur Ausstellung wurde im Göttinger Verlagshaus Steidl in bester Qualität gedruckt.  
*(Text auf Englisch)*

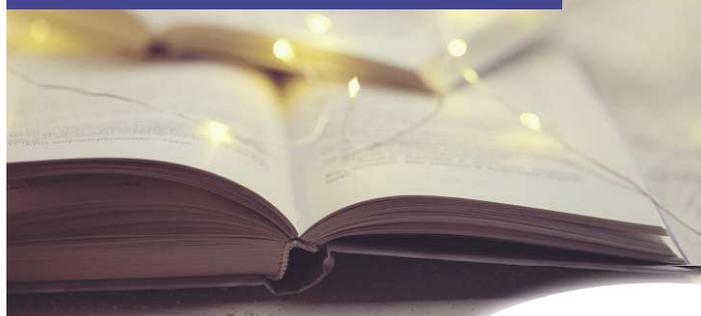


**Philip Bunting:**  
**Das Lexikon gruseliger Tiere**  
Wer hätte gedacht, dass Schimpansen nicht nur Bananen verspeisen, sondern auch gerne mal andere Affen. Oder dass der Keilschwanzmilan Feuer legt, um an seine Beute zu gelangen. Über diese gruseligen Fakten wird in diesem Buch berichtet. Hier werden Tiere vorgestellt, die eine oder mehrere ungewöhnliche Eigenschaften besitzen. Teilweise sind hier Tiere versammelt, die man sehr wohl kennt und andere, die einem völlig unbekannt waren. Ein etwas anderes Tierlexikon für Tierfreunde und diejenigen, die neugierig auf unterschiedliche Arten sind. *Ab 4 Jahren*



**Callan Wink:**  
**Bärenzähne**  
Bärenzähne von Callan Wink ist ein packender Roman über zwei Brüder im wilden Hinterland Montanas. Nach dem Tod ihres Vaters halten Thad und Hazen sich mit Holzfällen und Wilderei über Wasser. Ein illegaler, aber lukrativer Auftrag im Yellowstone-Nationalpark treibt die ungleichen Brüder jedoch an ihre Grenzen. Winks Sprache ist so rau wie die Landschaft und ihre Bewohner. Entstanden ist eine Abenteuergeschichte, die tief in die amerikanische Seele und auf ihre gesellschaftlichen Brüche blickt.

**Kuscheln Sie sich ein – mit den besten Büchern des Winters**



Kaemmererplatz 2 | 27472 Cuxhaven  
Telefon 39 59 99 | [www.oliva.de](http://www.oliva.de)  
In der Adventszeit: Mo.–Sa. 10–18 Uhr

**oliva**   
BUCHHANDLUNG



## VOLKSKUNST AUS DEM ERZGEBIRGE

## DIE GESCHICHTE DER NUSSKNACKER

**N**üsse und Weihnachten gehören untrennbar zusammen. Das liegt vor allem am Tannenbaum, denn früher wurde er nicht mit Lametta geschmückt, sondern mit Äpfeln und Nüssen. Die Äpfel standen dabei für die Liebe Gottes zu den Menschen, aber natürlich auch für die Vertreibung aus dem Paradies. Die Nüsse hingegen symbolisieren mit ihrer harten Schale und dem leckeren Kern die Weisheit Gottes – die ebenso wie ein Nusskern nicht immer leicht zu erreichen ist.

Kein Wunder also, dass hölzerne Nussknacker sich einen festen Platz in der Weihnachtsdekoration und den Herzen der Sammler erobert haben. Hochwertige Figuren kommen fast ausnahmslos aus dem Erzgebirge, denn hier gibt es auch heute noch kunsthandwerkliche Werkstätten, in denen die Nussknacker in echter Handarbeit hergestellt werden.

Neben den bunt bemalten Figuren entstehen in diesen traditionsreichen Werkstätten auch „gesandelte“ Figuren mit einer besonders natürlichen, schönen

Ausstrahlung. Das Sandeln ist ein spezielles Verfahren der Holzbearbeitung, das vor circa 70 Jahren von Franz Karl erstmals angewendet wurde. Dabei wird die Maserung des Holzes zum Gestaltungselement. Am Anfang steht der in Form gedrehte Holzkörper der künftigen Figur. Der Rohling wird mit Feuer abgeflammt und der angekohlte Holzkörper anschließend gründlich gebürstet.

Die durch das Abbrennen geschwärzten Jahresringe im Holz bleiben als Erhebungen stehen, das weichere Holz dazwischen wird heraus gebürstet. So erhält jede Figur ihren eigenen, unverwechselbaren Charakter. Gesandelte Figuren aus dem Erzgebirge haben eine sehr natürliche Ausstrahlung und machen sich nicht nur gut als weihnachtliche Dekoration, sondern werden auch von Sammlern weltweit geschätzt. (txn)

**Die typische Holzmaserung** macht diesen Nussknacker zu etwas Besonderem. Durch das spezielle „Sandeln“ wird jede Figur zum Unikat. Die Figur wird in Grünhainichen/Erzgebirge in liebevoller Handarbeit hergestellt. Foto: Blank/txn





EIN PHARISÄER AUS DEM HOHEN NORDEN

# UND ES WARD WARM UMS HERZ

**D**er Pharisäer Kaffee wurde im 19. Jahrhundert auf der Insel Nordstrand durch eine List erfunden. Die Gäste einer Taufe wollten vor ihrem Pastor verbergen, dass sie in seiner Gegenwart Alkohol tranken. So servierten sie heißen Kaffee mit einem Schuss Rum und einer Sahnehaube, die das Verdunsten des Rums und den typischen Alkoholgeruch verhindern sollte. Der Pastor bekam natürlich die Tasse ohne den Rum. Dennoch fiel der Schwindel auf, den der Pastor mit dem Ausruf „Oh, ihr Pharisäer!“ quittiert haben soll.

Wichtig beim Pharisäer ist die typische Haube aus Schlagsahne mit Schokoladenstreuseln, die auf keinen Fall untergerührt werden darf, denn sie gibt dem gesüßten Kaffee mit alkoholischer Zugabe seine besondere Note.

### Und so wird ein „Pharisäer“ gemacht

Für das Rezept benötigen Sie:

Ca. 12 g starken Kaffee (200 ml), ungesüßte, geschlagene Sahne, 1-2 Stück Würfelzucker, 4 cl braunen Rum, Schokostreusel zur Dekoration.



**Ein Genuss in jeder Beziehung** – man mag ihn kaum trinken, diesen „Pharisäer“ mit seiner üppigen Sahnehaube. Ein Klassiker, besonders zur Weihnachtszeit. Foto: AdobeStock

**1.** Wärmen Sie im ersten Schritt Ihre Tasse vor. Auch der Rum sollte leicht angewärmt sein.

**2.** In die Tasse legen Sie nun den Würfelzucker und gießen den vorgewärmten Rum darüber.

**3.** Anschließend kommt der frisch gebrühte, starke Kaffee ins Spiel: Gießen Sie den Kaffee langsam in die Tasse. Am besten eignet sich eine mittlere bis dunkle Röstung sowie Filterkaffee.

**4.** Zum Schluss wird die Schlagsahne als Haube auf den Kaffee gesetzt. Diese darf auf keinen Fall untergerührt werden.

Je nach Größe der Sahnehaube schlägt der Pharisäer Kaffee mit circa 160 kcal zu Buche.

### Regel Nummer eins:

Ein „Pharisäer“ darf niemals umgerührt werden – er wird durch die Sahne getrunken. Auch Löffel und Strohhalm sind ein absolutes Tabu. (Quelle: Tschibo)

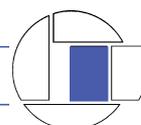
ROYAL CLASSICAL BALLET  
presents

# Schwanensee

**Ballett auf  
allerhöchstem  
Niveau!**

**13.01.26** | CUXHAVEN • 20 Uhr  
Kugelbake-Halle

TICKETS: [www.highlight-concerts.de](http://www.highlight-concerts.de) & allen bek. VVK-Stellen. **eventim**



Unikat Schmuck

**KUBECK**

[www.kubeck.de](http://www.kubeck.de)

Nordersteinstraße 12  
Cuxhaven  
Tel. (04721) 71 4267



# LESEN IM LADEN IM LOTSENVIERTEL

AM VERKAUFSOFFENEN SAMSTAG  
06.12.2025

  
maritimes Einkaufserlebnis

**Lighthouse guys - Gesang, Saxophon und gute Vibes**  
13:30 Uhr, Kaffeefabrik, Alter Deichweg 14

**Cuxhavener Schreibmühen - Geschichten, Gedichte und Meer** - in gemütlicher Atmosphäre vorgelesen von den Autorinnen des neuen Buches „Fundstücke aus Cuxhaven“  
14:00 Uhr, Wohltmann Inneinrichtung, Schillerstraße 20-22

**Magdalena Gretka liest „Zwischen Licht und Schatten“** - Auszüge aus „Zwischen den Zeiten“ und „In der Dunkelheit der Nacht“  
15:00 Uhr, Fernsehservice Olaf Stache, Schillerstraße 14

**Jannes Weber - So entsteht ein Bilderbuch**  
- Workshop für Kinder und Eltern ab 6 Jahre  
15:00 Uhr, Rad & Tour, Schillerstraße 45

**Erika Fischer liest Ringelnetz - LiebelÄutend zieht durch Kerzenhelle**  
16:00 Uhr, Goldschmiede Petra Plath, Schillerstraße 34

**Finn-Ole Heinrich liest aus seinem neuen Buch „Aali muss los“** - eine multimediale Lesung zur Reise der Aale  
16:30 Uhr, Rad & Tour, Schillerstraße 45

**Markus Rahaus liest eine Kurzgeschichte aus der Anthologie „Mörderische Weihnacht Überall“ und stellt seinen neuen Krimi „CONUS“ vor**  
17:00 Uhr, Wohltmann Inneinrichtung, Schillerstraße 20-22

**Musikalischer Ausklang mit den Lighthouse guys** - Gesang, Saxophon und gute Vibes  
18 Uhr bis Ende, Goldschmiede Petra Plath, Schillerstraße 34

 **Goldschmiede  
Petra Plath**  
Schillerstr. 34  
27472 Cuxhaven

 **optik eggert**  
sehen sie selbst!  
Schillerstr. 11 · 27472 Cuxhaven  
Telefon (0 47 21) 3 78 21

**hairstylist  
kontraste**  
Schillerstraße 29

 **ANNAWELL  
COSMETIC**  
SCHILLERSTRASSE 56  
IM LOTSENVIERTEL CUXHAVEN  
0 47 21 - 66 69 944

 **Schmitz**  
Immobilien seit 1969  
Telefon 0 47 21-5 69 00  
www.immobilien-schmitz-cuxhaven.de

 **DRUNKEN  
SAILOR**  
Geöffnet täglich ab 17 Uhr  
Lotse nviertel Cuxhaven  
Schillerstraße 59  
drunken.sailor.cuxhaven  
www.drunken-sailor-cuxhaven.de

**Y.Yildirim Immobilien**  
Ihre Full-Service-Immobilienagentur  
Schillerstr. 32, 27472 Cuxhaven  
Telefon: 04721 - 94 994 00  
www.y-immobilien.de

**weingout**  
weinladen, ferienwohnung  
schillerstr. 40 | www.wein-gout.de

**Zeitlos**  
Mode, Schmuck & Lebensart

**SCHMIDT'S  
ADEN**  
Haus der schönen Dinge

**DER RETTUNGSLADEN**  
im Lotse nviertel

**G.KRATZMANN GmbH**  
SANITÄR • HEIZUNG • KLEMPNEREI  
Schillerstr. 36  
☎ 3 13 33

**WOHLT MANN**  
RAUMAUSSTATTUNG

 **Cuxhavener  
Gewürzkontor**

**FAHRRAD ZÖRNER**  
Ihr 2-Rad-Spezialist mit Vollservice  
Schillerstraße 66  
Tel. 04721-37390  
fahrrad.zoerner@t-online.de  


**light & living**  
Lampen Schalt  
Licht. Möbel. Accessoires  
Schillerstraße 60+62 / 27472 Cuxhaven

**Allianz**   
**Allianz Hauptvertretung Markus Soujon**  
Schillerstraße 56, 27472 Cuxhaven  
Telefon: 04721 6668655  
Mobil: 0174 9044066  
markus.soujon@allianz.de





SCHÖNES & NÜTZLICHES FÜR DEN GABENTISCH

## RENTIER RUDOLPHS GESCHENKETIPPS

**H**o, 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 zu Antiquarischem, vom edlen 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!*



### DER REGIONALE WARENKORB AUS DEM CUXLAND!

Das ideale Weihnachtsgeschenk - erhältlich bei Edeka Golly in Cuxhaven



[www.petraplath.de](http://www.petraplath.de)  
Schillerstraße 34 CUX



Sie suchen nach einem Geschenk zu Weihnachten?  
Dann besuchen Sie mich im Hafen.

Segel | Persenninge | Reparaturen  
Sonnensegel | Markisen | Sprayhoods  
Kuchenbuden | Pavillons | Polsterei  
Abdeckungen | Taschen

Kapitän-Alexander-Straße 31 | 27472 Cuxhaven

Tel: +49 171 748 36 14

[info@segelmacherei-bouquet.com](mailto:info@segelmacherei-bouquet.com) | [www.segelmacherei-bouquet.com](http://www.segelmacherei-bouquet.com)





# CUXLINER

## Gutscheine das ideale Geschenk

CUXLINER GmbH • Neue Industriestr. 14  
27472 Cuxhaven • Tel.: 04721-600 645

Wir wünschen frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr 2026.

Teekontor  
OTTERNDORF

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

teekontor-otterndorf@gmx.de

## STADTTHEATER CUXHAVEN

Verschenken Sie KULTURGENUSS:

**„Alte Liebe“**  
Szenische Lesung  
So. 22.02.2026

**„Herr Lehmann“**  
Schauspiel nach dem Roman von Sven Regener  
Mo. 02.03.2026

**Neujahrskonzert 2026**  
„Sissi – Ein Konzert für eine Kaiserin“  
So. 11.01.2026

**Elke Winter**  
Comedy  
Sa. 07.03.2026

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

Verschenken Sie **Genuss** zu Weihnachten!

## Restaurant FISCHER TREFF

Ein gemütlicher Abend, der Duft frisch zubereiteter Fischspezialitäten und ein Glas Wein in guter Gesellschaft – das ist das schönste Geschenk.

Überraschen Sie Ihre Liebsten dieses Jahr mit einem Besuch bei uns!

Niedersachsenstr. Halle 11, 27472 Cuxhaven Tel.: 04721 66 33 76 Fax: 04721 66 33 78  
Öffnungszeiten: Di bis Sa: 11.30 - 14.30 Uhr & 17.30-21.00 Uhr, So & Mo Ruhetag

## Döser Speeldeel

im Stadttheater Cuxhaven

Lesung **Eintritt frei**

## Wiehnachten op platt

„Früher war mehr Lametta“  
Weihnachten einmal humorvoll, aber nicht weniger tief sinnig  
Sonntag, 07. Dezember 2025, 16 Uhr im Saal Windjammer  
Infos unter 04721/5901717 und info@doeser-speeldeel.de

## Hexenstübchen

Wir wünschen eine schöne Adventszeit.

Bundesstraße 14 • 27639 Wurster Nordseeküste  
Telefon 01525-1323679

VERSCHENKEN SIE EINEN SCHÖNEN MUSEUMSBESUCH BEI UNS ZU WEIHNACHTEN.

## JOACHIM RINGELNATZ MUSEUM

Öffnungszeiten:  
Di.-So. 10-13 Uhr und 14-17 Uhr

Führungen nach Vereinbarung  
Südersteinstraße 44,  
gegenüber Schloss Ritzebüttel  
Telefon 0 47 21/ 39 44 11/12  
www.ringelnatzmuseum.de  
E-Mail: ringelnatz@ewetel.net

WRACK- UND FISCHEREIMUSEUM CUXHAVEN

# SEEFAHRT EXTREM

## MUSEUMSERLEBNIS FÜR DIE GANZE FAMILIE!

„Windstärke 10“ erzählt von dramatischen Unglücksfällen auf See und der harten Arbeit in der Hochseefischerei, von Wracks und vollen Netzen, von Menschen und Schiffen.

Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website: www.windstaerke10.net

Ohlroggestraße 1  
27472 Cuxhaven  
Tel. 04721-70070850

WIND STÄRKE 10  
WRACK & FISCHEREIMUSEUM CUXHAVEN

REZEPT UND SCHABLONE ZUM DOWNLOADEN

# LEBKUCHENHAUS ZUM SELBERBAUEN

Foto: AdobeStock

**E**in Lebkuchenhaus gehört genauso zu Weihnachten wie ein Tannenbaum. Mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung bekommen auch Ungeübte diesen Weihnachtsklassiker hin. Knusper, knusper, Knäuschen ...

## Grundrezept für den Lebkuchen (Hauswände und Dach:

### Zutaten für 1 großes oder 2 kleine Lebkuchenhäuser:

500 g Honig, 200 g Zucker, 150 g Butter, 2 Eier, 1 kg Mehl (Type 405 oder 550), 1 Päckchen Backpulver, 2 EL Kakaopulver (für Farbe), 1 TL Zimt, ½ TL gemahlene Nelken, ½ TL gemahlene Ingwer, 1 Prise Salz

### Zubereitung:

1. Honig, Zucker und Butter in einem Topf erhitzen, bis sich alles gelöst hat. Etwas abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Kakao und Gewürze mischen.
3. Eier und Honigmasse zugeben, zu einem glatten Teig kneten.
4. In Folie wickeln, über Nacht kühl ruhen lassen (mind. 12 Std).

5. Am nächsten Tag 3-5 mm dick ausrollen, Hausteile ausschneiden (siehe Bild).
6. Auf Backpapier legen, bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10-15 Minuten backen.
7. Abkühlen lassen - erst dann bauen.



### Schablonen für Wände und Decke:

Die Maße auf Papier übertragen oder Kartonschablonen machen.  
**Vorder- und Rückwand (2 x):** B 15 cm x H (bis Dachspitze 20 cm)  
**Tür (1 x):** ca. 6 x 8 cm (mittig ausschneiden)  
**Seitenwände (2 x):** B 15 cm x H 10 cm  
**Dachplatten (2x):** L 18 cm x B 12 cm  
**Bodenplatte (optional):** 20 x 25 cm

### Den Zuckerguss-Kleber herstellen:

**Zutaten:** 250 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 1 TL Zitronensaft

### Zubereitung:

Alles zu einer dicken, zähflüssigen Masse verrühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen. Falls der Kleber zu flüssig ist, mehr Puderzucker hinzufügen.

**Achtung:** Trocknet schnell und fest wie Klebstoff. (Alternativ für noch mehr Stabilität stellen Sie Karamellkleber"aus geschmolzenem Zucker her – aber Vorsicht, sehr heiß!

### Aufbau des Lebkuchenhauses:

1. **Bodenplatte auflegen.**
2. **Wände aufstellen:** Vorder- und Seitenwände mit Zuckerguss „verkleben“, Rückwand ansetzen und 15-20 min trocknen lassen.
3. **Dach befestigen:** Jede Dachhälfte mit Guss bestreichen, aufsetzen, an Spitze zusammenkleben. Etwas festhalten oder mit stützen, bis es trocknet.
4. **Fugen abdichten:** Alle Nahtstellen mit Guss nachziehen und über Nacht vollständig trocknen lassen.

### 5. Dekoration

Hier ein paar klassische Ideen:

- **Schnee-Effekt:** Puderzucker oder Kokosraspeln über den frischen Guss streuen.

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

**Einmalige Lage**  
und atemberaubender Blick  
auf das Wattenmeer

Wir freuen uns auf Sie!

**KLIFF**  
Bar - Restaurant

Wernwaldstraße 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.

seit 1912

Stjen

Bäckerei Konditorei

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

- **Dachziegel:** Schokoplättchen, Cornflakes, Mandeln oder Mini-Kekse
- **Fenster:** Gummibärchen oder Bonbons (zerkleinert, vor dem Backen einschmelzen lassen)
- **Bäume:** Eiswaffeln mit grünem Zuckerguss

**6. Tipp zur Aufbewahrung**

- Trocken und kühl (nicht im Kühlschrank) lagern.
- Für lange Haltbarkeit, etwas Klarlack (essbar, aus dem Fachhandel) aufsprühen – dann hält das Lebkuchenhäuschen wochenlang. (Quelle: Itjen)



Die Wände und die Giebel mit Zuckerguss aus der Spritztüte zusammenkleben und fixieren, bis der Zuckerguss getrocknet ist



Dann die Oberkanten der Wände und der Giebel reichlich mit Zuckerguss versehen. Fixieren, bis der Zuckerguss getrocknet ist.



Die beiden Dachplatten auflegen und leicht andrücken – der Rohbau steht! Fotos oben (3): AdobeStock



Schmücken das Haus mit Süßigkeiten ganz so, wie es Ihnen schmeckt.



Foto: AdobeStock

**AUCH ZUM FEST AN UNSERE UMWELT DENKEN**

# KEINE STROMFRESSER VERSCHENKEN

**E**lektrische Geräte stehen auf vielen Wunschlisten ganz oben. Allerdings empfiehlt die Energieberatung der Verbraucherzentrale, bei der Auswahl der Geschenke genau auf deren Stromverbrauch zu achten, um Portemonnaie und Umwelt dauerhaft zu schonen.

**Energielabel oder Datenblatt – dort erfahren Sie alles über den Verbrauch**  
Bei Elektro- und Haushaltsgeräten lohnt es sich, einen Blick auf das Energielabel zu werfen, denn die höchste verfügbare Effizienzklasse ist am sparsamsten.

Computer haben zwar keine Energielabel, dennoch unterscheiden sich die Verbrauchswerte enorm. Hier hilft ein Blick auf das Datenblatt des Geräts.

**Spielkonsolen? Oft sind sie echte Stromfresser**  
Auch Spielkonsolen können so richtig hungrige Stromfresser sein. Deswegen lohnt sich auch hier ein Vergleich der Datenblätter der Geräte.

Wer täglich zwei Stunden spielt, produziert bei einem Modell mit hohem Verbrauch jährliche Stromkosten bis zu 40 Euro. Hinzu kommt der Stromverbrauch des angeschlossenen Fernsehers ...

**Smart-Home-Geräte sind perfekte Stromsparer**  
Eine gute Geschenkidee sind Smart Home-Geräte, mit denen sich verschiedene Funktionen im Haus steuern und auf die Bedürfnisse der Bewohner anpassen. Dazu gehören neben vielen Elektrogeräten auch die Beleuchtung und die Heizung. Wer Smart Home so programmiert, dass Licht und Heizung zum Beispiel nur bei Anwesenheit in Betrieb sind, kann damit viel Energie einsparen.

Weitere Tipps zum Stromsparen gibt es unter der kostenfreien Telefonnummer 0800 – 809 802 400 und online unter [www.verbraucherzentrale-energieberatung.de](http://www.verbraucherzentrale-energieberatung.de). (txn)



Smart-Home-Geräte, die man über das Handy steuern kann. Ein perfektes Geschenk!



»NEUE OHREN« UNTERM TANNENBAUM

# DIE GLÖCKLEIN KLINGEN, DIE ENGLEIN SINGEN. HÖREN SIE'S?

**H**örakustik Holst ist Cuxhavens einziger inhabergeführter Hörgeräteakustiker – ausschließlich spezialisiert auf Hörsysteme und Implantate für Kinder und Erwachsene. Seit fünf Jahren besteht das Geschäft in der Nordersteinstraße, seit einem Jahr die Filiale in Bad Bederkesa. So kann Hörakustik Holst das ganze Cuxland mit seiner Kompetenz und seinen qualitativ hochwertigen, innovativen Hörlösungen versorgen. Sogar die Insel Helgoland wird regelmäßig von den Holst Hörexperten bedient.

Dabei ist es oberstes Ziel, individuell zu beraten, auf jedes Hörproblem einzugehen und eine Lösung zu finden, die ganz persönlich auf die Bedürfnisse des Kunden zugeschnitten ist. Weil jedes Ohr an-



ders ist. Dieses verantwortungsbewusste Handeln ist das Credo des Unternehmens und wird auch in Zukunft die Arbeit von Holst Hörakustik beschreiben.

Wer also Glöckchen und Englein nicht mehr besonders gut hört, kann sich bei den Experten von Holst „hörtechnisch“ beraten lassen. (GA)

## Heiligabend jedes Wort verstehen – heute die Hörtechnik von morgen

Dass man nicht mehr gut hört, wird vielen an den Feiertagen besonders bewusst. Wer diese Weihnachten nichts verpassen will, kann sich jetzt bei Hörakustik HOLST persönlich beraten lassen – und die neueste Hörtechnik mit Preisvorteil entdecken.

### Eine persönliche Entscheidung

Vor einem Jahr an Heiligabend geschah es: Hauke N. saß mit seiner Familie an der festlich gedeckten Tafel – und verstand im Stimmengewirr kaum mehr, was gesprochen wurde. Sein Entschluss war klar: Ich will besser hören! „Der erste Schritt ist der Wichtigste,“ weiß Hörakustikmeister Kim Holst von Hörakustik HOLST. „Wenn Sie merken, dass Ihr Hörvermögen nachlässt, ist es höchste Zeit, sich über eine Hörlösung zu informieren. Entscheidend für den Erfolg ist die richtige Beratung. Als Ihr persönlicher Hörakustiker nehmen wir uns viel Zeit, hören genau zu und finden die Lösung, die wirklich zu Ihnen und zu Ihrem Leben passt.“

### Modernste Hörtechnik kann mehr

Die Zeiten klobiger Hörgeräte sind zum Glück vorbei. Modernste Hörtechnik ist nahezu unsichtbar klein und steckt randvoll echter Spitzentechnologie. Die erlaubt bestes Hören auch im Lärm und macht mit smarten Funktionen das Leben leichter. Dank Bluetooth LE Auracast™ zum Beispiel

kann man sich nicht nur drahtlos den Ton von Smartphone und TV übertragen, sondern auch an öffentlichen Orten, wie im Kino oder am Flughafen, Information direkt in seinen Hörsystemen empfangen.

### Ein Weihnachtsversprechen

Die neueste Hörtechnik ist absolut begeistert. Erleben Sie es mit eigenen Ohren: Kommen Sie bis zum **Mittwoch, dem 10.12.2025** zu uns und erleben Sie bestes Hören rechtzeitig zum Fest – und sparen dabei auch noch ganze 100 Euro\*!

### Hörgeräte kostenlos Probe tragen

Sie möchten auch bei Hörakustik-HOLST modernste Hörgeräte für 14 Tage im Alltag ausprobieren? Interessierte können unter **04721-6998370** oder [hoerakustik-holst.de](http://hoerakustik-holst.de) jetzt einen Termin zum Hörtest und kostenlosen Probetragen vereinbaren – persönliche Beratung inklusive.

Wir sind rund um die Uhr für unsere Kunden per WhatsApp erreichbar!



GUTSCHEIN

## Ihr persönliches Hör-Geschenk

Sichern Sie sich ein klangvolles Weihnachtsfest mit den Hörgeräten der neuesten Generation.



**Hörakustik Holst**  
Hauptfiliale Cuxhaven  
Nordersteinstr. 62  
27472 Cuxhaven  
Telefon: 04721-6998370

100 €

beim Kauf von zwei Hörgeräten sparen.\*



Produktabbildung Starkey Edge AI

Filiale Bad Bederkesa  
Am Markt 5  
27624 Geestland  
Telefon: 04745-9317811

\* Auf die Zuzahlung von mindestens 1000 Euro für zwei Hörgeräte. Bei Beauftragung zwischen dem **01. 12. 2025** und dem **15. 01. 2026**. Keine Barauszahlung möglich. Nur ein Gutschein pro Person und Auftrag möglich. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

**HÖRAKUSTIK HOLST**  
Ihr persönlicher Hörakustiker

EIN WINTERCHECK GIBT SICHERHEIT

# SO WIRD IHR AUTO WINTERFEST

**W**eißer Winter mit wochenlang verschneiten Straßen - das gibt es fast nur noch in den Alpen oder in den Höhenlagen der Mittelgebirge. Doch auch nasskaltes Schmuddelwetter sollten Autofahrer nicht unterschätzen und ihr Kraftfahrzeug rechtzeitig fit für die kalte Jahreszeit machen. Der Wintercheck in einer Meisterwerkstatt der Kfz-Innung gewährleistet, dass alle relevanten Komponenten top in Schuss sind und das Fahrzeug sicher durch die dunklen Tage rollt.

## Sicher unterwegs auf jeder Fahrbahn

Es gibt in Deutschland keine absolute Winterreifenpflicht. Wer auf Schnee und Eis mit Pneu ohne das Alpine-Symbol unterwegs ist, riskiert dennoch ein Bußgeld. Zudem sind echte Winterreifen auch bei kalten Temperaturen sicherer. Ihre Gummimischung behält bereits ab etwa acht Grad mehr Grip.

Beim Räder- oder Reifenwechsel kann die Werkstatt Zustand und Profil checken, die Räder wuchten, Reifendruckkontrollsysteme (RDKS) einstellen und einen Blick auf die Bremsen werfen.



## Gut sehen und gesehen werden

An kurzen Tagen und in langen Nächten ist gute Sicht wichtig. Alte Wischerblätter hinterlassen Schlieren, die zu gefährlichen Sichteinschränkungen führen können. Zudem muss das Wischwasser auf-



Bei einem Wintercheck überprüft die Kfz-Werkstatt alle wichtigen Fahrzeugkomponenten. Foto: DJD/Timo Volz-

gefüllt und mit Frostschutz versehen sein. Auch ein Blick auf die Lichter lohnt sich: Sind alle Leuchten intakt und die Frontscheibe etwa durch Steinschlag beschädigt, kann dies Eigenblendung durch die Scheinwerfer entgegenkommender Fahrzeuge verursachen. Hier kann ein Scheibentausch helfen.

## Sicher am Start

Zu den häufigsten Pannen gehören Startschwierigkeiten durch eine schwache oder defekte Autobatterie. Besserung kann das professionelle Säubern und Einfetten von Plus- und Minuspol bringen. Ein Batterietester gibt Auskunft über den Zustand. Den führt die Werkstatt durch. Als Faustregel gilt: Nach fünf Jahren lohnt sich ein Batterietausch.

## Für alle Fälle gerüstet

Warndreieck und Warnwesten sind obligatorisches Zubehör und besonders wichtig, wenn es draußen dunkel ist. Empfehlenswert ist es zudem, ein Überbrückungskabel für Starthilfe, ein Antibeschlag-tuch und Enteiser-spray an Bord zu haben. Bei Schnee bewährt sich ein Handbesen.



Und mit einer warmen Decke im Gepäck verliert eine Panne auf einsamer Landstraße einen Teil ihres Schreckens. (DJD)



**Autohaus Karl Vetter GmbH** Inhaber Patrick Koch

**Die Spezialisten für Volkswagen**

Ihr Volkswagenpartner mit Leidenschaft



Hauptstr. 70 · 27478 Cuxhaven-Altenwalde  
Telefon (0 47 23) 33 20

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. Was schenke ich wem? Wer freut sich über was? Für dieses alljährliche „Weihnachtsproblem“ gibt es eine ganz einfache Lösung: 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 Angebot Haushaltswaren – von der Kaffeemaschine bis zum Gedeck, Dekoartikel zur geschmackvollen Ausschmückung des Heims, Spielwaren für große und kleine Kinder, 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)

**FLEISCHHUT** GmbH  
DAS KAUFHAUS IN DER CITY VON CUXHAVEN

Mo-Fr 9-18 Uhr  
Sa 10-14 Uhr

kochen spielen schenken  
genießen backen  
Werkzeug Hobby  
entdecken STRANDKÖRBE

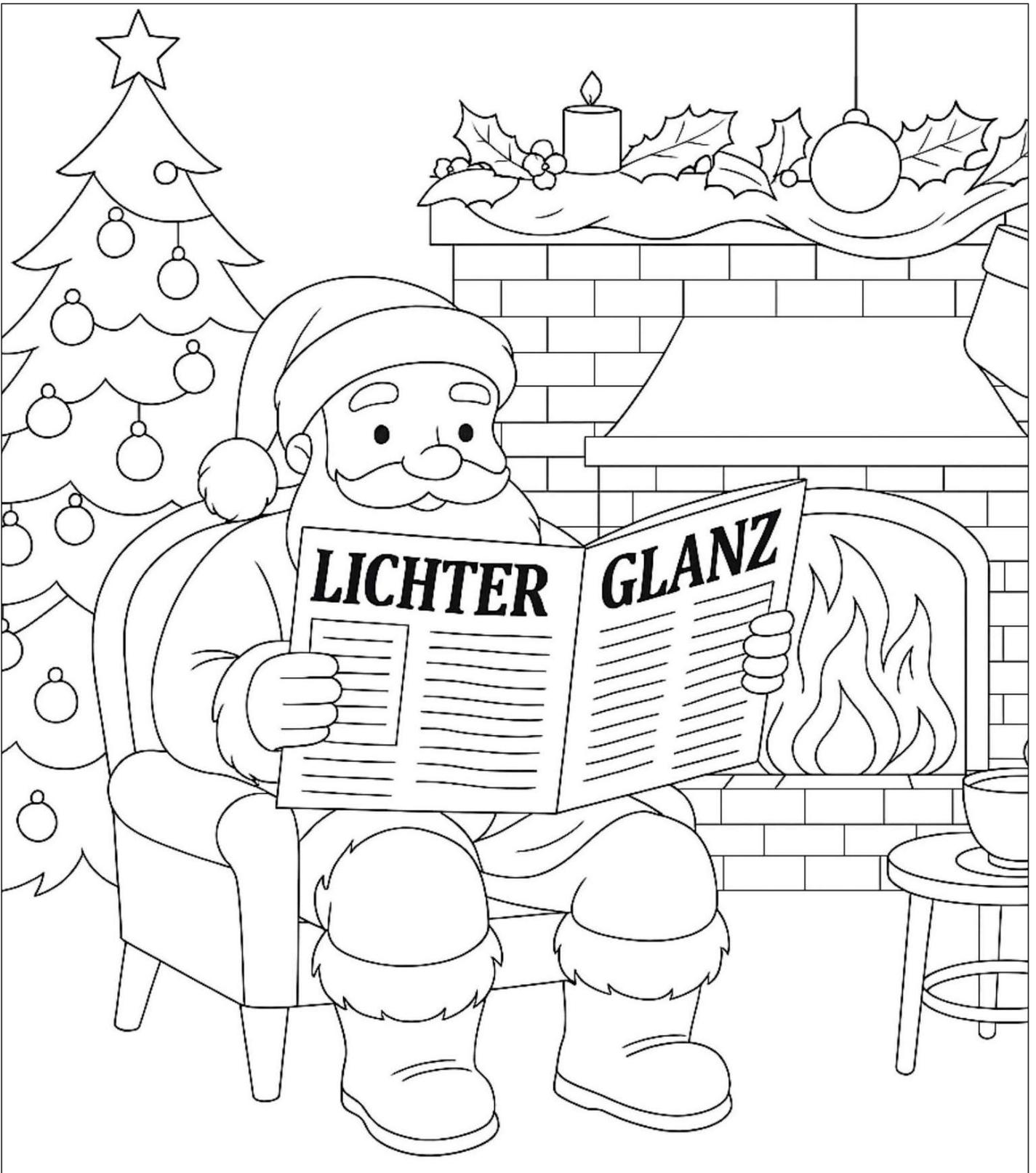
Auf dem Delft 2-10  
27472 Cuxhaven  
Telefon 04721 395210

[www.fleischhut-cux.de](http://www.fleischhut-cux.de) **Komm vorbei**



**Geschenkideen ohne Ende** – ein Rundgang durch die beiden großen Etagen gibt viele Anregungen für ein ganz individuelles Weihnachtsgeschenk für Ihre Lieben. Lassen Sie sich inspirieren – und von Fachverkäufern beraten.





**Cuxhavener Nachrichten** **Niederelbe-Zeitung**  
 cnv-medien.de cnv-medien.de

## LICHTERGLANZ-Malwettbewerb für alle Kinder bis zu 10 Jahre

Das Bild oben gilt es, auszumalen. Auf die Rückseite des fertigen Bildes schreibt ihr euren Namen, die Adresse und die Telefonnummer eurer Eltern und schickt es dann in einem DIN A 4 Umschlag mit dem Stichwort „AUSMALBILD“ bis zum 12. 12. 2025 an die

Cuxhavener Nachrichten, z. H. Chiara Böwing, Abschnede 205 a, 27472 Cuxhaven

Mit der Teilnahme an diesem Malwettbewerb verpflichtet ihr euch, mit der Veröffentlichung eures Bildes in den Cuxhavener-Nachrichten und in der Niederelbe-Zeitung einverstanden zu sein. Für das Gewinnerbild, das unter Ausschluss des Rechtsweges ausgelost wird, stiftet Fleischhut diesen Original LEGO-Kasten im Wert von € 139,99.

FLEISCHHUT  
stiftet  
einen tollen  
Preis im Wert von  
99  
**€ 139,**



WO SIE HERKOMMEN, WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN

# DIE FÜNF BELIEBTTESTEN WEIHNACHTSGEWÜRZE

**A**lle kennen sie, aber wo sie herkommen, wissen die Wenigsten – unsere geliebten Weihnachtsgewürze, deren Duft schon in der Adventszeit die Stimmung verzaubern. Zu den absoluten Klassikern, die in vielen adventlichen Rezepten auf der Zutatenliste stehen, gehören Zimt, Vanille, Sternanis, Gewürznelken und Ingwer. Hier ein paar Infos und Tipps über diese beliebten Gewürze.



## 1. Zimt

**Zuordnung:** Der Zimtbaum wird den Lorbeergewächsen (Lauraceae) zugeordnet. Seine Heimat ist Südasien. Zimt wird hauptsächlich in drei verschiedene Sorten unterschieden: Ceylon-Zimt aus Sri Lanka, Cassia-Zimt aus China und Padang-Zimt aus Indonesien.

**Geschmack:** So unterscheiden sich die drei Sorten auch geschmacklich:

- ☀ Süßlich-milder, qualitativ hochwertiger Ceylon-Zimt, der dafür aber etwas teurer ist.
- ☀ Cassia-Zimt, der ein weniger feines, eher intensives Aroma hat.
- ☀ Padang-Zimt, der der Ceylon-Sorte ähnelt, nur etwas kräftiger schmeckt.

**Verwendung:** Der in der Küche verwendete Zimt ist die innere Rinde des Zimtbaumes. Beim Kauf sollten Sie auf eine eher blassere Farbe achten, die für eine bessere Qualität steht. Bei Zimtstangen erkennen Sie die Sorten ganz leicht: Cassia-Zimtstangen sind in einer dicken Schicht gerollt, Ceylon-Zimtstangen haben viele, eher blättrige Schichten.

**Für die Gesundheit:** Mit seinen antiseptischen und antiviralen Eigenschaften wirkt Zimt als Erkältungsmittel. Er soll aber auch krampflösend und aphrodisierend sein.



## 2. Vanille

**Zuordnung:** Vanille gehört zu den Orchideenpflanzen und stammt aus Mexiko. Heute wird sie hauptsächlich in Madagaskar, Indonesien und auf den Komoren angebaut.

**Geschmack:** Im Handel trifft man hauptsächlich auf drei Vanille Sorten:

- ☀ Pompona-Vanille mit leichten Noten von Zitrone und Lakritz.
- ☀ Tahitensis-Vanille – eher blumig.
- ☀ Planifolis-Vanille, als Bourbon Vanille bekannt, zeichnet sich durch ein intensives Aroma und süßen Geschmack aus.

**Verwendung:** Vanilleschoten heißen die Fruchtkapseln mit ihren schwarzen Samen. Die Fruchtkapseln werden gelb geerntet und färben sich dunkel, wenn sie in der Sonne getrocknet und nachts in Säcken luftdicht verpackt werden. Das Aroma, das dabei durch Enzyme freigesetzt wird, ist vor allem das Vanillin. Im Handel gibt es entweder Vanillestangen oder das gemahlene Gewürz zu kaufen.

**Für die Gesundheit:** Neben der nachgesagten aphrodisierenden Wirkung soll sie auch den Appetit und den Gallenfluss anregen sowie den Darm stärken.



## 3. Sternanis

**Zuordnung:** Echter Sternanis (*Illicium verum*) reiht sich in die Familie der Magnoliengewächse (Magnoliaceae) ein und stammt aus Südchina.



**Geschmack:** Sein Geschmack erinnert an Anis (*Pimpinella anisum*). Das liegt daran, dass beide Früchte Anethol als Bestandteil ihres ätherischen Öls enthalten.

**Verwendung:** Die sternförmigen Früchte bestehen aus 6 bis 10 Kapseln mitsamt Samenkorn. Die ätherischen Öle sind vor allem in der Fruchthülle zu finden, nicht im Samen.

**Für die Gesundheit:** Da dem Sternanis reizlindernde und schleimlösende Wirkungen nachgesagt werden, findet er in Hustenmitteln Anwendung. Er besitzt auch verdauungsfördernde und harn-treibende Eigenschaften.



#### 4. Nelken

**Zuordnung:** Gewürznelken gehören zur Familie der Myrtengewächse. Ursprünglich stammen sie aus Indonesien. Heute werden sie weltweit angebaut, wobei aber von den Molukken, einer indonesi-

schen Inselgruppe, aus Madagaskar und Sansibar die besten Nelken kommen.

**Geschmack:** Sehr intensiv, süßlich-würzig und leicht brennend.

**Verwendung:** Nelken sind die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes. Sie sind entweder als ganze Knospen oder gemahlen als Pulver erhältlich. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass das Pulver dunkelbraun ist. Eine sandige Farbe verrät mitvermahlene Blütenstängel. Frische Nelken sinken im Wasser und fühlen sich bei Druck gegen den Stiel leicht fettig an.

**Für die Gesundheit:** Als Hausmittel eignen sich Gewürznelken bei Zahnschmerzen, da sie leicht betäubend und entzündungshemmend wirken.



#### 5. Ingwer

**Zuordnung:** Ingwer (*Zingiber officinale*) gehört zur Familie der Ingwergewächse (*Zingiberaceae*) und wird überwiegend in China und Indien angebaut.

**Geschmack:** Für die leichte Schärfe des Ingwers sorgen die Scharfstoffe, auch Gingerole genannt, die sich bei längerer Lagerung in die milderen Shoagole umwandeln. Weiterhin schmeckt Ingwer erfrischend, leicht zitronig und holzig.

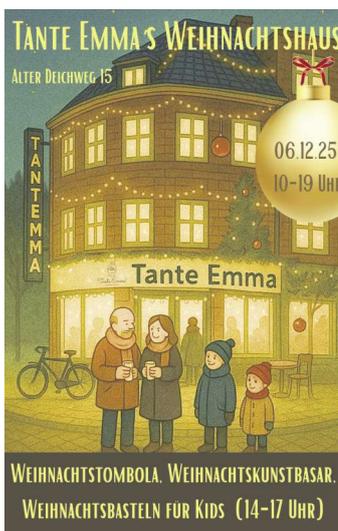
**Verwendung:** In der Küche wird das Rhizom (die Knolle), nicht die Wurzel, eingesetzt und entweder frisch gerieben oder getrocknet als Pulver verwendet. Beim Kauf sollte auf eine glatte, feste Haut geachtet werden, denn dann ist die Knolle frisch.

**Für die Gesundheit:** Ingwertee hilft besonders gut gegen kalte Füße im Winter, aber auch bei Übelkeit und nach einem üppigen Essen. (Quelle: NABU)

Weihnachtsgewürze sind sehr intensiv. Deshalb ist die Dosierung entscheidend. Halten Sie sich deshalb möglichst genau an die Rezepte!

Kochen oder backen Sie nach Gusto, fangen Sie lieber mit kleinen Gewürzmengen an und schmecken nach und nach ab.

Eine Faustregel lautet: Lieber zu wenig als zu viel, da Sie ja immer noch nachwürzen können.





# KINDERGLAUBE



Diese kleine Weihnachtsgeschichte wurde uns gesandt von Gertrud Seebeck aus Neunkirchen-Vluyn am Niederrhein. Ihre Mutter, Agnes Maria Lohmann, geb. 1923, hat aufgeschrieben, was sie als Kind im Jahre 1937 in ihrem Elternhaus in Drochtersen zu Weihnachten erlebt hat.

**D**as kleine Haus am Waldrand machte einen ärmlichen Eindruck. Damals, neunzehnhundertsiebenundzwanzig, war das nichts Außergewöhnliches. Als ich es jedoch neulich wiedersah, war es hübsch herausgeputzt. Blitzblank glänzten rundherum die Butzenscheiben der Fenster und die Einfriedung um das dazugehörige Gärtchen war tadellos in Ordnung. Während ich, rastend auf einem abgesägten Baumstamm, der Erinnerung an einige glückliche Kinderjahre nachhing, war mir plötzlich, wie wenn die Zeit von fast sechzig Jahren dahinschmelze. Ein seltener Zauber ergriff mich und trug mich zurück in die Zeit, als ich noch ein Kind war.

Groß und dunkel standen die Stämme des Waldes da. Dicht wölbten sich die Kronen wie ein Dom. Der Winter hatte der Natur mit einem weißen Kleid ein festliches Aussehen verliehen. Vater hatte uns zur Einstimmung auf den Heiligabend das Gedicht vom Knecht Ruprecht vorgelesen: „Von drauß' vom Walde komm ich her ...“ Und nun sollte bald das Christkindchen kommen. Das müsste doch wie ein Engel aussehen, nur kostbarer angetan mit Goldsternen am Kleid und im Haar ein funkelndes Diadem. Fest presste ich die Nase an die Fensterscheibe, voller Erwartung schaute ich hinaus in die Dämmerung des Waldes. Die Fichten am Rande und auf der anderen Straßenseite schimmerten wie Silber. Das machte der Mond, dessen mildes Licht über das Land wanderte. Es war so still, nur ab und zu hörte man das Rasseln einer Kuhkette aus dem Stall hinter der Waldschänke oder das Blöken eines Kälbchens.

Immer noch musste ich warten auf das Christkindchen, das ja zu allen Kindern auf der ganzen Welt kommen wollte, um Geschenke und Süßigkeiten zu bringen. Zu dem Zweck war die Haustür einen Spalt geöffnet: Das Christkind musste ja schnell hinein und wieder weiter können! Vater, der ihm helfen wollte, ließ einmal die Tür zum Weihnachtszimmer ein wenig offen. Vorwitzig spähte ich durch den Ritz: Da sah ich Vaters Hände mit Lametta und Engelhaar. Schnell wurde die Tür von innen wieder zugezogen.

Zwar hatte Vater auf dem Grammophon die Platte aufgelegt: „Ihr Kinderlein kommet ...“, aber warum es so lange dauern musste? Und mit wem sprach er denn jetzt? Und richtig, das kleine silberne Glöckchen machte ganz leise und zart bim, bim, bim ... – dann öffnete sich die Tür und Vater nahm meine jüngere Schwester und mich schnell auf den Arm, ließ uns hinausschauen durchs Fenster: „Da fliegt das Christkindchen weiter, zu Günther und Hilde, siehst du es?“ Wirklich, ich sah die Flügel, das prachtvolle Kleid, weiß und glitzernd! Scheinbar flog es zum Nachbarhaus, wo unsere Spielkameraden schon sehnsüchtig warteten. Dann aber schloss Vater eilig das Fenster. Laut schallte es durch die Stube: „Oh, du fröhliche.“

Welches Geschenk unter dem bescheidenen Bäumchen für mich lag, weiß ich nicht mehr. Die Vorstellung, das Christkind leibhaftig gesehen zu haben, war in all' den Jahren nicht verblichen.

Exklusiver Schmuck,  
Gemälde & edles Porzellan

**GOLD- und SILBER-ANKAUF  
& Antiquitäten**  
**Hess & Mandl Kunsthandel GmbH**

Deichstraße 9, Cuxhaven  
 Tel.: 0 47 21 / 500 893, [www.hm-kunsthandel.de](http://www.hm-kunsthandel.de)  
 Mo.–Fr. 10.00–18.30, Sa. 10.00–14.00

**Wochenmarkt**  
**Ihr Geflügelspezialist**  
**Frohe Weihnachten und eine  
wundervolle Adventszeit!**

Wenn der Duft von Plätzchen in der Luft liegt und Kerzenlicht die Tage erhellt, ist es Zeit, innezuhalten und Danke zu sagen.  
 Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine friedvolle, fröhliche Weihnachtszeit voller Wärme, Geborgenheit und schöner Momente.  
 Herzlichen Dank für Ihre Treue und Ihr Vertrauen in diesem Jahr.

**EIER HEINSSSEN**

www.eier-heinssen.de  
 21781 CADENBERGE/NE · TEL. (0 47 77) 278

# STRANDGUT DUHNEN - WEIHNACHTSZAUBER AN DER NORDSEEKÜSTE



Foto: AdobeStock

**S**eit über 20 Jahren begeistert »Strandgut Duhnen« mit exklusiver Mode, hochwertigen Accessoires und liebevoll ausgewählten Geschenkartikeln, die das maritime Flair Cuxhavens einfangen. In der schönsten Zeit des Jahres erstrahlt unser Geschäft in festlichem Glanz, liebevoll dekoriert mit Lichterketten, funkelnden Kugeln und winterlichen Akzenten – und lädt Sie ein, den Zauber von Weihnachten am Meer in all seiner Vielfalt zu erleben.

Ob elegante Wintermode aus weichen, hochwertigen Materialien, stilvolle Accessoires für jeden Anlass oder funkelnde Schmuckstücke mit Cuxhavener Motiven – entdecken Sie bei uns besondere Geschenkideen, die Herzen höherschlagen lassen.

Jedes Stück in unserem Sortiment wird sorgfältig ausgewählt, um Maritimes, Eleganz und Qualität perfekt zu vereinen.

Ob für Familie, Freunde oder sich selbst – bei Strandgut Duhnen finden Sie Inspiration, um die schönste Zeit des Jahres noch unvergesslicher zu machen.

Ein ganz besonderes Highlight unserer Kollektion ist die DUR-Uhr



mit handgefertigtem Zifferblatt aus echtem Strandsand.

Jede StrandZeit-Uhr ist so einzigartig wie die Nordseeküste selbst und fängt das Gefühl von Meer, Wind und Weite in einem zeitlosen Accessoire ein. Das edle Edelstahlgehäuse ist in Silber, Schwarz oder Gold erhältlich, die handgefertigten Zifferblätter wahlweise mit echtem Strandsand oder Lavasand, wodurch jede Uhr zu einem wahren Unikat wird. Diese Kombination aus Naturmaterialien, traditioneller Handwerkskunst und maritimem Design macht die StrandZeit-Uhr zu einem außergewöhnlichen Geschenk für alle, die etwas Besonderes suchen.



So, wie diese Ohrstecker sind auch die Uhr und die Halskette von DUR-Schmuck. Fotos (3): DUR-Schmuck

## Hochwertige Handwerkskunst mit OriginalCuxhavener Motiven

Der DUR-Schmuck aus 925er Sterling Silber mit echtem Strandsand und liebevoll gestalteten Cuxhavener Motiven vereint hochwertige Materialien mit präziser Handarbeit.

Ob filigrane Ringe, elegante Anhänger oder markanter DUR-Schmuck – jedes

Stück erzählt seine eigene Geschichte von Meer und Küste. So wird jedes Schmuckstück zu einem einzigartigen Geschenk, das Erinnerungen an die Nordsee direkt in den Alltag bringt.

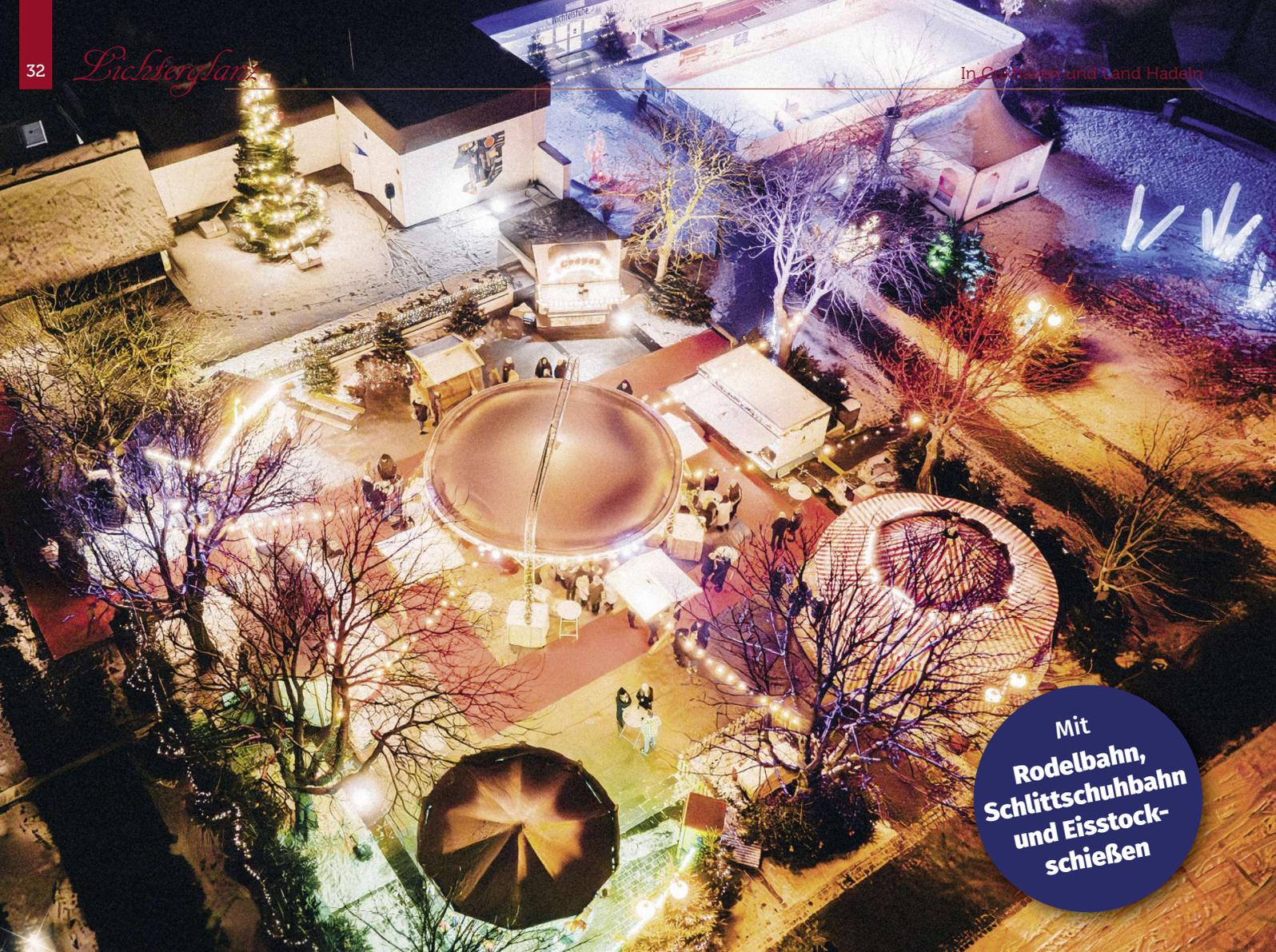
Neben der Uhr und dem Schmuck erwartet Sie eine große Auswahl an festlicher Dekoration, handgefertigten Wohnaccessoires, maritimem Schmuck und winterlicher Mode, die das Flair der Nordseeküste direkt zu Ihnen nach Hause bringen.

Im »Strandgut Duhnen« können Sie in aller Ruhe stöbern, sich inspirieren lassen und besondere Geschenkideen entdecken, die weit über das Gewöhnliche hinausgehen.

Erleben Sie die weihnachtliche Atmosphäre vor Ort und lassen Sie sich von unserer Kollektion begeistern – oder stöbern Sie einfach online: [shop.strandgut-duhnen.de](http://shop.strandgut-duhnen.de).

Verschenken Sie dieses Jahr ein Stück Nordseezauber – exklusiv bei »Strandgut Duhnen«. Tauchen Sie ein in maritime Eleganz, liebevoll ausgewählte Geschenkideen und die besondere Magie von Weihnachten an der Küste. (Quelle: Strandgut)





Mit  
Rodelbahn,  
Schlittschuhbahn  
und Eisstock-  
schießen

WEIHNACHTEN IM KURPARK DÖSE VOM 21.11.2025 BIS 04.01.2026

# CUXHAVENER WINTERZAUBER

**A**uch 2025 findet wieder der traditionellen »Cuxhavener Winterzauber« im Kurpark Döse. statt Eine große Schlittschuh- und Rodelbahn, Bastel- und Mitmachaktionen, der Besuch des Nikolaus und des Weihnachtsmanns, Live-Musik mit Mario, ein Wünschebaum und Stände mit vielen weihnachtlichen Leckereien warten auf die großen und kleinen Besucher. Sogar für eine Wichtelstube ist gesorgt.

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 Kinder sind natürlich das klassische Karussell, die Kunsteisbahn und die 25 Meter lange Rodelbahn ein echtes Highlight. Aber sicher hat auch so mancher Erwachsene Lust, sich die Schlittschuhe unter zu schnallen und – ganz neu im Kurpark – sich im Eisstockschießen zu üben.

Ebenfalls eine „Alle-Jahre-wieder-Attraktion“ sind die über das ganze Winterwunderland verteilten, ausgewählten Stände mit kulinarischen Angeboten – von der Bratwurst bis zue Crêpe – heißen und kalten Getränke, und so mancher tollen Geschenk-idee für das Weihnachtsfest. Herzlich Willkommen! (GA)

## VERANSTALTUNGEN:

<b>Große Eröffnung</b> durch den Kinderchor der Kita Franzenburg	21.11.2025	17:30 Uhr
<b>Livemusik mit Mario</b>	06.12.2025 13.12.2025 20.12.2025	17:00 Uhr
<b>Besuch vom Nikolaus</b>	06.12.2025	
<b>An allen Adventswochenenden: Besuch vom Weihnachtsmann</b>		ab 15:00 Uhr

## ÖFFNUNGSZEITEN\*:

Eisstockschießen, Rodeln und Schlittschuhlaufen

<b>Schulen</b>	Montag - Freitag	10 - 12:00 Uhr
<b>Gäste</b>	Montag - Freitag	15 - 21:00 Uhr
	Samstag	13 - 21:00 Uhr
	Sonntag	13 - 20:00 Uht
	24.12. / 26.12.2025	11 - 16:00 Uhr
	*24.11. und 25.11.2025 geschlossen	

## ÖFFNUNGSZEITEN »WICHELSTUBE«

Kinderschminken und Basteln  
22.11. / 29.11. - 21.12. / Sa. und So. 14 - 17:00 Uhr

EIN WINTERMÄRCHEN AN DER NORDSEE VOM 27.11. BIS 24.12.2025

# WEIHNACHTSMARKT AM SCHLOSS RITZEBÜTTEL

Seit Jahrzehnten zieht der traditionsreiche Weihnachtsmarkt am Ritzebütteler Schloss zahlreiche Gäste von nah und fern in seinen Bann. Mit seiner einzigartigen Atmosphäre, der liebevoll gestalteten Krippe und den weihnachtlich geschmückten Verkaufsständen lädt er zum Verweilen ein, ist Treffpunkt und Genussevent zugleich.

Besonders für Familien mit Kindern ist ein Weihnachtsmarkt etwas ganz Besonderes. Deshalb wurde das Angebot für die Kids mit neuen Ideen noch attraktiver gemacht. Auch das Thema Kunsthandwerk steht stärker als bisher im Mittelpunkt und präsentiert sich – insbesondere durch die Teilnahme örtlicher Aussteller – auf einer Extrafläche im Lichterpark. Neben vielen anderen neuen Ideen, die den Weihnachtsmarkt in Cuxhaven so liebenswert machen, wird auch das kulinarische Angebot nach und nach ausgeweitet – zum Beispiel durch winterlich-leckere Spezialitäten aus unserer Region.

Damit der Cuxhavener Weihnachtsmarkt noch mehr zu Highlight und Treffpunkt aller Cuxhavener und ihrer Gäste wird. (GA)

## VERANSTALTUNGEN:

27.11.2025	<b>Eröffnung</b> mit dem Kinderchor der Döser Schule	17:00 Uhr
04.12.2025 11.12.2025 18.12.2025	<b>After-Work-Hüttenparty</b> auf dem Hauptplatz vor dem Schloss	17:00 Uhr
06.12.2025	<b>Besuch vom Nikolaus</b>	18:00 Uhr
12.12.2025	<b>Sohl'nborger Büttpedder</b> hinter dem Schloss	17:30 Uhr
14.12.2025	<b>Posaunenchor</b>	17:30 Uhr
22.12.2025	<b>Ebbe &amp; Flut</b> Musik aus Cuxhaven – hinter dem Schloss	17:30 Uhr
23.12.2025	<b>Traditionelles Turmblasen</b> am Schloss	17:30 Uhr
24.12.2025	<b>Ehemaligentreffen</b>	10 - 15:00 Uhr

Jeden Sonntag im Advent:  
Besuch vom Weihnachtsmann

Erleben Sie weihnachtliche  
Atmosphäre, festliche Musik,  
allerlei Leckereien und  
handgefertigte Geschenke!



**WEIHNACHTS  
MARKT AM SCHLOSS**

**27.11.-24.12.**  
Mo. bis Fr.: 15 – 21.00 Uhr  
Sa. und So.: 13 – 21.00 Uhr  
24. Dez.: 10 – 15.00 Uhr



Der Weihnachtsmarkt wird präsentiert von:

**Cuxhavener Nachrichten** **Niederelbe-Zeitung**  
cnv-medien.de cnv-medien.de




**FESTTAGSGENÜSSE PAR EXCELLENCE**

# WEIHNACHTEN IM BADHOTEL STERNHAGEN



**Die Geschenkkidee:** Ob Festtagsmenü, Wellnessprogramm oder Thalasso-Anwendung das Badhotel Sternhagen hält viele Ideen bereit, mit denen Sie Ihre Lieben zum Fest verwöhnen können.

**E**rstmal seit etlichen Jahren hat das Badhotel Sternhagen seine Türen auch während der Advents- und Weihnachtszeit geöffnet. In dieser Zeit zeigt sich abends schon von weithin sichtbar die Fassade des Hotels im hellen Festtagsglanz. Sterne, Lichter und Weihnachtsschmuck stimmen ein in die Tage bis zum Fest, in eine besinnliche aber auch genussreiche Zeit mit vielen weihnachtlichen Traditionen.

Weihnachten im Badhotel Sternhagen ist ein ganz besonderes Erlebnis – gleich, ob für den Hotelgast oder für Gäste aus Cuxhaven und seiner Umgebung. Nicht nur, dass die Räume des Hotels festlich und mit viel Liebe geschmückt sind, die beiden Restaurants »Schaarhör« und »Sterneck« spezielle und von den Köchen phantasievoll kreierte Gerichte passend zur Advents- und Weihnachtszeit anbieten – auch das Kuchenbuffet im Panorama-Café präsentiert festliche Torten und Gebäck und es duftet nach weihnachtlichen Gewürzen.



## GENUSS FÜR ZU HAUSE

Bestellen Sie jetzt bei uns Ihren Gänse- oder Entenbraten mit Bratpfelsauce, Rot- und Rosenkohl, dazu Knödel oder Salzkartoffeln – auf Wunsch auch außer Haus (Lieferung auf Anfrage).


**UND ALS GESCHENKIDEE:**

- ★ Sternhagenvoll Glühwein und Glüh-Gin hergestellt in unserer Küche
- ★ Geschenkgutscheine – einlösbar im Hotel, in unseren Restaurants oder im Nordsee-Thalasso-Spa.



Badhotel Sternhagen · Cuxhavener Straße 86 · Duhnen · Tel. 04721 4340  
E-Mail: sternhagen@badhotel-sternhagen.de · www.Badhotel-Sternhagen.de



**Der Weihnachtsmann** macht Rast im Badhotel Sternhagen und stärkt sich mit einem Schluck Glühwein der Hausmarke »Sternhagenvoll«, bevor er mit seinen Schlitten weiterfährt zu den Kindern, die schon sehnsüchtig auf ihn warten ...

Unten im Foyer hat das Hotelteam einen Geschenketisch aufgebaut mit überraschenden Präsentideen für „Sie und Ihn“ und einen Ausschank, an dem man den hausgemachten, überaus leckeren Glühwein oder den ebenso wohlschmeckenden Glüh-Gin der Hausmarke »Sternhagenvoll« probieren – und natürlich diese oder jene Flasche auch gleich mit nach Hause nehmen kann.

**Das Sternhagen-Weihnachtsessen – Genuss zum Mitnehmen**

Genießen ohne Kochstress? Wer sich dies zum Weihnachtsfest gönnen will, bestellt am besten den von den Köchen des Hauses fertig zubereiteten »Sternhagen-Weihnachtsbraten« (ab 2-Portionen), den man zum vorher vereinbarten Zeitpunkt im Hotel abholen kann. Man packt zuhause aus, richtet an und ein stimmungsvoller, gemütlicher Weihnachtsabend auf höchstem Kochniveau kann beginnen.

*Das Badhotel Sternhagen wünscht allen frohe Festtage!*



**In festlichem Glanz** erstrahlt das Badhotel Sternhagen. Liebevoll weihnachtlich geschmückt und illuminiert begrüßt das Hotel seine Gäste. Fotos Badhotel Sternhagen

BUSSE MACHT DIE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

# SO SCHMECKT WEIHNACHTEN MIT FLEISCHEREI BUSSE

**B**usse steht für Qualität seit mehr als hundert Jahren und ist bekannt für seine hochwertigen und leckeren Wurst- und Fleischwaren. Verantwortungsbewusste Mitarbeiter gehen hier ganz besonders sensibel um mit dem wichtigen Lebensmittel Fleisch. Und nur, was wirklich den Augen der Fachleute standhält, kommt in die Verkaufstheken. Denn gerade am Weihnachtsfest, wenn bei vielen Familien Fleisch auf den Tisch kommt, sind Qualität und Frische besonders wichtig. Fleisch und Wurst von Busse – ein köstlicher Gaumenschmeichler.

## Busse-Rezeptidee: Festlicher Rinderbraten mit RotweinsöÙe

**Für 4- 6 Personen empfehlen wir:**

- ✿ 1,5 -2 kg Rinderbraten (aus der Keule oder Schulter)
- ✿ 2 EL Senf
- ✿ Salz, Pfeffer
- ✿ 2 Zwiebeln, 2 Karotten, ein halber Sellerie
- ✿ 2 EL Tomatenmark
- ✿ 500 ml Rotwein
- ✿ 500 ml Rinderfond oder Brühe
- ✿ 2 EL Butter oder Öl
- ✿ 1 TL Thymian, 2 Lorbeerblätter

### Zubereitung:

Rinderbraten rundum salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. In heißem Fett kräftig anbraten und herausnehmen.

Gemüewürfel im Bratfett anrösten, Tomatenmark hinzugeben und mitrösten.

Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen, dann den Fond hinzugeben.

Braten zurück in den Bräter legen, Gewürze hinzufügen. Zugedeckt bei 160 Grad (Ober/Unterhitze) ca 2,5 Stunden schmoren.

Fleisch herausnehmen, SoÙe durch ein Sieb passieren und abschmecken.

**Tipp:** Das Fleisch am Vortag würzen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen – das intensiviert den Geschmack.

*Dazu passen: KartoffelklöÙe, Rotkohl oder Speckbohnen*



## Busse-Tipp: Raclette-Checkliste

**Für 4 Personen empfehlen wir:**

- ✿ 1000-1200 g gemischtes Fleisch (Rind, Schwein, Hähnchen, Pute)
- ✿ Gemüse Ihrer Wahl, Kartoffeln, Nudeln, Baguettebrot
- ✿ Raclettekäse, Gouda
- ✿ Marinaden und Dips (z.B. Knoblauch, Kräuter, Curry)



## Busse-Tipp: Fondue-Checkliste

**Für 4 Personen empfehlen wir:**

- ✿ 1000-1200 g gemischtes Fleisch (Rind, Schwein, Hähnchen, Pute)
- ✿ Fondue-Öl oder Brühe
- ✿ Verschiedene Saucen (Cocktail, Curry, Knoblauch)
- ✿ Brot, Salate, Gemüse als Beilage



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. u. 2. Weihnachtstag sowie Neujahr geschlossen

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

[www.cuxfleisch-busse.de](http://www.cuxfleisch-busse.de)

STRESSFREI DURCH DIE WEIHNACHTSZEIT

# GUTE VORBEREITUNG FÜR RUHIGE FESTTAGE



**W**eihnachten bringt oft eine Mischung aus Vorfreude und Stress mit sich. Geschenke besorgen, die Wohnung schmücken und das Festtagsessen planen – all das kann schnell überwältigen. Eine gute Planung kann helfen, Stress zu vermeiden und die Adventszeit entspannt zu genießen. Hier sind sieben praktische Tipps:

## 1. Rechtzeitig planen und priorisieren

Eine „To-do-Liste“ für die Aufgaben hilft, den Überblick zu behalten und Prioritäten zu setzen: Was ist wirklich wichtig? Was kann man streichen? Durch das Vereinfachen oder Weglassen bleibt mehr Zeit für das Wesentliche.

## 2. Dekoration in Etappen

Eine festliche Stimmung braucht weniger Aufwand, als man denkt. Statt alles auf einmal zu dekorieren, sollte man dies Schritt für Schritt tun. In einer Woche steht der Adventskranz im Vordergrund, in der nächsten der Weihnachtsbaum. Bedenken Sie dabei: Natürliche Deko wie Tannenzweige oder Zapfen sind nicht nur nachhaltig, sondern schaffen auch eine gemütliche Atmosphäre.

## 3. Geschenke ohne Hektik besorgen

Der Geschenkeinkauf ist oft die größte Belastung in der Vorweihnachtszeit. Eine Liste mit den Namen und Geschenkideen hilft, Zeit zu sparen. Online-Shopping

kann eine gute Alternative sein, um Gedränge zu vermeiden. Für Einkäufe sind weniger frequentierte Zeiten wie Vormittage unter der Woche entspannter.

## 4. Menüplanung vereinfachen

Viele Gerichte lassen sich im Voraus gut planen. Bewährte und einfache Rezepte sind besser als

komplizierte Menüs. Vielleicht kann eine Speise bereits Tage vorher vorbereitet werden, was am Festtag selbst Zeit spart.

Ein strukturierter Einkaufsplan hilft zudem, alle Zutaten rechtzeitig zu besorgen und Stress in der Küche zu vermeiden.

## 5. Unbedingt Pausen einplanen

Die Adventszeit sollte nicht nur aus Hektik bestehen. Ein Adventskaffee, ein Winterspaziergang oder ein warmes Bad bieten kleine, achtsame Momente der Entspannung.

Auch eine bewusste Auszeit mit Tee oder einem Buch kann helfen, die Batterien wieder aufzuladen.

## 6. Gemeinsam vorbereiten

Die Familie kann bei den Vorbereitungen mithelfen. Kinder dekorieren, Erwachsene kochen oder verpacken Geschenke. Durch die gemeinsame Arbeit wird nicht nur der Aufwand verringert, sondern auch die Vorfreude geteilt.

## 7. Traditionen flexibel gestalten

Traditionen sind wichtig, dürfen aber nicht zur Belastung werden. Wenn bestimmte Rituale zu viel Druck erzeugen, kann man sie anpassen oder auch einmal aussetzen. Hauptsache, Weihnachten bleibt entspannt und sorgt bei allen für Freude und Entspannung. (DJ/D)

**Dieses Geschenk ist für jeden passend**

Verschenken Sie ein Abo der Cuxhavener Nachrichten oder der Niederelbe-Zeitung

Jetzt zum Sonderpreis buchen:

# EIN BILD VON EINEM WEIHNACHTSMANN

Sebastian hatte, als er das Bild gemalt hat, eine sehr konkrete Vorstellung vom Weihnachtsmann. Sein Papa war in den Jahren, in denen er mit seinen Eltern in London gewohnt hat, jedes Jahr auf „Anweisung der resoluten Kindergärtnerin der „Santa Claus“ in seiner Kita.

Sebastian hat seinen Papa in der Rolle als Weihnachtsmann nicht erkannt - erst als er sein Foto vor zwei Jahren entdeckte, fiel ihm die große Ähnlichkeit auf und dass der englische Santa Claus auf dem Foto in seinem Londoner Wohnzimmer steht - und er blickte zwischen seinem Papa und dem Foto hin und her, und da wusste er, dass der Santa Claus in der Kita in London sein Papa war...



## Weihnachten

Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle,  
Mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit,  
Und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle  
Schöne Blumen der Vergangenheit.

Hand schmiegt sich an Hand im engen Kreise,  
Und das alte Lied von Gott und Christ  
Seht durch Seelen und verkündet leise,  
Dass die kleinste Welt die größte ist.

*Younpin Ringelbake,*

## WEIHNACHTSRÄTSEL

*Wer oder was bin ich?*

Ich bin aus Holz, jedoch kein Baum, steh still am Fenster, man glaubt es kaum. Ich trage Lichter – meist sind's acht – und bringe Glanz in dunkle Nacht.

Ich leuchte still, mach keinen Ton, aus dem Erzgebirge komm ich schon.

Lösung: Schwibbogen

*Was bin ich?*

Ich steh im Wasser, ganz aus Holz, bin wetterfest – und das mit Stolz. Ich schau hinaus auf's kalte Meer, den Weihnachtssturm – ich fürcht' ihn sehr.

Bin ich ein Baum? Bin ich ein Mast? Nein, ich bin hier felsenfest verfasst. Im Sommer wie im Winterwind erkennst du mich – sogar als Kind.

Wenn Lichter glitzern, Sterne funkeln, fangen meine Balken an, zu schmunzeln. Ich bin das Wahrzeichen, alt und schön – wer ankommt, wird mich sicher seh'n.

Und auch zur Weihnachtszeit am Strand bin ich ein Gruß aus Cuxland-Hand

Lösung: Kugelbake

MIT FOTOS FREUDE MACHEN

# ERINNERUNGEN VERSCHENKEN

**K**aum eine Jahreszeit ist so eng mit Emotionen und gemeinsamen Erlebnissen verbunden wie Weihnachten. Während Lichterketten glitzern und der Duft von Lebkuchen und Zimtsternen durch die Wohnungen zieht, werden Erinnerungen an besondere Augenblicke des Jahres lebendig.

Gerne schaut sich die Familie zum Beispiel noch einmal die Schnappschüsse von festlichen Anlässen oder dem letzten Urlaub an. Mit etwas Kreativität lassen sich diese Fotos in individuelle Präsente verwandeln, die mit Sicherheit gut ankommen.

## Jahresrückblick in Bildern

Ob für die Familie, für Freundinnen und Freunde oder als liebevolle Aufmerksamkeit beim Wichteln – Fotogeschenke sind immer eine gute Wahl.

Ein selbstgestaltetes Fotobuch etwa bewahrt gemeinsame Erlebnisse und lädt immer wieder zum Blättern ein. Ob eine verschneite Landschaft, festliche Abende mit der Familie oder der Sommerurlaub am Meer – die schönsten Momente lassen sich zu einem liebevoll gestalteten Jahresrückblick zusammenfügen.

Hochwertig gedruckt und ansprechend gebunden, wird daraus ein Erinnerungsstück, das weit über den Weihnachtsabend hinaus Freude bereitet. Auch Fotokalender, die sich ganz individuell gestalten lassen, sorgen bei der beschenkten Person immer wieder für ein Lächeln. Ein individuell gestalteter Jahresbegleiter kann ganz unterschiedliche Stimmungen einfangen: fröhliche Familienbilder, eindrucksvolle Naturaufnahmen oder die Lieblingsschnappschüsse des Haustiers.

## Rund um's Foto gibt es viele Geschenkideen!

Neben Fotobüchern und Fotokalendern sind auch dekorative Wandbilder eine originelle Geschenkidee. Leinwände, Acryl- oder Alu-Dibond-Prints machen aus Lieblingsfotos ein Designobjekt.

Ebenso sind kleinere Geschenke wie personalisierte Fototasen gefragt – sie verbinden Alltag und Emotion auf charmante Weise, etwa beim morgendlichen Kaffee oder in der Pause zwischen den Feiertagen.

Mehr Informationen darüber finden Sie auf der Website:  
[www.ringfoto-schatcke.de/fotobuch](http://www.ringfoto-schatcke.de/fotobuch) (DVD/GA)

## Unsere Leistungen im Überblick:

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

**braun**

Physiotherapie im Krankenhaus Cuxhaven

Altenwalder Chaussee 10  
27474 Cuxhaven  
Telefon 04721-782190  
[www.braun-physio.info](http://www.braun-physio.info)



Gutscheine bei uns!  
Verschenken  
Sie Gesundheit!



**FOTOSTUDIO SCHATCKE**  
IHR STUDIO FÜR HOCHZEITEN, FAMILIEN & KINDERFOTOS IN CUXHAVEN



**FREUDE  
SCHENKEN**

Schnell Termin Vereinbaren.  
04721 55511  
[www.fotostudio-schatcke.de](http://www.fotostudio-schatcke.de)



**RINGFOTO  
SCHATCKE**  
Seit 1970 in Cuxhaven

**Geheimtipp! Die Genussführung über den Weihnachtsmarkt**

Am 25. 11. und am 2., 9. und 16. 12. findet der kulinarische Rundgang über den Weihnachtsmarkt statt.

Jetzt schon unbedingt ein Ticket sichern!



Foto: Dennis Vogt

»MAGIC MOMENTS« – 24. NOVEMBER BIS 30. DEZEMBER

## WEIHNACHTSMARKT & LICHTERGLANZ EIN WINTERMÄRCHEN AM MEER

**W**enn sich der Duft von gebrannten Mandeln mit maritimer Winterluft vermischt und die Straßen Bremerhavens im warmen Schein unzähliger Lichter erstrahlen, beginnt eine der schönsten Zeiten des ganzen Jahres – der Weihnachtsmarkt Bremerhaven öffnet seine Tore, zeigt sich in seinem festlichen Gewand und sorgt für emotionale und unvergessliche Erlebnisse.

Foto: Dennis Vogt



Zauberhafte Fabelwesen sind auf dem Weihnachtsmarkt anzutreffen. Sie begleiten auch den großen, musikalischen Weihnachtsumzug am 1. Dezember von der Großen Kirche

durch die Fußgängerzone zum Theodor-Heuss-Platz. Auch der Weihnachtsmann ist dabei und verteilt am Ende kleine Geschenke an die Kinder.

Die große Schneekugel-Hüpfburg sorgt am 7. Dezember für winterliche Stimmung. Auf ihr können sich die Kleinen nach Herzenslust austoben. Aber auch Eisstock- und Eishockey Penalty schießen stehen auf dem Programm. Genuss für die Ohren gibt es bei den populären Weihnachtskonzerten von Hans Neblung, dem Bach-Chor und dem Bläserkonzert in der Großen Kirche.

Foto: Katja Klemm



Foto: Tanja Schuhmacher



Große, begehrte Lichtobjekte sind beliebte Foto-spots und laden dazu ein, den magischen Moment mit den Liebsten festzuhalten.

Der Weihnachtsmann höchstpersönlich lädt samstags zu sich in die Fotobox ein. Für Gänsehautfeeling und Staunen sorgt die Feuer- und Lasershow am Tag vor dem Heiligen Abend.

### Für alle, die das Besondere lieben

Die „Kleine Weihnachtswelt“ auf dem Theodor-Heuss-Platz. Von Freitag bis Sonntag bieten wechselnde Ausstellerinnen und Aussteller schöne Dinge an. Hier lassen sich erlesene Geschenke für Freunde und Familie oder auch für sich selbst finden. In den Auslagen befinden sich liebevoll Gefertigtes, Schmuck, Holzarbeiten, Keramik, Dekorationen, Accessoires, Marmeladen, Regionales und vieles mehr.

### Wichtiger Hinweis:

Vom 24. bis 26. Dez. 2025 macht der Weihnachtsmarkt eine kurze Verschnaufpause.

[www.bremerhaven.de/weihnachtsmarkt](http://www.bremerhaven.de/weihnachtsmarkt)

Foto: Christian Strauß



Stimmungsvoll wird es schon bei der Eröffnung, wenn die Lichter per Buzzer eingeschaltet werden und den Markt in ein funkelnendes Lichtermeer tauchen. Ob beim gemütlichen Bummel entlang liebevoll dekorierten Buden, der Fahrt mit dem Riesenrad, dem Genießen von Leckereien und dem Staunen über faszinierende Lichtobjekte oder beim Lauschen der Weihnachtsmusik – hier wird Weihnachten mit allen Sinnen erlebbar. Und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm bietet für jeden etwas.



**BREMERHAVEN  
MEER ERLEBEN!**

**19 €**

pro Erwachsener,  
pro Kind (4-17 Jahre) 16 €  
jeden Freitag im Monat  
(November bis Februar)  
Beginn: 19 Uhr  
Dauer: ca. 2 Std.

Buchung:



# Lichterfahrt mit dem Hafenbus

Sehen, was Andere nicht sehen!

Bestaunen Sie die gigantischen  
Welthäfen Bremerhavens im Dunkeln.

**Meer Entdecken  
Meer Erleben  
Meer Welthafen**

 **ERLEBNIS  
BREMERHAVEN**