

# Lichterglanz

in Cuxhaven und Land Hadeln



**Weihnachtsgewinnspiel mit tollen Preisen**

**Weihnachten und die Entdeckung der Welt**

**Exclusives Dreigang-Festmenue**

**Die originellsten Weihnachtspätzchen**

**Das Geheimnis hinter der Wichteltür**

**Frisch & fruchtig: Weißer Glühwein**

**Nikolaus – der gute Geist der Seefahrt**



### Liebe Leserinnen und Leser,

am 24. Februar dieses Jahres begann der Krieg in der Ukraine. Seitdem ist nichts mehr, wie es war. Raketen werden gezielt auf zivile Ziele, auf Schulen, Krankenhäuser, Wohnungen und Supermärkte gelenkt – nach den international gültigen Gesetzen ein klares

Kriegsverbrechen. Der Westen hat Angst vor einer Eskalation aber hilft der ukrainischen Armee mit Waffen – oft zögerlich, meist inkonsequent, selten ausreichend und niemals, ohne seine eigenen Interessen außer Acht zu lassen. So „schleppt sich der Krieg dahin“, ein Ende ist nicht abzusehen. Wir sitzen hier im Warmen, haben zwar ein Energieproblem – aber das lässt sich mit Geld ja lösen.

In der Ukraine haben viele gar nichts mehr. Kein Dach über dem Kopf, die Wohnung ist Schutt und Asche, Familienmitglieder tot oder verletzt, die Zukunftsperspektiven gleich null. Sie fliehen zu den westlichen Nachbarn, denn da sind ja ihre Freunde...

Freunde? Sind das Freunde, die ukrainischen Flüchtlingen das Dach über dem Kopf anzünden? Sie verunglimpfen, Hetzparolen brüllen, ihre Autos demolieren? Fängt das schon wieder an?

Wir sollten klare Kante zeigen und diese grölenden Minderheit in ihre Schranken verweisen. Helfen wir den Flüchtlingen und beweisen wir Ihnen, dass sie willkommen sind – zumindest hier in Deutschland und besonders jetzt in der Weihnachtszeit.

Bei allem Gejammer über steigende Preise – unsere Probleme sind Luxusprobleme gegenüber dem brutalen Krieg, den die ukrainische Bevölkerung erdulden muss!

Ihnen ein schönes, gesegnetes Weihnachtsfest.

Ihr Godehard Ahrens

## Inhalt



- 3** Symbol für das Fest – der Adventskranz
- 4** Weihnachten und die Entdeckung der Welt
- 6** 11 Fragen an den Weihnachtsmann
- 8** Das Geheimnis hinter der Wichteltür
- 9** Dekotipp: Tannenzapfen festlich bemalen
- 10** Die „Blaulicht-Fraktion“: Sie arbeiten, wir feiern
- 11** Joachim Ringelnatz: Der Weihnachtsbaum
- 12** Weihnachtsmarkt in Cuxhaven und umzu
- 14** Zum Nachkochen: Exclusives Dreigang-Festmenue
- 16** Ukrainische Weihnachten – Geburt des Retters
- 18** Sommelier Andre Rode: Weihnachtsweine
- 19** Herrlich, frisch & fruchtig: Weißer Glühwein
- 20** Die originellsten Weihnachtsplätzchen
- 22** Lesenswertes zum Fest
- 23** 16 Weihnachtslacher
- 24** Basteltipp: Nachhaltige Geschenkebeutel
- 25** Großes Kreuzworträtsel
- 26** Nikolaus – der gute Geist der Seefahrt
- 28** Worauf beim Weihnachtsbaumkauf achten?
- 29** Für den kleinen Weihnachtshunger zwischendurch
- 31** Das Gewinnspiel mit Rudolph



## Impressum

Die Verlagsbeilage „Lichterglanz“ erscheint am Samstag, dem 26. November 2022 in den Cuxhavener Nachrichten und der Niederelbe-Zeitung.

**Herausgeber und Verlag:**  
Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft  
mbH & Co. KG  
Kaemmererplatz 2, 27472 Cuxhaven  
www.cnv-medien.de

**Digitale Veröffentlichung unter:**  
<https://www.cnv-medien.de/vermarktung/themenbeilagen.html>

**Geschäftsführer:**  
Ralf Drossner

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

**Anzeigenverkauf:**  
Jacqueline Eichholz,  
Chiara Böwing

**Redaktion, Layout, Text, Satz:**  
Godehard Ahrens

**Fotos:**  
G.Ahrens, AdobeStock, iStock, bondex, Hansen,  
Rode, djd, Tamm, pixabay

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

**Gesamtauflage:**  
17.615 Exemplare  
© 2022 Alle Rechte beim Verlag



**Adventskranz selber basteln?** Kein Problem. Anleitungen gibt's im Internet, das Zubehör beim Floristen. Foto: AdobeStock

## EIN FAST 200 JAHRE ALTER BRAUCH

# SYMBOL FÜR DAS NAHENDE FEST – DER ADVENTSKRANZ

**D**er traditionelle Adventskranz ist ein grün gebundener Tannenkranz mit vier großen roten Kerzen und Mittelpunkt des vorweihnachtlichen Wohnzimmers vom 1. Advent bis zum Heiligen Abend. Mit dem Adventskranz soll, wie mit dem Adventskalender, die verbleibende Zeit bis zum Weihnachtsfest angezeigt werden, denn jeden Adventssonntag wird eine neue Kerze angezündet, bis es zuguterletzt vier sind.

Entstanden ist dieser Brauch um das Jahr 1840 herum, als ein norddeutscher evangelischer Theologe damit den Kindern in seiner Gemeinde die Zeit bis zum Weihnachtsfest verkürzen wollte. Zunächst mit einer Kerze für jeden Dezembertag bis zum Fest, also vierundzwanzig insgesamt.

Irgendwann haben sich dann – wahrscheinlich, weil Kerzen damals ein wertvolles Gut waren – die heute üblichen vier Kerzen durchgesetzt, die die Adventssonntage sym-

bolisieren. Dieser Brauch hat sich bis heute gehalten, allerdings gibt es für den Kranz zahlreiche Variationen. In Familien mit Kindern überwiegt der traditionelle rote Kranz. Oft werden in die Mitte eines Tischkranzes Nüsse und Süßigkeiten gelegt, um die Kinder in der Vorweihnachtszeit zu erfreuen und zu verwöhnen.

Wenn wir uns in den letzten beiden Wochen des Novembers in den einschlägigen Geschäften umschaun, ist für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas dabei. Vom fertig geschmückten Luxuskranz über den liebevoll gebundenen Rohkranz bis zu abstrakten Gebilden, die nur noch entfernt an den ursprünglichen Adventskranz erinnern. Aber – jeder, wie er's mag.

Natürlich können wir unseren Adventskranz auch selber basteln. Aus Tannenzweigen, aus Stroh und geschmückt mit Bändern und anderen Verzierungen. Viel Spaß dabei! (GA)



## Gänse & Enten

Sie fliegen wieder aus allen Richtungen – saftig, kross und mit leckeren Beilagen.

Gans & Ente auch als Kochbox für zu Hause!  
04721 / 403-0



WWW.KAMP-HOTELS.DE

Duhner Strandsir. 5–9 · 27476 Cuxhaven  
04721 / 403-0 · info@kamp-hotels.de



24. DEZEMBER ODER 25. DEZEMBER?

# WEIHNACHTEN UND DIE ENTDECKUNG DER WELT

**W**eihnachten und die Seefahrt sind keine neue Verbindung. Seit Weihnachten im christlichen Abendland gefeiert wird, wird es selbstverständlich auch von den Seeleuten der christlichen Seefahrt zelebriert – ganz gleich, wo auf dem Globus man sich gerade befindet.



**24. Dezember 1777:** Der Brite James Cook entdeckt ein bisher unbekanntes Eiland und nennt es Weihnachtsinsel. In der Landessprache wurde das Wort zu Kiritimati, eine Transkription des englischen "Christmas". Weniger als 6000 Reisende besuchen jedes Jahr die Küsten des Inselstaats Kiribati.

Foto: AdobeStock

## Weihnachtsinseln, die Erste

Zwei geschichtliche Belege für weihnachtliche Seereisen stammen aus dem 17. und 18. Jahrhundert:

Im indischen Ozean und im Pazifik findet man Inseln, die den Namen „Weihnachtsinsel“ tragen. Diesen Namen haben sie von ihren Entdeckern bekommen, weil sie jeweils an den Weihnachtstagen der entsprechenden Jahre entdeckt wurden.

Die erste dieser „Weihnachtsinseln“ liegt nordwestlich von Australien, zu dem sie seit 1958 verwaltungstechnisch auch gehört. Entdeckt hat diese Insel der holländische Seefahrer Kapitän William

Mynors im Jahr 1643. Bis heute vermutet man, dass der Seefahrer die Insel aus Angst vor kriegerischen Eingeborenen nie betreten hat, ihr aber trotzdem einen Namen gab und sie kartographierte. So mussten schließlich Kapitän Mynors und seine Mannschaft das Weihnachtsfest 1643 auf hoher See feiern – und das werden sie auch sicherlich und nach guter Seemannssitte mit einer angemessenen Portion Rum – auch getan haben.

## Weihnachtsinseln, die Zweite

Ganz anders erging es einer kleinen Expeditionsflotte mehr als 100 Jahre später im Pazifischen Ozean. Kein geringerer als der berühmte englische Seefahrer Captain James Cook – einer der größten Entdeckungsreisenden aller Zeiten – war 1776 mit den Schiffen Resolution und Discovery zu seiner dritten Pazifikreise aufgebrochen – von der er allerdings nie wieder zurückkehren sollte. Er hatte vor, auf dieser Reise den nördlichen Pazifik zu erkunden und



zu kartographieren und außerdem nach einer nördlichen Verbindung zwischen Atlantischem und Pazifischem Ozean zu suchen.

Die größte Entdeckung dieser Reise und damals eine echte Sensation, wurden im Januar 1778 die „Sandwich Islands“ – das spätere Hawaii.

Am Weihnachtstag des Jahres 1777, dem 25. Dezember, kam auf der Route von Neuseeland nach Nordosten eine Insel in Sicht, die auf den Seekarten bisher nicht verzeichnet war. Wie damals üblich, wurde das Territorium der Insel kurzerhand für das Heimatland – oder vielmehr den König – requiriert und kartographiert.

Der Tag der Entdeckung sollte Pate sein für den Namen und so gab Captain Cook der Insel den Namen „Christmas Island“ – seit 1979 „Kiritimati“, abgeleitet von der englischen Bezeichnung „christmas“.

Anders als Kapitän Mynors 1643 im Indischen Ozean, ging James Cook mit

seiner Mannschaft auf der Weihnachtsinsel an Land, gönnte seinen Männern eine Weihnachtspause und verbrachte mit ihnen die Feiertage dort.

**Weihnachten in der Fremde**

Die Namensgebung „Weihnachtsinsel“ verrät aber nicht nur den Tag der Entdeckung. Sie zeigt auch auf, dass sogar hartgesottene Burschen wie Cook und seine Mannschaft an den Weihnachtstagen Gefühle zeigen. So wie es alle Seeleute tun, die Weihnachten nicht zuhause verbringen dürfen. Bestimmt gab es auch ein Weihnachtsessen an

Bord: Ganz sicher keine Gans, aber dafür wahrscheinlich ein Gericht, dessen Hauptzutat es auf der Weihnachtsinsel im Überfluss gab: Schildkrötensuppe.

Die war damals in Europas Adelshäusern gerade zur Königin der Suppen aufgestiegen und überaus beliebt.

Am 14. Februar 1779, also zwei Monate nach Entdeckung der Weihnachtsinsel, wurde James Cook von den Einheimischen auf Hawaii ermordet. Er besuchte zu diesem Zeitpunkt bereits zum dritten Mal die Inselgruppe im Pazifik. (GA)



**Christmas Island** – die Weihnachtsinsel ist eine 135 km² große, zu Australien gehörende Insel im Indischen Ozean. Hauptstadt ist Flying Fish Cove. Foto: istock

**Auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk?**  
 Kommen Sie gerne vorbei und stöbern Sie bei uns.  
 Wir wünschen frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr 2023.

| Tee | Konfiserie  
 | Geschenkartikel

**TEEKONTOR OTTERNDORF**

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

teekontor-otterndorf@gmx.de

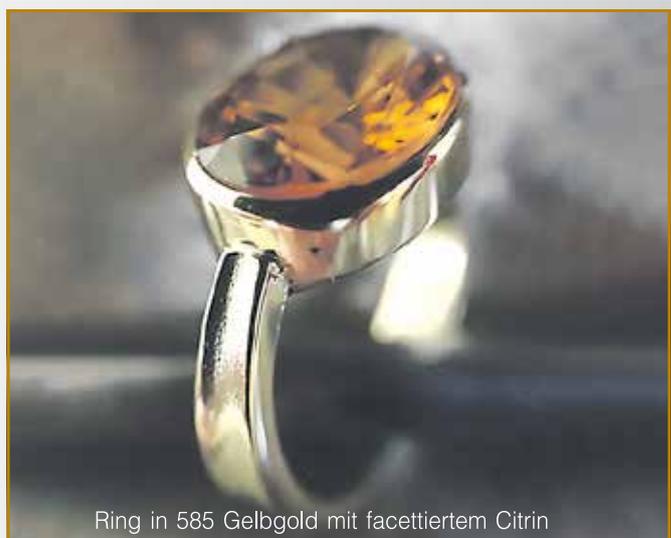


**CUXLINER**



**Gutscheine das ideale Geschenk**

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



Ring in 585 Gelbgold mit facettiertem Citrin

Unikat Schmuck  
**KUBECK**  
 www.kubeck.de

Nordersteinstraße 12 • Cuxhaven • Telefon (04721) 71 4267



## DER WEIHNACHTSMANN STELLT SICH



Illu: AdobeStock

# 11 FRAGEN AN DEN WEIHNACHTSMANN

Lieber Herr Weihnachtsmann, darf ich Du sagen?

Na klar darfst du das, ich duze ja auch jeden.

Vielen Dank, wir haben eine ganze Menge wichtiger Fragen, auf deren Antwort die Menschheit schon seit langem wartet. Hier die erste Frage: Ein kluger Mann hat einmal ausgerechnet – selbst unter Berücksichtigung der 24 Zeitzonen bleiben dir nur wenige Stunden, um die Weihnachtsgeschenke an die Kinder der 2,2 Milliarden Christen auf der Welt zu verteilen. Dein Schlitten müsste dazu mit 3000-facher Schallgeschwindigkeit durch die Luft rauschen. Wie geht das?

Ich bin eben von der ganz schnellen Truppe!

Dein Schlitten würde dann ja 1.040 km pro Sekunde fliegen. Ein Rentier schafft aber höchstens 24 km/h.

Das sind ja auch keine gewöhnlichen Rentiere. Diese besondere Rasse wird in meiner Heimat Grönland extra für solche Hochgeschwindigkeiten gezüchtet.

Das klingt aber nicht sehr glaubhaft...

Typisch Mensch. Alles, was ihr euch nicht vorstellen könnt, gibt es nicht. Lasst doch mal eurer Phantasie freien Lauf. Überleg doch mal: so richtig gesehen hat den Weihnachtsmann – also mich – bis heute niemand. Höchstens Nachgemachte im roten Kostüm mit Wattebart. Schon mal überlegt, warum? Weil ich schneller bin, als eure Augen sehen können. Alles klar?

Das ist allerdings einleuchtend! Kann es aber vielleicht auch sein, dass es nicht nur einen Weihnachtsmann gibt, sondern ein ganzes Heer davon – verteilt über den ganzen Globus – und jeder ist zuständig für ein bestimmtes Gebiet?

Eine blöde Idee. Es gibt nur einen Weihnachtsmann und der bin ich!

Ist ja gut! Noch eine Frage: In manchen Gegenden bringt nicht der Weihnachtsmann die Geschenke, sondern das Christkind. Kennt ihr Euch?

Das Christkind ist ein ganz lieber Kollege von mir. Wir kennen uns seit Ewigkeiten und wenn wir dienstfrei haben, verbringen wir viel Zeit miteinander. Gerade vor Kurzem waren wir zusammen Schlittschuhlaufen auf den Gletschern der Arktis.

Du hast ja einen Saisonjob. Wenn nicht gerade Weihnachten ist, hast Du frei. Was machst Du dann? Hast Du Hobbies?

Am liebsten fahre ich mit meinen Rentieren spazieren und schaue mir die Welt von oben an. In letzter Zeit ist das aber gar nicht mehr so schön. Die Menschen streiten sich ständig und schießen sogar aufeinander. Warum tut ihr das nur? In Eintracht miteinander leben ist doch viel schöner. Weihnachten macht ihr dann auf Friede, Freude, Eierkuchen. Ihr seid schon ziemlich komisch...

Ein ganz anderes Thema. Gibt es eine Frau im Leben des Weihnachtsmannes?

Zugegeben – es gab schon mal den einen oder anderen Engel, der ein Auge auf mich geworfen hat. Kein Wunder, ich bin ja schließlich ein stattliches Mannsbild. Aber irgendwie hat es nie so richtig gefunkt. Und wegschenken will ich mich nicht. Wie sagt Euer Fußballkaiser? Schauen mer mal...

Das bekannteste Rentier in Deinem Gespann heißt Rudolph, zu erkennen an seiner roten Nase. Rudolph und seine Kollegen müssten aber doch eigentlich Weibchen sein, denn die Männchen

Exklusiver Schmuck,  
Gemälde & edles Porzellan

GOLD- und SILBER-ANKAUF  
& Antiquitäten

Hess & Mandl Kunsthandel GmbH

Deichstraße 9, Cuxhaven  
Tel.: 04721 / 500893, [www.hm-kunsthandel.de](http://www.hm-kunsthandel.de)  
Mo.–Fr. 10.00–18.30, Sa. 10.00–14.00

Kachelöfen, Kamine, Specksteinöfen, Kaminöfen, Herde, Pelletöfen

Wir wünschen allen eine  
schöne Adventszeit sowie ein  
gutes neues Jahr 2023!

Kamin- und Kachelofenbau  
**Nordfeuer**  
... eine zündende Idee

Kunstkeramische Werkstätte für Kamin- und Kachelöfen GmbH  
Alter Weg 22–24 • 27478 Cuxhaven-Altenbruch  
Tel. (0 47 22) 3 26 • Fax (0 47 22) 3 27  
Öffnungszeiten: Di.–Fr. 14–18 Uhr, Sa. 9–12 Uhr  
oder nach vorheriger Absprache

E-Mail: [nordfeuer.cux@t-online.de](mailto:nordfeuer.cux@t-online.de)

Wasserführende Kamine/Kaminöfen  
Schornsteine aller Art • MEISTERBETRIEB





Foto: AdobeStock

## EIN WEIHNACHTSBRAUCH AUS SKANDINAVIEN

# WER KENNT DAS GEHEIMNIS HINTER DER WICHELTELTÜR?



**D**ie Vorweihnachtszeit ist eine Zeit der Traditionen – bunte Lichter, herrlich duftende Plätzchen, Adventskalender, gemütliche Stunden mit der Familie. Die Skandinavier pflegen darüberhinaus zu Weihnachten eine ganz besondere Tradition: Bei ihnen zieht ein Wichtel ein.

Der kleine Wichtel ist das Helferlein von Weihnachtsmann und Christkind und sorgt für große Vorfreude auf den für die Kinder schönsten Tag des Jahres. In der Nacht schleicht er aus seiner Wichteltür und sorgt als Assistent des Weihnachtsmannes für weihnachtliche Stimmung, dekoriert hier, schmückt da und belohnt die Kinder, wenn sie zum Beispiel ihr Zimmer besonders ordentlich aufgeräumt haben, mit einem kleinen Geschenk.

Aber – er hat es auch faustdick hinter den Ohren und treibt gerne Schabernack, mit dem er alle zum Lachen bringt.

Ab und zu findet man sogar einen kleinen Brief vom Hauswichtel, in dem er erzählt, was er nachts so alles treibt. Der Wichtel hinterlässt natürlich auch ein paar Spuren: Kekskrümel, Nusschalen, Bonbonpapier, Fußabdrücke im Schnee oder etwas Glitzerstaub, den er beim Zaubern verloren hat.

Eine Wichteltür ist etwa 10-15 cm hoch und kann nur von ihm selbst geöffnet werden. Hinter der Tür liegt das verzauberte und unsichtbare Weihnachtsreich. Meist steht eine kleine Leiter vor der Wichteltür, denn diese liegt oberhalb der Fußleiste. Oft findet man auch eine

Fußmatte, ein kleines Lämpchen und manchmal auch eine kleine Bank.

Tagsüber schlafen Wichtel. Erst nachts kommen sie durch die Tür. Und auch wenn die Kinder vor Neugier platzen – die Wichteltür muss immer geschlossen bleiben.

Wer die Tür öffnet oder wer den Wichtel sieht, sorgt dafür, dass er sofort seine Zauberkräfte verliert. Deshalb kommuniziert er ausschließlich mit kleinen Briefen, die er nachts an die Kinder schreibt und morgens vor seine Tür legt. Die Kinder antworten ebenfalls mit kleinen Briefen, die sie vor seiner Tür ablegen. Inzwischen hat dieser schöne Brauch auch bei uns Einzug gehalten und verkürzt den Kindern die „unendlich lange“ Wartezeit auf das Fest. (GA)

**BASTELTIPP**

# TANNENZAPFEN FESTLICH BEMALEN

**S**elbstgebastelte Weihnachtsdekoration aus natürlichen Materialien liegt voll im Trend. So ziehen schon in der Adventszeit warme Töne in Häuser und Wohnungen ein und unterstreichen die gemütliche Stimmung. Ganz einfach und dennoch sehr effektiv gelingt das mit Tannenzapfen, die wir ganz einfach draußen sammeln.

Sie verwandeln sich durch spezielle Glitzer- und Perlmutter-Farben in stimmungsvolle Deko-Accessoires. Bevor die Tannenzapfen angemalt werden, sollten sie möglichst gut durchgetrocknet und sauber sein. Mit einer alten Zahnbürste lässt sich der Schmutz gut entfernen.

Als Farben kommen Glitzer-Basis und Glitzer-Effekt (zum Beispiel von Bondex) zum Einsatz, die zunächst bis zur gewünschten Intensität vermischt werden. Der Perlmutter-Effekt ist nach dem Öffnen der Dose und dem Durchrühren direkt gebrauchsfertig. Die unterschiedlichen Farben können einfach – also auch von



**Tannenzapfen** sind kleine Wunderwerke der Natur, die sich mit Perlmutter- und Glitzereffekten ganz einfach in festliche Deko-Objekte verwandeln lassen. Foto: Bondex/txn

Kindern – mit einem kleinen Pinsel auf die Tannenzapfen aufgetragen werden, sodass ein bunter Mix aus funkeln und glitzernden Tannenzapfen entsteht. Hier lohnt es sich, experimentierfreudig zu sein.

Die Farben müssen nach dem Auftragen vier Stunden trocknen.

Die festlichen Tannenzapfen können in vielen Räumen des Heimes als Dekoration eingesetzt werden und zaubern sofort festliche Stimmung.

Ebenso natürlich und heimelig aber wirken sie am Weihnachtsbaum. Der Clou – auch als Dekoration an Geschenken setzen sie festliche Glanzpunkte. (txn)



Eine besinnliche Vorweihnachtszeit wünscht Ihnen  
Ihr AUTOHAUS KÖSTER

**AUTOHAUS KÖSTER**  
GmbH & Co. KG

Cuxhaven  
Ihlienworth  
ahkoester.de





Foto: AdobeStock

## DIENST AM HEILIGEN ABEND

# „BLAULICHT-FRAKTION“: SIE HABEN DIENST – WIR KÖNNEN FEIERN

**W**enn am Heiligen Abend die Familien abends zusammensitzen und gemeinsam feiern, sind einige Cuxländer nicht dabei. Sie haben Dienst, denn für sie ist das Weihnachtsfest Arbeitszeit.

Sie alle sitzen in Bereitschaft, um im Notfall zu helfen. Die Polizei zum Beispiel und die Feuerwehr. Die Ärzte in den Krankenhäusern, die Schwestern und die Pfleger. Die Mitarbeiter in den Altenheimen, die Busfahrer, das Bahnpersonal, Seelsorger, Mitarbeiter in Hotels und Gastronomie, Piloten und Flugbegleiter. Es sind viele Menschen, die am Heiligen Abend Dienst tun, um

sicherzustellen, dass es uns anderen gut geht, dass wir umsorgt sind und dass im Notfall jemand da ist, der hilft.

Zwar ist der Heilige Abend das Fest des Friedens – aber wir wissen alle, dass er längst nicht überall so friedlich verläuft, wie „Weihnachtsromantiker“ es sich erträumen. Gerade zum Fest entstehen oft Probleme, verursacht durch zu viel Nähe auf engem Raum, Frustrationen, Depressionen und – Alkohol. Häusliche Gewalt macht keine Weihnachtspause.

Zu keiner Zeit flüchten mehr Frauen, oftmals mit ihren Kindern, in Frauenhäuser wie während der Weihnachtstage! Hinzu kommen Suizidversuche, Stalking, Vergewaltigungen und noch viel mehr aus der Schreckenskammer der Gewalt gegen sich und andere.

Und genau damit haben unsere „stillen Helden“, unsere „Blaulicht-Fraktion“, an den Weihnachtstagen zu tun. Seelsorger, die trösten, Polizisten, die eingreifen, Krankenhauspersonal, das Verletzungen versorgt. Aber auch diejenigen, die nicht direkt „an der Front“ arbeiten, machen einen wichtigen, unverzichtbaren Job. Vom Pflegepersonal im Altenheim bis zum Pastor – sie alle tun Dienst am Mitmenschen. Dafür kann man sich nicht oft und laut genug bedanken. Bewundernswert ist es allemal. (GA)

*Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit.*

**Kraßmanns**  
BACKSTUBE

**Der Elbe-Weser-Bäcker**

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

EINE TOLLE GESCHENKIDEE

# DIGITALE DATEN VON IHREN ALTEN SCHÄTZEN

**S**ie haben noch alte Schmalfilme, VHS-Videokassetten, Dias und Film-Negative? Alte, analoge Aufnahmen nehmen nicht nur viel Platz im Schrank weg, sie verlieren auch ständig an Qualität, selbst wenn sie nur gelagert werden. Auch die Abspielgeräte kommen in die Jahre, werden reparaturanfällig und die Ersatzteile langsam knapp. Höchste Zeit also, kostbare filmische Erinnerungen etwa an die Kinder, Familienfeiern und den Urlaub auf DVD sichern zu lassen.



## DAS IDEALE WEIHNACHTS-GESCHENK FÜR IHRE LIEBEN

Einmal digitalisiert, können alte Filme und Fotos beliebig vervielfältigt und gespeichert werden. Wer sich diese Arbeit nicht selber zutraut oder wem die dazu notwendige technische Ausrüstung fehlt, findet vor Ort die perfekte Lösung: RINGFOTO Schattke in Cuxhaven. In Zukunft kann man seine Schätze dann über den Computer oder Fernseher im Kreise der Familie genießen. Vielleicht schon an diesem Weihnachtsfest?

## FOTOS UND DIAS

Digitalisierung und Archivierung alter Fotos, Abzüge auf Papier, Dias und Negative. Dias oder Negative werden standardmäßig mit einer Auflösung von 2.400 dpi gescannt. Eine höhere

Auflösung mit 4.800 dpi ist möglich. Auf Wunsch wird auch eine nachträgliche Farbkorrektur der Aufnahmen oder Restaurierung bei Beschädigungen übernommen.

## FILME UND VIDEOS

Digitalisierung alter Filmspulen und Video-Kassetten der Formate VHS, VHS-C, S-VHS, Video2000, Hi8 analog oder digital, N8-Filme oder S8-Filme mit oder ohne Tonspur, 16mm-Filme mit analoger oder optischer Tonspur, Pathé-Filme, Mini-DV, BetaMax, Betacam, U-matic-Kassetten. Überspielen der Filme auf DVD oder auf einen anderen Datenträger. Wer seinen alten Schätzchen eine besondere Note geben will, kann sogar einen Wunschtitel erstellen lassen.

## MUSIK- & TON-DIGITALISIERUNG

Der Zahn der Zeit nagt auch an alten Schallplatten oder Musikkassetten. Bevor sie also noch mehr an Qualität verlieren, sollte man auch diese, oft wertvollen und seltenen Aufnahmen digitalisieren lassen. Mono-, Stereo-, 2-Spur- und 4-Spur-Bänder in verschiedenen Geschwindigkeiten, Langspielplatten und Singles, Musik-Kassetten in verschiedenen Lauflängen – alles ist möglich. Vor dem Brennen auf CD werden die Aufnahmen nachgearbeitet (Rauschen, Knistern etc. werden entfernt), die Lautstärke wird normalisiert.

Auf Wunsch übernehmen die Profis von RINGFOTO Schattke auch eine individuelle Nachbearbeitung, die den Klang oft erheblich verbessert. (GA)

## ++ WIR DIGITALISIEREN IHRE ERINNERUNGEN ++

**NEGATIVE & DIAS**  
KLEINBILD FARBE & S/W

**RINGFOTO  
SCHATTKE**  
*Seit 1970 in Cuxhaven*  
[www.ringfoto-schattke.de](http://www.ringfoto-schattke.de)

**SCHMALFILME**  
SUPER 8 & NORMAL 8

**VIDEOKASSETTEN**  
VHS, VHS-C, HI8, VIDEO 8

SCHÖNES UND NÜTZLICHES FÜR DEN GABENTISCH

# GESCHENKIDEEN ZUM WEIHNACHTSFEST



## Die Smartwatch – mehr als ein Accessoire

E-Mails lesen und beantworten, sportliche Aktivitäten tracken, Erinnerungen aufrufen, Anrufe entgegennehmen: Diese und viele weitere Features bietet Ihnen eine Smartwatch. Die cleveren Zeitmesser werden üblicherweise mit einem Smartphone gekoppelt und erweitern dessen Funktionsumfang erheblich. Ein tolles Geschenk, auch für die Kids!



Für Sie ausgesucht:  
Tolle Geschenkideen zum Weihnachtsfest für die ganze Familie. Fragen Sie danach bei ihrem regionalen Fachhändler. Die kompetente Beratung gibt's dort kostenlos dazu!

Eine Auszeit vom Alltag? Etwas Durchatmen und Entspannen? Verschenken Sie ein paar Wohlfühlstunden im Saunapark! Dann heißt es schon bald: Ankommen, abschalten und genießen. SOULFIT im Outfit Cuxhaven, [www.soulfit-cuxhaven.de](http://www.soulfit-cuxhaven.de)



Firrefanz-Ketten mit Anhänger nur 17,50 € / Stck.

Firrefanz-Ohringe nur 14,50 € / Paar

## SCHMUCK VON HAND GEFERTIGT

70 cm lange Ketten mit Schnuckanhänger und den Aufschriften »Kostbar«, »Zufrieden« oder »Inspiriert«. Maritime Ankerohrringe aus Glas und Messing mit Rhodium Beschichtung und Verschluss aus 925er Silber. Diesen Schmuck und viele weitere Geschenkideen finden Sie im Onlineshop der CNV-Medien [www.shop.cnv-medien.de](http://www.shop.cnv-medien.de)

## GOLDSCHMIEDEKUNST UNTERM WEIHNACHTSBAUM

Die Faszination echter Goldschmiedekunst – eine Geschenkidee, an die ihr Partner immer denken wird. Bleibendes Symbol für Liebe und Wertschätzung, Ausdruck tiefer Verbundenheit. Ihr Juwelier und Goldschmied vor Ort berät sie gerne ganz individuell.



## Teekultur

Ein Paradies für Teeliebhaber. Die verschiedensten Teesorten aus aller Welt, stilvolles Zubehör rund um das Thema Tee – Geschenkideen mit Geschmack. Ein Besuch lohnt sich. Teekontor Otterndorf, Reichenstraße 2, 21762 Otterndorf



## Verschenken Sie doch einfach Weitsicht!

Schiffe gucken? Die Natur beobachten? Hier am Meer ist ein leistungsstarkes Fernglas einfach ein Muß. Oder darf es eine neue Kamera sein? Ein neues Objektiv? RINGFOTO Schattke in Cuxhaven hat die große Auswahl!



### Der besondere Genuss aus der »Weinschmeckerei«

Wer das Gute liebt und das Besondere schenken will, sollte sich nicht mit Durchschnitt zufrieden geben. Die Weinschmeckerei in Döse bietet rund um das Thema Genuss eine Vielzahl ungewöhnlicher Spezialitäten für den Genießer. Wie wäre es mit einem individuell zusammengestellten Präsentkorb? Öffnungszeiten der »Weinschmeckerei« unter [www.weinschmeckerei-cux.de](http://www.weinschmeckerei-cux.de)

### MARITIME IDEEN FÜR DEN GABENTISCH...



Der maritime Dauerbrenner der Marke Firlefan: Dekoratives Cuxhaven-Kissen in grau oder blau für nur 17,50 €



Praktische Seesack in blau oder rot mit Tampen zum Umhängen, nur 24,90 €.

Gesehen im Online-Shop der CNV-Medien unter [www.shop.cnv-medien.de](http://www.shop.cnv-medien.de)



### DAS EINZIG WAHRE NUDELBUCH

Mit einer gehörigen Prise Humor kocht Rainer Sass seit über 30 Jahren im NDR. Seine heimliche

Leidenschaft – Pasta. Es gibt wenige Gerichte, die dem erfolgreichen Entertainer so schnell ein Lächeln auf die Lippen zaubern, wie ein Teller dampfender Nudeln. Egal ob einfach oder ausgefallen, als Alltagsgericht oder als Festessen, seine Rezepte sind unkompliziert, schnell auch von Kochneulingen nachgekocht und trotzdem raffiniert. Ein ideales Weihnachtsgeschenk für alle, die die italienische Küche lieben. Gebundene Ausgabe, 192 Seiten im Format 21,5 x 27 cm, 24 €. Erhältlich bei OLIVA, Cuxhaven.



### Einkaufen mit dem Rad

Gerade bei Lebensmitteln wie Obst und Gemüse ist es wichtig, dass diese beim Transport nicht zerdrückt werden, wie dies in Fahrradtaschen schnell passieren kann. Besser geschützt sind die Einkäufe in verschließbaren Textilkörben mit stabilem Aluminiumrahmen und festem Boden. Die Körbe mit Trageschlaufen oder gepolstertem Aluminiumbügel können schnell und sicher am Lenker oder Gepäckträger befestigt und bequem mit ins Geschäft genommen werden. Textilkörbe und andere Aufbewahrungssysteme für das Fahrrad finden Sie z.B. beim Rad & Tour in Cuxhaven.

**Wir ♥ Lebensmittel.**

**Edeka S. Golly**  
 Feldweg 15 • 27474 Cuxhaven • Tel. 0 47 21-5 13 33  
 Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. von 8.00 bis 20.00 Uhr



Weinempfehlung  
auf Seite 16

Rehrückenfilet im Kräutercrêpe mit Wacholderrahm, Spitzkohl, Punschbirne und Pastinakenpürree

## DIE HOHE KUNST DES KOCHENS

# FESTMENUE À LA SEELUST



Foto: G. Ahrens

Vater und Sohn in 3. Generation: Nils und Jörg Hansen kochen liebevoll in der Seelust Cuxhaven

**D**as Hotel »Seelust« – ein Begriff in Cuxhavens Welt der Gastronomie. Das 4-Sterne-Haus hat 77 Zimmer und 6 Suiten und liegt nur einen Steinwurf entfernt vom Nordseestrand. Das Hotel ist im Besitz der Familien Hansen und Harras, Gastronomen in der 3. Generation. Neben Michaela Hansen und Heide Harras sind es die Küchenchefs Nils und Jörg Hansen mit ihrer Kochbrigade, die immer wieder neue Qualitätsmaßstäbe

setzen und den Gaumen der Urlaubsgäste verwöhnen. Gelernt haben sie ihr Handwerk im Hamburger Atlantic, dessen Name für sich selber spricht. Ein besonderes Beispiel für die hohe Genußqualität des Hauses: Auch viele Cuxhavener kommen zum Essen hierher. Für das Weihnachtsfest haben sich Vater und Sohn ein Menue ausgedacht, dessen Rezept Hobbyköche zum Nachkochen reizen wird.

### Bouillabaise von Cuxhavener Edelfischen mit Seezungenroulade

✂ Für die Bouillabaise unter Verwendung von Seezunge, Steinbutt, Kabeljau, Zwiebel, Fenchel, Lauch, Sellerie, hellem Gemüse, Weißwein und Gewürzen einen Fischfond herstellen, nach dem Aufkochen 20 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Nun mit einem Kläransatz aus Eiweiß, frischem Fischfilet, Safran, Gewürzen, Pernod und frischen Kräutern den Fond wie folgt klären: Fond mit dem Kläransatz vorsichtig erhitzen bis der Klärkuchen sich

oben absetzt, dann 20 Minuten ziehen lassen. Den Fond vorsichtig durch ein Tuch passieren. Den nun klaren Fischfond kurz aufkochen und mit Gewürzen und Pernod fein abschmecken. Als Einlage eignen sich kleine gebratene Fischstücke, gedünsteter Fisch, Gemüserauten und frischer gehackter Dill. Wir Hansens servieren unsere Bouillabaise mit hausgemachten Lachsklösschen und einer Seezungenroulade. Als Beilage reicht man traditionell ein geröstetes Weißbrot mit einer Sauce Roille.

### Rehrückenfilet im Kräutercrêpe mit Wacholderrahm, Spitzkohl, Punschbirne und Pastinakenpürree

✂ Den Rehrücken auslösen, parieren, Filet würzen, kurz scharf anbraten. Aus Poulardenfilet, Sahne, Cognac und Gewürzen eine Farce herstellen, mit Kräutern und gehackten Trompetenpilzen abschmecken. Farce auf einen vorbereiteten Kräutercrêpe streichen, das Rehrückenfilet auflegen und präzise einschlagen.

✂ Aus dem Knochen unter Verwendung von Gemüse, Tomatenmark, Rotwein und Gewürzen eine Sauce herstellen. Diese mit Wacholder und Rahm abschmecken und verfeinern.

✂ Den Spitzkohl fein schneiden, in Wasser blanchieren, mit Speck, Zwiebel, Rahm und Gewürzen abschmecken.

✂ Punsch aufkochen, Birnen schälen, vierteln und entkernen, Punsch kurz köcheln, dann ziehen lassen.

✂ Pastinaken schälen, zerkleinern und mit Sahne kochen bis sie gar sind. Unter Zugabe von Butter, Zitrone und Gewürzen pürieren und fein abschmecken.

✂ Das vorbereitete Rehfilet nun im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 8 Minuten garen.

✂ In der Zwischenzeit alle Zutaten noch einmal abschmecken und den Teller kurz vor Ende der Garzeit anrichten. Rehrêpe aufschneiden und auflegen, Sauce nappieren.

✂ Als Beilage eignen sich Spätzle, Serviettenknödel, Pilze und Preiselbeeren.

### Gratiniertes Zimtbrûlée mit Waldfruchtsorbet und Beere

✂ Aus Eigelben, Sahne, Zucker, Zimt Vanille und etwas Zitronenabrieb eine Brûléemasse herstellen und diese im vorgeheiztem Backofen im Wasserbad bei 160 Grad ca. 15 Minuten pochieren.

✂ In der Zwischenzeit das Waldfruchtsorbet mit verschiedenen Beeren, Zitronensaft, Weißwein, Apfelsaft, Zimt und Zucker pürieren und in der Eismaschine zu einem Sorbet frieren.

✂ Nach Garzeitende die Brûlée aus dem Ofen nehmen.

✂ Hierbei ist zu beachten, dass die Brûlée gestockt und nicht mehr flüssig ist. Diese nun mit braunem Zucker bestreuen und mit einem kleinen Brenner karamellisieren.

✂ Anschließend eine Nocke aus dem gefrorenen Sorbet abstechen und auf der Zimtbrûlée platzieren. Mit kleinen Beeren garnieren. Guten Appetit!



Weinempfehlung  
auf Seite 16



Bouillabaise von Cuxhavener Edelfischen mit Seezungenroulade



Weinempfehlung  
auf Seite 16



Gratinierte Zimtbrûlée mit Wacholdersorbet und Beeren. Fotos (3): Hansen



**Hotel Seelüst**

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

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

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

WEINFACHMANN ANDRÉ RODE:



# MEINE WEINEMPFEHLUNGEN ZUM FESTMENÜ À LA SEELUST



André Rode ist Inhaber der »Weinschmeckerei«, geprüfter Sommelier und Mitglied der Sommelier-Union Deutschland

**W**er liebt sie nicht – diese Traubenfrucht mit ihrer Vielfalt, der langen Geschichte, ihren Traditionen und Gepflogenheiten. Weinkultur, Landschaften, Gemäuer, Familien und Regionen sind geprägt vom Wein und vom seit Generationen überlieferten Wissen um die Kunst, aus einer Frucht so zahlreiche und unterschiedliche Aromen und Genüsse hervorzubringen.

Wir haben den Cuxhavener Weinfachmann Andre Rode gebeten, uns für die einzelnen Gänge des Weihnachtsmenses auf den Seiten 14 und 15 einen passenden Wein auszusuchen und zu empfehlen. Fündig geworden ist er in seinem Sortiment mit einem eleganten, trockenen Weißen als Begleiter zur Bouillabaisse, einem vollmundigen, üppigen Italiener zum Rehrücken und einem weichen Grappa aus Italien zur Abrundung des Desserts. Zusammen mit dem Festmenue, kreiert von Nils und Jörg Hansen, den Küchenchefs des Hotels Seelust, bilden sie ein geschmackliches Gesamterlebnis, das seinesgleichen sucht. Frohe Weihnachten und sehr zum Wohl!



## MEINE EMPFEHLUNG ZUR BOUILLABAISE:

### Gavi o Cortese di Gavi

Schönes Strohgelb mit grünen Reflexen im Glas, feine Note von Mirabelle und Limetten, am Gaumen, fruchtig elegant.

€ 12,40 0,75 l

Weinschmeckerei, Cuxhaven



## MEINE EMPFEHLUNG ZUM REHRÜCKEN:

### Posizione Nero di Troia

Gehaltvoller Rotwein aus Apulien mit intensiven Bukett. Tief dunkles Rot mit violettroten Reflexen. Vollmundig, würzig, lange präsent und harmonisch im Abgang. Ein idealer Begleiter zu feinen Wildgerichten.

€ 11,49 0,75 l

Weinschmeckerei, Cuxhaven



## MEINE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT:

### Grappa Trentina Edition Riccardo Schweizer

Ein sanfter, weicher Grappa mit zartem Bukett, das an Williamsbirne und Golden Delicious Apfel erinnert. Im Barrique gereift ein wunderbarer Abschluss eines gelungenen Festmenüs.

€ 22,90 0,5 l

Weinschmeckerei, Cuxhaven

## VOM BESTEN NUR DAS FEINSTE



**Weinschmeckerei**  
WEIN - LECKERES - BESONDERES

In der »Weinschmeckerei« Cuxhaven finden Sie genau das, was ihr Herz begehrt – von außergewöhnlicher Qualität, nachhaltig erzeugt und größtenteils aus der Region. In gemütlichem Ambiente lässt es sich gut stöbern bei einer Wein- und Spirituosenverkostung oder einem erlesenen Gläschen Prosecco. Kommen Sie doch einfach mal vorbei. Sie sind herzlich willkommen.



ÖFFNUNGSZEITEN: Montag geschlossen | Dienstag u. Mittwoch 14:00 - 18:00 Uhr | Donnerstag geschlossen | Freitag 10:00 - 17:00 Uhr | Samstag 10:00 - 14:00 Uhr  
Strichweg 35 | 27472 Cuxhaven | Tel. 04721-4363760 | www.weinschmeckerei-cux.de | info@weinschmeckerei-cux.de



Foto: Adobe Stock

**ZEIT FÜR DEN KÖSTLICHEN „WARMMACHER“**

# HERRLICH FRISCH & FRUCHTIG: LECKERER WEISSER GLÜHWEIN

**M**eist ist der Glühwein, den man auf Weihnachtsmärkten kaufen kann, eine reine Zuckerbombe, überladen mit diversen – manchmal auch obskuren – Gewürzen. Dabei ist es beim Glühwein wie beim Kochen: Für einen guten Glühwein braucht man einen guten Wein. Mit einem 1,99 Euro Weißwein vom Discounter wird er, trotz größter Mühe und selbst mit den besten Gewürzen eher mittelmäßig schmecken. Achten Sie außerdem darauf, dass der Weißwein einen Alkoholgehalt von um die 12,5 % hat. Alles darüber ist für einen Glühwein zu stark und zu kräftig.

**HIER EIN REZEPT FÜR EINEN GANZ AUSSERGEWÖHNLICHEN WEISSEN GLÜHWEIN:**  
Für die Herstellung brauchen Sie ca. 40 Min., davon 10 für die Vorbereitung und 30 für die Zubereitung. Das Rezept gilt für 4 Becher. Ca. 186 kcal.

**Zutaten:**

- 1 Flasche Weißwein 700 ml
- 1 Mandarine, ½ Orange, ½ Zitrone (Schale jeweils zum Verzehr geeignet)
- 2 Nelken
- 2 Stangen Zimt
- ½ Tonkabohne (gibt's in gut sortierten Supermärkten)
- 1-2 EL Honig

**Anleitung:**

Den Weißwein in einen Topf geben und Nelken, Zimt und Tonkabohne dazugeben. Erhitzen, aber nicht kochen.

Zitrone und Mandarine waschen und in Scheiben schneiden. Ebenfalls zum Glühwein geben. Die Orange auspressen und den Saft sowie den Honig dazu geben. Alles rund 30 Minuten geschlossen ziehen lassen. Nicht kochen. Mit Honig abschmecken. Filtern und heiß genießen.

*Noch kein Weihnachtsgeschenk?  
Gescheine bei uns erhältlich!*



**KRETHE**

**FENSTER ♦ TÜREN ♦ WINTERGÄRTEN**

Stader Str. 53  
21781 Cadenberge  
Tel. 0 47 77/9 34 20  
Fax 93 42 22  
info@krethe.de  
www.krethe.de





AUCH EIN KRIEG KANN DEM WEIHNACHTSFEST NICHTS ANHABEN

# UKRAINE – WEIHNACHTEN IN EINEM TAPFEREN LAND



**D**ie Ukraine liegt etwa 1000 Kilometer von Deutschland entfernt und ist derzeit in aller Munde – denn es herrscht Krieg. Rußlands Despot Wladimir Putin und seine Armee haben das Land überfallen und terrorisieren das ukrainische Volk, das sich seit dem Tag des Einmarsches tapfer wehrt. Trotz des Überfalls: Auch in der Ukraine wird man 2022/2023 das Weihnachtsfest feiern. Aber man hat es schon immer ganz anders getan, als wir es kennen. Zwar ist Weihnachten auch in der Ukraine ein ganz großes Fest, aber es findet erst am 6. Januar statt – gezählt nach unserem, dem gregorianischen Kalender ist das am Fest der Heiligen Drei Könige. Die vorangehende Adventszeit ist in der Ukraine eine Fastenzeit und der Heilige Abend am 6. Januar ist der letzte Fastentag.

An diesem Tag hilft die ganze Familie bei der Zubereitung der Speisen, denn schließlich sollen am Abend der Tradition entsprechend zwölf Gerichte auf dem Tisch stehen. Die zwölf Gerichte stehen für die zwölf Apostel Christi.

Auf keinen Fall darf dabei Kutja fehlen, eine Süßspeise aus Weizen, Honig, Mohn, Rosinen und Nüssen. Außerdem werden sehr Varenyky gekocht. Das sind Teigtaschen mit unterschiedlichen Füllungen.

### WER DIE NUSS FINDET...

In Familien mit unverheirateten Frauen und Männern versteckt man gerne eine Nuss in einer Teigtasche. Es heißt, wer sie findet, wird im kommenden Jahr Hochzeit feiern. Und natürlich gibt es Borscht, eine leckere Rote Bete-Suppe.



12 ausgesuchte Fastenspeisen erinnern an die Apostel Christi.

Auf ganz besondere Weise wird auch der Tisch gedeckt: Unter die Tischdecke wird nämlich Heu gelegt, um an den Stall zu Bethlehem zu erinnern, in dem Jesus geboren wurde.

**UND DANN KOMMT  
»VÄTERCHEN FROST«**

Die Geschenke bringt übrigens Väterchen Frost – und zwar bereits in der Silvesternacht. Väterchen Frost ist eine ähnliche Figur wie unser Weihnachtsmann, mit langem, dickem, weißen Bart. Er fährt einen von Pferden oder Rentieren gezogenen Schlitten. Gegen die Kälte hilft ihm ein Pelzmantel, aber der ist nicht rot, sondern eisgrau. Väterchen Frost hat einen Stab bei sich: Alles, was er damit berührt, gefriert. Er bringt also neben den Geschenken auch Schnee und Eis. Begleitet wird Väterchen Frost von seiner Enkelin, die er Schneeflöckchen oder auch Schneemädchen nennt.

Während der Weihnachtszeit ist es meistens sehr kalt in der Ukraine und es liegt viel Schnee.

Das hält die Menschen aber nicht davon ab, sich draußen zu treffen, um gemeinsam Weihnachtslieder zu singen, sie von Haus zu Haus zu tragen und mit den Liedern die Nachricht über Jesus Geburt zu verkünden.

**ABER DIESES WEIHNACHTSFEST WIRD ANDERS...**

An diesem Weihnachten kommt aber noch eines hinzu. Etwas, was auf keinen Fall zum Fest der Liebe gehört: Heulende Sirenen, explodierende Raketen, rasselnde Panzerketten, das Schreien von Verwundeten. Denn wer glaubt, Putin hat Erbarmen und lässt wenigstens an Weihnachten die Waffen



**Bitte spenden Sie für die Ukraine;  
Stichwort ARD/Nothilfe Ukraine  
DE 53 200 400 600 200 400 600**

schweigen, wird – so lässt sich befürchten – eines anderen belehrt. Obwohl nichts auf der ganzen Welt uns lieber wäre, als das wir uns in diesem Fall ganz gründlich irren...

**DER TAG DER STERNENSÄNGER**

Am zweiten Weihnachtstag finden sich Kinder, Jugendliche und Erwachsene in Gruppen zusammen und ziehen von Haus zu Haus. An solch einem Abend wird eine Familie von bis zu zehn verschiedenen Gruppen besucht. Diese gratulieren ihr zur Geburt Christi, wünschen Wohlstand und Gesundheit im neuen Jahr, stellen die Weihnachtsgeschichte nach und machen Späße.

Dafür bedanken sich die Hausherrn und Familiengäste mit Geld und Süßigkeiten oder anderen kleinen Geschenken.

Jugendliche Sternensänger bilden oft Gruppen nach Geschlecht und wett-

eifern mit ihren Liedern und Weihnachtsgeschichten mit den anderen Gruppen. Falls dabei die Mädchen mehr Geld und Süßigkeiten erhalten, müssen die Jungen ihnen einen Wunsch erfüllen. Das Gesammelte legt man am Ende zusammen für einen gemeinsamen Tanz- und Spieleabend, bei dem es reichlich Gelegenheit zum Flirten gibt...

Da Silvester und das darauffolgende Neujahr seit 1918 im ehemaligen Russischen Imperium nach dem gregorianischen Kalender (31. 12./01. 01.) gefeiert wird, die ukrainische Christenheit aber dem Julianischen Kalender folgt, entstand eine interessante Tradition: Am 13. Januar, dem Silvestertag nach julianischem Kalender, wird das sogenannte „Alte Neue Jahr“ gefeiert. Dieser Abend heißt oft auch „2. Heiligabend“ oder auch „Melanka“, da dies der Namenstag der Heiligen Melana ist.

Die atheistischen Jahre der Sowjetzeit mit ihrer Unterdrückung, gigantischen Umsiedlungen und der Urbanisierung ländlicher Gebiete haben die ukrainischen weihnachtlichen Traditionen und Bräuche vielerorts vergessen lassen.

Das traditionelle Weihnachtsfest in der Ukraine mit seiner Vielfalt, seiner Freude und seiner Mischung aus Religiosität und heidnischen Bräuchen findet sich heute nur noch in entlegenen Dörfern der West- und Zentralukraine. Dort kann man das Ukrainische Weihnachten noch in all seiner Pracht und Lebendigkeit erleben. (GA)

**NOCH KEINE GESCHENKIDEE?**

Bereiten Sie Ihren Liebsten eine Freude zur Adventszeit

Wir bieten Ihnen tolle Geschenkideen:

- **Gutscheine** für unsere Restaurants, das Thalasso-Spa oder Übernachtungen
- **Exklusive Geschenke** wie z.B. im Haus kreierte Getränke aus unserer Sternhagenvoll-Serie: - Küstenrausch, Quellergeist, Glühwein und Glüh-Gin -

*Wir wünschen Ihnen eine schöne Verweihnachtszeit!*

**Badhotel Sternhagen** \*\*\*\*\*  
ORIGINAL NORDSEE-THALASSO-HOTEL

Unsere Rezeption ist täglich unter **04721 4340** erreichbar und besetzt, auch während der jährlich Verschönerungsarbeiten vom 27.11. bis 19.12.2022.  
Cuxhavener Straße 86, 27476 Cuxhaven · E-Mail: sternhagen@badhotel-sternhagen.de  
[www.Badhotel-Sternhagen.de](http://www.Badhotel-Sternhagen.de)

**RADELN FÜR DEN WEIHNACHTSBRATEN**

mit tollen Preisen!

Das **RADFAHR-EVENT** für die **GANZE FAMILIE**!

vom 18. bis 31.12.2022

**Große Auftaktveranstaltung**  
am 18. Dezember, ab 13 Uhr

**LASS DIE KALORIEN DURZELN UND RADEL MIT FÜR DEN GUTEN ZWECK!**

Hier mehr erfahren:

**NEU** 3 Streckenlängen für Groß und Klein

## KREATIVE WEIHNACHTSBÄCKEREI

# DIE ORIGINELLSTEN WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

**E**s heisst, dass schon die Kelten in der vor Zeit vor Christi Geburt Plätzchen zubereitet haben. Damals wurde die Winter Sonnenwende gefeiert, also die längste Nacht des Jahres, die kurz vor Weihnachten begangen wird. Da das eine dunkle und kalte Zeit war, hatten die Menschen Angst, dass ihre Häuser von Geistern heimgesucht würden. Um die Geister zu besänftigen, wurden Opfertiere in Form von Tieren aus Teig dargebracht. So lässt sich auch erklären, warum noch heute viele Plätzchenformen Tieren nachempfunden sind.

Eine andere Theorie geht zurück auf das Mittelalter. Gewürze waren sehr teuer. In vielen Klöstern jedoch wurden Plätzchen gebacken und an die Armen verteilt – so waren die Plätzchen etwas ganz Besonderes und sie sind es bis heute. Die Tradition des Plätzchenbackens ist aus unserer Adventszeit gar nicht mehr wegzudenken und es gibt eine unendliche Vielzahl an Rezepten. Wir haben zwei besonders kreative ausgesucht, die nicht nur weihnachtlich sind sondern auch noch lustig obendrein. Viel Spaß beim Nachbacken und mögen sie gelingen. (GA)





### TANNENBAUM-KEKSE

Zutaten für etwa 40 Stück:

**Mürbeteig:** 200 g Weizenmehl, ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin, 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade, 100 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei (Größe M), 125 g weiche Butter oder Margarine

**Zum Verzieren:** 150 g Puderzucker, etwa 2 EL Zitronensaft oder Wasser, Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün und blau, 2 Pck. Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen, Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

1. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze etwa 200 °C, Heißluft etwa 180 °C)
2. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig flach drücken und abgedeckt etwa 30 Min. kalt stellen.
3. Mürbeteig ausstechen und backen: Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Verschieden große Tannenbäume ausstechen. Tannenbäume auf das Backblech legen und backen.

Einschub Mitte, Backzeit etwa 9 Min.

Tannenbaum-Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft oder Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Puderzuckerguss mit grüner und wenig blauer Speisefarbe einfärben. Kekse mit dem Guss bestreichen und auf den größeren Tannenbäumen sofort die Zuckeraugen befestigen. Puderzuckerguss trocknen lassen. Mit Zuckerschrift Münder und auf den kleinen Tannenbäumen Augen aufmalen. Vor dem Verpacken die Zuckerschrift gut trocknen lassen (etwa 1 Std.) und die Plätzchen in einer Dose zwischen Backpapierlagen lagern.

### RENTIER-RUDOLPH-KEKSE

Zutaten für 32 Stück:

**Mürbeteig:** 200 g Weizenmehl, 1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin, 1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Karamell, 75 g Zucker, 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic, 150 g weiche Butter oder Margarine

**Zum Verzieren:** 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse, etwa 1 EL Puderzucker, Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot, Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen

1. Mehl mit Backin und Puddingpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und abgedeckt mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. (Ober-/Unterhitze etwa 180 °C, Heißluft etwa 160 °C).
3. Den Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (Ø etwa 6 cm) Taler ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 14 Min.

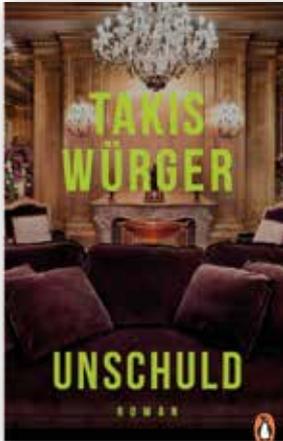
Rudolph-Kekse mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe rot einfärben. Dann das gefärbte Marzipan in etwa 32 gleich große Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Mit der dunklen und der weißen Zuckerschrift „Geweih“ und „Augen“ auf die Rudolph-Plätzchen zeichnen. Mit der weißen Zuckerschrift einen Klecks aufspritzen und die roten Kugeln als „Nasen“ aufkleben. Die Kekse in gut schließenden Dosen aufbewahren (etwa 2 Wochen).



DIE OLIVA BUCHHANDLUNG EMPFIEHLT:

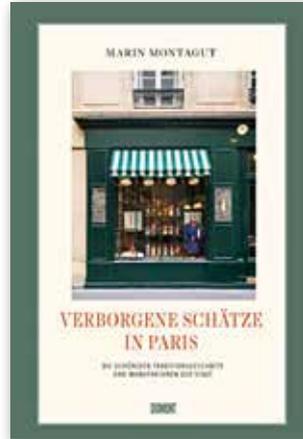
## LESENSWERTES ZUM FEST



Takis Würger:

**Unschuld**

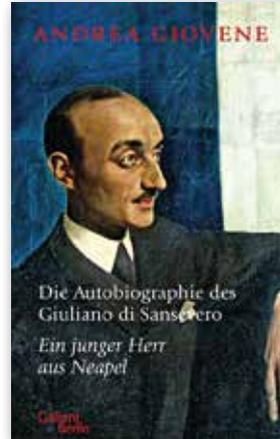
In 35 Tagen soll Molly Carvers Vater durch die Giftspritze sterben. Angeklagt des Mordes an Casper Rosendale, einem 16-jährigen Jungen aus der reichsten Familie eines Ostküstenortes der USA. Molly ist von der Unschuld ihres Vaters überzeugt, obwohl dieser die Tat nie bestritten hat. Unter falschem Namen tritt sie eine Stelle als Hausmädchen bei den Rosendales an und lernt eine zerrüttete Familie kennen, in der Medikamentenmissbrauch und Waffen Tagesordnung sind.



Marin Montagut:

**Verborgene Schätze in Paris**

Den Eiffelturm, die Champs-Élysées und den Louvre kennt jede(r), auch wenn man noch niemals in Paris war. Doch wer hat schon von Deyrolle gehört, von Sennelier, À la Providence oder Graineterie du Marché? Ein wunderschön gestaltetes Buch voll mit Illustrationen und Fotografien alter TraditionsGeschäfte und kleiner Manufakturen. Auch ohne eine Reise nach Paris ein Buch zum verlieben.



Andrea Giovane:

**Die Autobiographie des Giuliano di Sansevero**

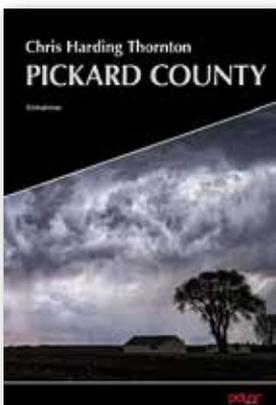
Giovene erzählt die Lebensgeschichte von Giuliano di Sansevero, einem Spross einer neapolitanischen Adelsfamilie. Die Kindheit und Jugend kurz vor dem 1. Weltkrieg, ein Künstlerleben in Paris, Rückzug in die Natur, der 2. Weltkrieg, Gefangenschaft, Verletzungen – ein ganzes Leben und ein sprachlicher Schatz! Der Romanzyklus umfasst 5 Bände, von denen 2 bereits in diesem Jahr erschienen sind, die restlichen folgen 2023.



Anita Blasberg:

**Der Verlust**

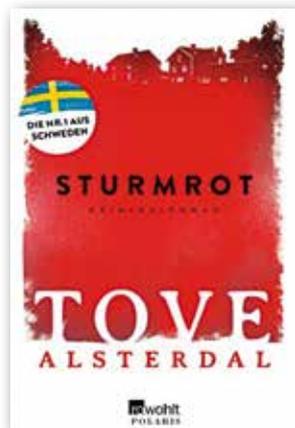
Wohin man schaut: das offene Misstrauen gegenüber sämtlichen Institutionen, insbesondere der Politik hat erschreckende Ausmaße angenommen, die den gesellschaftlichen Zusammenhalt bedrohen. Blasbergs Mutter, ein ehemaliger Treuhandmanager, eine Klinikärztin und andere kommen ausführlich zu Wort, um sich den Ursachen zu nähern und die extrem schwierige Aufgabe zu umreißen, verlorenes Vertrauen wieder aufzubauen. Ein wichtiges Buch!



Chris Harding Thornton:

**Pickard County**

"Sie waren Leute ..., die wussten, dass sie zunächst mal nicht für diesen Scheiß gemacht waren, ...es jeden einzelnen Tag ihres Lebens schluckten und dann loszogen und so zu tun versuchten, als wären sie etwas, das sie nicht waren, ... , bis es sie in den Wahnsinn trieb und sie mit dem Traktor zurücksetzten und über den Hals ihres Ehemanns fuhren oder Rattengift unter die Möhren ihrer Kids mischten." Wer es noch nicht kennt: das ist Country Noir. Vom Feinsten.



Tove Alsterdal:

**Sturmrot**

23 Jahre, nachdem er als 14-jähriger den Mord an Lina gestanden hat und aufgrund seines Alters straffrei blieb, kehrt Olof in sein Heimatdorf zurück – und findet seinen Vater ermordet auf. Die Polizistin Eira stößt bald auf Ungereimtheiten bei dem alten bei dem neuen Fall und auf Spuren, die in ihre eigene Familie führen. Vorzüglicher neuer Schwedenkrimi (Band 2 liegt bereits vor) über Erinnerung, Familienbande und Schuld.



Raahat Kaduji:

**Ich bin doch gar nicht gruselig**

Fredo Fledermaus lebt ganz tief im Wald in einer alten großen knorrigen Eiche. Er lebt dort ganz allein, denn alle anderen Tiere im Wald haben Angst vor ihm. Jede Nacht fliegt er hinaus auf der Suche nach Spielgefährten – doch Bärenkinder, Füchse und Eichhörnchen verstecken sich vor ihm. So fliegt Fredo wieder nach Hause und kocht und backt, denn das macht er am liebsten. Eines Tages verläuft sich das Bärenmädchen Betty und landet an der knorrigen Eiche... Eine berührende Bilderbuchgeschichte für Kinder ab 3 Jahren.



Annett Schaaß:

**Emilia und der Junge aus dem Meer**

Angeblich wohnt in dem großen, düsteren Haus oben auf dem Berg ein Monster. Dennoch soll Emilia, die Tochter des Leuchtturmwärters, dort als Hausmädchen arbeiten. Emilia stellt aber schnell fest: das ist kein Monster, nur ein schlecht erzogener Junge mit Fischschwanz. Sie überredet ihn, ihr lesen beizubringen. Zusammen machen die beiden sich auf die Suche nach seiner Mutter. Eine wunderbare Freundschaftsgeschichte ab 10 Jahren.

KENNEN SIE DEN? WITZE ZUM FEST:

## 16 WEIHNACHTSLACHER



👉 Fritzchen geht vor dem Heiligen Abend in die Kirche und macht sich dort an der Weihnachtskrippe zu schafen. Der Pfarrer beobachtet ihn, sagt aber nichts. Nachdem Fritzchen wieder gegangen ist, stellt der Pfarrer fest, dass die Josef-Figur fehlt. Am nächsten Tag das gleiche Spiel, nur dass Fritzchen dieses Mal die Heilige Mutter Maria mitgenommen hat. Dem Pfarrer wird es zu bunt und er beschließt, Fritzchen zur Rede zu stellen. Aber am nächsten Tag legt Fritzchen nur einen Brief in die Krippe. Als er fort ist, öffnet der Pfarrer den Brief und liest: "Liebes Christkind! Wenn du mir dieses Jahr wieder kein Smartphone zu Weihnachten schenkst, siehst du deine Eltern nie wieder!"

👉 „Ich bin besorgt um meine Frau. Sie ist bei diesem schlimmen Schneetreiben in die Stadt gegangen.“ „Sie wird schon in irgendeinem Geschäft Unterschlupf gefunden haben.“ „Eben deshalb bin ich ja so besorgt.“

👉 „Fritzchen, warum hast du denn jetzt schon alle Türen vom Adventskalender aufgemacht?“ „Stoßlüften, wegen Corona.“

👉 Sagt eine Blondine zur anderen: „Dieses Jahr fällt Weihnachten auf einen Freitag.“ Sagt die andere: „Oh, dann hoffentlich nicht auf einen 13.“

👉 „Ich wünsche mir ein Einhorn zu Weihnachten.“ „Sei realistisch!“ „Ok. Dann wünsche ich mir die wahre Liebe.“ „Welche Farbe soll das Einhorn haben?“

👉 Josef und Maria sind auf der Suche nach einer Herberge. Leicht genervt klopft Josef schon an die zwölfte Tür. Der Wirt öffnet und Josef fragt: „Habt Ihr Quartier für meine Frau und mich?“ Wirt: „Nein, alles ausgebucht.“ Josef: „Aber seht doch, meine Frau ist hochschwanger!“ Wirt: „Dafür kann ich doch nichts...“ Josef ist empört: „Ich doch auch nicht!“

👉 Wozu brauchen wir eigentlich Weihnachten? Es kommt doch jeden Tag vor, dass ein Mensch geboren wird, der sich dann später für Gott hält.

👉 Der Lehrer fragt: Wer kann einen Satz mit „Weihnachtsfest“ bilden? Darauf ein Schüler: Der Elch hält sein Ge-WEIH-NACHTS-FEST.

👉 „Ach Oma, die Geige von Dir war mein schönstes Weihnachtsgeschenk.“ „Tatsächlich?“, freut sich Omi. „Ja, wirklich. Mami gibt mir nämlich jeden Tag fünf Euro, wenn ich nicht darauf spiele!“

👉 Zwei Eskimos gehen durch den Schnee nach Hause. Da sagt der eine: „Dein Iglu ist weg.“ Darauf der andere: „Verdammt, ich habe wieder das Bügeleisen angelassen.“

👉 Wie nennt man einen alten Schneemann? Wasser.

👉 Fragt das eine Auto das andere: „Und, freust du dich auch schon so auf Weihnachten?“ Sagt das andere: „Ja, vor allem auf die Parkplätzchen.“

👉 Ein Schwabe geht zur Post: „Ich hätte gerne eine 85 Cent Briefmarke. Machen Sie bitte den Preis ab, es soll ein Weihnachtsgeschenk sein.“

👉 Wo ist der Unterschied zwischen der Schweiz und Kolumbien? In der Schweiz misst man den Schnee in Metern, in Kolumbien in Kilogramm.

👉 „Papa, ich wünsche mir einen Globus.“ „Kommt nicht in Frage, in die Schule fährst du mit dem Schulbus und aufs Klo gehst du zu Hause!“

👉 „Weihnachten fällt dieses Jahr aus. Ich habe dem Weihnachtsmann erzählt, dass du artig warst. Er ist vor lauter Lachen gestorben.“

Winterzeit ist Lesezeit



Kaemmererplatz 2 | 27472 Cuxhaven  
Telefon 39 59 99 | [www.oliva.de](http://www.oliva.de)  
Mo.-Fr.: 9-18 Uhr | Sa.: 10-18 Uhr

**oliva**   
BUCHHANDLUNG



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.



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

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

Öffnungszeiten:  
Mo.–Fr., 9.00–17.00 Uhr  
Sa., 9.00–13.00 Uhr  
Heiligabend & Silvester:  
8.00–13.00 Uhr



**Schritt 1:** Vorlage grob ausschneiden.



**Schritt 2:** Vorlage in den Beutel stecken, sodass man die Linien durchsieht.



**Schritt 3:** Mit einem braunen Marker die Linien nachziehen und anschließend das Lebkuchenmännchen ausmalen.



**Schritt 4:** Wellenlinien am Rand, Knöpfe und Kontur zeichnen.

## DIE GANZ PERSÖNLICHE GESCHENK-NOTE

# NACHHALTIGE GESCHENKE- UND PLÄTZCHENBEUTEL

**A**dventskalender, Kekse backen, Tannenduft, Glühwein – es gibt viele Dinge, die die Weihnachtszeit besonders machen. Auch kleine Geschenke gehören dazu. Statt diese klassisch in Papier oder Zellophan zu verpacken, lohnt es sich, nach nachhaltigeren Alternativen zu suchen. Ein selbst gestalteter Geschenk- und Plätzchenbeutel aus Stoff verleiht dem Präsent nicht nur eine persönliche Note, sondern kann jedes Jahr wiederverwendet werden.

Um die Geschenk- und Plätzchenbeutel zu basteln, braucht man zunächst weiße oder naturfarbene Stoffbeutel aus Baumwolle in einer beliebigen Größe – für kleinere Geschenke zum Beispiel

Beutel mit einer Größe von etwa 14 auf 20 Zentimetern. Zum Bemalen eignen sich Stifte wie die Pintor Marker von Pilot, da sie mit ihrer robusten Spitze auf nahezu jedem Untergrund haften. Zudem gibt es sie in 30 verschiedenen Farben: Von weihnachtlich-klassisch wie Rot und Gold bis hin zu knalligen Farben und Pastelltönen für trendige Weihnachtslooks. Wer die Beutel nicht frei mit der Hand bemalen möchte, findet Vorlagen für weihnachtliche Motive zum Ausdrucken unter [pilotpen.de/diy-tutorial](http://pilotpen.de/diy-tutorial). Hierfür sollte man noch eine Schere bereitlegen.

### Stoffbeutel mit Lebkuchenmännchen

Die Vorlage so zurecht schneiden, dass sie in den Stoffbeutel passt. Danach

in den Beutel schieben und mit einer Büroklammer oder Stecknadel fixieren. Die Vorlage sollte durch den Beutel zu sehen sein. Mit dem braunen Pintor Marker in Strichstärke M nachzeichnen und ausmalen. Nachdem die Farbe trocken ist, mit einem weißen Marker in feiner Strichstärke wellenförmige Zuckergusslinien aufmalen. Danach Details wie Augen, Mund und Knopfleiste aufzeichnen und nach Geschmack mit bunten Farben weitere Highlights ergänzen. Um die Kreation dauerhaft zu fixieren, die Beutel nach dem Trocknen auf links drehen und die Motive mit Dampf einbügeln. Fertig sind die wiederverwendbaren und nachhaltigen Lebkuchenmännchenbeutel für Plätzchen, Geschenke und vieles mehr. (djid)





Rettung der Seeleute – Gemälde in der Kirche Saint-Nicolas, Combloux.

DER LANDKREIS CUXHAVEN TRÄGT IHN IM WAPPEN

# NIKOLAUS – DER GUTE GEIST DER SEEFAHRT



Der Nikolaus findet sich sogar im Wappen des Landkreises Cuxhaven: Über dem wellenförmig geteiltem Schildfuß in grünem Ornat mit silbernen Schuhen und silbernem Krummstab, der in einer grünen, vierblättrigen Rose endet, die rechte Hand zum Segen erhoben.

**D**ie Verbindung zwischen Weihnachten und Seefahrt ist älter, als so mancher glaubt. Sogar älter als die Weihnachtsbräuche, die wir heute jedes Jahr aufs neue pflegen: Die Geschichte des Sankt Nikolaus geht bereits auf das dritte, vierte nachchristliche Jahrhundert zurück. Als Sohn einer wohlhabenden Familie wurde der junge Nikolaus zum frommen Christen erzogen. Als aber seine Eltern einer Epidemie zum Opfer fielen, gab er alle Besitztümer auf, verteilte sein Vermögen unter den Armen und wurde Priester. Später wurde er dann Erzbischof von Myra – das liegt in der heutigen Türkei. Von dort aus verbreitete sich die Kunde von seinen guten Taten im gesamten Mittelmeerraum. Man sagte ihm sogar nach, er könne die Stürme bändigen, wenn Seeleute in Gefahr ihn um Hilfe anriefen.

In Nicäa, dem heutigen İznik in der Türkei, fand 325 n. Chr. das erste christliche Konzil der Geschichte statt. Nikolaus nahm als Bischof

darin teil. Während des Konzils erschien Nikolaus einem in Seenot befindlichen Schiff und rettete es. Seitdem gilt er als Patron Patron der Seefahrer. Zur damaligen Zeit – in der Ära des Wundeglaubens – wurde Nikolaus dann zum Schutzheiligen aller Seefahrer und Kaufleute und besonders der Kinder. Nach seinem Tod – der Todestag ist der 6. Dezember 342 oder 343 – breitete sich die große Nikolaus-Verehrung rasch auf Südtalien, den Mittelmeerraum und dann auf die Hafenstädte der Atlantik- und sogar bis zur Nordseeküste aus.

## SCHUTZHEILIGER VON AMSTERDAM

Im 12. und 13. Jahrhundert entstanden in Holland 23 Sankt-Nikolaus-Kirchen, von denen viele heute noch erhalten sind. Amsterdam machte Nikolaus zu seinem Schutzheiligen, und Rom erklärte den 6. Dezember, Nikolaus' Todestag, zu einem offiziellen Feiertag. Die große Bedeutung, die Nikolaus für die Niederlande hatte, beruht darauf, dass Nikolaus der Schutz-

patron des Seefahrer und Kaufleute ist – der Berufsgruppen also, die lange Zeit für die weltweite Bedeutung der Niederlande gesorgt haben. Auch in Deutschland gibt es noch heute Zeichen der Verehrung des Nikolaus: Der Kreis Cuxhaven hat den heiligen Nikolaus in seinem Wappen verewigt. In einigen Ländern – so zum Beispiel in den Niederlanden – ist Sankt Nikolaus die zweitwichtigste Figur der Weihnachtszeit – gleich nach dem eigentlichen Anlass dieses Festes.

**IN DEN NIEDERLANDEN WICHTIGER ALS DER WEIHNACHTSMANN**

Sint Nicolaas (kurz „Sinterklaas“) hat in den Niederlanden eine größere Bedeutung als der Weihnachtsmann, wobei unter den Experten noch nicht sicher sind, ob Nikolaus und Weihnachtsmann nicht ein und dieselbe Figur sind, oder zumindest der eine vom anderen abgeleitet ist.

Mit dem Schiff fährt „Sinterklaas“, begleitet von seinen Helfern, den „Zwarten Pieten“ (Schwarze Peter), jedes Jahr von Spanien – wo er der Legende nach lebt – zur holländischen Küste. Am letzten Novembersamstag erreicht er schließlich die holländischen Hafenstädte und bringt sein rotes Buch, in dem die guten und die schlechten Taten der Kinder vermerkt sind mit. Traditionell wird er von den Wartenden mit einem Lied begrüßt (eine Übersetzung aus dem holländischen):

*Das Schiff woher kommt es?  
Das Schiff, woher kommt es? von Spanien her!  
An Bord ist St. Nik'laus. Wir warten schon sehr.  
Er sitzt hoch zu Pferde, der heilige Mann.  
Es wehen die Fahnen, das Schiff es legt an  
Er reitet an Land, würdig winkt er uns zu,  
es scharen sich um ihn die Kinder im Nu.  
Knallrot ist sein Mantel, sein Bart, der ist weiß,  
und wie er uns ansieht, mir wird kalt und heiß.  
Doch Pieter, sein schwarzer Begleiter, der lacht.  
Er hat einen riesigen Sack mitgebracht.  
Was mag da wohl drin sein? Geschenke? na klar!  
Für den einen die Rute, der unartig war? (GA)*



**Eine guter alter Brauch** in der Vorweihnachtszeit:  
Der Nikolausstiefel steht gut gefüllt am 6. Dezember vor der Tür.



TAGES-  
KARTE IM  
SAUNAPARK  
**19,00 €**

**ENTSPANNUNG  
SCHENKEN**

Soulfit-Cuxhaven.de  

U R L A U B F Ü R D I E S E E L E

**Unsere Leistungen im Überblick:**

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



**Wir machen Urlaub**  
zwischen den Feiertagen  
und sind ab 2023 wieder  
für Sie da!



Physiotherapie im Krankenhaus Cuxhaven  
Altenwalder Chaussee 10  
27474 Cuxhaven  
Telefon 04721-7821 90  
www.braun-physio.info

**Gutscheine bei uns!**  
**Verschenken Sie Gesundheit!**



Das PEFC-Siegel steht für Holz- und Papierprodukte aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern. PEFC ist ein unabhängiges System zur Sicherstellung einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung. Die PEFC-Zertifizierung ist damit eine Art weltweiter „Wald-TÜV“.

## NACHHALTIG AUS DER REGION

# WORAUF MAN BEIM WEIHNACHTS-BAUMKAUF ACHTEN SOLLTE

In vielen Familien zählt das gemeinsame Ausschneiden des Weihnachtsbaumes zu einem beliebten Ritual. Die einen gehen zu einem Weihnachtsbaumproduzenten in der Nähe, die anderen fahren zum Baumarkt oder lassen sich einen Baum liefern. Dabei soll es nicht nur „irgendein“ Weihnachtsbaum sein, sondern er muss ganz bestimmten Vorstellungen entsprechen: Gerade gewachsen und füllig geformt soll er sein und auch die Größe muss stimmen. Hier sind die vier wichtigsten Tipps von PEFC Deutschland für den Kauf eines Weihnachtsbaums:

**1. Natur statt Plastik:** Kunststoffbäume gehen zulasten der Umwelt. Studien zeigen, dass künstliche Tannen je nach Herstellung und Produktionsland 17 bis

20 Jahre verwendet werden müssten, bis sie die gleiche Ökobilanz aufweisen wie echte Bäume. In der Praxis aber landen sie meist viel schneller auf dem Müll. Ein natürlich gewachsener Weihnachtsbaum speichert in den acht bis zwölf Jahren, in denen er wächst, große Mengen an klimaschädlichem CO<sub>2</sub>, bei der Produktion eines künstlichen Baumes dagegen entsteht CO<sub>2</sub>.

**2. Klima schonen:** Um das Klima zu schonen, sollte man seinen Weihnachtsbaum so regional wie möglich kaufen, etwa direkt beim Forstbetrieb oder auf den Höfen der Erzeuger. Dies vermeidet lange Transportwege und Treibstoffemissionen. Außerdem hilft der Einkauf vor Ort Waldbesitzenden in der Region, denn sie können Neupflanzungen vor-

nehmen und damit die Dürreschäden der letzten Sommer ausgleichen.

**3. Nachhaltigkeit:** Egal wo man seinen Baum kauft: Er sollte aus nachhaltiger Erzeugung stammen. Zu erkennen ist dies z. B. am PEFC-Siegel, das seit 2014 Weihnachtsbaumkulturen auf Waldflächen auszeichnet. Anders als auf herkömmlichen Weihnachtsbaumplantagen wird in zertifizierten Kulturen der Einsatz von Düngemitteln und Herbiziden weitgehend reduziert.

**4. Nicht empfehlenswert:** Weihnachtsbäume im Topf sind eine schöne Idee, in der Praxis jedoch kaum empfehlenswert, denn viele Bäume überstehen den Wechsel vom Topf in den Boden nach Weihnachten nicht ohne Schäden. (GA)



Foto: Tamm

**ES MUSS NICHT IMMER SÜSSES SEIN...**

## FÜR DEN KLEINEN »WEIHNACHTS- HUNGER« ZWISCHENDURCH

**Z**entral gelegen im Herzen Neuenkirchens bietet Tamm's Gasthaus norddeutsche Gastlichkeit, so wie sie sein muss. Ein großer und ein kleiner Saal, eine mediterrane Sommerterrasse und ein gemütliches Ambiente bilden den perfekten Rahmen für Jung und Alt. Hier trifft man sich – unkompliziert und ohne Konventionen – eine niedersächsische Tradition, die durch nichts zu ersetzen ist. Küchenchef Sebastian Rautenberg hat für uns ein kleines Zwischengericht gezaubert, das Sie ganz einfach nachkochen können:

4 Personen: 200 g TK Garnelen, 2 Scheiben Weizentoastbrot, 1 Knoblauchzehe, 1-2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Edelsüß-Paprika, 80 g Schmand, 1 EL Salat-Mayonnaise, ca. 1 EL Milch, 1 Bio-Zitrone, 1 gelbe Paprikaschote, 1 Maracuja, 10 g Butter, Dill zum Garnieren

**1.** Garnelen bei Zimmertemperatur auf einem Sieb ca. 1 Stunde auftauen lassen. Die Rinde der Toastbrotsscheiben rundherum abschneiden und die Scheiben mit einer Teigrolle möglichst dünn ausrollen. Kanten mit einem Messer begradigen, so dass man eine

quadratische Scheibe erhält. Scheiben diagonal halbieren.

**2.** Knoblauch schälen und halbieren. Garnelen waschen, abtropfen lassen und schälen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen und Knoblauch unter Wenden ca. 4 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, auf einen Teller geben, auskühlen lassen.

**3.** Die Schale von 1/4 Zitrone fein abreiben, Zitrone halbieren. Schmand, Mayonnaise, Milch, Zitronenschale gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

**4.** Paprika fein würfeln. Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Paprika und Maracuja verrühren. Garnelen in feine Scheiben schneiden (Knoblauch entfernen).

**5.** Butter in einer Pfanne erhitzen, Toastbrot-Segel darin unter Wenden goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.

**6.** Garnelentatar in kleine Gläschen verteilen. Einen Klecks Schmand-Creme und Maracuja-Paprika-Mischung in jedes Glas geben. Kurz vor dem Servieren in jedes Gläschen ein Toast-Segel stecken und nach Belieben mit einem Dillfähnchen garnieren.

*Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit wünscht Ihnen Sebastian Rautenberg, Küchenchef bei Tamm's!*



Die genussvolle  
Geschenkidee zum  
Weihnachtsfest:  
Ein **GUTSCHEIN** für  
ein Essen bei uns




@TammGasthaus

**100**  
20 21  
www.gasthaus-tamm.de



**Familienfeiern  
Geburtstage  
Saalbetrieb  
Versammlungen  
Buffets, Catering  
Sonnenterrasse  
Vereinsfeiern**

**Tamm's Gasthaus - Dorfstraße 40 - 21763 Neuenkirchen - 04751 2220**

## UNPASSENDE GESCHENKE ZURÜCKGEBEN?

## RECHTSFRAGE: WAS TUN, WENN EIN GESCHENK SO GAR NICHT PASST?

**N**ach der Weihnachtszeit beginnt die Umtauschaison: Der neue Pulli ist zu klein, das Smartphone das falsche Modell und die teure Halskette gefällt nicht – in Deutschland werden jährlich Millionen von Geschenken umgetauscht. Doch nicht immer ist das reibungslos möglich.

Ob Geschenke im Ladengeschäft getauscht werden können, hängt von der Kulanz des Händlers ab. Ein gesetzlich verbrieftes Recht auf Umtausch gibt es nämlich nicht.

Verbraucher sind hier oft im Irrtum. Ist ein Produkt fehlerfrei, liegt das vermeintliche Umtauschrecht im Ermessen des Händlers. Erst bei einem Mangel greift die Gewährleistung.



Foto: pixabay

## BEI TEUREN KÄUFEN SOLLTE MAN VORHER NACHFRAGEN

Viele Händler nutzen das Thema Umtausch, um gegenüber ihren Kunden zu punkten und nehmen Produkte deswegen freiwillig zurück. Dabei können sie jedoch die Bedingungen selbst festlegen und bestimmte Warengruppen wie Unterwäsche von der Rückgabe ausschließen oder die Ware nur gegen einen Gutschein zurücknehmen.

Anders im Online-Handel: Hier steht jedem Besteller ein gesetzliches Widerrufsrecht von 14 Tagen zu. Innerhalb dieser Zeit können die meisten Produkte ohne Angaben von Gründen zurückgegeben werden. Die Rücksendung allerdings muss der Kunde selbst bezahlen, wenn dies auf der Website entsprechend angekündigt ist. Um vor der Bestellung sicher zu gehen, lohnt sich ein Blick in die AGBs.

Die Graubereiche zwischen Kulanz und geltendem Recht führen zu Verunsicherungen, bei hochpreisigen Produkten kommt es oft zu Rechtsstreitigkeiten.

Eine Rechtsschutzversicherung hilft hier weiter – meist ohne aufwändigen Prozess – denn in der Regel reicht ein Anruf bei der Anwaltshotline der Versicherung, um die Fragen zu klären und den aufkommenden Streit zu schlichten. (txr)

**STADTTHEATER CUXHAVEN**  
Verschenken Sie Kulturgenuss:

**Neujahrskonzert**  
08.01.2023

**Der kleine Lord**  
Musical für die Familie  
08.12.2022

**„Aus großer Zeit“**  
Teil I der „Deutschen Chronik“:  
Die Kempowski-Saga  
15.01.2023

**Musical Night**  
in Concert 2023  
22.01.2023

Tickets und Kulturinformation, Schlossgarten 2,  
Gutscheine: Tel. 04721/62213 | [www.cuxhaven.de/tickets](http://www.cuxhaven.de/tickets) **Cuxhaven** KulturGut

**Neue Adresse !!**

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

**HIER LOHNT SICH DAS MITMACHEN!**

# DAS GEWINNSPIEL MIT RUDOLPH, DEM WEIHNACHTSRENTIER

**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, 9. Dezember 2022, an:

Cuxhaven-Niederelbe  
Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG  
Stichwort: „LICHTERGLANZ“  
Kaemmererplatz 2, 27472 Cuxhaven  
Die richtige Lösung sowie 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)*

## 1. und 2. Preis

Je ein Digital-Abo für 1 Jahr CN oder NEZ von der Cuxhaven-Niederelbe Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG

## 3. Preis

Einkaufsgutschein im Wert von 150€, Möbel Gerling, Cuxhaven

## 4. Preis

Ring im Wert von 150€, Goldschmiede Petra Plath, Cuxhaven

## 5. Preis

Aufenthalt für Zwei in der Saunaanlage "Soulfit", Outfit Cuxhaven

## 6. und 7. Preis

Je 1 Einkaufsgutschein im Wert von 50,- €, Der Brillenladen, Cuxhaven

## 8. Preis

Einkaufsgutschein im Wert von 50€, Fleischerei Busse, Cuxhaven

## 9. Preis

Gutschein für eine Aromaölmassage Physiopraxis Daniela Braun, Cuxhaven

## 10. Preis

Gutschein im Wert von 20€, Tamms Gasthaus, Neuenkirchen



Dieser Rudolph wird nicht mitgezählt!

# JOACHIM RINGELNATZ: DER WEIHNACHTSBAUM

**E**s ist eine Kälte, dass Gott erbarm!  
Klagte die alte Linde,  
Bog sich knarrend im Winde  
Und klopfte leise mit knorrigem Arm  
Im Flockentreiben  
An die Fensterscheiben.  
Es ist eine Kälte! Dass Gott erbarm!  
Drinne im Zimmer war's warm.  
Da tanzte der Feuerschein so nett  
Auf dem weißen Kachelofen Ballett.  
Zwei Bratäpfel in der Röhre belauschten,  
Wie die glühenden Kohlen  
Behaglich verstohlen  
Kobold- und Geistergeschichten tauschten.  
Dicht am Fenster im kleinen Raum  
Da stand, behangen mit süßem Konfekt,  
Vergoldeten Nüssen und mit Lichtern besteckt,  
Der Weihnachtsbaum.  
Und sie brannten alle, die vielen Lichter,  
Aber noch heller strahlten am Tisch  
(Es lässt sich wohl denken  
Bei den vielen Geschenken)  
Drei blühende, glühende Kindergesichter. –  
Das war ein Geflimmer Im Kerzenschimmer!  
Es lag ein so lieblicher Duft in der Luft  
Nach Nadelwald, Äpfeln und heißem Wachs.  
Tatti, der dicke Dachs,  
Schlief auf dem Sofa und stöhnte behaglich.  
Er träumte lebhaft, wovon, war fraglich,  
Aber ganz sicher war es indessen,  
Er hatte sich schon (die Uhr war erst zehn)  
Doch man musste 's gestehn,  
Es war ja zu sehn,  
Er hatte sich furchtbar überfressen. –  
Im Schaukelstuhl lehnte der Herzenspapa  
Auf dem nagelneuen Kissen und sah

Über ein Buch hinweg auf die liebe Mama,  
Auf die Kinderfreude und auf den Baum.  
Schade, nur schade,  
Er bemerkte es kaum,  
Wie schnurgerade  
Die Bleisoldaten auf dem Baukasten standen  
Und wie schnell die Pfefferkuchen verschwanden.  
– Und die liebste Mama? – Sie saß am Klavier.  
Es war so schön, was sie spielte und sang,  
ein Weihnachtslied, das zu Herzen drang.  
Lautlos horchten die andern Vier.  
Der Kuckuck trat vor aus der Schwarzwälderuhr,  
Als ob auch ihm die Weise gefiel. – –  
Leise, ergreifend verhallte das Spiel.  
Das Eis an den Fensterscheiben taute  
Und der Tannenbaum schaute  
Durchs Fenster die Linde  
Da draußen, kahl und beschneit  
Mit ihrer geborstenen Rinde.  
Da dachte er an verflossene Zeit  
Und an eine andere Linde,  
Die am Waldesrand einst neben ihm stand,  
Sie hatten in guten und schlechten Tagen  
Einander immer so lieb gehabt.  
Dann wurde die Tanne abgeschlagen,  
Zusammengebunden und fortgetragen.  
Die Linde, die Freundin, die ließ man stehn.  
Auf Wiedersehn! Auf Wiedersehn!  
So hatte sie damals gewinkt noch zuletzt. –  
Ja, daran dachte der Weihnachtsbaum jetzt,  
Und keiner sah es, wie traurig dann  
Ein Tröpfchen Harz, eine stille Träne,  
Aus seinem Stamme zu Boden rann.

*(Aus: Hans Bötticher, Gedichte,  
München-Leipzig 1910)*



Joachim Ringelnatz (Pseudonym für Hans Bötticher, \* 7. August 1883 in Wurzen bei Leipzig; † 17. November 1934 in Berlin) ist vor allem durch tragikomische und kabarettistische Lyrik bekannt geworden, unter anderen durch Kuttel Daddeldu, den Seemann mit dem großen Herzen, der an Land regelmäßig Schiffbruch erleidet. Im Ersten Weltkrieg war er Leutnant zur See und Kommandant eines Minensuchbootes. Während dieser Zeit diente er mit Unterbrechungen von 1915 bis 1918 in Cuxhaven-Sahlenburg. Seine Erinnerungen an die Stadt finden sich in seinem Werk „Als Mariner im Krieg“.