

RHEINISCHE POST

# Winterzauber

Langenfeld · Monheim



Bitte informieren Sie sich tagesaktuell über die Öffnungszeiten und Zugangsmodalitäten.  
Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Vorweihnachtszeit. Ihre Rheinische Post

Anzeigensonderveröffentlichung November 2021

# Wo 10.000 Lichter strahlen



Das Zentrum allen vorweihnachtlichen Vergnügens ist der Marktplatz in Langenfeld. Die Anordnung der Buden des Weihnachtsmarktes wird in diesem Jahr an die Pandemie-Situation angepasst.

FOTO: MATZERATH

VON MARTIN MÖNIKES

In diesem Jahr beginnt die festliche Vorweihnachtszeit dort bereits am Freitagabend vor dem 1. Advent. Am 26. November um 18 Uhr werden die rund 10.000 Lichter feierlich auf dem Marktplatz, an den Bögen über und in den Bäumen der Geschäftsstraßen eingeschaltet.

Trotz der aktuellen Unwägbarkeiten stellte das City-Management unter Jan C. Zimmermann in Zusammenarbeit mit der Schaustellerfamilie Bruch ein ausdrücklich familienfreundliches Angebot auf dem zentralen Marktplatz zusammen. „Bei der Planung haben wir alle Eventualitäten bedacht, um gegebenenfalls kurzfristig neue behördliche Vorgaben und Hygienekonzepte umzusetzen.“ Die gewohnte Anordnung der Buden wurde entsprechend verändert. Die Stände sind bis Donnerstag, 23. Dezember, täglich von 11 bis 20 Uhr, an Wochenenden bis 21 Uhr, geöffnet: Ein kleiner Abstecher zum Markt ermöglicht in der vorweihnachtlichen Hektik individuelle Entschleunigung oder verschönert den Stadtbummel. Viele Parkmöglichkeiten in Marktnähe erleichtern den Gästen aus der Region den Besuch der Posthornstadt.

Systematisch bevorzugt werden die Nutzer des „Langenfelder Stadtschlüssels“. Das 2017 begonnene Projekt verknüpft die Möglichkeiten des kontakt- und bargeldlosen Parkens mit einem Kundentreuesystem, bei dem die Langenfelder Kunden bares Geld sparen können. Weitere Infos: [www.mein-stadtschlüssel.net](http://www.mein-stadtschlüssel.net).

Das inhaltliche bewährte Konzept des Marktes wird insgesamt beibehalten, was stundenweise an künstlerischen, musikalischen oder geselligen Sonderaktivitäten coronabedingt möglich ist, wird sich zeigen. Unabhängig davon: Wer Hunger und Durst verspürt, dem kann geholfen werden. Ob Glühwein, gebrannte Mandeln, Pommes, Currywurst, Spätzle oder Zwiebel-Spießbraten, jeder findet das Passende. Die Post-

Langenfeld, die „junge Stadt an alter Straße“, entstand als Poststation. An diese historischen Wurzeln erinnert alljährlich der Weihnachtsmarkt im Herzen der Stadt, der als „Weihnachten auf der Poststation“ angelegt ist.

station wächst am ersten Advents-Weekend um die Stände und Präsentation lokaler Vereine, so sind die Lions mit ihrem Winzerglühwein am Start.

In der „Poststation“ zeigt der Heimatverein „Postalia“ eine anschauliche Information zur Geschichte der Posthornstadt und stellt historische Postuniformen

aus. Die in der Adventszeit in den Briefkästen am großen Tor eingeworfenen Briefe ans Christkind werden am 20. Dezember um 16 Uhr mit der Postkutsche abgeholt und bis Weihnachten persönlich beantwortet. Die Poststation wächst am ersten Advents-Weekend um die Stände und Präsentation lokaler Vereine.

Die Eisbahn als Open-air-Angebot in der Marktmittte ist auch 2021 Dreh- und Angelpunkt des vorweihnachtlich-winterlichen Geschehens. Der bisher unmittelbare Zugang zwischen Eisbahn und Markt wird nicht möglich sein. Die Marktbesucher können natürlich den Hobby-Sportlern und Kufen-Cracks zusehen, wenn sie Pirouetten drehen oder erste Versuche wagen. Auch dieses Jahr hoffen die Stadtwerke Langenfeld die besten Ostfriesen-Curler ermitteln zu können. Ob sich tatsächlich hochmotivierte Nachbarschaftsteams – angefeuert von ihren Fans – im Bügel-eisen-Rutschen messen werden, bleibt mit Blick auf die Inzidenzzahlen abzuwarten.

Wer bis dahin noch kein Geschenk gefunden hat, dem bietet der verkaufsoffene Sonntag am 1. Advent (28. November) eine weitere Chance. Langenfeld wird an diesem Tag auch zum Treffpunkt aller Menschen, die gerne mit Nadel und Faden umgehen. Beim deutsch-holländischen Stoffmarkt präsentieren Händler an über 100 Ständen Stoffe, Garne, Knöpfe aller Art. Manche Händler haben allein mehr als 10 Kilometer Stoff im Gepäck. Ein großer Kurzwarenhändler bietet neben tausenden von Knöpfen, hunderten Garnrollen und Kilometern von Borten und Bordüren auch noch die Auswahl unter mehr als 25.000 Reißverschlüssen. Für Neulinge im Schneidersein werden Nähkurse angeboten. Sie können lernen, wie Schnittmuster gelesen und genutzt werden. Ist der Kontakt erst einmal hergestellt, wird man nett und zuvorkommend beraten – oft mit holländischem Akzent. Vielleicht entstehen dabei Ideen für überraschende Weihnachtsgeschenke; schließlich bleiben in 2021 sogar noch 27 Tage bis zum Heiligen Abend...

# Eisiges Vergnügen

Eine Eisbahn mitten auf dem Langenfelder Marktplatz, unter freiem Himmel – das ist für viele Weihnachtsmarktbesucher alle Jahre wieder ein Traum.



Nicht nur für Kinder ist die Eisbahn immer wieder eine besondere Attraktion.

FOTO: RALPH MATZERATH

VON MARTIN MÖNIKES

Auch in diesem Jahr wird die 250 Quadratmeter große glitzernde Fläche für die Kufenflitzer zum Mittelpunkt der vorweihnachtlichen Poststation, umgeben von Glühweinbuden, Reibekuchen- und Würstchenverkaufsständen. „Die Stadtwerke Langenfeld sorgen mit der witterungsunabhängigen Stadtwerke-Eislaufbahn dafür, dass in der Posthornstadt nicht nur super schnell im Internet gesurft werden kann, sondern auch mit High-Speed über das Eis geflitzt wird!“, erklären die Verantwortlichen der Stadtwerke den Hintergrund der Namensgebung. „Vor allem sind wir froh, das eisige Vergnügen nach der Pause im Vorjahr wieder anbieten zu können“, bestätigt City-Manager Jan Christoph Zimmermann.

Es gibt eine Fülle von Möglichkeiten, auf dem Eis Spaß zu haben, in Gruppen, als Familie, mit Kollegen, mit Schulen oder Kindergärten. Schlittschuhlaufen in weihnachtlichem Ambiente ist in jeder Altersgruppe ein wunderbares Wintererlebnis. Auch wer noch nie auf Kufen stand, kann hier erste Erfahrungen sammeln. Kindergeburtstage auf dem Eis haben ihren besonderen Reiz, das

Geburtstagskind erhält freien Eintritt.

Ob es auch 2021 das beliebte Ostfriesen-Curling gibt, hängt von verständlicherweise von den aktuellen Entwicklungen ab. Sobald Näheres bekannt ist, folgen Mitteilungen in der Lokalpresse. Auch über

die Homepage der Stadtwerke [www.stw-langenfeld.de/](http://www.stw-langenfeld.de/) oder bei Face-Book <https://www.facebook.com/STWLangenfeld> bleiben die Schlittschuh-Freunde auf dem Laufenden.

Geöffnet ist die Bahn – parallel zum Weihnachtsmarkt -

vom 26. November, 18 Uhr, bis 23. Dezember. Das passende Equipment kann vor Ort ausgeliehen werden. Schlittschuhe sind in den Größen 28 bis 47 vorrätig, so dass für jeden Fuß etwas Passendes dabei sein sollte. Die Bahn ist von 11 bis 19 Uhr geöffnet. Die Eislaufzei-

ten sind täglich 11 bis 14 Uhr und 14.30 bis 19 Uhr. Von montags bis freitags öffnet die Eisbahn nach entsprechenden Vorausbuchungen auch schon ab 8 Uhr – und das sogar zu speziellen Schultarifen.

.....  
[www.eisbahn-langenfeld.de](http://www.eisbahn-langenfeld.de)



HERZLICH WILLKOMMEN BEI

**Maria Vikuña**  
DAMEN MODE

Die Inhaberin Maria Chrzanowski sucht mit Hingabe und Leidenschaft ausgefallene und nachhaltige Mode sowie liebevolle Accessoires für Ihre Boutique aus.

Dank Naturstoffen wie Baby Alpaka, Seide und organische Baumwolle finden hier auch Allergiker ihr Lieblingsstück.

Lassen Sie sich inspirieren!

LOUIS & MIA • VON UND ZU • JUST WHITE  
BLEIFREI • BOGNER • KUNA • APUKUNTUR  
BELLISSIMA

Hauptstraße 101 A • 40764 Langenfeld • Telefon: 0 21 73/2 69 11 56



Besuchen Sie meine  
Büromöbelausstellung!

www.der-bueroeinrichter.de · gerdes-bueroeinrichter@t-online.de

## Lieber, guter Weihnachtsmann

Weihnachtszeit ist Gedichtezeit. Besinnliche Verse gehören zu dieser Jahreszeit wie der Duft von frisch gebackenen Keksen und Tannengrün. Es gibt für jeden Geschmack ein Weihnachtsgedicht.

VON ANGELIKA FIEDLER

Wer kann noch auswendig ein Weihnachtsgedicht frei vortragen? In vielen Familien ist es Brauch. Zudem ist das Auswendiglernen ein wunderbares Gedächtnistraining. Es müssen ja nicht gleich die 34 Verse „Knecht Ruprecht“ von Theodor Storm sein. Bevor der Weihnachtsmann die Geschenke verteilt, tragen Kinder gerne dieses Gedicht vor:

Lieber, guter Weihnachtsmann,  
zieh die langen Stiefel an,  
kämme deinen weißen Bart,  
mach dich auf die Weihnachtsfahrt.  
Komm doch auch in unser Haus,  
packe die Geschenke aus.  
Ach, erst das Sprüchlein wolltest du?  
Ja, ich kann es, hör mal zu:  
Lieber, guter Weihnachtsmann,  
guck mich nicht so böse an.  
Stecke deine Rute ein,  
will auch immer artig sein!  
(Verfasser unbekannt)

Vom richtigen „Schenken“ weiß Joachim Ringelnatz zu berichten:

Schenke groß oder klein,  
aber immer gediegen.  
Wenn die Bedachten die Gabe wiegen,  
sei dein Gewissen rein.  
Schenke herzlich und frei.  
Schenke dabei,  
was in dir wohnt  
an Meinung, Geschmack und Humor,  
so dass die eigene Freude zuvor  
dich reichlich belohnt.  
Schenke mit Geist ohne List.  
Sei eingedenk,  
dass dein Geschenk –  
Du selber bist.

Das klassische Weihnachtsgedicht „Advent“ stimmt jetzt schon auf das Fest ein:

Es treibt der Wind im Winterwalde  
die Flockenherde wie ein Hirt  
und manche Tanne ahnt wie balde  
sie fromm und lichterheilig wird.  
Und lauscht hinaus: den weißen Wegen  
streckt sie die Zweige hin – bereit  
und wehrt dem Wind und wächst entgegen

der einen Nacht der Herrlichkeit.  
(Rainer Maria Rilke)

Das Gedicht „Vom Christkind“ können auch Kinder leicht auswendig lernen:

Denkt euch, ich habe das Christkind gesehen!  
Es kam aus dem Walde,  
das Mützchen voll Schnee,  
mit rotgefrorenem Näschen.  
Die kleinen Hände taten ihm weh,  
denn es trug einen Sack, der war gar schwer,  
schleppte und polterte hinter ihm her.  
Was drin war, möchtet ihr wissen?  
Ihre Naseweise, ihr Schelmenpack –  
denkt ihr, er wäre offen der Sack?  
Zugebunden bis oben hin!  
Doch war gewiss etwas Schönes drin!  
Es roch so nach Äpfeln und Nüssen!  
(Anna Richter)



**Rheinkiesel**  
Bionaturkost & Naturwaren

Produkte aus dem Bioladen voller Liebe und Herz zum Verschenken und Verwöhnen.

Zu Weihnachten darf es etwas Besonders sein?

Probieren Sie die Produkte aus unserer eigenen Serie „Rheinlandliebe“

**Gerne erstellen wir Ihnen einen Geschenkkorb nach Ihrem Geschmack und Budget.**

**Einkaufen ohne Stress mit freundlicher Beratung.**

Solinger Straße 23 • 40764 Langenfeld • Tel.: 0 21 73/28 67 66  
www.rheinkiesel.com • info@rheinkiesel.com

### Unser Weihnachtsgeschenk für Sie vom 01.12. bis 24.12.

1  
Weihnachtsgeschenk bei einem Einkauf ab 10 Euro

Täglicher Lieferdienst – Bestellen Sie bequem Online über unsere App

Diese Rabatte gelten nicht für Sonderangebote, sind nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar und können jeweils nur einmal eingelöst werden.

*Ihre Apotheke, aktiv, sympathisch, leistungsstark*

**HUBERTUS APOTHEKE**

Inh. Petra Schultz • Fachausbildung Naturheilmittel & Homöopathie  
Solinger Str. 33 • 40764 Langenfeld • Tel. 0 21 73/2 21 15  
Fax 0 21 73/2 21 00 • hubertus\_apotheke@gmx.de

# Die schönste Tanne Langenfelds

In Richrath, Berghausen und Reusrath wird die Weihnachtszeit auf jeweils eigene traditionelle Art eingeläutet.

VON MARTIN MÖNIKES

**Richrath** Die Vorweihnacht beginnt in Richrath am Samstag vor dem 1. Adventssonntag: Die „Turmfalken“, eine Gruppe engagierter und schwindelfreier Herren, stellt am 27. November den riesigen Tannenbaum vor den wuchtigen Kirchturm auf und beleuchtet ihn. Auch beim Schmücken ist ihre Hilfe unerlässlich. Den Schmuck stellten in diesem Jahr erstmalig in einem Wettbewerb Grundschulen und Kitas im Ortsteil her. Eine fachkundige Führung durch den historischen Turm belohnt die Gewinner. Dieses Jahr zieht sich der inzwischen 25. Richrather Weihnachtsmarkt sogar aus dem Innenhof der Pfarrzentrens bis zum Turm. „Größere Abstände, Frischluft“, erklärt Organisatorin Monika Fontaine die vorsorglichen Maßnahmen. Einige der in früheren Jahren in Innenräumen angebotenen Aktivitäten fanden jetzt neue Standplätze. Der Zugang zu den Räumen wird den aktuellen gesetzlichen entsprechend geregelt.

Der Kern des Festes bleibt auch zum Silber-Jubiläum unverändert: Richrather Gruppierungen und Vereine laden zu einem stimmungsvollen Weihnachtsmarkt mit Leckereien, Glühwein und Tannenbaumverkauf. „Die dörfliche Man-kennt-sich-Atmosphäre macht den besonderen Reiz aus“, schwärmen die Besucher.

Nach den guten Erfahrungen der Vorjahre öffnet wieder das „Kinderkaufhaus“, in dem Kinder – ungestört von den Eltern – Geschenke für kleines Geld kaufen können. Das Bühnenprogramm bietet zusätzliche Abwechslung. Der Tag endet traditionell um 19.30 Uhr mit dem Auftritt des Kirchenchores und dem gemeinsamen Singen von Weihnachtsliedern.

Berghausen Die Kinder in Berghausen sind am Samstag, 4. Dezember, zum Solperts Garten eingeladen, um ab 16.30 Uhr einen Weihnachtsbaum mit selbstgebasteltem Schmuck oder Wunschzetteln zu schmücken. Um 17.30 Uhr hoffen die Verantwortlichen der CDU-Berghausen auf ein Adventssingen mit dem Berghausener Dreigestirn. Anschließend wird der Weih-

nachtsmann erwartet. Nach der Coronaschutzverordnung ist eine Anmeldung (bis 25. November) unter [berghausen@cdu-langenfeld.de](mailto:berghausen@cdu-langenfeld.de) mit Kontaktdaten und Personenzahl notwendig.

**Reusrath** Der Reusrather Adventsmarkt soll wie immer am Samstag vor dem 2. Advent, in diesem Jahr also am 4. Dezember, am Reusrather Platz an der „schönsten Tanne Langenfelds“ stattfinden, inzwischen zum achten Mal. Die Reusrather und ihre Gäste treffen sich dort von 14 bis 21 Uhr. Auf das gemeinschaftliche Singen wird dieses Jahr aus den bekannten Gründen vermutlich verzichtet. Ob der Nikolaus kommt, steht noch nicht abschließend fest, „wir sind aber fast sicher“, so Tim Koesling von der veranstaltenden CDU Reusrath.



Richrather Gruppierungen und Vereine laden zu einem stimmungsvollen Weihnachtsmarkt mit Leckereien, Glühwein und Tannenbaumverkauf in dörflicher Atmosphäre. FOTO: RALPH MATZERATH



In Reusrath steht die vielleicht schönste Tanne Langenfelds.



Der Nikolaus kommt nach Berghausen in Stolperts Garten.



**WASCHSTRASSENENGUTSCHEIN**

**UNSER BESTES**

statt 24,00 €

**15,- €**

Angebot gültig vom 25.11. bis 23.12.2021

- ✓ Scheibenpflege
- ✓ Felgen Konservierung
- ✓ 2-fache Schaumpolitur
- ✓ 4-fach Konservierung
- ✓ 7-fache Lufttrocknung & Poliertrocknung

[www.waschpark-rheinland.de](http://www.waschpark-rheinland.de)

Hans-Böckler-Straße 46 A · 40764 Langenfeld · Tel.: 021 73/825 18



**RECHTSANWÄLTE IN  
BÜROGEMEINSCHAFT**

---

**RECHTSANWALT  
DIRK KRUSE**

- Strafrecht
- Ordnungswidrigkeitenrecht
- Mediation



**Telefon: 021 73/91 86 50**

**Mobil: 01 76/57 83 53 06**

[www.rechtsanwaelte-kte.de](http://www.rechtsanwaelte-kte.de)

# Hereinspaziert bei den Fußspezialisten!

Die Leichlinger Einlagenmanufaktur Mergel & Sohn bietet ihre gesundheitlich wertvollen Dienste auch im Sparkassengebäude in Langenfeld-Mitte an. Zum Jubiläum läuft eine Rabattaktion auf Einlagen.

Über der Glas-Metall-Fassade des Gebäudes an der Adresse Hardt 81 in Langenfeld-Immigrath prangt noch der gut sichtbare Würfel mit dem Sparkassen-Zeichen. Hier ist die Stadt-Sparkasse Langenfeld zwar noch mit einer SB-Station präsent, aber große Schilder zeigen auch, wer hier nun den Großteil der Räumlichkeiten einnimmt: Die Einlagenmanufaktur Mergel & Sohn. Die Orthopädie-Spezialisten nutzen 700 Quadratmeter Fläche in dem Gebäude in der Stadtmitte von Langenfeld.

Der renommierte Familienbetrieb Mergel & Sohn, Exklusivpartner des Arbeitsschutz-Produktherstellers UVEX für Deutschland und Ausrüster der Mitarbeiter bekannter Unternehmen, lädt Privatkunden nach Terminabsprache auch in die Filiale ein. „Kommen Sie vorbei, und wir besprechen gemeinsam, was wir für Ihre Fußgesundheit tun können!“, sagt Firmengründer Frank Mergel. „Hinterm Haus haben wir über die Zufahrt am Hans-Sachs-Weg zwölf eigene Parkplätze. Einfach an der Schranke klingeln, und wir öffnen Ihnen.“

Der am 5. September 1991 gegründete Betrieb feiert in der anhaltenden Pandemiesituation sein 30-jähriges Bestehen - nicht mit großem Tamtam, sondern mit 30 Prozent Rabatt auf Einlagen bis zum Jahresende. Auch in der Langenfelder Filiale achten die Mitarbeiter auf die Corona-Schutzmaßnahmen und umfassende Desinfektion. „Jeder Kunde mit vorgeschriebener FFP2-Maske ist willkommen! Sonstige Nachweise sind hier gesetzlich nicht erforderlich“, so Frank Mergel.

Sozial sind die Orthopädie-Spezialisten – Sohn und Mitgeschäftsführer Ramon Mergel ist seit zwölf Jahren dabei – ebenso bei ihrem Team: „Wir haben zwei Langzeitarbeitslosen die Chance gegeben, sie liefern eine Super-Leistung“, freut sich Frank Mergel. Das Team der Orthopädie- und Schuhtechniker fertigt die Schuheinlagen für jeden Kunden individuell und handwerklich hochwertig an. Für Kinder und Jugendliche im Wachstum, für Erwachsene mit Haltungsschäden, für Rheumatiker und Diabetiker, für Alltag, Sport und Arbeit.



Ramon und Frank Mergel (v.l.) feiern das Jubiläum ihrer Einlagenmanufaktur mit einer Rabattaktion.

## Mergel & Sohn GmbH

### Internet:

[www.einlagenmanufaktur-mergel.de](http://www.einlagenmanufaktur-mergel.de)

### Social Media:

[m.facebook.com/einlagenmanufaktur](https://m.facebook.com/einlagenmanufaktur),  
[www.instagram.com/einlagenmanufaktur](https://www.instagram.com/einlagenmanufaktur)

### Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9-13 Uhr; 15-18.30 Uhr (bis auf Mi Nachmittag)

**Mergel & Sohn**  
GmbH  
Meisterbetrieb • Orthopädie-Schuhtechnik  
Ihre Einlagenmanufaktur

### So erreichen Sie uns:

Brückenstraße 29     Hardt 81  
42799 Leichlingen     40764 Langenfeld  
Tel.: 02175/5991     Tel.: 02173/2044484

eMail: [service@os-ms.de](mailto:service@os-ms.de)

Homepage: [einlagenmanufaktur-mergel.de](http://einlagenmanufaktur-mergel.de)

Terminvereinbarung: [termin.os-ms.de](http://termin.os-ms.de)

**kostenlose Parkplätze hinter dem Haus**  
einfach an der Schranke klingeln, wir öffnen Ihnen

### Unsere Leistungen:

- Fachberatung von qualifiziertem Personal (auch Online)
- Professionelle, digitale Fußanalyse
- Einlagen aus hochwertigen Werkstoffen
  - für nahezu jeden Einsatzbereich und Schuhtyp
  - spezielle Modelle für Diabetiker und Rheumatiker
  - für Sicherheitsschuhe nach DGUV 112-191
  - intensive Versorgung bei Kindern im Wachstum
  - sensomotorische Einlagen
- Zertifizierte Diabetes- und Rheumaversorgung
- Kompressionsstrümpfe
- Bandagen & Orthesen
- Schuhzurichtungen
- Therapie-, Verbands- und Entlastungsschuhe
- Sicherheitsschuhe der Marke **uvex**

**Weil unser Wohlbefinden bei den Füßen beginnt und  
Sie uns die Freiheit zur Mobilität ermöglichen.**

# Wein-Überraschung: Wie edelsüße Raritäten an Weihnachten begeistern

Freunde herrlich trockener Tropfen müssen nicht gleich zusammenzucken, wenn sie von edelsüßen Weinen hören. Ein Schlückchen davon kann zum Beispiel ein Stück Christstollen grandios krönen.

VON CLAUDIA WITTKÉ-GAIDA

Haben Sie sich schon mal darüber gewundert, warum in einigen Weinbergen nach der Lese noch Trauben hängen, die von Tag zu Tag rosinenartiger werden? Das ist gewollt. Diese Trauben wurden nicht vergessen: Sie sind die Hoffnung des Winzers. Er hat mit den eingetrockneten Trauben noch Großes vor. „Wenn alles passt, kommen dabei edelsüße Raritäten heraus“, sagt Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut (DWI) im Interview. Gerade der diesjährige goldene Oktober bietet die Chance auf einen großartigen Süßweinjahrgang 2021.

*Hören Liebhaber von trockenen Weinen das Wort süß, sagen sie meist: „Lass mal, ich bin kein Süßer.“ Warum sollten sie sich da ausgerechnet auf Edelsüße einlassen?*  
**Ernst Büscher** Mit Edelsüßen begeistert man auch Freunde von trockenen Weinen. Sehr häufig schmecken sie sogar auch Nicht-Weintrinkern. Sie sind zwar extrem süß, aber nicht pappig-süß wie mancher Likör. Man trinkt sie nicht in großen Mengen, sondern höchstens 0,1 bis 0,2 Liter pro Person – etwa statt einem Sherry als Aperitif oder als Krönung nach einem leckeren Abendessen. Die Herstellung ist für den Winzer allerdings mit sehr viel Aufwand und Risiko verbunden.

*Warum ist für den Winzer die Herstellung einer Auslese, Beeren- oder Trockenbeerenauslese wie ein Lotteriespiel?*  
**Büscher** Während für Eisweine noch grüne Beeren bei minus sieben Grad kaltem Frost geerntet werden, braucht es für die Beerenauslesen einen speziellen Edelschimmelpilz, der idealerweise bei warmem Herbstwetter mit Frühnebeln und nicht in jedem Jahr wächst. Der Pilz macht die Beerenhaut porös und lässt sie rosinenartig einschrumpfen. Das Wasser verdunstet, der Zucker und die Fruchtsäure der Traube werden konzentriert und entwickeln einen Geschmack von Honig, Karamell und Rosinen. Dann gilt es, genau diese eingetrockneten Beeren herauszulesen – daher



*Edelsüße Weine harmonieren mit Blauschimmelkäse. Das Spiel zwischen Salzigkeit und Süße ergibt eine Geschmacksexplosion am Gaumen.*

FOTO: DEUTSCHES WEININSTITUT/TMN

auch der Name „Auslese“. Werden diese handverlesenen Trauben gepresst, kommt kaum noch Wasser heraus. Es ist eine Kunst, sie zu vergären. Weil die Hefen sich in diesem konzentrierten Most schwertun, den natürlichen Zucker zu verarbeiten, müssen diese Weine nur mindestens 5,5 Volumenprozent Alkohol haben. Während normale Weine sieben Volumenprozent als Minimum aufweisen müssen. Je nachdem wie süß die Trauben geerntet wurden, werden sie in Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese eingestuft. Sie werden meist nur in kleinen Flaschen von 0,375 oder 0,5 Litern angeboten, weil die Winzer davon oft nur ein Zwanzigstel eines normalen Ertrages ernten. Kein Wunder: Man muss sich nur vorstellen, was herauskommt, wenn man versucht,



eine einzelne Rosine auszupressen. Trockenbeerenauslesen sind sehr selten und deshalb auch teu-

er. Die teuerste wurde in diesem Jahr für 12.000 Euro pro Flasche versteigert.

*Das klingt alles nach großer Kunst und exklusiven Raritäten. Aber wie schafft man es, dass ein süßes Gläschen Skeptiker vom Hocker haut?*  
**Büscher** Edelsüße brauchen den richtigen Begleiter. Für das glanzvolle Finale eines tollen festlichen Menüs, etwa zu Weihnachten, zaubert man eine Trockenbeerenauslese aus dem Hut und serviert sie etwa mit Blauschimmelkäse. Das Spiel zwischen Salzigkeit und Süße führt zu einer Geschmacksexplosion am Gaumen. Ansonsten gilt es, bei Edelsüßen auf das gleiche Niveau zu achten. Nach dem Motto: Gleiche Weinsüße zu gleicher Speisensüße. Zu vielen Desserts oder Stollen, in denen ja auch Rosinen stecken, eignet sich eine Beerenauslese vorzüglich. Man muss nur aufpassen, dass die Süße des Desserts nicht die Süße des Weines überlagert. Das passiert bei Eis recht schnell. Sehr schön harmonisch und karamellig wird es mit einer Beerenauslese zur Crème Brûlée. Zu Obstsalaten passen auch etwas weniger süße Auslesen. Mein Tipp ist, edelsüße Kostbarkeiten zu Weihnachten zu schenken.

STADTGALERIE  
LANGENFELD

## Weihnachtszeit in der Stadtgalerie

Sonntag, 28. November: Verkaufsoffen  
„Der Weihnachtsmann verteilt goldene Luftballonsterne“ und „Walk Act – Peter Weisheit and the Dixietramps“  
Die Geschäfte sind von 13 bis 18 Uhr geöffnet  
Mittwoch, 1. Dezember: Kinderbastelwerkstatt  
Stofftaschen bemalen  
Montag, 6. Dezember: Der Nikolaus kommt und verteilt Süßigkeiten von 13 bis 18 Uhr  
Mittwoch, 8. Dezember: Kinderbastelwerkstatt  
Kerzen dekorieren  
15. Dezember: Kinderbastelwerkstatt  
Baumschmuck basteln  
Mittwoch, 22. Dezember: Kinderbastelwerkstatt  
Stofftaschen bemalen

Alle Bastelaktionen sind auf maximal acht Kinder unter 12 Jahren gleichzeitig begrenzt (mit einer Begleitperson). Im gesamten Center besteht Maskenpflicht.



AUFGESCHLOSSEN FÜR  
WEIHNACHTSGEFÜHLE

# Haus Graven verzaubert

VON MARTIN MÖNIKES

Wer noch einmal den Charme und die Stimmung an der Wasserburg Haus Graven in Wiescheid genießen will, sollte sich die zwei folgenden Termine merken. Denn die markante Langenfelder Sehenswürdigkeit beleibt wegen erheblicher Renovierungsmaßnahmen bis ins Jahr 2022 geschlossen.

**Sonntag, 5. Dezember, 15 Uhr und 18 Uhr** Adventskonzert mit „The Chamber – die Virtuosen aus Köln“ mit einem auf die Advents- und Weihnachtszeit abgestimmten Programm (Einlass ab 14.30 Uhr beziehungsweise 17.30 Uhr). Eine Riege an Starsolisten unter der Leitung von Artiom Kononow sorgt regelmäßig für ausverkaufte Kammerkonzerte und begeistert immer wieder das Publikum. Neben den musizierenden Ausnahmetalenten zeichnet The Chambers noch eine Eigenschaft aus, die in der klassischen Musikszene eher ungewöhnlich ist: Das umfangreiche Repertoire umfasst klassische sowie populäre Musik auf höchstem Niveau, mit technischer Perfektion und solistischer Virtuosität.

**Eintritt: Vorverkauf 23 Euro (plus Vorverkaufsgebühr) im Bürgerbüro des Rathauses Langenfeld, im Schauspielplatz Langenfeld, sowie unter [www.haus-graven.de](http://www.haus-graven.de); Tageskasse 26 Euro**  
**Sonntag, 19. Dezember (4. Advent), 12.30 Uhr bis 18 Uhr**



## Vorweihnachtliche Feiern und Konzerte

„Advent auf Haus Graven“. Bereits zum zehnten Mal veranstaltet der Förderverein Wasserburg Haus Graven seine vorweihnachtliche Feier im Burghof, traditionell am 4. Adventssonntag. Bewusst wird dabei auf die bei Weihnachtsmärkten sonst üblichen Verkaufsstände verzichtet. Schließlich gab es in den vorhergehenden Wochen in Langenfeld bereits genügend Gelegenheiten zum Einkauf von Weihnachtsgeschenken. Vielmehr sollen die Besucher unmittelbar vor dem Weihnachtsfest eine besinnliche und stimmungsvolle

Atmosphäre in der historischen Ambiente genießen. Auf der Bühne im Innenhof der Burg gibt es ein abwechslungsreiches musikalisches Programm, das von Langenfelder Chören und Musikgruppen gestaltet wird.

Erwartet werden die Yougster-Band und Sound of LA der Musikschule Langenfeld, der Spielmannszug der St. Sebastianus-Schützenbruderschaft Richrath, Voice Art Langenfeld (ehem. GospelSingers) und zum Abschluss die Langenfelder Stadtmusikanten.

Bei der Feier kommt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz.

Der Förderverein der Wasserburg bietet Glühwein und alkoholfreien Punsch an. Außerdem gibt es Kaffee, Tee und Kaltgetränke, Kuchen sowie süße und herzhaftes Speisen. Der Eintritt ist frei.

Parkgelegenheiten in Nähe der Burg gibt es am Segelfluggelände Langenfeld, Graf-von-Mirbach-Weg 15, sowie am Wanderparkplatz Schwanenmühle an der Haus-Gravener-Straße. Direkt an der Wasserburg kann nicht geparkt werden.

# Ein Raum ohne Kunst ist wie ein Körper ohne Seele

Galerist Ernst Ulrich Kühn stellt Zeichnungen, Malerei, Skulpturen und Designobjekte deutscher und internationaler Künstler aus.

Seit über zwei Jahren ist Langenfeld für Kunstliebhaber um einen Geheimtipp reicher. Die Galerie Ernst Ulrich Kühn in der Fußgängerzone der Innenstadt Am Markt 14 (Schoppengasse) bietet neben Zeichnungen, Malerei und Skulpturen auch Designobjekte zahlreicher deutscher und internationaler Künstler der Moderne. „Als Galerist bin ich immer auf der Suche nach Kunst, die durch schlichte Eleganz, besondere Materialien oder Farbkombinationen besticht, die den Raum beleben und die Fantasie auf Reisen schickt“, erklärt Ernst Ulrich Kühn, der seine Kunden beim Erwerb von Werken – seien es Malerei, Skulpturen oder Objekte – mit

Geduld und Fachwissen unterstützt.

Aktuell steht die Ausstellung des amerikanischen Künstlers Dan Pyle im Mittelpunkt, der zur Eröffnung am 19. November vor Ort weilte. Die Arbeiten von Pyle, der in Palm Springs lebt, zeichnen sich durch eine fotografische Präzision aus. Im Vordergrund seiner Kunstwerke stehen menschliche Körper, aber auch Technik, wie Automobile, die er in Formen und Bewegungen darstellt. Mithilfe von Schatten und Kontrasten lässt er seine Figuren lebendig wirken.

„Ein Raum ohne Kunst ist wie ein Körper ohne Seele“, dieser Maxime fühlt sich die Galerie verpflichtet. Kühn be-



Ernst Ulrich Kühn zeigt derzeit Werke des amerikanischen Künstlers Dan Pyle (rechts).



rät gerne, hilft den Kunden dabei mit Einfühlungsvermögen, ihre eigenen Vorlieben und die örtlichen Gegebenheiten in Einklang zu bringen. „Lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie Ihre Lebensräume“, „Gerne hängen oder stellen wir ein Bild oder Objekt probeweise an den gedachten Standort,

nicht nur in privaten, auch in Geschäftsräumen“, bietet er an.

Für einen ersten Eindruck lohnt ein Blick auf die Homepage [www.galerie-kuehn.de](http://www.galerie-kuehn.de). Dort finden Interessenten eine Auswahl der Künstler und gewinnen einen guten Eindruck über die Galerie-Schwerpunkte.

**Galerie Ernst Ulrich Kühn**  
**Marktplatz 14**  
**40764 Langenfeld**  
**Telefon 0170 8152685**

**Öffnungszeiten: Di-Fr**  
**15-18.30 Uhr, Sa 11-15 Uhr.**

**Telefonische Terminvereinbarung ist jederzeit möglich.**

# Vom Tannenbaum bis zum Geschenkpapier

Auf das Thema Nachhaltigkeit trifft man in allen Lebenslagen. „Grüne Weihnachten“ zu feiern ist gar nicht so schwer.



Freude machen mit gutem Gewissen: Weihnachtsgeschenke lassen sich auch nachhaltig einpacken.

FOTO: MESSE FRANKFURT EXHIBITION GMBH / PIETRO SUTERA

VON ANGELIKA FIEDLER

Spätestens wenn alle Geschenke ausgepackt sind, steht man vor einem Berg an Geschenkpapier, das die Umwelt belastet. Ganz zu schweigen von den Resten des üppigen Festschmauses. Und dann noch der Tannenbaum, der wenige Tage später seinen Dienst getan hat und entsorgt werden muss. Dabei geht Weihnachten durchaus ressourcenschonender. Ein paar Tipps für nachhaltige Feiertage:

## 1. Ökologisch statt Monokultur

Natürlich ist der Weihnachtsbaum echt! Aber ist er im ökologischen Sinn auch so grün wie er aussieht? Er sollte nicht aus einer gespritzten und gedüngten Plantage mit Monokultur stammen. Der NABU empfiehlt den Kauf von heimischen Fichten, Kiefern oder Tan-

nenbäumen aus dem regionalen Wald oder aus ökologisch bewirtschafteten Weihnachtsbaumkulturen, die man an dem FSC-, Naturland- oder Bioland-Siegel erkennt.

## 2. Natürlicher Baumschmuck

Lametta wurde schon vor vielen Jahren vom Baum verbannt. Strohsterne, Holzfiguren und Lebkuchen schonen als dekorativer Schmuck die Umwelt. Naturmaterialien wie Zapfen von Fichte und Tanne, Moos in allen Grüntönen, knorrige Äste und Kastanien sind gerade ein angesagter Trend. Und statt Plastikkugeln bieten sich selbst gebastelte Strohsterne, Nüsse, Zimtstangen und getrocknete Orangenscheiben an. Man kann auch jedes Jahr dieselben Kugeln an den Christbaum hängen.

## 3. Nachhaltige Beleuchtung

Für funkelnde Lichterketten greift man zu

energiesparenden LED-Varianten. Das reduziert den Stromverbrauch. Eine Kette mit 35 Lämpchen à einem Watt verbraucht etwa 30 Kilowattstunden, ein zehn Meter langer Lichtschlauch etwa 130 Kilowattstunden, so der Bundesverband der Energie- und Wasserwirtschaft. Kerzen sorgen für weihnachtliche Stimmung. Schön ist die umweltfreundliche Variante aus dem natürlichen Rohstoff Bienenwachs, statt Paraffin-Kerzen, Paraffin ist ein Abfallprodukt der Erdölindustrie, oder Stearin-Kerzen, die pflanzliche oder tierische Fette und oft auch Palmöl enthalten.

## 4. Bewusster schenken und anders verpacken

Beschichtetes Geschenkpapier ist schön, landet aber nach dem Auspacken der Geschenke sofort im Müll. Alternative: Recycling- und Packpapier sieht hübsch aus, lässt sich mit Zweigen und getrockneten Blättern dekorieren und persönlich beschriften. Es gibt auch umweltfreundliches Geschenkpapier, man erkennt es am Umweltzeichen Blauer Engel. Wollreste, Paketschnur und Stoffbänder eignen sich prima als Geschenkbander. Und bei den Weihnachtsgeschenken kann man auf Fairtrade-Produkte achten oder etwas Selbstgemachtes aus der Küche, einen gemeinsamen Ausflug oder Theaterbesuch oder eine Einladung zum Brunch verschenken. Damit ein Präsent nicht ungenutzt in der Ecke landet, sollte man sich vorher fragen: Was kann der Beschenkte gebrauchen? Woran hat er lange Freude?

## 5. Regional und saisonal

Den Festtagsschmaus kann man ohne schlechtes Gewissen genießen. Wer Fleisch isst, sollte Bio-Fleisch aus tiergerechter und regionaler Haltung kaufen. Bei Fisch auf Bio- und Umweltsiegel wie MSC oder ASC achten. Generell gilt beim Einkauf für das Festmahl: saisonal, regional und frisch. Was vor der eigenen Haustür angebaut wird, legt kürzere Wege zurück – und erzeugt damit beim Transport weniger Schadstoffe.



MARKT  KARREE

## Christmas Shopping im MarktKarree

In weihnachtlicher Atmosphäre

An allen Samstagen im Dezember geöffnet von 09.30 - 20.00 Uhr

Kommt fix zu

**Blue Brixx**

ab Dez. im OG

Das MarktKarree freut sich auf Ihren Besuch und wünscht einen entspannten Einkaufsbummel

Kernöffnungszeiten im Dezember  
Mo - Fr: 10 - 19h | Sa: 10 - 20h

160 Parkplätze (0,50 Cent /Std.)  
Solinger Str. 20-22  
40764 Langenfeld

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

VON SIMONE ANDREA  
MAYER UND ANTJE  
RAUPACH

Ein Nussknacker grinst vom Kaminsims, ein Reh ziert das Fensterbrett. Rote Kugeln am Baum spiegeln den Kerzenschein, daneben hängen kleine Schaukelpferde. Weihnachtsteller, Rüschen und Spitze schmücken den Tisch. Das ist kein Bild aus (Ur-)Omas Wohnzimmer am Heiligabend oder eine Beschreibung der schönsten Schau Fenster großer Kaufhäuser im Advent. Das ist einer der angesagten Deko-Trends für Weihnachten 2021 in den Wohnzimmern der Deutschen.

Feiern wir also wieder Weihnachten, wie es in einer guten alten Zeit war? Die Trendexpertin Gabriela Kaiser, die die adventlichen Produkte im Handel analysiert hat, sagt: Dieses Jahr soll das Fest noch so viel schöner werden, als es je war. Denn wir bauen uns das fantastische Weihnachtsfest aus Kinderbüchern nach.



Ein Eichhörnchen, Zapfen- und Baumfiguren: Solche Naturmotive als Dekoration erfüllen derzeit eine Sehnsucht von vielen Menschen. FOTO: BUTLERS/TMN

## Kitsch ist Trend

Eigentlich mögen Sie keine kitschige Wohndeko, aber an Weihnachten kaufen Sie Rehe, Elfen und Nussknacker? Damit sind Sie nicht allein. Dieses Jahr ist das sogar ein Deko-Trend – aus guten Gründen.

**Bitte schön kitschig!** Aktuell steht viel Nostalgisches, Märchenhaftes und –man muss es so nennen – Kitschiges in den Regalen. Nun gut, könnte man einwenden: Weihnachtsdekoration durfte immer schon genau das sein. Aber, dass in all den verschiedenen Dekorationsstilen so viel davon vorkommt, das ist schon auffällig. Dafür gibt es laut Trendforschenden mehrere Gründe. Ein ganz wesentlicher ist, dass wir aufgrund der Pandemie in einer unsicheren Zeit leben, in der Elemente aus der Kindheit uns unbewusst ein gutes Gefühl vermitteln. „Diese Rückbesinnung hat eine tröstende Wirkung – sie schafft Behaglichkeit und Vertrauen“, sagt Trendscout Claudia Herke, die für die Messe Christmasworld die Neuheiten analysiert.

**Der Weihnachtsbaum aus dem Märchenbuch** Viele beschäftigen sich mit alten Familientraditionen oder entdecken sie für sich im Erwachsenenalter neu. Dieses Phänomen ist

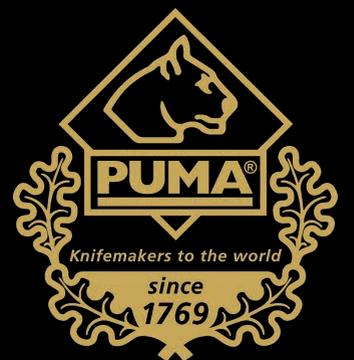
bei vielen Trends zu beobachten, etwa im Bereich Mode und Möbel: Das, was Oma toll fand, mögen die Enkel wieder. Die Elterngeneration dazwischen aber kann gut auf das Zeug verzichten. Sie sind nicht die einzigen trendigen Deko-Stücke, die uns auf emotionaler Ebene ansprechen. Naturmotive wie Blätter, Nüsse, Zweige oder Zapfen, Rehe und Hirsche symbolisierten einen „Kontrapunkt zum digitalen Überdruß“, sagt Trendscout Claudia Herke.

**Üppige Dekorationen** Daher gibt es noch einen Trend: Viele Menschen schmücken derzeit die Wohnräume vergleichsweise üppiger und aufwendiger als noch vor einigen Jahren. Gabriela Kaiser nutzt hierfür den Begriff „hochdekoriert“. Das erwartet die Trendanalytikerin auch besonders im Advent dieses Jahres. Ein Grund dafür: Wir haben noch ein Nachholbedürfnis, sagt Kaiser. Und das schließt sich der Kreis: Weihnachten 2021 soll so vieles nachholen und geben können.

## Willkommen im neuen PUMA Showroom

Zu unserem Werksverkauf in Solingen haben wir einen neuen Präsentationsraum im rustikalen Stil erbaut. Messervielfalt aus nahezu 100 Jahren Messergeschichte sind dort präsentiert!

**Besuchen Sie uns**, und entdecken Sie neben den hochwertigen Küchen-, Jagd- und Outdoormesser auch die HORL Rollschleifer in Aktion.



### Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag:  
09:00 bis 16:00 Uhr

Freitag:  
09:00 bis 13:00 Uhr

### Adresse:

PUMA GmbH IP Solingen  
An den Eichen 20-22  
42699 Solingen

Tel. 021288132654

### Außergewöhnliche Weihnachtsgeschenke finden:

**NEU: Koch- und Brotmesser in einem** PUMA "2 in 1"

Ein Alleskönner. Es ist universell zum Schneiden von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendbar, sowie für Brot und Baguette. Wir bieten das Modell mit vier unterschiedlichen Holzgriffen an: Olive, Buche, Nussbaum und Mooreiche.



Design: Günter Wiethoff

Entdecken Sie unsere interaktive Broschüre:



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

# Abschmücken: So wartet Weihnachtsdeko sicher auf den Einsatz im nächsten Jahr

VON NINA KUGLER

Traditionell wird in vielen Familien rund um den 6. Januar, den Dreikönigstag, der Christbaum wieder abgebaut. Dann verschwindet in der Regel auch die restliche Weihnachtsdeko aus der Wohnung. Nur: Wie verpackt man die richtig? Wie wird die Lichterkette nicht zum Knäuel? Und wie verstaue ich die zerbrechlichen Christbaumkugeln? Fragen an Aufäumcoach Sabine Haag.

*Wie verpacke ich die Christbaumkugeln sicher?*

**Sabine Haag** Mittlerweile gibt es zahlreiche Boxen und Aufbewahrungskartons für die Weihnachtsdekoration. Das Besondere an diesen Aufbewahrungsmöglichkeiten ist ihre Unterteilung in einzelne Fächer. In diese kann man die empfindlichen Kugeln perfekt einlagern. Wer eine günstigere Alternative sucht, greift zu Eierkartons, leeren Boxen für Schokoküsse oder Obsteinlagen für druckempfindliche Früchte. Diese würde ich aber nochmals in eine größere Box lagern, um die Kugeln nicht nur perfekt zu schützen, sondern auch den Transport zu erleichtern. Antike Weihnachtskugeln oder Porzellananhänger wickle ich zusätzlich in säurefreies Seidenpapier oder weiche Stoffreste. Wichtig ist dabei, dass der Stoff oder das Papier weich und anschmiegsam ist. Denn bei größerem Papier oder Stoff besteht leicht die Gefahr, dass man den Umfang der Kugel beim Herausnehmen falsch einschätzt und zu fest zugreift. Besonders empfindlich sind die sogenannten Eislack-Kugeln. Sie sollten am besten mit Handschuhen angefasst werden und im Originalkarton mit dem beigelegten Seidenpapier umwickelt werden, um Kratzer zu vermeiden. Schon eine minimale Verletzung der Lackschicht zieht nicht selten das Ablösen größerer Flächen nach sich.

*Die zerbrechlichen Kugeln sind jetzt in den Kartons. Gibt es da noch etwas zu beachten?*

**Haag** Leere Räume vermeiden! Große Zwischenräume zwischen den Gegenständen führen dazu, dass sie sich bewegen und ver-



*Gründlich säubern vor dem Einlagern bis zum nächsten Weihnachtsfest: Für manche Christbaumkugeln ist ein Brillenputztuch dafür eine gute Wahl.*

FOTO: ZACHARIE SCHEURER/TMN

schieben können. So können sie leichter zerbrechen oder auf andere Weise beschädigt werden. Verwendet Seidenpapier, Packpapier oder Blisterfolie, um Lücken zu füllen.

*Was muss man bei den anderen Christbaumschmuck-Anhängern beachten?*

**Haag** Bei Glöckchen, Selbstgebasteltem und Co. kommt es immer drauf an: Wie zerbrechlich ist es, wie groß ist der Verwirr-Faktor? Ich habe eine Sammlung an gleich großen Schuhkartons, in die ich die restliche Dekoration lege. Das hat den Vorteil, dass ich sie perfekt übereinander stapeln kann und so kein Platz verschenkt wird. In die Kartons lege ich dann die Ornamente - und wenn sie empfindlich sind, wickle ich auch diese in Seidenpapier ein.

*Was mache ich mit meinen Fensterbildern?*



Sabine Haag ist Ordnungsbloggerin und Bloggerin

FOTO: FOTOGRAFIE SCHEPP/TMN

**Haag** Fensterbilder legt man am besten auf ein Stück Pappe, die man dann in eine abzuheftende Folie gibt. Wenn man mehrere hat, heftet man sie am besten aufeinander in einem schmalen Hefter.

*Haben Sie einen Tipp für die Weihnachtspyramide?*

**Haag** Weihnachtspyramiden sollten unbedingt aufrecht stehend gelagert werden. Sonst verziehen sich die Teile, die für die Drehbewegung zuständig sind. Am besten nimmt man dafür die Originalverpackung, die meistens Abstandshalter und Fixierpappen enthält.

*Und wie lagere ich zum Beispiel meinen Türkranz bis zum nächsten Weihnachtsfest?*

**Haag** Kränze kann man prima an einem Drahtbügel mit Bindfäden oder Kabelbindern befestigen und dann von unten einen Müllsack darüber befestigen. Am besten bewahrt man ihn hängend auf. Es gibt aber mittlerweile tolle Taschen, die extra dafür gedacht sind.

*Vielleicht etwas veraltet, aber trotzdem bei manchen noch beliebt: Lametta. Kann man das auch aufbewahren?*

**Haag** Tatsächlich erlebt es gerade ein Revival! Aber es neigt dazu, sich bei der Lagerung zu verheddern. Um das zu verhindern, kann man es vorsichtig in ein ausgerangiertes Buch zwischen die Seiten legen. Und auch filigrane Anhänger wohnen gerne zwischen Buchseiten.

Zerbrechliche Christbaumkugeln und lange Lichterketten: Zu Beginn des neuen Jahres wird die Weihnachtsdeko wieder abgebaut. Doch wohin damit? Und wie verpacke ich alles so, dass nichts kaputt geht?

*Die Frage aller Fragen: Wie verpacke ich die Lichterkette richtig, dass sie im folgenden Jahr nicht ein großer Knäuel ist?*

**Haag** Es geht ganz einfach: Nehmt eine leere Papprolle von einer Küchenrolle oder von Geschenkpapier. Am oberen und unteren Ende schneidet man eine Kerbe rein, in die man zu Beginn das Ende mit dem Stecker einhakt. Dann wird die Lichterkette drum herumgewickelt und am anderen Ende wieder im Schlitz eingehakt. Bei langen Lichterketten funktionieren auch dicke, flache Pappen.

*Gibt es ein System, um Deko immer auf Anhieb zu finden?*

**Haag** Gleiches kommt zu Gleichem. Die Außenlichterkette kommt zum Rentier für den Garten und die Haustürdeko, der Baumschmuck wird zusammen aufbewahrt und die Backförmchen werden mit den Weihnachtsservietten verstaut. Nach dem Abdekorianen macht Ihr Inseln und verstaut Dinge zusammen, die thematisch zusammengehören. So habt Ihr beispielsweise eine Adventsbox mit dem Adventskalender, der Kranzdeko und den Nikolausstiefeln, so dass ihr immer nur diejenige Box herausholen müsst, die ihr tatsächlich gerade benötigt.

*Und dann ab damit in den Keller oder Wandschrank?*

**Haag** Zuerst noch das Wichtigste: die Beschriftung! Beschriftet alle Kartons und Boxen. Das mag trivial klingen, es reduziert das Suchen im nächsten Jahr ungemein. Und noch ein Trick: Nummeriert die Boxen. Wenn man mehr als drei Boxen besitzt, macht das schon Sinn. Wenn Ihr als große Weihnachtsfans zehn Schachteln mit Dekorationen habt, beschriftet sie mit 1/10, 2/10, 3/10 und so weiter. Am besten nummeriert Ihr sie in der Reihenfolge, in der Ihr sie auspacken möchtet.

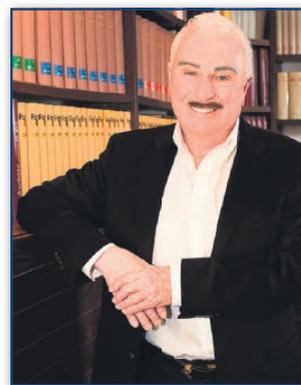
*Und Tischdeko, die ich nur zu Weihnachten brauche: Wo und wie verstaue ich die?*

**Haag** Die Weihnachtstassen, das Service mit dem Goldrand und die Serviettenringe mit den Engeln: Sie alle sollten so verstaut werden, dass sie direkt in der Adventszeit rausgeholt werden können. Denn es macht keinen Sinn, spezielle Tischdekoration und Geschirr nur an drei Tagen im Jahr zu nutzen. Unsere Weihnachtsbecher stehen bis zum 1. Dezember ganz hinten im Küchenschrank und rücken dann nach vorne, um bis Weihnachten so oft wie möglich genutzt zu werden.

Damit Recht werde

Dr. jur. Joachim Schuster

Fachanwalt für Erb- und Familienrecht



Kanzlei für das gesamte Erb- und Familienrecht der Alten Schule

📍 Konrad-Adenauer-Platz 2, 40764 Langenfeld

☎ 021 73/700 54

📠 021 73/707 80

@ kanzlei.dr.schuster@t-online.de  
www.rechtsanwälte-langenfeld.de

# Sternenzauber

Vor-Weihnacht in Monheim am Rhein

VON MARTIN MÖNIKES

Zum inzwischen siebten Mal versüßt in der Stadt am Rhein leuchtender Sternenzauber den Einheimischen und vielen Gästen die Vorfreude auf Weihnachten. Vom 26. November bis zum 9. Januar laden die kostenfrei nutzbare Eislaufbahn vor dem Rathaus und die Schlemmer-Almhütte wieder zu zauberhaften Eislaufstunden und kulinarischen Gaumenfreuden ein. Besucher können einen rundum entspannten Weihnachtseinkauf genießen, zum Beispiel bei der Polarnacht am 26. November, wenn bei Straßenmusik und Aktionen viele Geschäfte bis 21 Uhr geöffnet haben. Am verkaufsoffenen Sonntag am 3. Advent (12. Dezember) öffnen viele Händlerinnen und Händler von 13 bis 18 Uhr und an den Adventssamstagen bis mindestens 16 Uhr. Der Besuch der Geschäfte lohnt sich besonders, denn die Monheimer Lokalhelden vergeben wieder begehrte Punschköpfe für die dritte Sammeltasse. Zu einem ganz besonderen Einkaufsvergnügen tragen in diesem Jahr außerdem Sternenhütten bei, die an der Eislaufbahn vom 10. bis zum 18. Dezember das Einkaufssortiment der Innenstadt erweitern.

**Eislaufbahn** (geöffnet vom 26. November 21 bis 9. Januar 2022) Die Öffnungszeiten an



Bis zum 9. Januar laden die kostenfrei nutzbare Eislaufbahn vor dem Rathaus und die Schlemmer-Almhütte wieder zu zauberhaften Eislaufstunden und kulinarischen Gaumenfreuden ein.

den einzelnen Tagen, die Kosten für den Schlittschuhverleih, das Eisstockschießen, oder die Einzel-Gruppen-Nutzung der Bahn und andere spezielle oder exklusive Angebote finden sich unter [www.monheim.de/sternenzauber](http://www.monheim.de/sternenzauber). Am 26. November eröffnen der Bürgermeister mit zwei Eisprinzessinnen

und ihrem Schneemann um 16 Uhr die Eislaufbahn. An dem Abend erleben die Besucher stimmungsvolle Live-Musik, wandelnde Schneeflocken und können zusehen, wie eine Eisskulptur entsteht.

**Almhütte** Die gemütliche Almhütte an der Eisbahn steht für Gruppen-Events zur Verfügung und bietet ein köstliches Essens- und Getränkeangebot. Viele Sonderaktionen in der Almhütte bringen Sie in Weihnachtsstimmung. Ein paar Beispiele: Leedcher us Kölle un Verzellercher us dr Monheimer Altstadt, 2. Dezember, mit Björn Heuser, Pascal Lütz und Hans Ertel; oder Gänseessen Mittwoch, 8. Dezember; oder Ladies Night Donnerstag, 16. Dezember, Dekoqueen Silke Sinell lädt ein zum Mädels-Shopping. Alle Veranstaltungen mit Uhrzeiten, Details und Eintrittspreisen unter [www.monheim.de/sternenzauber](http://www.monheim.de/sternenzauber). Tickets gibt es dienstags bis sonntags von 9 bis 19 Uhr ausschließlich bei Tante Tina, Turmstraße 28, in Monheim.

**Weihnachtsmarkt** In der historischen Altstadt findet vom 10. bis 12. Dezember der Sternenzauber-Weihnachtsmarkt statt.

Das heißt, ein stimmungsvolles Adventswochenende mit ausgefallenen Gaumenfreuden, liebevoll dekorierten Marktständen und individuell gestalteten Weihnachtsgeschenken und Dekorationen. Der Weihnachtsmarkt wird von einem bunten Programm zum Mitmachen und Staunen begleitet. Bei den ansässigen Gastrono-

men gibt es dazu ein kreatives To-go-Angebot mit hausgemachtem Winter-Glühwein, Waffeln am Stiel und deftigen Grill-Gerichten. Für Groß und Klein gibt es allerhand zu erleben – ob beim Treffen mit dem Weihnachtsmann, beim Kerzenziehen oder auf dem Karussell. Die Sternenhütten an der Eislaufbahn warten mit weiteren Geschenkideen auf.



Auch der Schneemann hat sichtlich Spaß am Monheimer Sternenzauber.

AUTOHAUS  
**HOLGER SCHMITZ**  
ERFAHREN - PERSÖNLICH - FAIR

Qualität zeichnet sich aus.

Wir danken für über 40  
Jahre Werkstatt-Treue und  
wünschen unseren

Kunden eine schöne

Weihnachtszeit!



[info@autohaus-schmitz-monheim.de](mailto:info@autohaus-schmitz-monheim.de)  
[www.autohaus-schmitz-monheim.de](http://www.autohaus-schmitz-monheim.de)

Robert-Bosch-Straße 4 · 40789 Monheim · Tel.: 02173 - 6 06 95

# Familienfreundlich

Der traditionelle Nikolausmarkt am 2. Adventswochenende zählt für viele Baumberger zu den schönsten Veranstaltungen des Jahres.

Das vom Freundeskreis Baumberger Altstadtviertel (FBA) veranstaltete Fest gilt als besonders familiär und familienfreundlich. Nachdem auch der Nikolausmarkt im letzten Jahr coronabedingt ausfiel, wagt das Team um die Organisatoren Hans Pelster und Steffen König einen neuen Anlauf.

„Die besondere Atmosphäre dieses familiären Nikolausmarktes im alten, ursprünglichen Fischerdorf bleibt natürlich unverändert“, verspricht Hans Pelster, Vorsitzender des veranstaltenden FBA. Pelster und sein Team halten an der Devise fest „Bewährtes kehrt wieder, positive Veränderungen werden eingepflegt“.

„Wir werden grundsätzlich wieder einen kompakten Markt anbieten, der aufgrund der Pandemie allerdings et-

was weiträumiger gestaltet werden muss. Die Hütten stehen etwas weiter auseinander und der Markt wird als Einbahnstraßen-System aufgebaut“ ergänzt Marktleiter Steffen König.

Für das leibliche Wohl ist natürlich gesorgt. Neben Glühwein und der berühmte Baumberger Feuerzangenbowle gibt es natürlich auch etwas zu essen. Wie gewohnt bietet der Allgemeine Baumberger Bürgerverein in seinem Verkaufswagen Backfisch, Bratwürstchen und Pommes an. Hinzukommen Stände, die etwa Crepes & Waffeln, Erbsensuppe und vieles mehr anbieten.

„Wir freuen uns, dass wir auch wieder eine Vielfalt von Anbieterinnen und Anbietern gewonnen haben, die diverse geschmackvolle oder originelle Mitbringsel für die Advents- und Weih-

nachtszeit anbieten“ ist Pelster positiv gestimmt. „Hinzu kommen noch schöne Stände mit Ballondeko, Thermo-Mix und vielem anderen. Und selbstverständlich sind auch wieder unser Süßwarenstand und das Kinderkarussell traditionell dabei“ fügt Steffen König hinzu.

Für die Kinder lohnt der Besuch besonders. Immer wieder schaut der Nikolaus selbst vorbei, um mit den Kleinen zu sprechen und kleine Geschenke zu verteilen. Marktleiter Steffen König erklärt „Aufgrund der pandemischen Situation müssen wir zwar leider eini-

ge Einschränkungen in Kauf nehmen, wollen aber so nah am Original sein wie möglich.“ Die aus Düsseldorfer Szene-Lokalen bekannten Gruppe Super-Jazz wird voraussichtlich samstags in den Abendstunden für Stimmung sorgen. Auf der Bühne werden sich über das Wochenende verteilt immer wieder Musikgruppen präsentieren. „An einem abwechslungsreichen Programm mit Acapella-Chören, Instrumentalgruppen und Ensembles der Musikschule Monheim arbeiten wir derzeit noch final“ erklärt der Vorsitzende Hans Pelster. **mmö**



FOTO: RALPH MATZERATH

# Vom ersten Advent bis Silvester

Festtags-Zeiten im Hotel am Wald & Restaurant Holz&Feuer

In Monheim am Rhein ist das Hotel am Wald, An der Alten Ziegelei 4, und das direkt am Hotel ansässige Trend-Restaurant Holz&Feuer festlich auf die Weihnachtszeit und das Jahresende eingestellt. Atmosphärisch und kulinarisch sind die letzten Wochen des Jahres von der Hoteldirektorin, Nicola Voscht, und der Küchenchefin, Angela Crneta, liebe- und genussvoll kreiert und aufgestellt worden.

Kulinarisch saisonal sowie dekorativ festlich präsentiert sich das Hotel am Wald und Restaurant Holz&Feuer in der

Adventszeit und zu Weihnachten. Mit viel Lichterglanz zum Fest der Liebe – innen wie außen – und traditionell ausgesuchten Speisen. Die angebotenen Gerichte und Menüs, die mit viel Kochkunst und Kochleidenschaft von der Küchenleitung täglich frisch zubereitet und serviert werden, sind der Jahreszeit entsprechend genussvoll ausgewählt. Angelas Gänseschmaus steht seit November auf der Karte und wird nach Vorbestellung ab 4 Personen serviert. Jeden Adventssonntag tischt das Küchen- und Serviceteam mittags

von 12 bis 14 Uhr und abends von 18 bis 22 Uhr Köstlichkeiten der Herbst- und Wintersaison auf. Die vier Sonntagnachmittage im Advent, 28.11. bis 19.12., stehen von 14 bis 18 Uhr in den Restaurants Hotel am Wald und Holz&Feuer unter Einbezug der Winterterrassenlandschaft ganz im Zeichen von Adventsköstlichkeiten für Groß und Klein. Kuchenbuffet, Crêpes, Grillgut, Glühwein, Kaffeespezialitäten, Kinderpunsch und Kakao sowie jeweils der Besuch des Weihnachtsmannes, der kleine Gaben bereithält, sollen für die gesamte Familie adventlich unterhaltsame und vorweihnachtlich geschmackvolle Nachmittage sein.

Auf himmlische Menüs und eine kleine, aber feine Festtagskarte dürfen sich alle Gäste der Häuser An der Alten Ziegelei 4 an den Weihnachtsfeiertagen durchgehend von 12 bis 20 Uhr freuen. Der Silvesterabend am 31.12. wird mit Gala-Menüs von 18 bis 22 Uhr zelebriert. Nach dem Motto „Das Beste kommt zum Schluss“ bereitet die Küchenchefin mit ihrem Team glanzvolle Silvestermenüs zu. Buchbar sind zudem an allen Herbst- und Wintertagen, außer 24.12. und 31.12., geschäftliche wie private Ad-

vents-, Weihnachts- und Jahresstartfeiern. Für bis zu 150 Personen im Hotel am Wald, im Restaurant Holz&Feuer für bis zu 50 Personen.

Das neue Genuss-Jahr beginnt in den Restaurants Hotel am Wald und Holz&Feuer am 1.1.2022. Von 18 bis 22 Uhr sind die Restaurants für alle Neujahrsbesucher geöffnet.

Reservierungen für die bevorstehenden Adventssonntage, Weihnachtsfeiern, Weihnachtsfeiertage, Silvester und Neujahr sind unter den Telefonnummern 02173-33070 und -330791 möglich. Oder per E-Mail unter info@hotelamwald.de. Heiligabend sind die Restaurants An der Alten Ziegelei 4 geschlossen.



Nicola Voscht (l.), Hoteldirektorin, und Angela Crneta, Küchenchefin Restaurants Hotel am Wald/Holz&Feuer, sind atmosphärisch und kulinarisch bestens auf die Weihnachtszeit eingestellt.



HOTEL AM WALD  
Superior



Restaurant  
Holz&Feuer

**Köstliche Weihnachtszeit im  
Hotel am Wald &  
Restaurant Holz&Feuer**





**Jeden Sonntagnachmittag im Advent**  
28.11. | 05.12 | 12.12 & 19.12.  
Glühwein | Grill | Crêpes | Kuchenbuffet | Kinderpunsch  
Weihnachtsmann-Besuch mit kleinen Gaben | Lichtermeer innen & außen  
Jeweils von 14 bis 18 Uhr - für Groß & Klein

**Weihnachten - 25.12. & 26.12.**  
Himmliche Weihnachtsmenüs & kleine Festtagskarte  
Durchgängig geöffnet von 12 bis 20 Uhr  
Rechtzeitige Tischreservierungen empfehlenswert

**Silvester Gala-Menüs**  
31.12. - 18 bis 22 Uhr  
Festliche Jahresabschluss-Menüs à la Küchenchefin Angela  
Um Reservierung wird gebeten

An der Alten Ziegelei 4 • 40789 Monheim am Rhein  
Tel. 02173 - 33 0 70 + 33 07 91 • info@hotelamwald.de • www.hotelamwald.de

# Kerzenschein und Mandelduft im Bergischen

Vorweihnachtliche Ausflugsziele: In der Region laden während der Adventszeit schöne Märkte und Veranstaltungen zum Einstimmen auf das Fest ein.

VON STEPHAN EPPINGER

Der Winter steht vor der Tür und damit nach einem Jahr Zwangspause durch Corona die Adventszeit mit ihren vielen Märkten in Burscheid und in der Region. Jetzt ist wieder gemütliches Bummeln zwischen den Ständen angesagt. Da steigt der Duft von gerösteten Mandeln, Glühwein, Weihnachtsplätzchen und von frischen Bratwürsten in die Nase. Und auch für die Lieben zu Hause finden sich vor Ort viele kleine und große Geschenkideen für das Fest. Da sich die Regelungen in der Pandemie immer wieder ändern könnten, sollten sich Besucher vorab auf den jeweiligen städtischen Websites informieren, ob und unter welchen Bedingungen der ausgewählte Markt stattfindet. Hier ist die Übersicht über die Angebote im Bergischen:

**Radevormwald** Am dritten Adventswochenende gibt es in Radevormwald einen Weihnachtsmarkt, der sich in der Innenstadt vom Marktplatz über die östliche Kaiserstraße bis zum Schlossmacherplatz erstreckt. Dort können die Besucher im adventlichen Lichterglanz Klassiker wie Bratwurst und Glühwein genießen. An den Ständen gibt es die Möglichkeit für örtliche Vereine, sich zu präsentieren. Es wird ein Bühnenprogramm mit örtlichen Chören und Orchestern geben. Am 12. Dezember ist in der Innenstadt ein verkaufsoffener Sonntag geplant.

**Öffnungszeiten: Freitag, 14 bis 22 Uhr, Samstag, 10 bis 22 Uhr, und Sonntag, 11 bis 21 Uhr**

**Hückeswagen** In Hückeswagen findet der diesjähri-



Hüttenzauber, Tannenbaumfest, Weihnachtsmärkte – es wird wieder Vorweihnachtliches geplant in der Region. FOTO: JÜRGEN MOLL

ge Hüttenzauber vom 3. bis zum 5. Dezember erstmals auf dem Schlossplatz und in Teilen der Marktstraße statt. Geplant sind aktuell 40 Stände, an denen sich die Vereine, aber auch Kunsthandwerker präsentieren. Dazu zählt auch Andreas Kölsch von der Herstellererei, der aus alten Hölzern neue, schöne Geschenkideen herstellt. Dazu gibt es beispielsweise auch Strickwaren wie Socken oder Puppenkleider. Kulinarisch reicht das Angebot vom Glühwein und der Bratwurst bis zu Grünkohl und Scampispießen. Zur Eröffnung am Freitag gibt es vom Wilhelmplatz hinauf zum Schloss einen Fackelzug, bei dem auch das Christkind und der Nikolaus dabei sind.

**Öffnungszeiten: Freitag, 17 bis 21 Uhr, Samstag, 11 bis 21 Uhr, und Sonntag, 11 bis 20 Uhr.**

**Burscheid** In der Burscheider Innenstadt gibt es am 12. Dezember das vierte Tannenbaumfest mit einem verkaufsoffenen Sonntag. Den Besuchern werden in der Hauptstraße zwischen Markt und Einmündung Montanusstraße sowie in der Lindenpassage und dem Bereich vor der Sparkasse viele Aktionen geboten. Die Gärtnerei Höpken ist mit einem großen Tannenbaum-Verkauf vertreten, die Straßenlaternen werden mit Tannenbäumen geschmückt

und geben damit dem Fest seinen Namen. Es sind Stände von Burscheider Vereinen, Institutionen, Parteien, Schulen und Kindergärten geplant, die Selbstgebasteltes und originelle Geschenkideen anbieten. Begleitend laden die Burscheider Geschäfte zum Bummeln ein und erwarten die Kundinnen und Kunden mit vielen weihnachtlichen Aktionen und besonderen Angeboten.

**Tannenbaumfest, 12. Dezember, 13 bis 18 Uhr**

**Bergisch Gladbach** Auch in diesem Jahr wird der Konrad-Adenauer-Platz der Veranstaltungsort für den Bergisch Gladbacher Weihnachtsmarkt sein, und zwar bis zum 23. Dezember. Der Markt verwandelt die Innenstadt jährlich in ein vorweihnachtliches Einkaufs-

sparadies. Zahlreiche Lichter schmücken den gesamten Marktplatz mit seinen liebevoll gestalteten Buden und setzen damit ein zusätzliches Glanzlicht. Desweiteren bilden die Laurentiuskirche sowie das Rathaus einen beeindruckenden Rahmen für den Weihnachtsmarkt. Eine wunderschöne stimmungsvolle Atmosphäre verleiht dem Markt seinen besonderen Reiz und hat ihn weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannt gemacht. Für viele Gäste ist er ein Anziehungspunkt, vielleicht weil er gemütlicher ist als andere Märkte.

**Der Weihnachtsmarkt hat täglich außer am Totensonntag von 11 bis 20 Uhr geöffnet. An den Samstagen wird die Öffnungszeit bis 21 Uhr verlängert.**

## Impressum

**Verlag:** Rheinische Post Verlagsgesellschaft mbH Pressehaus, Zülpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf Geschäftsführer: Johannes Werle, Hans Peter Bork, Matthias Körner (verantwortl. Anzeigen)  
**Redaktion:** Rheinland Presse Service GmbH, Zülpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf, José Macias (verantwortlich), Jörg Mehl, Angelika Fiedler. Mitarbeit: Martin Mönikes.  
 Kontakt: 0211 528018-0, redaktion@rheinland-presse.de  
**Anzeigen:** Regionale Märkte/ Region Düsseldorf: Nadine Saia, 02103 9591-27, nadine.saia@rheinische-post.de. Nina Strauch, 02103 9591-33, nina.strauch@rheinische-post.de  
**Druck:** Rheinisch-Bergische Druckerei GmbH, Zülpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf

**Geschenkidee: Wellnessstage zu Weihnachten!**



Schenken Sie Ihren Liebsten ein vitales Erlebnis inklusive Sauna, Kneipp, Natursole- und Dampfbad.

Hier erhalten Sie Eintrittskarten:

**VitalBad Burscheid**  
 Im Hagen 9, 51399 Burscheid  
 sowie:  
 unter [www.vitalbad-burscheid.de](http://www.vitalbad-burscheid.de)



**Telefon 0 21 74/78 78 70**

# Nachhaltig, nostalgisch und ursprünglich

Nachhaltigkeit ist auch bei der Weihnachtsdekoration in deutschen Wohnzimmern ein zentrales Thema.

VON ANGELIKA FIEDLER

In seinem Zuhause möchte man sich wohlfühlen, mit Freunden und Familie gleichermaßen entspannen wie auch feiern. Das gilt vor allem für die Zeit vor Weihnachten. Da darf eine stilvolle Dekoration nicht fehlen. Drei Trends geben nach Angaben der Frankfurter Fachmesse Christmasworld in diesem Jahr den Ton an: Natürlichkeit, Poesie & Anmut und Nachhaltigkeit.

Ein wichtiger Trend tritt unter dem Begriff „Contemplative Approach“ auf, die ursprüngliche Schönheit der Natur dient als Inspirationsquelle. Bevorzugt werden natürliche Materialien, nachwachsende Rohstoffe wie Holz und Gräser, Jute, Borke oder Kork. Ihre Haptik und rustikale Optik spielen eine große Rolle. Überhaupt scheint die Farbpalette direkt aus dem Wald zu kommen. Erdige, warme Wintertöne wie Wacholderbeere, Rotbuche und Rehbraun stehen mit satten Moos- und Basaltgrün sowie einem hellem Steinton im Vordergrund. Ein natürlich dezenter Look, der sich gut festlich kombinieren lässt. Die dazugehörigen Blätter, Zapfen, Früchte und Nüsse lassen sich auf einem Waldspaziergang finden. Die herbstliche Palette kann sich vor allem in Kombination mit Gold oder Silber-Highlights sehen lassen.

Das Thema Nachhaltigkeit darf auch rund um den Weihnachtsbaum nicht fehlen. Die „Spirited Response“ – oder eben der nachhaltige Trend – erfreut sich in diesem Jahr großer Nachfrage. Originell, kreativ und farbenfroh dreht sich hier alles um Zero Waste, Up- und Recycling. Viele Materialien, die man eh im Haus

hat, lassen sich mit etwas Geschick in etwas Dekoratives umwandeln. Figuren aus Holz, mit Pflanzen verzierte Weihnachtskugeln, gebastelte Papiersterne, gold eingefärbte Tannenzapfen, getrocknete Orangenscheiben – der Stil hat immer etwas Improvisiertes. Die Farbpalette dieses Trends reicht von intensivem Seegrün, feurigem Rot, Faded Rose über ein milchiges Karamellbraun zu Ultraviolett, Bristol Blue, leuchtendem Flamingo-Orange und Maisgelb.

An einem weiteren Weihnachtstrend kommt man in diesem Jahr nicht vorbei: „Heirloom feelings“ wird allen gefallen, die verspielte



Die aktuelle Weihnachtsdekoration ist einfallsreich, verspielt und nachhaltig.

FOTOS: MESSE FRANKFURT EXHIBITION GMBH / PIETRO SUTERA

Details und einen Hauch von Vintage lieben. Die Farben reichen von samtigem Hasengrau, zartem Lindgrün, Wolkenweiß über dunklen Topas zu einem romantischen Rosenton, heller Mandel zu rotem Ton und zart-luftigem Himmelblau. Zarte Farbtöne lassen sich mit verspielten

Mustern wie Blumenbordüren und Blätterranken ergänzen. Die Flora ist beschwingt: Überall sprießen Blüten, Streublumen, Ranken sowie Rüschen und kleine grafische Designs. Die Materialien spiegeln die feinsinnige Haltung wider: Porzellan, Glas, edle Papiere, Handgeschöpftes sowie über-

raschende Neuinterpretationen alter Handwerkskünste.

Dazu passt das delicate Zusammenspiel von Transparenz, Gold- und Messingglanz. Die Freude am Verzieren spiegelt sich in vielen Bereichen: von der festlichen Dekoration über Geschenkpapiere bis hin zu Grußkarten.

# EVENTS

ELSÄSSER ABEND

WIEDERERÖFFNUNGSWOCHE

7. WALDWEIHNACHTSDORF

WEIHNACHTEN

SILVESTER-GALA

NEUJAHRS-BRUNCH

Wild- und Gänsesaison zusätzlich zur à la carte!

**GUT besser LANDSCHEID**  
Hotel & Restaurant

[www.gutlandscheid.de/Events/](http://www.gutlandscheid.de/Events/)  
Haus Landscheid 1-2 • 51399 Burscheid • Tel.: (0 21 74) 398 90  
info@gut-landscheid.de • www.gut-landscheid.de  
www.landscheider-park.de

# Im Restaurant Löwe isst die Region

Die Bayer Gastronomie ist berühmt für ihre umfassende Gastfreundschaft. Nach fast zweijähriger Sanierung hat das Restaurant Löwe im Kasino Leverkusen wieder geöffnet. Und bietet seinen Gästen schon aus Tradition Besonderes – natürlich auch zur Advents- und Weihnachtszeit sowie an Silvester.

Weihnachten und Tradition sind für viele Menschen untrennbar verbunden. Erfreulicherweise schon seit einige Wochen vor der Advents- und Weihnachtszeit konnten die Gäste der Bayer Gastronomie endlich wieder „Tradition“ spüren und die intensive Gastfreundschaft erleben. Anfang September, nach fast zweijährigen Sanierungsphase, öffnete das Restaurant Löwe im Kasino Leverkusen wieder seine Türen. Die Neugestaltung der modernisierten Räume umfasst neben dem offenen Küchen- und Gästebereichen auch den Eingangsbereich. Nun können die Gäste das Restaurant auch über einen ebenerdigen Eingangsbereich erreichen, der nun den Zugang zur Terrasse im Sommer wie in den Wintermonaten ermöglicht.

Schon auf den ersten Blick spürt man die historische Tradition dieses imposanten Gebäudes: Das Kasino in Leverkusen. Hier genießen die Gäste eine elegante Atmosphäre durch einen aufmerksamen Service, gepaart mit genussvoller und gleichzeitig unkomplizierter Küche. 1911 als Kasino für Beamte und Führungskräfte



Das neugestaltete Restaurant Löwe im Kasino Leverkusen lädt zum Genießen in eleganter Atmosphäre vor der offenen Küche ein. Selbstverständlich in Kombination mit einem aufmerksamen Service, gepaart mit genussvoller und gleichzeitig unkomplizierter Küche.

eröffnet, lud es diesen ausgewählten Personenkreis in die exklusiven Räumlichkeiten wie Lese- oder Speisesaal ein. Heute präsentiert sich das Kasino Leverkusen nicht minder exklusiv, steht aber zu jeder Zeit allen Gästen aus der Region für berufliche wie private Anlässe offen. Auch die historischen Räume sind wieder für private sowie Business-Veranstaltungen geöffnet und stehen für Familienfeiern, Teamevents und vieles mehr bereit. Foyer und Hotelzimmer befinden sich

noch in der Sanierung und werden im Jahr 2022 wieder zur Verfügung stehen.

Kulinarisch hat das Kasino Leverkusen sowie das Restaurant Löwe einiges zu bieten. Unter dem Motto „Hier isst die Region“ laden Küchenchef Henry Burghardt und sein Team ein, die neue Erlebnisküche zu genießen. „Das Kasino mit seinem Restaurant Löwe war und ist für viele Gäste aus der Region ein Stück Verbundenheit. Diese Tradition möchten wir mit einem Mix aus lieb-

gewonnenen sowie modernen Gerichten für unsere Gäste fortsetzen“ freut sich Henry Burghardt über die wiederbeginnende Normalität.

**Öffnungszeiten**  
**Restaurant Löwe:**  
**Montag bis Samstag**  
**von 16-23 Uhr**  
**Küchenzeiten 17-22 Uhr**

Herbst, St. Martin, die Adventszeit, Weihnachten und Silvester, wie Perlen an der Schnur reiht sich in diesen Wochen die vielfältigen Gelegenheiten



Genussvolle Tradition: Das Restaurant Löwe im Kasino Leverkusen bietet seinen Gästen einen Mix aus lieb gewonnenen und modernen Gerichten.

ten, das Restaurant im Kasino zu besuchen oder sich mit Speisen für Zuhause im Kreise von Familie und Freunden vom Küchenteam des Kasinos verwöhnen zu lassen. Bis 23. Dezember kann zum Bei-



Mit einer Vorlaufzeit von mindestens drei Tagen und einer Mindestbestellmenge von zwei Personen ist die Genussbox gut gekühlt und verpackt ebenfalls im Weinkeller im Kasino Leverkusen abholbereit.

**Weitere Informationen zu den GenussBoxen und den Events des Kasinos unter [www.bayer-gastronomie.de](http://www.bayer-gastronomie.de)**

Apropos Weinkeller: Der Bayer Weinkeller im Kasino Leverkusen – offen für alle aus Nah und Fern! Mit seinem Fundus an Weinen aus allen Regionen bietet er Weinliebhabern das richtige Angebot. Höchste Qualität in allen Preisklassen. „Breit in der Spitze und spitz in der Breite für sinnliche Weinerfahrungen“, beschreibt es ein Weinkritiker. Die Experten lassen Sie nicht allein: Zu allen guten Tropfen wird individuell beraten. Die Weinkenner stehen in engem Kontakt zu den Winzern aus aller Welt. Bei Besuchen vor Ort überzeugen sie sich regelmäßig persönlich von der Qualität und Güte der Arbeit und suchen neue Weine aus. Mehrmals im Jahr laden sie zu großen Weinpro-

Ganzjährig finden die GenussBox BBQ (22,50 Euro pro Person) oder die vegetarische Variante (20,50 Euro pro Person) großen Anklang. „der perfekte Genuss für die Winter-Grillsaison“.

ben an die Kaiser-Friedrich-Allee oder als Outdoor Event in den Carl-Duisberg-Park. Im Weinwebshop können die Kunden aus 400 ausgesuchten Weinen wählen. „Wir schicken Ihnen Ihre Auswahl gerne



bequem nach Hause. Darüber hinaus stellen wir Ihnen auf Wunsch individuelle Präsentpakete aus unserem reichhaltigen **Wein- und Feinkostsortiment** zusammen“ beschreibt Heinz-Jürgen Kaup, Betriebsleiter des Bayer Weinkellers, die vielen Möglichkeiten, sich mit Qualitäts-Erzeugnissen zu versorgen. Wer noch ein Geschenk sucht, hier der ultimative Tipp: Sie erhalten auf Wunsch individuelle Präsentpakete aus dem Wein- und Feinkostsortiment.

**[www.shop.bayer-weinkeller.de](http://www.shop.bayer-weinkeller.de)**

## Weihnachten für Feinschmecker

Der Feinschmecker-Weihnachts-Brunch im Kasino Leverkusen ist eine jahrelang gepflegte Institution. Das Gastronomie-Team freut sich, in diesem Jahr wieder im gewohnten Rahmen seine Leistungsfähigkeit zu beweisen. Am 1. und 2. Feiertag veranstalten wir in der Zeit von 11.30 bis 14.30 Uhr das Brunch-Buffer in den historischen Räumen des Kasino Leverkusen. Der zweite Feiertag hat sich zum traditionellen Familien-Brunch entwickelt. Erwachsene zahlen pro Person 55,00 € inkl. Sekt, Wein, Bier, Softgetränke, Säfte und Heißgetränke; Jugendliche 12 bis 15 Jahre 28,00 € pro Person inkl. Softgetränke, Säfte und Heißgetränke; Kinder bis 11 Jahre essen kostenfrei. Beginn der Veranstaltungen am 25. Dezember bzw. 26. Dezember 2021 jeweils 11.30 Uhr.

## An Silvester verwöhnen lassen

Am Abend des 31. Dezember lädt das Restaurant Löwe zum genussvollen Ausklang des alten Jahres 2021 ein und verwöhnt die Gäste mit einem köstlichen 4-Gang-Menü zum Jahresabschluss. Preis: 99,00 € pro Person inklusive Mineralwasser/Weinbegleitung/Kaffee. Die Veranstaltung beginnt um 17.30 Uhr und endet gegen 22.30 Uhr.

## /Weinkeller



**Weinkeller**  
**im Kasino Leverkusen**  
*Wir leben Wein – intensiver*

Geöffnet für alle Weinliebenden und Neugierige

Stets das richtige Angebot in allen Preislagen

Tipp: Jetzt schnell die perfekten Geschenke für Familie, Freunde, Kunden oder Teams inklusive Versand bestellen!

Alle Infos unter [shop.bayer-weinkeller.de](http://shop.bayer-weinkeller.de)

## /Löwe



**Restaurant Löwe**  
**im Kasino Leverkusen**  
*Genuss in Perfektion*

Ihr perfekter Ort für genussvolle Treffen im Kreise der Familie, mit Freunden oder für Firmenfeiern

Tipp: Schon jetzt Tickets für unser Silvesterdinner sichern!

Alle Infos unter [bayer-gastronomie.de](http://bayer-gastronomie.de)

# Mode für Männer, alles was Man(n) anzieht

Der trendbewusste Mann shoppt in Leichlingen

Auf über 350 Quadratmetern und mit über 40 Labels präsentiert Mode für Männer in Leichlingen aktuelle Kollektionen namhafter Hersteller wie Tom Tailor, Alberto, Olymp, Casa Moda, Digel, Eurex by Brax, Meyer Hosen, Pierre Cardin, Jupiter, Hajo, Ragman, Mey, Luigi Morini und viele mehr.

Zu jedem Anlass führt Mode für Männer ein breites Sortiment. Cool, lässig oder elegant. Sportlich oder chic, festlich und klassisch. Eine Entdeckung wert ist auch die Übergrößen-Abteilung „Bei uns finden wir für jede Größe zwischen S und 8XL eine tolle Lösung!“, verspricht Luisa Sieker. „Passt nicht? Gibt es bei uns nicht. Unsicher? Sie dürfen Kleidungsstücke zur Auswahl mitnehmen.“

## Traditionalität und Moderne

Seit Jahrzehnten steht das Haus in der Brückenstraße für Mode und höchsten Anspruch. Und inzwischen seit über zehn Jahren erfüllt Familie Sieker und das Team von Mode für Männer an diesem Standort mit Leidenschaft und professioneller Fachkunde alle modischen Wünsche. 2021 entstand hier die Zweigstelle des in Schwelm beheimateten Familienunternehmens. Luisa Sieker: „Erleben Sie Shopping mal anders!“



## Öffnungszeiten:

Montag Freitag 9.30 bis 18.30 Uhr, Samstag 9.30 bis 14 Uhr, Advents-Samstage 9.30 bis 16 Uhr

## Kontakt:

info@herrenmode-by-sieker.de  
Tel. 02175-6051

# Barbaratag: Ein Hauch von Frühling zu Weihnachten

VON ANGELIKA FIEDLER

Der 4. Dezember ist der Tag der Heiligen Barbara, der Schutzpatronin der Bergleute und vieler anderer Berufsgruppen. Wer am Barbaratag Kirschzweige schneidet und in eine Vase stellt, kann sich zu Weihnachten über leuchtend weiße Blüten neben dem Christbaum freuen. Das kleine Wunder funktioniert auch mit Zweigen anderer Obstbäume, mit Birkenzweigen oder Forsythien. Mitten in der dunkelsten Zeit des Jahres entwickeln sich an den Zweigen Blüten – und erinnern an den noch ferneren Frühling.

Wer war die Heilige Barbara? Der Legende nach eine Märtyrerin. Barbara lebte im 3. Jahrhundert in Nikomedien, der heutigen Türkei. Sie kam aus reichem Hause, erhielt eine gute Ausbildung – und wollte ihr Leben Christus widmen.

Das kam für ihren Vater Dioscuros einer Katastrophe gleich, konnte er sie doch nicht mehr verheiraten. Er sperrte seine Tochter in einen Turm, ließ sie schlagen und foltern, aber Barbara hielt an ihrem Glauben fest. Weil sie dem christlichen Glauben nicht abschwörte, enthauptete ihr eigener Vater sie mit einem Schwert – und wurde vom Blitz erschlagen. Barbara ist eine von 14 Nothelfern der katholischen Kirche und die Patronin eines guten Todes. Der Brauch mit den Barbarazweigen geht auf eine Legende zurück. Auf dem Weg ins Gefängnis soll Barbara mit ihrem Kleid an einem Kirschzweig hängengeblieben sein. Sie stellte den abgebrochenen Zweig in ein Glas mit Wasser, und er begann just am Tag ihrer Hinrichtung zu blühen. Im Winter stehen diese blühenden Zweige für Hoffnung und neues Leben.

**Stoffe, Wolle & Mehr** 

Edle Garne von **LANA GROSSA**  
in vielen neuen Farben!

**Ursels Stoffstube**

Brückenstr. 16 a | 42799 Leichlingen  
Tel.: 0 21 75/9 06 84 | kontakt@ursels-stoffstube.de

Mo.–Fr. 09.00–18.30 Uhr | Sa. 09.00–14.00 Uhr

[www.ursels-stoffstube.de](http://www.ursels-stoffstube.de)

**Kinderkiste**

Tolle Sonderangebote im Advent

Heimatshoppen: Am Fr., 26.11.21, bis 20 Uhr und Sa., 27.11.21, bis 18 Uhr geöffnet!

Wunschzettel der Kinder leiten wir gerne an das Christkind weiter, dafür gibt's eine kleine Überraschung.

Im Brückerfeld 11, 42799 Leichlingen

**KÖRPER** Meisterbetrieb

Ich bedanke mich bei allen Kunden für die erbrachte Treue und wünsche allen ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes Neues Jahr!

Carsten Körper  
An den Zweieichen 5 • 42799 Leichlingen  
☎ 0 21 75 / 88 42 66 • 01 72 / 7 12 43 03  
Notdienste auch an Sonn- und Feiertagen!

# Der Metzger Ihres Vertrauens

Elmar Diedrich, Traditionsmetzgerei Brandt

Mit der Weihnachtszeit verbinden wir einerseits die kulinarischen Höhepunkte des Jahres, andererseits intensive Vorbereitungen in Haus und Küche. Wichtig ist es, den richtigen Partner, den Metzger des Vertrauens zu finden. Egal, ob alte Gewohnheiten gepflegt oder eher die „neue Küche“ favorisiert wird, helfen kann Elmar Diedrich, der seit vielen Jahren die Traditionsmetzgerei Brandt in Leichlingen führt.

In der schwierigen Corona-Zeit um Weihnachten 2020 bewies er nachdrücklich, dass er seine hohen Qualitätsansprüche und die notwendigen Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Kundengleichermaßen beachten kann. Ab Anfang Dezember bietet er im Geschäft auf der Bahnhofstraße Fensterabholservice für fertige Bestellungen. So werden Kundenansammlungen und Wartezeiten minimiert. Für den 23. und 24. Dezember sind nur Fleischbestellungen möglich. Wurst und anderes sollte vor Ort ausgesucht und gekauft werden.

Wer auf seine vorweihnachtlichen Angebote im Laden an der Bahnhofstraße schaut, dem läuft das Wasser im Munde zusammen. Eine Auswahl: Gänsekeulen/-brüste im Brat-



schlauch, Gänse, Puter, Enten aus Freilandhaltung, Serviettenknödel aus eigener Produktion (neutral, mit Spinat, mit Speckwürfeln), gebrüht im heißen Wasser oder auch als Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten, Wildfleisch frisch und gefroren von Reh, Hirsch, Wildschwein, Rinderbraten von der Färs (maximal 24 Monate alt), Rinderfilet. Neben Ochsen- und Hühnerfond gibt es ganz neu jetzt eine selbst hergestellte Wildjus im 0,5-Liter-Becher TK; prima Grundlage für eine tolle Wildsauce zum Braten.

In allen Fällen rät „Elmar“, wie ihn seine Freunde nennen, „nicht zu lange warten, was weg ist, ist weg“ Am besten bestellt man schon Anfang Dezember, Einfrieren ist eine echte Alternative, einige Angebote sind gut acht Wochen im Kühlschrank zu lagern.

Weitere Ideen: Zur Jahreszeit passen die Winter-Leberwurstspezialitäten, wie Pflaume-Mandel-, Preiselbeer- oder Wildschwein-Leberwurst. Wussten Sie, dass Dietrich sogar Champagner, Pistazien oder Grünen Pfeffer in einigen Kreationen verarbeitet?

Lassen Sie sich überraschen.

# Alles für die Freunde der Handarbeit

## Ursels Stoffstube

Handarbeiten sind in, vielleicht auch, weil viele andere Aktivitäten immer noch eingeschränkt sind. Beliebter Treffpunkt für Handarbeitsfreunde aus der ganzen Region ist schon seit 36 Jahren Ursels Stoffstube in Leichlingen. Das von Ursel Maag geführte und auf Stoffe spezialisierte Fachgeschäft bietet seit 1985 alles, was im weitesten Sinn mit Nähen zusammenhängt und spiegelt dabei jeweils auch die modischen Entwicklungen und neuen Trends.

2020 konnten zwei Jubiläen gefeiert werden: 35 Jahre nach der Gründung, fünf Jahre am neuen Standort Brückenstraße 16 a. Den Wechsel „quasi nur nach nebenan“ nutzte Ursel Maag für eine deutliche Vergrößerung. „30 Jahre hatten wir vornehmlich Stoffe, Schnitte, Knöpfe und Zubehör im Angebot“, erinnert sich die Inhaberin. „Seit 2015 haben wir mit Wolle ein zweites Standbein“. Dazu kam die Weite des Ladens, die eine großzügige Atmosphäre ermöglicht und von allen wahrgenommen wird, die Handarbeiten jeder Art wie Nähen, Stricken oder Häkeln mögen. Die entscheidenden Vorzüge des neuen Ladens erlebte Ursel Maag im Juli dieses Jahres. „Die von mir oft beklagten Treppenstufen im Eingang bewahrten mich vor Flutschäden“.

In Ursels Stoffstube werden Ideen entwickelt, fachmännische Ratschläge ausgetauscht und praktische Hilfen geboten. „Mit immer neuen Einfällen fertigen wir für Babys und Kleinkinder Bekleidung wie Schlupfhosen, T-Shirts, Hoodys, Kleider, Mützen oder Speicheltücher“, so Ursel Maag. Außerdem gibt es einen professionellen Änderungsservice. Hosen, Kleider, Hemden, Blusen, aber auch Tischdecken und vieles mehr, werden den persönlichen Bedürfnissen



angepasst. Im Vorjahr erweiterte Ursel Maag das Wollsortiment neuerlich, um Lana Grossa. „Die Kunden reagieren bis heute mit großer Freude“, sieht sich die Chefin bestätigt.

Ursel Maag kennt die Trends. „Was in ist, findet der Kunde bei uns“. Das Weihnachtsgeschäft beginnt bei ihr früh, weil Herbst und Winter ohnehin dazu einladen, gemeinsam und gemütlich in der warmen Stube ein Hobby auszuüben. Dazu kommt, „wer Weihnachten seinen Lieben mit einem selbstgemachten Handgearbeiteten Teil überraschen will, sollte frühzeitig loslegen“, sagt die Fachfrau. Stoffe und Schnittmuster gibt's im Laden, Tipps und Tricks gratis dazu! Solche individuellen Geschenke auf dem Gabentisch, lassen das Herz höher schlagen.

Wer weniger geschickt ist? Gutscheine fürs Ursels Stoffstube sind eine Idee oder sinnvolle Alternative.

# Spinnen in der Tanne und Hexen auf dem Wischmopp

VON ANGELIKA FIEDLER

Jedes Jahr erhält der amerikanische Konzern General Electric Tausende Briefe von Kindern. Sie gehen davon aus, dass der Weihnachtsmann die **Postleitzahl 12345** hat und schicken ihre Briefe dorthin. Doch die Postleitzahl 12345 führt in Amerika nur zum ehemaligen Stammsitz von General Electric in Schenectady (New York).

In der **Ukraine** sollen eine künstliche Spinne und ihr Netz als Weihnachtsbaumschmuck Glück bringen. Einer Sage zufolge hatte eine Witwe kein Geld für Weihnachtsdekoration. Als sie am Weihnachtsmorgen aufwachte, war ihr karger Baum von einem Spinnennetz wunderschön umwoben. Glücklich über diesen Schmuck, feierte sie ein schönes Fest.

Schon mal von **Bells Nichols** gehört? Nun, er hat einen berühmten Bruder, den wirklich jeder kennt: den Weihnachtsmann. Einer französischen Tradition zufolge, besucht Bells Nichols die Häuser am frühen Neujahrsmorgen, wenn alles schläft. Wer ihm an Silvester einen Teller hinstellt, findet ihn mit Plätzchen und Kuchen befüllt am nächsten Tag vor.

In **Brasilien** feiert man Weihnachten um Mitternacht mit einem bombastischen Feuer-

werk. Und da es Heiligabend bis zu 40 Grad heiß werden kann (es ist Hochsommer), trägt der Weihnachtsmann Kleidung aus kühlender Seide.

In **Norwegen** verstecken die Leute ihre Besen und Wischmopps. Sie wollen so verhindern, dass böse Geister oder Hexen sie klauen und mit ihnen wegfliegen. In Norwegen bringt auch nicht der Weihnachtsmann die Geschenke, sondern der Julenissen, ein kleines Wichtelmännchen.

Inhaftierte, die planmäßig im Januar entlassen werden würden, können in Deutschland einen Antrag auf eine **Weihnachtsamnestie** stellen. Wird er bewilligt, kommt der Häftling schon zu den Feiertagen aus dem Gefängnis.

Die **Nordmanntanne** ist der populärste Weihnachtsbaum. Ihren Namen hat sie seit 1842 ihrem „Entdecker“ zu verdanken: dem finnischen Biologen Alexander von Nordmann. Ein Weihnachtsbaum von stattlichen zwei Metern Höhe hat bis zu 400.000 Tannennadeln.

Nach den Festtagen möchte man sofort eine Diät machen. Dabei ist alles nur halb so schlimm. **370 Gramm** nimmt man laut einer Studie des amerikanischen National Institute of Health bei der Schlemmerei an Weihnachten nur zu.

**winter SALE**  
#shopthelook

**WINTERJACKE**  
149,99 € **99,99 €**

**PULLOVER**  
69,99 €  
**49,99 €**

- Nachhaltige, antiallergische DuPont™-Sorona®-Füllung
- Abnehmbare, größenverstellbare Kapuze
- Zwei Innentaschen
- Zwei-Wege-Reißverschluss
- Moderner Rundhalspuller
- Hochwertige Struktur
- Äußerst bequem
- Vielfältig kombinierbar

Mode für Männer von S bis 8XL & Überlängen  
Telefon: 02175/6051, Brückenstr. 9, 42799 Leichlingen  
Mo.-Fr. 9<sup>30</sup> bis 18<sup>30</sup> Uhr • Sa. 9<sup>30</sup> bis 14<sup>00</sup> Uhr  
[www.modemfürmänner.de](http://www.modemfürmänner.de)

**BRANDT METZGEREI**

Hundertfach goldprämierte Wurstsorten, Wild, Lamm, Rind, Kalb und Schwein, Weine vom Erzeuger, gibt es hier vom Handwerker und Europameister.

**ANGEBOT ZUM FEST: SCHLESISCHE WEISSWURST**  
Vorbestellung bis 23.12.2021

**BALD IST WEIHNACHTEN LECKER!**

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich Ihre Wünsche für ein gelungenes Fest von uns erfüllen. Ihr **ELMAR DIEDRICH & Team**

LEICHLINGEN • Bahnhofstr. 42 • fon 0 2175 / 42 20 • fax 4757

FIND US ON FACEBOOK  
METZGEREI BRANDT

# Ein unvergleichliches Dorf

Zum inzwischen 43. Mal startet in diesen Tagen die vermutlich schönste, aber sicherlich älteste Traditionsveranstaltung in Opladen. Der an der Wupper gelegene Leverkusener Ortsteil lädt vom 18. November bis zum 30. Dezember 2021 die Freunde vorweihnachtlicher Stimmung ins „Bergische Dorf“.

VON MARTIN MÖNEKES

Bis weit in die Region schätzen die Besucher die besinnlich-festlich-gemütliche Atmosphäre in der Fußgängerzone, die auch dem Opladener Einzelhandel die Chance bietet, seine Leistungsfähigkeit zu beweisen. 25 Weihnachtsstände verwandeln wieder einmal die Ortsmitte.

„2021 ist einiges anders, vieles bleibt wie gewohnt“, betont Dirk Pott, Vorsitzender der Aktionsgemeinschaft Opladen (AGO). Nach dem Ausfall des Marktes im Vorjahr, sollte es – mit der Achtsamkeit der Besucher – in diesem Jahr gelingen, trotz der Pandemie einen stimmungsvollen Weihnachtsmarkt für Opladen zu organisieren. „Wir empfehlen das Tragen einer Maske, vor allem in Warteschlangen und beim Bühnenprogramm“.

Dazu ein ganz besonderes Angebot: Damit potenzielle Besucher rechtzeitig zum Weihnachtsfest den vollen Impfschutz erhalten, impft das mobile Team der Stadt Lever-



kusen in Zusammenarbeit mit dem Malteser Hilfsdienst am 9. Dezember auf der Bühne des Weihnachtsmarktes. Eine Anmeldung ist nicht notwendig. Wer sich impfen lassen möchte, bringe Personalausweis oder ein vergleichbares offizielles Dokument sowie Impfausweis, wenn vorhanden, mit.

Als Blickfang für die Besucher des Bergischen Dorfes leuchtet vor der Aloysius-Ka-

pelle am Anfang der Fußgängerzone auch in diesem Jahr ein großer, mit roten und weißen Kugeln, Paketen und einer 100 Meter langen Lichterkette geschmückter Weihnachtsbaum. Weitere freundlich gespendete Tannenbäume werden am Berliner Platz und in der Fußgängerzone aufgestellt.

Wie in den vergangenen Jahren werden besonders festliche und umfangreiche Illuminati-

onen zum Lichterglanz beitragen. Die fünf großen Platanen, beleuchtet mit über 300 laufenden Metern Lichterketten und einigen Glocken, alle bestückt mit LED, lassen den Platz erstrahlen. In der Bahnhof- und Goethestraße wird das neue Winterlicht, an fünf Laternen mit je zwei Kugeln leuchten. In der Birkenberg- und Altstadtstraße sorgen sieben Kometen für heimelige Stimmung.

In diesem Jahr stehen wie-

der acht Weihnachtsmarkthäuschen für das Handwerk und gemeinnützige Organisationen sowie karitative Zwecke zur Verfügung. Die Aussteller in den Handwerkerhäusern wechseln ständig, daher lohnt es sich, immer mal wieder zu schauen. Die Aussteller haben das Interesse der Besucher verdient.

Natürlich lockt darüber hinaus wie gewohnt ein reichhaltiges und vielfältiges Marktangebot von weihnachtlichen und kunsthandwerklichen Geschenkartikeln, Schmuckhandwerk über schmackhafte Leckereien bis zu und allerlei Naschwerk. Die Devise im „Bergischen Dorf“ lautet wie immer: Qualität statt Quantität.

Glühwein, Bratwurst, Waffeln und andere klassische Gaumenfreuden dürfen und werden nicht fehlen. Viele der Anbieter sind Stammgäste. Wer anderenorts Glühwein probiert hat, weiß, warum auch hier das Bergische Dorf unvergleichlich ist. Auch 2021 wird sich „Liesl's Bergstation“ mit Rudolph, dem Weihnachts-Elch sowie weihnachtlichem Hüttenzauber, dem besonders guten Ruf der Opladener Glühweinspezialisten gerecht werden. Der bis ins kleinste Detail adventlich dekorierte Glühweinstand von Familie Wolter hat sich die letzten Jahre, nicht nur wegen seiner Freundlichkeit und besserer Qualität, viele Freunde gemacht. Bastians Winterspezialitäten sind in Opladen nicht nur beim Weihnachtsmarkt, sondern ganzjährig ein Begriff.

Das Programm ist umfangreich. Ein Höhepunkt sicher wie „alle Jahre wieder“: das Konzert der Band Kärnseife. Am Freitag, 26.11 um 19.00 Uhr rockt Kärnseife, mit internationalen Weihnachtsliedern, die Bühne. Die AGO konnte die Band sogar noch für ein Zusatzkonzert am 17. Dezember ab 19 Uhr gewinnen und verspricht für dieses Event absolute Schneegarantie.

An vier verkaufslangen Samstagen (bis 18 Uhr) und am 5. Dezember, dem verkaufsoffenen zweiten Adventssonntag, haben die Opladener Einzelhändler von 13 Uhr bis 18 Uhr geöffnet und freuen sich auf die Kunden.



## Frohe Weihnachten.

**Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und ein glückliches neues Jahr.**

**Aus ökologischen Gründen verzichten wir wieder auf den Versand von Weihnachtskarten.**

**Stattdessen unterstützen wir Umweltprojekte in Leverkusen.**



www.sparkasse-lev.de



**Sparkasse  
Leverkusen**

# Die Vorweihnachtszeit beginnt, wenn im Radio „Last Christmas“ läuft

Es ist eine schöne Tradition: Alle Jahre wieder werden in der Adventszeit Weihnachtslieder gespielt, gesungen und gehört. Ob Klassik oder Pop, zum Fest gehören sie wie Tannenbaum und Geschenke.

VON ANGELIKA FIEDLER

An einem Song scheiden sich die Geister. Die einen hören „Last Christmas“ am liebsten schon ab Ostern in Dauerschleife, die anderen können sich musikalisch nichts Schlimmeres vorstellen. Jedenfalls gilt der Ohrwurm der britischen Pop-Band „Wham!“ von 1984 als das populärste Weihnachtslied und einer der größten Hits aller Zeiten. Kein Titel war so oft in den deutschen Charts, insgesamt 130 Mal. Als Single erhielt „Last Christmas“ 20 Platin-Auszeichnungen und wurde mehr als sechs Millionen Mal verkauft. George Michael soll den ganzen Song übrigens in nur einer halben Stunde niedergeschrieben haben.

„Rudolf, das kleine Rentier“ ist die deutsche Version von „Rudolph, the red-nosed reindeer“ und hierzulande vor allem bei Kindern beliebt. „Rudolph“ ist das berühmteste Werk von Johnny Marks, einem US-amerikanischen Komponisten, der sich auf Weihnachtslieder spezialisiert hatte. Ursprünglich erblickte das junge Rentier mit der leuchtenden Nase als Gehilfe des Weihnachtsmannes zu Weihnachten 1939 in einem Kinderalbum das

Licht der Welt. Der „singende Cowboy“ genannte Countrysänger Gene Autry verhalf „Rudolph“ 1949 zu Weltruhm. Unvergessen auch die Version von Dean Martin...

Alle Rekorde schlägt der Amerikaner Bing Crosby mit seiner Version von „White Christmas“. Laut Guinness-Buch der Rekorde hat sich das Weihnachtslied mehr als 50 Millionen Mal verkauft und ist damit die meistverkaufte Single weltweit. Komponiert hat das Lied Irving Berlin bereits im Jahr 1940. Der Komponist konnte Noten weder lesen noch schreiben. Seine musikalischen Ideen spielte er seiner Sekretärin Helmy Kresa auf dem Piano vor, sie übertrug alles auf Notenblätter.

„Stille Nacht, Heilige Nacht“ ist nicht nur in Deutschland das bekannteste Weihnachtslied. Der Text wurde in 320 Sprachen und Dialekte übersetzt. Ur-



Moderner Klassiker: Die Pop-Band Wham! bekam für „Last Christmas“ 20 Platin-Auszeichnungen.

FOTO: DPA

Westflandern gemeinsam „Stille Nacht/Silent Night“. Zu dem Genre der traditionellen Weihnachtslieder gehören auch „Leise rieselt der Schnee“ und „Süßer die Glocken nie klingen“.

Das älteste und bekannteste kirchliche Weihnachtslied dürfte „Es ist ein Ros entsprungen“ sein. Bereits in einem katholischen Gesangbuch von 1599 findet sich die Melodie dazu, gemeinsam mit zwei Strophen Text. Die Rose gilt als ein Ausdruck der Liebe, sie war ein Geschenk für das Jesuskind.

Frank Sinatra landete mit „Let It Snow, Let It Snow“ einen Volltreffer, dabei geht es in dem Song erstens gar nicht um Weihnachten und zweitens entstand er mitten im Sommer im heißen Kalifornien.

Der Brite Chris Rea hatte 1979 die Idee zu „Driving Home For Christmas“, als er mit seiner Frau kurz vor Weihnachten auf der Heimfahrt von London in Richtung Middlesbrough im Stau stand.

43. Bergisches Dorf  
**Weihnachtsmarkt Opladen**  
18.11.-30.12.2021

22.11. „Eröffnung mit 1000 Schneeflocken“

25.11. „4 Spanferkel am Spieß“

26.11. „Kärnseife rockt die Bühne“

05.12. „Verkaufsoffener Sonntag“

05.12. „Turmbäuer an der Remigius Kirche“

17.12. „Kärnseife Zusatzkonzert mit Schnee“

23.12. „Singen mit Gina“

Montag-Samstag 11:00-20:00 Uhr und Sonntag 12:00-20:00 Uhr  
Glühweinstände & Imbisse bis 22:00 Uhr  
[www.weihnachtsmarkt-opladen.de](http://www.weihnachtsmarkt-opladen.de)  
[www.facebook.com/agoaktionsgemeinschafttopladen](https://www.facebook.com/agoaktionsgemeinschafttopladen)

**100 Jahre** HOFACKER  
1921-2021 Autoteile

**Ihr Spezialist für**

- Ersatzteile & Zubehör für alle gängigen Fahrzeugmarken
- großes Lager für eine sofortige Verfügbarkeit
- Gewerbetreibende beliefern wir mehrmals täglich!
- Dachboxenverleih
- ...und vieles mehr!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

QR-Code scannen und Video schauen

**Hofacker Autoteile GmbH**  
Campusallee 5  
51379 Leverkusen

Telefon 0 21 71/44 07 10  
[www.autoteile-hofacker.de](http://www.autoteile-hofacker.de)

Unsere Öffnungszeiten:  
Mo.-Fr. 08.00-18.00 Uhr  
Sa. 08.30-13.00 Uhr

# Ein Hauch von Advent

Lebkuchenmuffins mit Spekulatiusstreuseln

VON MAREIKE PUCKA

Kann man Weihnachten riechen? Für Food-Bloggerin Mareike Pucka muss es so sein - gerade das macht die Vorweihnachtszeit doch noch schöner. Und so bringt sie gekonnt zwei typische Gewürze ins Spiel.

Endlich steht sie wieder vor der Tür, die für mich schönste Zeit des Jahres. Die Weihnachtszeit. Ich habe schon die ersten Weihnachtsrezepte durchgeblättert und angefangen, die diesjährige Plätzchenbäckerei und das auch bei uns gefeierte Familien-Thanksgiving zu planen. Wie kommt es nur, dass alles so viel schöner ist, wenn es auch ein bisschen nach Weihnachten riecht? Da kommen die Lebkuchenmuffins genau richtig. Mit den herrlich knusprigen Spekulatiusstreuseln passen sie perfekt zu einem kitschigen Weihnachtsfilmmarathon auf der Couch.

**Zubehör:** 12 Muffinförmchen aus Papier, Muffinblech  
**Zutaten für 12 Lebkuchenmuffins:**

Für den Muffinteig: 350 g Mehl, 200 g Zucker, 2 Eier, 10 g Kakao-pulver zum Backen, 8 g Lebkuchengewürz, 3 TL Backpulver, 300 ml Milch, 30 ml Pflanzenöl

Für die Streusel: 75 g Mehl, 50 g Zucker, 55 g weiche Butter, 1/2 TL Zimt, 6 Stück (70g) Gewürzspekulatius

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die Papierförmchen in das Muffinblech stellen.
3. Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen.
4. Das Öl dazugeben und weiter schlagen.
5. Mehl, Kakao, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und abwechselnd mit der Milch in die Rührschüssel geben.
6. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
7. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen, in den vorgeheizten Backofen schieben und 10 Minuten vorbacken.
8. In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten.
9. Für die Streusel alle Zutaten (bis auf die Spekulatius) in eine Schüssel geben und vermengen.
10. Die Spekulatius grob zerkrümeln und mit dem Streuselteig vermischen.
11. Nach 10 Minuten die Streusel auf den Muffins verteilen und weitere 12 bis 15 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

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



Ein Tipp zu Weihnachten: Mal ein kleines Licht verschenken, empfiehlt Oliver Pering von Licht und Wohnen.

## 40 Jahre Lichtdesign

Licht und Wohnen

Seit über 40 Jahren sorgt das Team von Licht und Wohnen für hochwertige Beleuchtungslösungen. Moderne Lampen, Leuchten und (LED-) Lichtsysteme werden in den Ausstellungen in Leverkusen sowie Bergisch Gladbach (Bensberg) gezeigt. Hier können sich Interessierte die neuen Beleuchtungstrends anschauen und sich informieren.

Ausgestellt werden insbesondere Markenartikel aus Deutschland, Österreich, Italien und der Schweiz. Die Leuchten werden bei verschiedenen Fachmessen auf Funktionalität sowie Qualität geprüft und geordert. Zusätzlich können Produkte von über 100 verschiedenen Herstellern in Katalogen gesichtet und bei Bedarf bestellt werden. Für vorhandene Leuchten werden neue Lampenschirme gefertigt und alte Schirme mit neuem Stoff bespannt.

Die langjährigen Mitarbeiter bieten eine kompetente Beratung, auch vor Ort beim Kunden. Lieferung, Montage und falls nötig Reparatur durch den hauseigenen Monteur sind selbstverständliche Serviceleistungen.

Insbesondere die energiesparende LED-Technik hat in den vergangenen Jahren viele innovative Leuchten hervorgebracht. Erst mit LED wurden ganz neue Leuchtendesigns und Funktionen umsetzbar. LED-Leuchten sind energiesparend, langlebig und haben eine geringe Wärm

meabgabe. Besonders in der dunklen Jahreszeit bringt eine gute Beleuchtung nicht nur eine gemütliche Atmosphäre in den Wohnbereich, sondern bereitet auch Wohlbefinden. Wichtig ist die richtige Lichtfarbe - und dass die Leuchten nicht blenden. Viele einzelne Lichtquellen und Lichtinseln sorgen für Abwechslung und ein gemütliches Ambiente. Innen und außen bietet eine sparsame, eventuell automatische Beleuchtung zusätzliche Sicherheit - etwa, wenn es um den Einbruchschutz geht.

Wer für Weihnachten ein Geschenk sucht, kann ja mal ein kleines Licht verschenken. Verschiedene Lichtobjekte für Regal und Fensterbank, auch mit Akku, finden sich im Sortiment.

**Licht und Wohnen**  
Friedrich-Ebert-Straße 108  
51373 Leverkusen  
Telefon 0214-42800

**Kölner Straße 19-21**  
Bergisch Gladbach  
(Bensberg)  
Telefon 02204-52634  
[www.luw-gmbh.de](http://www.luw-gmbh.de)

Service 24 Stunden an 7 Tagen

**Wir sichern Sie!**

Einbruch • Brand • Video Planung • Beratung • Service

**FUCHSLOCHER**  
SICHERHEITSTECHNIK

Fuchslocher Sicherheitstechnik GmbH  
Vertriebsbüro Leverkusen  
51373 Leverkusen  
Telefon: 0214 - 868 50 10  
[www.fuchslocher-gmbh.de](http://www.fuchslocher-gmbh.de)

## Apfelgenuss aus dem Ofen

VON ANGELIKA FIEDLER

Der unwiderstehliche Duft von Bratäpfeln reicht, um zu wissen: Bald ist Weihnachten. Also starten wir in die schönste Zeit des Jahres mit einem Bratapfel-Rezept. Perfekt zum Adventskaffee, als Dessert oder als Trost bei richtig kalten Tagen – also eigentlich schmeckt er den ganzen Winter über.

### Zutaten für vier Bratäpfel:

4 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop), 1 EL Butter, 250 ml lieblicher Cidre (oder Apfelsaft), Zitronensaft

### Für die Füllung:

100 g Marzipanrohmasse, 3 EL getrocknete, gehackte Cranberries, 3 EL gehackte Mandelkerne, 1 TL fein geriebene Bio-Zitronenschale, 1 TL gemahlene Zimt

### Zubereitung:

Alle Zutaten für die Füllung gründlich miteinander vermengen. Von den Äpfeln oben einen etwa 1,5 cm dicken Deckel abschneiden, mit einem Apfelsausstecher großzügig, aber nicht zu tief entkernen und rundherum mit einer Gabel einstechen, damit sie beim Backen nicht aufplatzen. Die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Äpfel in eine offenste Form setzen. Wenn sie nicht stehen bleiben, kann man unten eine dünne Scheibe abschneiden. Dann aber darauf achten, dass der Boden intakt bleibt, damit die Füllung

nicht herausläuft. Mit der Marzipanmischung füllen und mit je einem kleinen Stück Butter belegen, Cidre oder Apfelsaft zugießen. In den auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorgeheizten Backofen geben und auf einem Rost im unteren Ofendrittel 20 bis 30 Minuten backen, bis die Äpfel schön weich sind. Mit Puderzucker bestreut servieren. Dazu passt ganz hervorragend Vanillesauce.

Wer den Bratapfel erfunden hat, weiß heute niemand mehr. Auch der Verfasser dieses Gedichts über die süße Leckerei ist unbekannt. Aber eins ist sicher: Er muss Bratäpfel sehr geliebt haben.

### Der Bratapfel

Kinder, kommt und ratet, was im Ofen bratet!  
Hört, wie's knallt und zischt.  
Bald wird er aufgetischt,  
der Zipfel, der Zapfel,  
der Kipfel, der Kapfel,  
der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,  
holt einen Teller,  
holt eine Gabel!  
Sperrt auf den Schnabel  
für den Zipfel, den Zapfel,  
den Kipfel, den Kapfel,  
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,  
sie gucken und schlucken,  
sie schnalzen und schmecken,  
sie lecken und schlecken  
den Zipfel, den Zapfel,  
den Kipfel, den Kapfel,  
den knusprigen Apfel.

## Sicherheit aus einer Hand

### Fuchslocher Sicherheitstechnik

Leuchtende Krezen in den Wohnungen und LED-Girlanden an Bäumen, Büschen und Häusern erhellen vielerorts die trüben Winterabende. Solch festliche Beleuchtung sorgt zwar für weihnachtliche Stimmung und Atmosphäre, aber sie bietet leider keinen Schutz gegen üble Zeitgenossen., die gerade dunkle Herbst- und Winternächte für Einbrüche nutzen. Gut zu wissen, dass es Spezialisten gibt wie die Firma Fuchslocher in Leverkusen, die seit mehr als 35 Jahren als zertifizierter VdS-Errichterbetrieb hilft, Haus, Wohnung oder auch Gewerbeobjekte rechtzeitig und optimal zu schützen.

„Wir bieten den Kunden ein umfassendes Sicherheitskonzept aus einer Hand“, heißt es bei der Fuchslocher-Sicherheitstechnik GmbH. Konkret: gemeinsame Analyse des Objekts und der individuellen Bedürfnisse, Planung, Einbau, eventuell Überwachung, und auch regelmäßige Wartung. Dazu gehört ebenfalls ein 24-stündiger Notdienst. „Wir helfen auch, Anlagen zu modernisieren, die nicht ursprünglich von uns installiert wurden.“

Die heutigen Sicherheitssysteme sind weit mehr als eine simple Alarmanlage. Ob in analoger, BUS- oder Funktechnik, eine Einbruchmeldeanlage bietet intelligente Informationen für Privatleute, aber auch für einen Wachdienst. „Nutzen Sie die technischen Möglichkeiten zur Steuerung und Überwachung, ob in Ihrem trauten Heim, in Ihrem Geschäft oder auch in der Industrie. Mit einer App haben sie auch unterwegs



Fuchslocher Sicherheitstechnik schützt vor Einbrechern – nicht nur in der dunklen Jahreszeit.

alles im Griff.“ Nicht zu unterschätzen sind dabei die Möglichkeiten zur Energie-Einsparung.

Das Geschäftsfeld der Fuchslocher GmbH umfasst weitere Bereiche, die alle Facetten der Sicherungsmöglichkeiten umfassen: Dazu gehören Brandmeldeanlagen, Rauchmelder, Videoüberwachung, Zutrittskontrollen, digitale Schließsysteme, Sprachalarmierung, Konzepte für Flucht- und Rettungswege sowie die Kontrolle von Hochsicherheitsbereichen.

**Fuchslocher  
Sicherheitstechnik GmbH**  
Heinrichstraße 9  
51372 Leverkusen  
Telefon 0214-8685010  
team@fuchslocher-gmbh.de  
www.fuchslocher-gmbh.de

## Verführerisches Dessert

Hartmut Janßen ist ein wahrer Genießer. Er ist unter anderem bekannt für seine Liebe zu hochwertigen Spirituosen, in seinem Fachgeschäft tauscht er gerne Erfahrungen aus. „Selber genießen“ und „Genuss verschenken“ lautet sein Motto das ganze Jahr über, vor allem in der Weihnachtszeit. Erst Ende Oktober hat sich Hartmut Janßen auf einer beruflichen Reise durch die Schweiz und Österreich nach winterlichen Spirituosen umgeschaut und wunderbar Neues entdeckt. Hier verrät er ein Rezept, das hervorragend zu den bevorstehenden Festtagen passt.

### Bratapfel Tiramisu

1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
2 TL Speisestärke

### Zutaten:

#### Bratapfelmasse:

300 g Apfel  
20 cl Apfelsaft  
10 cl Bratapfel Likör  
1 Päckchen Vanillezucker

#### Mascarponecreme:

250 ml Schlagsahne  
250 g Mascarpone  
200 g Magerquark

1 Päckchen Vanillezucker

### Zubereitung:

Für die Bratapfelmasse die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfelsaft mit Vanillezucker, Zimt und Stärke in einem kleinen Topf mischen und erwärmen. Äpfel dazugeben und weichkochen. Abkühlen lassen und den Bratapfel Likör einrühren.

Für die Creme alle Zutaten fein verrühren.

Nun den Bratapfel auf die Dessertgläser verteilen und die Mascarponecreme darüber geben. Mit Zimt bestreuen.

Wenn Kinder mitessen, kann man den Liköranteil selbstverständlich durch mehr Apfelsaft ersetzen.

  
Präsente

  
Fruchtaufstriche

  
GreenGate

  
Gewürze

... und vieles mehr!

**HIER GIBT'S WAS Feines!**

**Fein KOCHTOPF**

www.feinkochtopf.de

**Feinkostgeschäft mit eigener Manufaktur und Cafébetrieb**

**Feinkochtopf** ☑ Inhaber Sascha Weidner, Kölner Straße 59,  
51379 Leverkusen **Telefon** 02171.91 33 593  
**E-Mail** info@feinkochtopf.de **Öffnungszeiten** Mo. 12 bis 18 Uhr  
**Di. - Fr.** 10 bis 18 Uhr **Sa.** 10 bis 13 Uhr **Folge uns auf** 

Der Feinkochtopf verzaubert – innen mit herrlichen Leckereien, außen mit wunderschönen Kreidebildern von Myria Stricker.



# Winterlandschaft und weihnachtliche Spezialitäten

Feinkochtopf in Opladen

In diesen Tagen ist der Feinkochtopf in Opladen ein ganz besonderer Hingucker: Myria Stricker, selbständige Designerin und Illustratorin aus Leverkusen, hat mit strahlend weißer Tafelkreide das Schaufenster des Geschäfts in eine Winterlandschaft verwandelt. Im verschneiten nächtlichen Wald sind einige Tiere zu sehen: die Bärin mit ihrem Jungen und ein riesiger Elch. Die Schnee-Eule fliegt über den See, an dem ein verliebtes Pärchen spazieren geht und im Vordergrund tauschen Eichhörnchen ihre Geheimnisse aus.

Auch der Innenbereich des Feinkochtopfes ist festlich geschmückt und die weihnachtlichen Fruchtaufstriche stehen

frisch gekocht in den Regalen. Feine Nascherein, Ronnfeldt Tee, Schamong Kaffee, Gewür-

ze, süße und pikante Spezialitäten aus eigener Herstellung und wunderschönes Geschirr

und Textilien von GreenGate laden zum Stöbern und Genießen ein.

„Gerade jetzt in der Corona-Zeit, möchten wir den Menschen etwas Positives geben; und sei es auch nur für einen Augenblick. Wir hoffen, dass sich mit uns viele Menschen an dem weihnachtlichem Flair am Schaufenster des Feinkochtopfs und auch an unserer liebevollen Innendekoration erfreuen“, sagt Inhaber Sascha Weidner. „Wir wünschen allen viel Freude und eine schöne Winter- und Weihnachtszeit.“

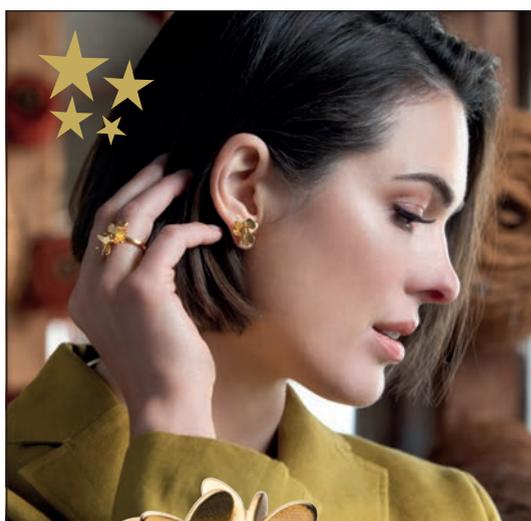


Sascha und Monika Weidner bieten besondere weihnachtliche Köstlichkeiten an.

## Designerin und Illustratorin

Myria Stricker hat schon viele Räume mit Farbe verwandelt; so beispielsweise 2013 und 2016 die Kinderecke und der Wartebereich für Trauungen im Bürgerbüro Leverkusen. Myria Stricker ist seit 2008 selbständige Designerin und Illustratorin. Auch das schöne Leverkusen Ausmalbuch „Buntes Leverkusen“ hat sie dieses Jahr eigens herausgebracht. Sie lebt und arbeitet in Leverkusen. Hier sind ihre aktuellen Projekte: [facebook.com/kreativinlev](https://www.facebook.com/kreativinlev) [www.myriaden.me](http://www.myriaden.me)

Feinkochtopf  
Kölner Straße 59  
51379 Leverkusen  
Telefon 02171-9133593  
[www.feinkochtopf.de](http://www.feinkochtopf.de)



bastian  
inverun  
DESIGNSCHMUCK



Goethestraße 3  
51379 Leverkusen  
Tel. 02171/2370  
[www.rheinberg-info.de](http://www.rheinberg-info.de)

rheinberg  
Zeit für den brillanten Augenblick! Uhren, Schmuck, Optik.

## Leise rieselt der Baum

Aber das muss nicht sein. Es gibt ein paar Tricks, wie man vorzeitiges Nadeln verhindert und den Weihnachtsbaum lange frisch hält.

Eines vorweg: Es gibt keinen Tannenbaum, der nicht nadeln. Der eine früher, der andere später. Die Nordmanntanne (Abies nordmanniana) gilt als besonders robust. Man muss sich der brutalen Wahrheit stellen: Ohne seine Wurzeln wird der Baum nicht mehr ausreichend mit Wasser versorgt und vertrocknet – und mit ihm die Nadeln. Damit das eigene Exemplar zu den Spätnadlern gehört, sollte man direkt nach dem Kauf eine schmale Scheibe unten vom Stamm frisch absägen. Mit dieser neuen Schnittstelle, die die Leitungsbahnen wieder öffnet, kommt der Baum schnell in einen Eimer mit Wasser. Normales Leitungswasser ohne Zusätze reicht völlig aus.

Es empfiehlt sich für Zuhause ein Christbaum-Ständer, der mit Wasser gefüllt werden kann. Damit der durstige Baum nicht bald auf dem Trockenen sitzt, bitte täglich den Füllstand kontrollieren. Er nimmt täglich über die Rinde etwa ein Liter Wasser auf.

Am besten holt man den Baum erst spät an seinen späteren Bestimmungsort und lagert ihn vorher kühl, trocken und windgeschützt.

# Festessen: Gemüse im Teigmantel mit Klößen und Marsala-Sauce

VON MANFRED ZIMMER

Für Kinder zählt sicherlich mehr das Geschenk als die Verpackung. Verpackungen werden schnell aufgerissen und ... hej, Kinder dürfen das.

Ich glaube, die meisten Erwachsenen bewundern zuerst einmal die Verpackung. Betrachten kunstvolle eingepackte Geschenke und die Wahl des Papiers mit einem besonderen Auge – sehen darin eine Wertschätzung. Das enthaltene Geschenk ist Teil des Ensembles, der Dramaturgie, die einen Weihnachtsabend zu etwas Besonderem macht.

Ein Teigmantel mit aromatischem Gemüse, frisch aus dem Ofen, könnte eine ähnliche Wirkung haben wie ein verpacktes Geschenk. Das noch nicht geöffnete Teig-Kunstwerk wird vor aller Augen geöffnet. Es dampft, duftet. Das mit Zimt, Thymian und Rosmarin gewürzte Gemüse atmet nach fast einer Stunde Ofenzeit kräftig durch und füllt den Raum mit einem angenehmen Duft. Ahs und Ohs und strahlende Augen könnten das Ergebnis sein – sicherlich auch bei Kindern.

**Zutaten für 2 Portionen:**

**Für den Teigmantel:** 600 g Mehl, 20 g Meersalz, 2 EL frischer Thymian, 330 ml handwarmes Wasser

**Für das Gemüse:** 150 g Fenchel, 150 g rote Möhren, 150 g Möhren, 60 g Petersilienwurzel, 200 g Sellerie, 1/2 TL Zimt,

1 EL frischer Thymian, 1 EL frischer Rosmarin, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 5 EL Olivenöl

**Für die Klöße (4 Stück):** 700 g mehligkochende Kartoffeln, 1 Ei, je nach Kartoffelsorte 6 bis 10 EL Mehl, Salz, frisch geriebene Muskatnuss

**Für die Marsala-Sauce:** 60 g Butter, 150 ml Marsala, 300 ml Sahne (30 Prozent Fett), 40 g Schwarzkirscharmelle mit Stücken, 1 gut geh. EL Tomatenmark, 2 EL frischer Thymian, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:**

1. Für die Klöße die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser weich kochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln abdampfen lassen und anschließend mit einem Kartoffelstampfer feinstampfen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Nun das Gemüse: Den Strunk des Fenchels entfernen und diesen in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Beide Möhrensorten, die Petersilienwurzel und die Sellerie schälen und in längliche Stücke schneiden. Eventuell die

Weihnachten ohne Braten? Das geht! Food-Blogger Manfred Zimmer hat einen vegetarischen Festschmaus kreiert, der zum Highlight auf der Weihnachtstafel avanciert – perfekt als verlängerte Bescherung.



Es ist fast ein feierlicher Moment, wenn das Gemüse wie ein Geschenk aus dem Teigpaket ausgepackt und auf dem Teller drapiert wird.

FOTO: MANFRED ZIMMER/HERRGRUENKOCHT.DE/TMN

3. Die Gemüsestücke in eine Schüssel geben. Thymian und Rosmarin fein hacken und zum Gemüse geben. Zimt darüber streuen. Noch 5 EL Olivenöl dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für den Teigmantel zunächst den Thymian fein hacken. Die trockenen Zutaten in einer Teigschüssel vermischen. Dann das handwarme Wasser dazugeben und alles zu einem gut formbaren Kloß verkneten. Ist er zu feucht, noch etwas Mehl dazugeben - umgekehrt noch etwas Wasser dazugeben.
5. Den Teig so aufteilen, dass Sie daraus

eine 32 x 22 cm große Platte und eine etwas größere Teigplatte (36 x 26 cm) auswalzen können.

6. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

7. Die kleinere Teigplatte auf ein Backblech mit Backpapier legen. Das Gemüse darauf verteilen. Einen ca. 2 cm breiten Rand freilassen. Die zweite (größere) Teigplatte darauf legen. Eventuell überstehenden Teig wegschneiden. Die Ränder mit einem Teelöffelgriff eindrücken, sodass beide Platten gut zusammenhalten.

8. Den Teigmantel mit dem Gemüse auf der mittleren Schiene für 50 Minuten ausbacken.

9. Für die Sauce zunächst den Thymian zupfen. Nun die Butter in einer erhitzten Pfanne zerlassen, bis sie leicht braun ist, dann salzen und mit dem Marsala ablöschen. Kurz aufkochen, dann die Sahne dazugeben. Kurz köcheln lassen, dann den Thymian, die Marmelade und das Tomatenmark dazugeben. Alles gut verrühren und so lange köcheln lassen, bis eine leicht sämige Sauce entsteht, sie wird beim späteren Stehen noch etwas sämiger. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Deckel obenauf zur Seite stellen.

Nachwäsche für Sie & Ihn zum Wohlfühlen

Hochwertige Baumwolle in bester CALIDA Qualität

**CALIDA**

... anders als Andere!

**SANITÄTSHAUS AM MARKT**

... seit 1991

Gartenstr. 5 | 51379 Leverkusen | Tel.: 021 71/28844

Hut-Schirm-Moderne

**Adrión**

Hut auf gut drauf

Lassen Sie sich von unserer Herbst- und Winterkollektion inspirieren.

Eigene Werkstätten

Kölner Straße 74  
Leverkusen-Opladen  
Tel. 02171 4 45 29

**Rudolf Jung**

Bäder und Heizungstechnik GmbH

Das Team von Rudolf Jung wünscht Ihnen gesegnete Weihnachten und einen guten Übergang in das neue Jahr!

Dechant-Fein-Str. 31 • 51375 Leverkusen-Schlebusch  
Telefon 02 14/50 32 19 • Telefax 02 14/50 40 02  
E-Mail rudolf.jung@jung-baeder.de

**AUTO SERVICE AUGNER** MOTOO

Wir wünschen allen unseren Kunden, Freunden und Bekannten ein fröhliches und gemütliches Weihnachtsfest.

DIE WERKSTATT

**Inspektion & Reparatur aller Fabrikate**

- DEKRA-Prüfstützpunkt
- Motordiagnose
- Motair Turboprofi
- Neu- und EU-Fahrzeuge
- Unfallbeseitigung
- Reparaturfinanzierung
- Auspuffdienst
- Bremsendienst
- Kupplungsdienst
- Stoßdämpferdienst
- Mobilitätsgarantie

Torstraße 12 • Tel. 02171 / 70 61-00 • 51381 Leverkusen

# Heißer Hirsch und Eisstockschießen

Der 44. Leverkusener ChristkindchenMarkt begann schon am 21. November. So früh wie möglich sollte es losgehen, um endlich wieder Glühwein, Zuckerwatte und Mandeln zu riechen.

VON MARTIN MÖNIKES

Corona verhinderte im Vorjahr die traditionelle vorweihnachtliche Aktivität im Herzen Wiesdorfs. „Wir zählen den 43. Markt mit, da er mit dem umfassenden Lockdown sinnbildlich für ein sehr spezielles Weihnachtsfest mit leeren Innenstädten war“, sagt Organisator Aex Kaechele. In diesem Jahr soll unter Einhaltung der gängigen Hygieneregeln (3G-Regeln) ein Markt wieder möglich sein, der an die vielen guten Jahre bis 2019 anknüpft. Somit steht dem Weihnachtsmarktbesuch für geimpfte, genesene und getestete Personen nichts im Wege. Der Test darf nicht älter als 48 Stunden sein und kann noch kurz in den Schnelltestcentern am Marktplatz oder in den Luminaden gemacht werden.

Der Markt mit mehr als 50 verschiedenen Anbietern befindet sich zwischen der Rathaus-Galerie und der Galeria Kaufhof. Drei Viertel der Teilnehmer am Markt sind Stammbesucher und oft schon über 20 Jahre dabei. Alljährlich bekommen neue

Akteure eine Chance, um den Markt attraktiv zu halten, neue Trends beizubringen und die Qualität weiter zu verbessern.

Zum 10. Mal öffnet das Winterdorf vor der Rathaus-Galerie seine Tore, und der Elch erfreut mit lustigen Sprüchen und tollem Schneegestöber nicht nur die Kinder. Winterdorf Besitzer Frank Jackmuth hat sich für dieses Jubiläum ein großartiges Bühnenprogramm einfallen lassen. Nikki McCoy, US-Amerikanerin aus Virginia tourte schon mit Gloria Gaynor und Jennifer Rush, Severino Seger, hat die 12. Staffel von DSDS gewonnen und Star Pianist Robert Vuchinger-Lopez präsentiert die schönsten Lieder aus seinem Xmas-Album. Auch die Kinder kommen auf Ihren Kosten, wenn die Charaktere von Paw Patrol, den Helfern auf vier Pfoten auf die Bühne stürmen.

Für Wintersportler und solche, die einfach nur aktiv eine gute Zeit verbringen wollen gibt es in diesem Jahr zwei 15 Meter lange Eisstockbahnen auf dem ChristkindchenMarkt, gegenüber Galeria Kaufhof. Die Bahnen sind wetterunabhängig, da es sich um Sonderanfertigungen mit einer speziellen ökologisch nachhaltigen Beschichtung handelt, die Profisportler für ihr ganzjähriges Training verwenden. Die Vermietung erfolgt stundenweise. Die erste Spielzeit startet um 11 Uhr und die letzte Spielzeit startet um 21 Uhr. Von Montag bis Donnerstag zwischen 11 und 18 Uhr kostet



Der ChristkindchenMarkt verzaubert in diesen Tagen seine Besucher ganz besonders.

FOTO: VERANSTALTER

eine Stunde 30 Euro, ab 18 Uhr dann 50 Euro. Freitags und an Wochenenden ist die Bahn ganztägig für 50 Euro die Stunde zu mieten.

Neu in diesem Jahr ist der Heiße Hirsch in der Mitte des ChristkindchenMarktes. Zwischen den zwei großen Bäumen erstreckt sich jetzt eine Hütte, die auch bei schlechtem Wet-

ter zum Genießen einlädt. Der Heiße Hirsch, das ist Glühwein, den es normalerweise im Reformhaus gibt. Gemacht wird der tierisch gute Glühwein aus BIO-Merlot und BIO-Tempranillo

Der absolute Renner für die Kleinen waren im letzten Veranstaltungsjahr die drei Märchenhütten. Die Hütten erzählen die Geschichten der Weihnachtsstube der Familie Fuchs, dem geschäftigen Treiben in der Wichtelwerkstatt und dem Schneespäß in der Winterlandschaft, in einer Szene. In diesem Jahr gibt es dazu wieder eine Wimmelralley, mit Fragen, die sich mithilfe der Märchenhütten lösen lassen. Dazu müssen die Teilnehmer nur eine Quizkarte mit den richtigen Antworten beschriften und können dann mit ein wenig Glück eine von vier Familieneintrittskarten für den Märchenwald in Altenberg gewinnen.

Alle fünf Jahre wird in der Wiesdorfer Fußgängerzone auf dem ChristkindchenMarkt die Beleuchtung ausgetauscht. Die Bäume wachsen, und das festliche Gewand bestehend aus über fünfzehntausend energiesparenden LED-Glühbirnen wächst mit. In diesem Jahr haben es die zwei schönen großen Bäume in der Stadtmitte auf rund 1,33 Kilometer Lichterkette geschafft.

Auf der Bühne vor P&C und in der Fußgängerzone gibt es wieder ein vielfältiges Unterhaltungsangebot mit diversen Künstlern, in diesem Jahr mit besonders viel Musik. Es gibt alte Be-

kannte, die Leverkusener Akustikband Josie sowie das Moving Piano mit Daniel Kiefert, aber auch viel Neues wie das Vater-Tochter Gespann Luka und Tom Drost, die mit gefühlvollen Liedern das Herz erwärmen. Zusätzlich gibt das Junge Musical Leverkusen einen Vorgeschmack auf ihr neues Stück. Wer immer auf dem Laufenden gehalten werden möchte, findet den ChristkindchenMarkt auf den Social-Media-Kanälen auf Instagram und Facebook. Dort gibt es anstatt Makeup Tutorials und lustigen Katzenbildern Veranstaltungstipps und hinter den Kulissen Informationen vom CML-Team. Den vollen Überblick bekommt man auf [www.christkindchenmarkt.de](http://www.christkindchenmarkt.de).

Am 12. Dezember ist verkaufsoffener Sonntag, die perfekte Gelegenheit, beim Geschenkeinkauf über den Weihnachtsmarkt zu flanieren. Dazu gibt es Programm mit dem Weihnachtsklub Süd, der ab 15 Uhr auf der Bühne inmitten der Fußgängerzone die Besucher mit jazzigen Weihnachtsklängen in Stimmung bringt. Im Winterdorf bespaßt ab 16 Uhr Rick Junior die kleinen Gäste.

**Öffnungszeiten ChristkindchenMarkt bis 30. Dezember 2021:**

**Täglich von 11 bis 20 Uhr, Gastronomie bis 22 Uhr; am 24. Dezember bis 14 Uhr.**

**Am 25. und 26. Dezember ist der Markt geschlossen.**

## ANFAHRT

### So geht's zum ChristkindchenMarkt

**Parken** Neben der guten Anbindung durch den öffentlichen Personennahverkehr gibt es rund 2300 überdachte Stellplätze in der City, die zentral gelegen und leicht zu erreichen sind. Der überwiegende Anteil davon liegt in direkter Verbindung zu überdachten Einkaufspassagen, wodurch auch bei widrigem Wetter ein angenehmes Shopping möglich ist.

**Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln** Mit der S-Bahn Linie 6, sowie den Regionalbahnen RE 1 und RE 5: Bahnhaltstelle Leverkusen-Mitt). Mit dem Bus: Haltestelle Forum, Rathaus-Galerie oder Busbahnhof Leverkusen-Mitte.

# Kunsthandwerk, Dekoratives, Nützliches und Schönes

Nordischer Weihnachtsmarkt am 11. und 12. Dezember im Neuland-Park

VON MARTIN MÖNIKES

Zum 16. Mal findet im Neuland-Park auf der Arena-Bühne der Nordische Weihnachtsmarkt statt. Neben zahlreichen Ausstellern in typisch rotweißen Schwedenhäuschen präsentieren sich auch rund 30 der sechzig Aussteller im beheizten großen Festzelt. Damit steht auch bei schlechtem Wetter dem Besuch nichts entgegen.

Jeder Aussteller ist ein Solitär, kein Duplikat. Viele bieten skandinavische Produkte an. Kunsthandwerk, Dekoratives, Nützliches und Schönes. Insbesondere durch seine teilweise nordisch-kulinarischen Angebote hebt sich dieser Markt von anderen Weihnachtsmärkten ab. Zum Angebot gehören: Elchbratwurst, skandinavischer Lachs, Waffeln mit Preiselbeeren, Wildgulasch und anderen Köstlichkeiten. Aber auch Lussekatter, ein Hefengebäck mit Safran, das es nur in Skandinavien und nur zur Luciazeit gibt, finnische Kaltgetränke, Köttbullar- den schwedischen Fleischbällchen, Glögg

statt Glühwein sowie heiße und kalte Fruchtsäfte sorgen für das leibliche Wohl unserer Gäste. In heimeliger Atmosphäre können die Köstlichkeiten rund um große Feuerschalen genossen werden – und man kann sich so herrlich an ihnen erwärmen.

Auch an die Kleinen ist gedacht: Ein historisches Kinderkarussell, eine Wichtelwerkstatt, in der Kinder aus Birkenhölzer Wichtel nach skandinavischer Tradition bemalen oder sich als Eisprinzessin schminken lassen können. Der traditionelle Bastelstand der Park-Förster vervollkommen das Angebot. An beiden Tagen besucht der Weihnachtsmann mit seinem Rentier der Neuland-Park und steht gerne für ein professionelles weihnachtliches Erinnerungsfoto zur Verfügung. Zum Programm gehört seit Jahren ein Schmied, dem man bei der Arbeit zuschauen kann, ein Eiskünstler, der aus großen Eisblöcken Engel und Rentiere herstellt, sowie der Besuch des Weihnachtsmannes, der die Weihnachtswünsche der



Kinder entgegennimmt. In der beheizten mongolischen Jurte können sich die Gäste bei einem Glögg oder einem alkoholfreien Punsch erwärmen und die wohlige Atmosphäre genießen.

Große Erfolge feierte auf dem Nordischen Weihnachtsmarkt die Band „Agnetha Affair“, die zu den bekanntesten Coverbands Deutschlands gehört. Mittlerweile reist eine stetig wachsende Anzahl an Fans extra zu den Konzerten an. Man darf sich also freuen, Agnetha Affair am Samstag, 11. Dezember ab 18 Uhr mit den weltbekannten Hits der schwedischen Originalgruppe ABBA wieder zu erleben. Am Sonntag – auch das ist Tradition – tritt die Gruppe Kärnseife um 15.30 Uhr auf. Auch bei diesem Auftritt halten die Stammgäste des Nordischen Weihnachtsmarktes immer wieder das Gleichgewicht zwischen Weihnachtsstimmung und fröhlicher Unterhaltung.

Es wird skandinavisch im NeulandPark- und der Weihnachtsmann kommt auch. Fotos: Veranstalter

**INFO**

**Zutritt: 3G**

Die Veranstaltung beginnt Samstag um 14 Uhr und endet gegen 21 Uhr, am Sonntag öffnet der Weihnachtsmarkt um 11 Uhr und endet um 21 Uhr. Der Eintritt beträgt 5 Euro für alle Personen ab dem 16. Lebensjahr und gilt für beide Tage. Der Erlös kommt dem Neuland-Park e.V. zu Gute. Zutritt hat, wer nachweislich geimpft, genesen oder getestet ist (3 G-Regel). Kinder und Jugendliche unter 17 Jahren werden gebeten, den Schülerschein mitzunehmen. Übrigens: Hunde sind nicht erlaubt! Leverkusener werden gebeten, mit öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen, ansonsten den Parkplatz P1 zu nutzen. Von hier aus bringt ein Shuttle die Besucher zum Markt. [www.neuland-park.de](http://www.neuland-park.de)

**LICHT u. WOHNEN**  
**Beleuchtungs-GmbH**  
 Ausstellung - Beratung - Verkauf - Montage  
 über 40 Jahre  
 Designerleuchten - Lichtsysteme - LED  
 Friedrich-Ebert-Str. 108 51373 Leverkusen  
 Kölner Str. 19-21 51429 Bergisch Gladbach  
 0214/42800 02204/52634  
[www.luw-gmbh.de](http://www.luw-gmbh.de) | [info@luw-gmbh.de](mailto:info@luw-gmbh.de)

**Pro-Ject Debut Pro**  
 Die audiophile Evolution zum 30 Jahre Jubiläum  
**750,00 €**

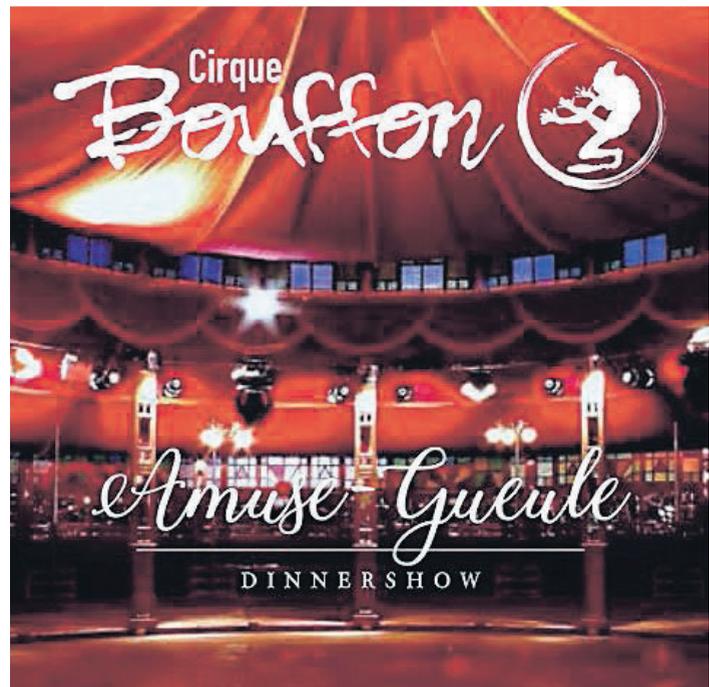
**THORENS TD 1600**  
 Das Gute bewahren Innovation in jedem Detail  
**2499,00 €**

Weitere Hifi Geräte unter [www.radiowinzen.de](http://www.radiowinzen.de)

präsentiert von **RADIO WINZEN**  
 Köln Straße 94 | 51379 Leverkusen | Tel.: 021 71/7 24 00

# Cirque Bouffon zu Gast im Spiegelzelt in Altenberg

Atemberaubende Momente in der  
Sinnlich poetischen Dinner-Show  
Amuse-Gueule in Odenthal.



## Cirque Bouffon

Der Cirque Bouffon wurde 1999 von Frédéric Zipperlin (Boul) und Anja Krips gegründet. Zipperlin, ehemaliges Mitglied des weltbekannten Cirque du Soleil realisiert mit seiner Compagnie Cirque Bouffon eine neue Art des artistischen Theaters, eng verbunden mit der Philosophie des französischen Nouveau Cirque. Aus Elementen der Artistik, Komik, Musik, Theater und Tanz entsteht eine Mixtur aus Charme und verblüffenden Bildern voll anrührender Poesie. Mit der Musik des ukrainischen Komponisten Sergej Sweschinski verbinden sich die Einflüsse des Nouveau Cirque, der Philosophie des Cirque Bouffon und die Stilistik der zeitgenössischen Musik zu einem ästhetischen Gesamtkunstwerk, das den Zuschauer zum Staunen, Lachen und vor allem zum Träumen bringt.

[www.cirque-bouffon.com](http://www.cirque-bouffon.com)

## Verlosung!

Wir verlosen 5x2 Karten für die sinnlich-poetische Show Amuse-Gueule des Cirque Bouffon im nostalgischen Spiegelzelt in Altenberg. Ein Erlebnis für Groß und Klein!

Mit einem internationalen Künstlerensemble verzaubert der Cirque Bouffon im Stil des französischen Nouveau Cirque mit der sinnlich poetischen Dinner-Show, die das Herz berührt und die Zeit entschleunigt. Das Publikum darf sich auf artistische Höchstleistungen und magische Momente in einer atemberaubenden, zeitgemäßen visuellen Umsetzung freuen.

Das nostalgische Spiegelzelt in Altenberg verspricht mit der Show Amuse-Gueule und seinem Charme aus Samt und Spiegelglanz in der Advents- und Vorweihnachtszeit ein besonderes Erlebnis.

Wir verlosen 5x2 Karten einer der Kompaktshows des Cirque Bouffon an einem der Nachmittage der Sonntage am 28.11. | 12.12 | 19.12. | 2.1. | 9.1., jeweils

um 14 Uhr. Mitmachen ist einfach: Senden Sie das Lösungswort „Cirque Bouffon“ unter Angabe Ihres Namens und Ihrer Adresse per E-Mail an [winterzauber@rheinische-post.de](mailto:winterzauber@rheinische-post.de). Teilnahme erst ab 18 möglich; ausgeschlossen sind Mitarbeiter des Verlags oder verbundener Unternehmen. Das Los entscheidet und die Gewinner werden kurzfristig benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Gewinns kann nicht erfolgen. Im Übrigen finden Sie unsere Teilnahmebedingungen auch unter [www.rp-online.de/teilnahmebedingungen](http://www.rp-online.de/teilnahmebedingungen).

Teilnahmeschluss: 26.11.2021

**Amuse-Gueule - eine Show des Cirque Bouffon im nostalgischen Spiegelzelt in Altenberg. Adresse: Am Rösberg 2, 51519 Odenthal**

Cirque Bouffon ist bis zum 9. Januar 2022 mit der faszinierenden Dinner-Show Amuse-Gueule im nostalgischen Spiegelzelt in Altenberg zu Gast. Mit einem internationalen Künstlerensemble verzaubert der Cirque Bouffon im Stil des französischen Nouveau Cirque mit der sinnlich poetischen Dinner-Show, die das Herz berührt und die Zeit entschleunigt.

Das Publikum darf sich auf artistische Höchstleistungen und magische Momente in einer atemberaubenden, zeitgemäßen visuellen Umsetzung freuen. Das exklusive Vier-Gänge-Menü aus dem Hause Wißkirchen bildet dabei das kulinarische Herzstück der Dinner-Show. Hier trifft dann meisterhafte Kochkunst mit erlesenen Köstlichkeiten auf poetische Unterhaltung, die Herz und Gaumen bezaubert.

„Die Besucher erwartet Faszinierendes. Die Dinner-Show ist für Zuschauer eine außergewöhnliche ästhetische Erfahrung inmitten des wunderschönen, nostalgischen Spiegelzelts mit Samt und Spiegelglanz“, verspricht Frédéric Zipperlin, künstlerischer Leiter des Cirque Bouffon. „Lassen Sie den Alltag hinter sich und tauchen Sie mit uns ein in die Welt des wunderbaren Cirque Bouffon mit Artisten, traumhafter Musik und einem besonderen Dinner. Das wird wirklich ein Abend mit unvergesslichen Momenten“, ergänzt Veranstalter Markus Wißkirchen aus Altenberg.

Das Spiegelzelt in Altenberg verspricht mit der Show Amuse-Gueule in der Advents- und Vorweihnachtszeit zu einem besonderen Erlebnis zu werden – kulinarisch und künstlerisch. Die Tickets beinhalten

ein Vier-Gänge-Menü, die auch in einer Variante für Vegetarier angeboten werden. Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet. Es sei denn, es wurde die Getränkeflatrate gebucht. Diese beinhaltet dann alle konsumierten Getränke. Darin enthalten sind Sekt, ausgewählte Weiß- und Rotweine, Bier, Softdrinks.

Im nostalgischen Spiegelzelt ist das Publikum bei „Amuse-Gueule“ immer hautnah am Geschehen und hat stets beste Sicht. Die Zuschauer werden an Vierer- oder Sechser-Tischen platziert und erleben die Akteure des Cirque Bouffon aus nächster Nähe. „Amuse-Gueule ist eine Dinner-Show der Extraklasse: Etwa drei Stunden lang wird das Publikum aus dem Alltag entführt. Die exquisite Küche unseres Hotel Wißkirchen verwöhnt die Besucher dabei mit einem Menü

aus erlesenen Zutaten für einen unvergesslichen Abend“, schwärmt Hotelier und Veranstalter Markus Wißkirchen. Ein besonderes gastronomisches Highlight sind sicher auch die Familien-Dinner-Shows an beiden Weihnachtsfeiertagen mittags und abends sowie die Gala an Sylvester. Für Gruppen oder Firmen besteht zudem für alle Shows auch die Möglichkeit einer Gruppenbuchung. Hier gibt es attraktive Gruppenpakete mit Rabatten.

Wer aufs Essen verzichten möchte und lediglich die wunderbare Show des Cirque Bouffon erleben möchte, kann dies in einer der Kompaktshows tun, die an insgesamt fünf Sonntagnachmittagen stattfinden.

**Mehr Infos unter:**  
[www.hotel-wisskirchen.de](http://www.hotel-wisskirchen.de)

## INFO

### Termine

Bis 9. Januar 2022

Mittwoch bis Samstag um 19 Uhr | Show mit Vier-Gänge-Menü

Sonntag um 18 Uhr | Show mit Vier-Gänge-Menü

Montag und Dienstag keine Vorstellungen.

Kompaktshow ohne Menü an den Nachmittagen der Sonntage:

28.11. | 12.12. | 19.12. | 2.1. | 9.1., jeweils um 14 Uhr

Weihnachten, 25.12. und 26.12. Mittag: Familienshow mit 3-Gang-Menü jeweils um 12 Uhr

25.12. abends: Show mit 4-Gänge-Menü um 19 Uhr

26.12. abends: Show mit 4-Gänge-Menü um 18 Uhr

Sylvester, 31.12. Gala-Show mit 4-Gänge Menü um 19 Uhr

Tickets: (zzgl. VVK-Gebühr) über Köln-Ticket

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

Restkarten an der Abendkasse, jeweils 2 Stunden vor der Vorstellung

Das Spiegelzelt ist coronakonform mit frischer geheizter Zuluft, hohem Luftabzug und stets nur mit Hälfte der Kapazität besetzt. Es gelten zudem die tagesaktuellen Corona-Auflagen.

# Genießen und staunen

VON MARTIN MÖNIKES

Die Pläne für dieses Jahr waren etwas anders. „Wir wollten erstmals einen vier Wochen dauernden vorweihnachtlichen Markt anbieten“, erinnert Ulrich Kämmerling von der WFG an Verbesserungen, die nun für auf den Weg gebracht werden. Als werbender Blickfang für diese Idee steht nun schon mal beim Adventsmarkt an der alten Straßenbahnhaltestelle ein historischer Triebwagen. Die Irlandfreunde werden Clan-Bier ausschenken und – natürlich – Irish Coffee. „Mit der geplanten Veränderung wollen wir den dörflichen Charakter wahren, auch als Gegenpol zu den sehr kommerziellen und schnell lauten Weihnachtsmärkten“, so Kämmerling.

Während die Kinder eine Runde auf dem Karussell drehen, wärmen sich die Eltern an einem Glas Glühwein oder Apfelpunsch am Stand der ejs auf. Einige Vereine sind auf dem Markt prä-

sent: die Pfadfinder bieten bei der Kirche wieder Weihnachtsbäume an, der Glühweinstand der KG „Grün-Weiß“ Schlebusch ist seit Jahren Treffpunkt vieler Besucher im Biergarten des Pfannkuchenhauses Ferger. Genießen und gleichzeitig Gutes tun; der Erlös ist für die Finanzierung des beliebten Karnevals zuges bestimmt.

Als besonderer Höhepunkt werden sich am Samstag, 4. Dezember ab 17 Uhr viele sangeslustige Menschen zum gemeinsamen, offenen „Schlebuscher Adventssingen“ vor der St. Andreas Kirche treffen. Mit Unterstützung der Kirchengemeinde St. Andreas, einem Posaunenchor der Evangelischen Kirchengemeinde, passender Orgelmusik und Textheftchen zum sicheren Mitsingen wird eine ganz besondere vorweihnachtliche Stimmung geschaffen.

Am Sonntag kann weiter gestöbert werden. Zusätzlich zum Kunsthandwerk und sonstigem weihnachtlichem Angebot der Markthändler bieten auch

die lokalen Einzelhändler beim verkaufsoffenen Sonntag von 13 bis 18 Uhr ihre Winterneuheiten und alles, was fürs Fest noch fehlt. Geöffnet ist der Weihnachtsmarkt am Samstag, 4. Dezember und am Sonntag, 5. Dezember, jeweils von 11 bis 19 Uhr. Wie gewohnt findet am Samstagvormittag auf dem Arcadenplatz auch der Bauern- und Spezialitätenmarkt statt. Die WFG freut sich auf Besucher von nah und fern, ganz besonders auf die Familien mit Kindern, für die der Markt ein schönes vorweihnachtliches Erlebnis sein wird. Die stimmungsvolle Weihnachts-

Alle Jahre wieder brennen in Leverkusen-Schlebusch die Lichter zum Adventsmarkt. In der Fußgängerzone rund um die Andreaskirche versammeln sich am zweiten Adventswochenende wieder große und kleine Gäste, um sich vorweihnachtlich einzustimmen. Zum 44. Mal führt die Werbe- und Fördergemeinschaft Leverkusen (WFG) bei dieser Traditionsveranstaltung Regie.



Der Adventsmarkt in Schlebusch macht vielen Besuchern wegen seines dörflichen Charakters Freude. FOTO: VERANSTATER

beleuchtung im ganzen „Dorf“ bis zur Waldsiedlung sorgt zudem für festliche Atmosphäre. Die Elemente sind mit der umweltfreundlichen LED-Beleuchtung ausgerüstet. Die erheblichen Kosten für diese über 100 Lichtelemente und den Stromverbrauch trägt seit Jahren die WFG.

**SELBACHS**  
*Weihnachtswald*

BELLANDRIS  
**SELBACH**  
GARTENCENTER

[www.gartencenter-selbach.de](http://www.gartencenter-selbach.de)

*Weihnachtsbäume  
für Dein Zuhause!*

*ab 25. November*

*Unsere  
Biobäume*

- Biozertifizierter Anbau
- Nachhaltig & umweltschonend
- Große Auswahl auf über 1000 m<sup>2</sup>

## Gartencenter Selbach KG

Nußbaumer Straße 39  
51469 Bergisch Gladbach

Hornpottweg 3  
51375 Leverkusen

Mo.–Fr. 09.00–19.00 Uhr  
Sa. 09.00–18.00 Uhr  
So. 10.30–15.30 Uhr

# Von vorsichtig bis lässig: Der Corona-Spagat unterm Tannenbaum

Im vergangenen Jahr an Weihnachten gab Corona die Regeln fürs Feiern vor. Dieses Jahr ist es nicht unbedingt einfacher. Mit diesen Tipps gerät das Familienfest nicht zum Pulverfass.



Wenn Familien Weihnachten zusammenkommen, sollten im Vorfeld die Regeln geklärt werden. Möglich: Wir lassen uns alle frisch testen. FOTO: CHRISTIN KLOSE/TMN

VON CHRISTINA  
BACHMANN

Wie viele Menschen dürfen sich unter welchen Bedingungen treffen, um gemeinsam Weihnachten zu feiern? Im vorigen Jahr gab es da klare Vorgaben. Mit der Möglichkeit zur Impfung ist die Situation dieses Jahr eine andere. Dennoch: Die Oma ist vielleicht geimpft, das kleine Enkelkind nicht. Dem Neffen gehen die ganzen Vorsichtsmaßnahmen auf die Nerven, dagegen glaubt die Tante, man könne nicht vorsichtig genug sein. Wie also das Fest der Familie begehen, so dass es allen gut geht damit?

Auf jeden Fall sollte man im Vorfeld darüber sprechen, sagt die Familientherapeutin Sabine Ungeheuer. „Es muss ausgesprochen werden: „Wenn wir zusammenkommen, was brauchst du für dich, was brauche ich für mich?“ Achtung: In so ein Gespräch gehören nicht die unterschiedlichen Ansichten zum Impfen. Sondern es geht darum, wie eine gemeinsame harmonische Feier gestaltet werden kann.

**Der Vorsichtige bestimmt die Regeln** Für den Psychotherapeuten Wolfgang Krüger gilt dabei: „Derjenige, der am vorsichtigsten ist, muss die Regeln bestimmen.“ Das heißt, es wird auf die Schwächsten Rücksicht

genommen. Und das müssen nicht unbedingt die Ältesten und Kränksten sein, sondern das können auch die ungeimpften Kinder sein.

Zum Glück gebe es ja die Möglichkeit des Testens, meint Sabine Ungeheuer. „Jeder kann sich für den gemeinsamen Abend oder sogar drei Tage vorher jeweils testen.“ Testen sei das Minimum und könne wirklich jedem zugemutet werden. Manche Eltern überlegen vielleicht, ihr Kindergartenkind schon ein paar Tage vor der geplanten Familienfeier zu Hause zu lassen. In so einer Situation eine legitime Maßnahme, findet Wolfgang Krüger. Sabine Ungeheuer gibt allerdings zu bedenken: „Dann müssen das schon wieder die Kinder tragen.“ Sie plädiert daher vor allem



Große Corona-Diskussionen sollte man bei der Familienfeier meiden. Kommt es dennoch zu heiklen Situationen ist die Regel: Lieber mal nichts sagen. FOTO: TOM WELLER/TMN

für umfangreiches Testen im Vorfeld.

Ist das gemeinsame Ziel, an Weihnachten zusammen zu sein, lassen sich praktikable Lösungen finden, die für alle tragbar sind, glaubt Familientherapeutin Ungeheuer. Dieses Ziel ist dann wichtiger als die unterschiedlichen Überzeugungen, mit denen sich Eltern, Kinder und Co. gegenseitig stehen lassen sollten.

**Grundregel: Lieber nichts sagen** Kommt es beim Thema Corona immer wieder zum Knall, sollte man es unterm Weihnachtsbaum besser meiden. „Wurden schon alle Argumente ausgetauscht, kann man es einfach dabei belassen“, sagt Sabine Ungeheuer. „Lass du mir meine Haltung und ich lasse dir deine“, sollte die Einstellung lauten. „Wo wir als Familie zusammenkommen, lass uns schauen, dass wir uns miteinander wohlfühlen.“

Was aber, wenn sich etwa der Schwiegersohn oder die Cousine nicht daran halten, sondern immer wieder auf heikle Punkte zurückkommen? „Schwierig wird es, wenn einer oder mehrere meinen, sie müssten die ganzen kleinen

Tretminen ansprechen“, sagt Krüger. Dann gingen die anderen meist in die Offensive und man habe sich in der Wolle. „Aussteigen“, lautet sein Tipp. In manchen Situationen gebe es nur die Grundregel: Klappe halten. „Da muss ich auch an Weihnachten wissen, wann der richtige Zeitpunkt ist, wo ich lieber in die Küche gehe und abwasche.“ Was nach Krügers Erfahrung auch immer funktioniert: „Sie können, wenn die Gespräche schwierig sind, mit völlig anderen, absurden Fragen dazwischengrätschen.“

**Ganz andere Gesprächsthemen als Notausgang** Entgleite die Situation, könne man zum Beispiel in die Runde fragen: „Was war die schönste Situation in eurem Leben?“ Oder vorschlagen: «Wir sollten mal darüber diskutieren, was eigentlich Glück bedeutet.“ Das passe überhaupt nicht und erstaune alle, unterbreche aber gerade deshalb die Spirale.

Dass es wegen Corona so sehr knallt, dass die Familie auseinanderbricht, hält der Psychotherapeut für selten. Auch wenn es oft massive Meinungsverschiedenheiten und Konflikte gibt, trennt man sich nicht. „Familien ticken anders als Freundschaften“, weiß Krüger. „Sie haben seit Jahrhunderten den Anspruch: Wir halten zusammen, auch wenn wir uns überhaupt nicht verstehen.“ In Krisenzeiten seien Familien daher immer ein stabiler Faktor gewesen.

# Wo hast du das denn her?



*Besinnlichkeit im Baumarkt - das geht doch gar nicht?!*



Bei uns im hagebaumarkt vom Grünhoff bieten wir neben dem klassischen Baumarktsortiment auch viele Artikel für eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit.

Hochwertige Weihnachtsdeko von der Firma Philippi finden Sie bei uns genauso wie alles rund um die Weihnachtsbeleuchtung bis hin

zu selbstgemachten Adventskränzen und Gestecken. Für die Weihnachtstafel bieten wir hochwertiges Geschirr von Rosenthal (Thomas-Geschirr) oder ASA und einem bis zu 60-teiligen Besteck von WMF an.

**Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst.**

 @hagebaumarkt.langenfeld

 hagebaumarkt.langenfeld

**hagebaumarkt**  
vom **Grünhoff**

Rheindorfer Str. 55 | 40764 Langenfeld | [www.hagebau-gruenhoff.de](http://www.hagebau-gruenhoff.de)

EIN RAUM OHNE KUNST IST WIE EIN KÖRPER OHNE SEELE



## EXKLUSIVE KUNST IN DER GALERIE KÜHN

GUTE BERATUNG

FAIRE PREISE

AUCH AUßERHALB DER  
GESCHÄFTSZEITEN ERREICHBAR

VERNISSAGEN

PARKPLÄTZE HINTER DEM HAUS

Michel Friess

Otmar Alt

James Rizzi

Martin Köster

Voker Kühn

Jörg Danielczyk

Hans Peter Mader

Patrick Preller

Dan Pyle

Mr. Brainwash

Robert Bailey

Oxana Prantl



GALERIE  
ERNST ULRICH KÜHN®

Marktplatz 14 · 40764 Langenfeld  
Mobil: +49 170 815 26 85  
[www.galerie-kuehn.de](http://www.galerie-kuehn.de)

Öffnungszeiten:  
Die - Fr von 15:00 - 18:30 Uhr  
Sa von 10:00 - 14:00 Uhr  
und nach Terminabsprache