

# WEIHNACHTEN

EIN MAGAZIN DER BERLINER MORGENPOST

## genießen

## SO FEIERT BERLIN

So vielfältig wie die Stadt selbst sind auch die Traditionen und Rituale ihrer Bewohner in der Weihnachtszeit. Einblicke und Inspirationen für die Feiertage

### Herrlich lecker

Jede Menge Back- und Kochrezepte für ein gelungenes Festmahl

### Geschenkideen

Shopping-Tipps und Inspiration für die große Bescherung

### Bastelspaß

Die neuesten Deko-Trends für Weihnachten und Silvester



Ein Erlebnis  
für alle Sinne!  
— Kristiane J auf TripAdvisor

# VERSCHENKE LIEBE

Schon über 400.000 Gäste waren begeistert –  
jetzt Geschenkpakete und Gutscheine sichern!

TICKETS & GUTSCHEINE  
[www.PALAST.BERLIN](http://www.PALAST.BERLIN)

## UNSER DREIFACHES FÜHL-DICH-SICHER-VERSPRECHEN



Neue hochmoderne  
Lüftungsanlage



Bei Vorstellungsausfall innerhalb  
von 3 Wochen Geld zurück



Bis zwei Stunden vor  
Vorstellungsbeginn umbuchen

# INHALT



**M**it dem heutigen ersten Advent beginnt die Vorweihnachtszeit ganz offiziell. Dabei haben die ersten Vorboten schon seit einiger Zeit besinnliche Stimmung versprüht. So mancher Weihnachtsmarkt hat längst geöffnet, Lebkuchen, Pfeffernüsse und Spekulatius stapeln sich vor den Supermarktkassen und Lichterketten zieren die Straßen, Fenster und Balkone. Nach zwei Jahren, in denen das Weihnachtsfest für die meisten Berlinerinnen und Berliner in reduziertem Umfang gefeiert wurde, hoffen nun viele darauf, endlich wieder im großen Kreis die Feiertage zu genießen.

Schließlich ist Weihnachten ja nicht zuletzt ein Fest, bei dem die Menschen zusammenkommen. Ganz gleich, ob mit der Familie in den eigenen vier Wänden, mit Freunden oder Fremden. Doch wir wollten es genauer wissen – und haben deshalb auf dem Weihnachtsmarkt am Potsdamer Platz die Menschen vor Ort gefragt, wie sie in diesem Jahr Weihnachten feiern werden. Ihre spannenden Antworten finden Sie über das ganze Magazin verteilt.

Tauchen Sie also nun mit uns ein in die Berliner Weihnachtswelt und lassen Sie sich von unseren Dekorationsideen, Rezepten, Veranstaltungstipps, inspirierenden Geschichten und vielem mehr in Vorfreude versetzen! Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und eine entspannte Adventszeit!

PS: Alle Infos zu geplanten Veranstaltungen wurden sorgfältig recherchiert. Sollte es nach Redaktionsschluss noch Änderungen geben, bitten wir um Verständnis. Tagesaktuelle Informationen finden Sie stets auf [Morgenpost.de](http://Morgenpost.de).

*Ihre Weihnachtsredaktion*

### 4 Trubel und Besinnlichkeit

Wissenswertes für die Vorweihnachtszeit

### 6 Gutes aus Berlin

Für jeden etwas dabei: Besondere Geschenke aus der Hauptstadt

### 8 Weihnachten am Bahnhof

So erleben Bedürftige die Feiertage in der Hauptstadt

### 12 Obacht, die Wichtel kommen

Ein skandinavischer Deko-Trend erobert die Wohnzimmer

### 13 Naturnah dekorieren

DIY-Anleitung für festliche Tannenzapfen

### 14 Rund um den Globus

Ein Blick auf weihnachtliche Rituale auf der ganzen Welt

### 16 Plätzchen mal anders

Internationale Back-Rezepte zum einfachen Nachmachen

### 18 Chanukka in Berlin

Das jüdische Fest wird fast zeitgleich mit Weihnachten gefeiert

### 20 Weihnachten unter Palmen

Über die Feiertage verreisen – so klappt es

### 22 Tipps für die Firmenfeier

Alles Wissenswerte für eine skandalfreie Weihnachtsparty

### 23 Friesische Weihnacht'

Leckere Rezepte mit nordischem Twist

### 24 Die dunkle Jahreszeit

Ein Energieexperte gibt Tipps zum Stromsparen im Advent

### 26 Deftiges zum Fest

Hauptgericht und Beilagen für ein feierliches Mahl

### 28 Silvester feiern

Die Deko-Trends für die letzte Party des Jahres

### 30 Veranstaltungstipps

Zwischen den Jahren gibt es einiges zu erleben

### 34 Eisbären aus dem Ofen

Ein schwedisches Rezept für eine winterliche Speise



Einige Zapfen mit Lichterketten im Dekoglas und fertig ist der Tischschmuck. Wie Sie die Zapfen winterlich verzieren, lesen Sie auf Seite 13.

### IMPRESSUM

**Verlag** FUNKE Medien Berlin GmbH, Friedrichstraße 70, 10117 Berlin **Vermarktung** Funke Services GmbH **Anzeigen** Robert Burghardt **Redaktion** Raufeld Medien GmbH, Paul-Lincke-Ufer 42/43, 10999 Berlin **Layout** Anja Schoor (Ltg.), Stephan Krause, Oliver Miersch **Chefredaktion Editorial Services** Christoph Schultheis **Redaktion** Rouven Kühbauch, Hagen Brandt, Ronald Klein **Druck** Westermann Druck GmbH **Titelfoto** iStockphoto/Alena Zakharova



Neues im Advent

# BESINNLICHE WEIHNACHT

Berlin zeigt sich im Dezember von seiner schönsten Seite. Wissenswertes für den Festtagstrubel und die Zeit davor

Rouven Kühbauch



## Lichtermeer in der Dämmerung

Im September machte die Nachricht die Runde, die Weihnachtsbeleuchtung auf dem Ku'damm könnte in diesem Jahr ausfallen. Strom sparen ist schließlich die Devise. Ganz dunkel bleibt es in diesem Jahr aber nicht. Denn lediglich die Kostenbeteiligung durch den Senat bleibt in diesem Jahr aus. Stattdessen soll das Lichtermeer, das immerhin rund 500.000 Euro kostet, ab sofort vollständig durch private Geldgeber und Spender finanziert werden. Die Suche nach diesen ist bereits in vollem Gange und so wird auch in diesem Jahr der Ku'damm weihnachtlich geschmückt. Zum Einsatz kommen stromsparende LED-Lichter. Auch in den einzelnen Bezirken werden die Straßen wieder weihnachtlich beleuchtet, wenn auch stellenweise etwas reduzierter als in den Vorjahren. Alle, denen das nicht reicht, können einen Abstecher in den Botanischen Garten machen. Hier findet bis zum 15. Januar der „Christmas Garden Berlin“ statt: Weihnachtliche Lichtinstallationen schmücken die historische Parkanlage und verwandeln sie in eine glitzernde Märchenwelt.



Fotos: Christmas Garden/Michael Clemens, iStockphoto/nd3000/carlosalvarez/Anzhelika Poltavets, Markthalle Neun



## Gutes tun

Nicht alle können Weihnachten gleichermaßen feiern. Damit auch bedürftige Menschen die Weihnachtsfeiertage etwas versüßt bekommen, gibt es verschiedene Möglichkeiten: Organisationen wie die Berliner Stadtmission, die Berliner Bahnhofsmissionen und die Berliner Tafel freuen sich über Spenden. Neben Geldbeiträgen können auch Sach- und Lebensmittelspenden abgegeben werden. Auch die Archeengel sammeln in diesem Jahr wieder Geschenke für verschiedene Träger und benachteiligte Familien. Abgabestellen gibt es in mehreren Bio-Company-Filialen in Berlin und bei Wörlitz Tourist Berlin. Auch der Verein Berliner helfen e.V., eine Initiative der Berliner Morgenpost, sammelt mit der Weihnachtsaktion „Schöne Bescherung“ Geschenke für benachteiligte Berliner Kinder und Jugendliche, um ihnen einige Wünsche zu erfüllen.



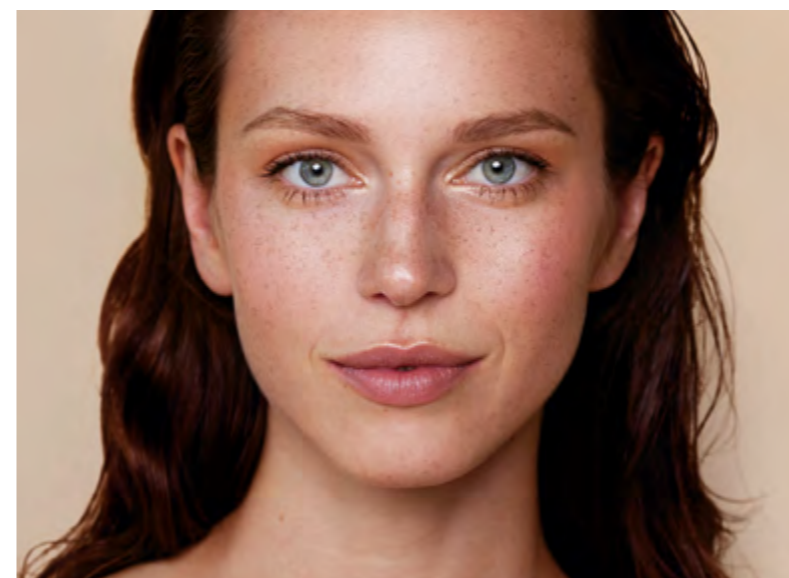
## Markthallen im weihnachtlichen Gewand

Die Markthalle Neun in Kreuzberg bietet nicht nur jede Menge Delikatessengeschäfte, in denen man auch Geschenkideen findet – jeden Adventssonntag verwandelt sie sich in einen Weihnachtsmarkt mit Glühwein und reichlich weihnachtlicher Deko. Lebkuchen, gebrannte Mandeln, handgefertigte Lebensmittel und allerlei Weihnachtsspezialitäten aus verschiedenen Ländern warten auf die Besucherinnen und Besucher. Zudem gibt es einen Weihnachtsbaumverleih, bei dem man Tannen für die Feiertage mieten kann. Im Januar können diese zurückgebracht werden, sodass sie dann in der Natur eingepflanzt werden. Auch die Arminiushalle in Berlin-Moabit bietet ein weihnachtliches Programm: Am 3. und 17. Dezember, jeweils von 10 bis 17 Uhr, findet hier die „Arminius“ statt, ein Markt speziell für Kunsthandwerk und Design. Hier finden Besucherinnen und Besucher jede Menge besondere Geschenkideen und kleine Schätze.



## Shoppern am Adventssonntag

Die Frage nach den verkaufsoffenen Sonntagen im Dezember beschäftigen Senat und Gewerkschaften jedes Jahr. Die Situation ist komplex. Nun hat der Senat aber entschieden: Es soll zwei verkaufsoffene Sonntage im Dezember geben. Am 2. und 4. Advent, also am 4. und 18. Dezember, dürfen die Geschäfte in Berlin von 13 bis 18 Uhr öffnen. Möglich werden die Sonntagsöffnungen durch eine Einigung zwischen Senat und Verdi. Letztere wollen auf eine Klage verzichten. Berlinerinnen, Berliner und alle Gäste dürfen sich also auf zwei zusätzliche Tage für Geschenke-Shopping und Bummeln freuen.



**SINIS**  
KLINIK BERLIN

**WIR  
MACHEN  
SCHÖN.**

[sinis-aesthetics.de](http://sinis-aesthetics.de)





# Ideen GESCHENKE AUS DER HAUPTSTADT

Noch nichts Passendes zu Weihnachten gefunden? Ein paar Vorschläge helfen und inspirieren bestimmt bei der Suche

Hagen Brandt



## Fürs tierische Wohl

Weihnachten gilt als Fest der (Nächsten-)Liebe. Alljährlich rufen viele Organisationen zu Spenden auf. Auch die Bedürfnisse unserer tierischen Freunde kommen dabei nicht zu kurz. Wer nicht gleich ein Tier adoptieren möchte, kann durch Sachspenden wie Tierspielzeug und Fressnäpfe helfen. Auch Spenden im Namen anderer sind möglich, etwa für den Verein Freund fürs Leben. Darüber hinaus können Patenschaften tolle Geschenke sein. Beim Tierschutzverein Berlin etwa gibt es verschiedene Tierpatenschaften – entweder für ein bestimmtes Tier oder für eine ganze Tiergemeinschaft. Der monatliche Beitrag kommt der Versorgung der Tiere zugute, in Form von Futter, Medizin und Pflege.

**2 Tierpatenschaften, ab 20 Euro, [tierschutz-berlin.de](http://tierschutz-berlin.de)**



## Grüne Weihnachten

Die Natur hält Winterschlaf, nicht aber der grüne Daumen. Auch in der kalte Jahreszeit lässt es sich gut pflanzen und ernten. Die „GreenBox“ beispielsweise holt ein Stückchen Sommer und lebendiges Grün zurück. Hinter dem Geschenk verbirgt sich ein kleiner, aber schlauer Garten für zu Hause. Das Gefäß aus Holz bietet nicht nur Platz für 8 Pflanzen, sondern ernährt diese auch durch integrierte Beleuchtung und inkludiertes Gießprogramm. So können frische Kräuter, Salate oder Blumen gedeihen, während draußen Minusgrade herrschen.

**1 GreenBox von Berlin Green, 199 Euro, [www.berlingreen.com](http://www.berlingreen.com)**



## Edles Geschmeide

In Handarbeit gefertigt kommen diese regionalen Schmuckstücke direkt von Berliner Goldschmieden und gehören für Edelmetallliebhaberinnen und -liebhaber einfach auf die Wunschliste. Durch Form- und Farbvielfalt findet jeder etwas für sich oder erfreut damit den Beschenkten. Hinter jedem Ring, jeder Kette und jedem Armreif, die das weihnachtliche Outfit trendbewusst abrunden, stecken zudem kleine handgemachte Geschichten.

**3 Collier mit Ring und Perle von TomShot, 54 Euro, [www.tomshot.com](http://www.tomshot.com)**

**4 Kügelchenarmreif in 925er Silber von Julia & Amely Goldschmiede, 85 Euro, [www.juliaundamely.de](http://www.juliaundamely.de)**

**5 Silberring mit äthiopischem Opal von Ola Schmuck, 149 Euro, [www.ola-schmuck.berlin](http://www.ola-schmuck.berlin)**



## Berliner Kulinarik

Weihnachten ist ein Fest des Genusses – ob Speisen, die alle Jahre wieder traditionell und gerne deftig aufgetischt werden, oder kleine Leckereien, die in aller Munde sind. Weihnachten ist Kulinarik. Hierzu gehört auch die passende Getränkewahl. Zur Auswahl gäbe es da einen Weißwein aus Trauben vom Kreuzberg oder etwas Hochprozentiges wie den Kreuzberg Gin mit wilder Wacholdernote von Mondhügel. Und für den süßen Gaumen gibt es noch feines Marzipan aus der Neuköllner Manufaktur

OHDE. Fürs festliche Ambiente bei Tisch oder als verpackte Überraschung.

**6 Marzipan von OHDE Berlin, ab 12 Euro, [www.ohde.berlin](http://www.ohde.berlin)**

**7 Gin von Mondhügel Kreuzberg, ab 39 Euro, [www.mondhuegel.com](http://www.mondhuegel.com)**

**8 Kreuzberger Wein, gegen Spende ab 10 Euro abholbar im Shop des FHXB-Museums**



## Hautpflegeprodukte aus Berlin

Im Winter braucht besonders die Haut regelmäßige Pflege. Warum also nicht mit einem Geschenk daran erinnern? In Berlin beheimatet, sind die Produkte klimaneutral produziert, frei von synthetischen Stoffen und für empfindliche Haut geeignet. So zieht die „Foundation“ nicht nur schnell ein, sondern ist auch mit dem Vegan Beauty Award ausgezeichnet. Das „Mega Set“ von Swype lässt zudem keine Pflegewünsche offen. Und für Barträger kombiniert das „Beard Balm“ von OAK diverse Pflegeeigenschaften mit dezenten Düften von Wachholder und Zitrone.

**9 Mega Set von Swype, 165 Euro, [www.swypecosmetics.com](http://www.swypecosmetics.com)**

**10 Lieth Foundation von Und Gretel, 52,50 Euro, [www.undgretel.com](http://www.undgretel.com)**

**11 Beard Balm von OAK, 34 Euro, [www.oakbeardcare.com](http://www.oakbeardcare.com)**



Fotos: Promo, iStockphoto/Liliya Kullianonak/flyparade

**Das perfekte Weihnachtsgeschenk!**

**The 12 TENORS**  
22 WELTHITS • 12 TENÖRE • 1 SHOW  
26.12.22 • Mo 19 Uhr • Berlin • Verti Music Hall

**THE MUSIC OF Harry Potter**  
LIVE IN CONCERT  
Das magische Erlebnis! 80 Mitwirkende!  
Mit Leinwand-Animationen  
28.12.22 • Mi 20 Uhr • Berlin • Verti Music Hall

**DIE EISKÖNIGIN**  
DIE MUSIK-SHOW AUF EIS!  
Alle Songs LIVE! • Mit großem Ensemble & Screen-Animationen  
08.01.23 • So 18 Uhr • Berlin • Verti Music Hall

**DAS PHANTOM DER OPER**  
Mit Weltstar DEBORAH SASSON & Musicalstar UWE KRÖGER  
Musical von: Sasson / Sautter  
08.01.23 • So 19 Uhr • Berlin • Tempodrom

**ENJOY THE SHOW!** Deutschlandweite Events in über 60 Städten!  
Infos, Termine & Tickets: [www.highlight-concerts.com](http://www.highlight-concerts.com)

Tickets erhältlich an allen bekannten VVK-Stellen! Berliner Morgenpost DAS IST BERLIN





## Weihnachten

# AM HAUPTBAHNHOF

Für bedürftige Menschen ist die festliche Zeit nicht einfach. Für sie gibt es in Berlin verschiedene Angebote für die Feiertage und darüber hinaus

Rouven Kühbauch

Die Hallen des Hauptbahnhofs in Berlin sind weihnachtlich geschmückt, eine große Tanne zielt die Eingangshalle. Wo sich am Tag zuvor noch Tausende Menschen durch das Gedränge gezwängt haben, um ihren Zug in die Heimat, zur Familie, Freunden, Partnern zu kommen, kehrt an Heiligabend besinnliche Stimmung ein. Traditionell wird am Abend des 24. Dezembers hier ein Gottesdienst gehalten, die Weihnachtsgeschichte ertönt aus den Lautsprechern und die Menschen singen Kirchenlieder.

Der Hauptbahnhof ist für viele Berlinerinnen und Berliner rund um die Weihnachtszeit vor allem der Ausgangspunkt ihrer Heimatreise. Immerhin 53,8 Prozent der Berlinerinnen und Berliner sind außerhalb der Hauptstadt geboren, wie eine Datenauswertung des RBB aus dem Jahr 2020 ergab. Die meisten davon haben Familie im Rest von Deutschland und der Welt. Im Reisechaos rund um die Feiertage kommt es vor, dass Reisende am Bahnhof stranden, denn Zugverspätungen und verpasste Anschlussverbindungen haben schon so manchem Reisenden die Feiertagsplanung verhegelt. Sie treffen dann auf diejenigen, die mitunter keinen Ort haben, an dem sie das Weihnachtsfest feiern

können. Für sie alle ist die Bahnmissionsmission am Hauptbahnhof die Anlaufstelle. Die christliche Hilfsorganisation ist auch an Weihnachten für die Menschen am Bahnhof da und organisiert in der Regel auch einen Weihnachtsgottesdienst, der in den letzten beiden Jahren allerdings coronabedingt ausfiel. In diesem Jahr soll es aber wieder so weit sein: Nach zweijähriger Pause ist der Gottesdienst wieder fest geplant, erzählt Anke Voigt von der Bahnmissionsmission. Für sie ist das ein wichtiges Anliegen: „Die Menschen, die da zu uns kommen, sind bunt gemischt. Das sind unsere Gäste, die gar nicht wissen, wo sie sonst hingehen sollen an Heiligabend, das sind Leute, die am Bahnhof stranden, und natürlich umliegende Anwohner und Interessierte. Denn es ist schon etwas Besonderes, einen so großen Gottesdienst im Bahnhof mitzuerleben.“

### Die Weihnachtszeit ist für viele bedrückend

Für viele Wohnungs- und Obdachlose sei die Weihnachtszeit die bedrückendste Zeit des Jahres, so Voigt. „Ich habe die Leute hier mal nach Weihnachten gefragt und die Reaktion war eigentlich immer: „Ach, hör mir auf mit Weihnachten, das interessiert mich nicht.“ Während alle in fröh-

licher und feierlicher Stimmung sind, spürten gerade die Menschen, die keine Familie mehr haben, dass sie einsam sind. „Ich glaube, den Menschen, denen es wirklich schlecht geht – und das Leid ist sehr groß hier am Bahnhof –, denen wird in dieser Zeit noch mal bewusster, welche Probleme sie haben.“ Voigt und die vielen haupt- und ehrenamtlichen Helfer der Bahnmissionsmission versuchen, einen Ort zu schaffen, an dem sich die Menschen wohlfühlen können. „Wir stellen in unseren Räumen auch Weihnachtsbäume und Deko auf und spielen Weihnachtsmusik.“

Anke Voigt will in diesem Jahr auch an Weihnachten mithelfen. Im vergangenen Jahr hatte sie erstmals an Heiligabend Dienst. „Das war das erste Weihnachten weg von meiner Familie“, erzählt sie. Aber die Erlebnisse seien sehr eindrücklich und schön gewesen, weshalb sie auch in diesem Jahr dabei sein will. „Weil der Gottesdienst im vergangenen Jahr ausgefallen ist, sind wir durch den Bahnhof gegangen und haben alle, bei denen wir den Eindruck hatten, sie wissen nicht wohin, eingesammelt und zu uns in die Räume geholt.“ Ein bisschen sei die Bahnmissionsmission für ihre Gäste wie eine Ersatzfamilie.

### Leere Stadt, volle Kneipen

Ersatzfamilien sind es auch, mit denen viele Berlinerinnen und Berliner außerhalb des Bahnhofs das Weihnachtsfest verbringen. Denn auch wenn viele abgereist sind, Parkplätze frei und die U-Bahnen leer sind, so manche Berliner Eck-Kneipe ist an Heiligabend gut gefüllt. Einige Traditionslokale feiern gemeinsam mit ihren Stammgästen bei Berliner Spezialitäten, wie Buletten und Kartoffelsalat. Andere öffnen ihre Türen für diejenigen, die keine Familie haben, mit denen sie das Fest verbringen können, bis im Laufe des

Ein großer Teil der Berlinerinnen und Berliner nutzt den Hauptbahnhof für die Heimreise zum Weihnachtsfest. Doch auch hier in den Bahnhofshallen wird an Heiligabend gemeinsam gefeiert.

**MATTHIAS REIM LIVE!**  
28.12.2022 Mercedes-Benz Arena

**RUNCALLI WEIHNACHTSCIRCUS**  
17.12.22 @ 02.01.23 TEMPODROM

**CITY 50 JAHRE DIE LETZTE RUNDE**  
29. + 30.12.2022 Mercedes-Benz Arena

**HARRY POTTER IN CONCERT**  
Deutsches Filmorchester Babelsberg  
12.03.2023 Mercedes-Benz Arena

**ARENA TOUR 2023 PUR**  
29.04.2023 BERLIN MERCEDES-BENZ ARENA

**HANS ZIMMER LIVE**  
26.05.2023 MERCEDES-BENZ ARENA

**mike + The mechanics REFUELED!**  
TOUR 2023 02.06.2023 Tempodrom

**pink Summer Carnival 2023**  
28. JUNI OLYMPIASTADION BERLIN

**JONAS KAUFMANN Unter'm Sternenzell**  
08.07.2023 Waldbühne

**10 JAHRE SANTIANO DIE GROSSE JUBILÄUMS-TOURNEE 2023**  
11.08.2023 Waldbühne

**AMER LUCKLI MACHER** [semmel.de](http://semmel.de) Tickets: [eventim](http://eventim.de)





Im vergangenen Jahr verteilte die Regierende Bürgermeisterin Franziska Giffey gemeinsam mit Frank Zander Essen und Geschenke aus dem Foodtruck an Obdachlose und Bedürftige.

Abends auch diejenigen dazustoßen, die nach dem Fest zu Hause noch auf einen Absacker ausgehen.

#### Frank Zander lädt wieder ein

Seit 1995 ist auch das große Weihnachtsessen von Frank Zander, das der Berliner Entertainer jedes Jahr im Estrel Hotel für Bedürftige und Obdachlose abhält, eine typisch Berliner Institution. Vor der Corona-Pandemie waren es bis zu 3000 Menschen, die in den Genuss eines Dinners mit Gänsekeule, eines umfangreichen Showprogramms, von Geschenken und allerlei nützlichen Alltagsgegenständen kamen. Seit 2020 gibt es als Alternative das Projekt „Weihnachten mit Frank \*On Tour\*“, bei dem der Entertainer mit dem Foodtruck-Team von Mama and Sons durch Berlin zieht. Im letzten Jahr konnten sie wochenlang täglich circa 200 warme Mahlzeiten auf den Straßen Berlins verteilen, so Zander: „Trotz der für uns alle schwierigen Situation konnten sie so für ein bisschen weihnachtliche Herzenswärme sorgen.“

Hinter Mama and Sons stehen André Johst und Janis Gensch. Für die Caritas sind sie das ganze Jahr in Berlin unterwegs. Seit 2020 arbeiten sie mit der Wohltätigkeitsorganisation zusammen. Damals, als die Corona-Pandemie begann, standen sie vor großen Problemen, erzählt André Johst. „An einem Tag hatten wir noch volle Auftragsbücher und dann wurde auf einmal alles abgesagt.“ Als sie ihr Lager aussortierten, kamen sie auf die Idee, die Tiefkühlware für Bedürftige zu verkochen. So entstand die Kooperation mit Caritas, die selbst vor dem Problem standen, dass viele Suppenküchen coronabedingt schließen

mussten. „Seitdem fahren wir drei- bis fünfmal die Woche an verschiedene Orte in Berlin – überall dort, wo Bedarf ist.“ Das machen die beiden auch jetzt, wo die Auftragslage wieder besser ist. „Wir haben dieses soziale Projekt in unsere Unternehmens-DNA geschrieben“, sagt Johst.

Gänsekeule gibt es bei Mama and Sons aber nicht. „Normalerweise bieten wir hauptsächlich vegetarische Gerichte an. Dabei orientieren wir uns daran, welches Gemüse gerade Saison hat“, so Johst. Zu Weihnachten gibt es in diesem Jahr Wildragout mit Apfelrotkohl und Semmelknödel. Für den Transport im Foodtruck von ihrer Küche in Weißensee bis zu den Einsatzorten sei das Ragout einfach besser geeignet, so Johst.

#### Einsatz auf der Straße

Das ganze Team habe mit dieser Arbeit positive Erfahrungen gemacht, erzählt Johst. „Das hat mir noch mal die Augen geöffnet und mich von einigen Klischees befreit: Bedürftigkeit fängt nicht erst auf der Straße an. Viele Menschen haben eine Wohnung und kommen zu uns, weil sie aus verschiedensten Gründen nicht genug zu essen haben.“ Die Dankbarkeit und Wertschätzung, die ihm und dem Team entgegengebracht werden, habe ihn positiv überrascht.

Auch die mediale Resonanz sei beeindruckend gewesen, erzählt Johst. Viele Prominente halfen mit: 2020 war Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier mit dabei, im vergangenen Jahr half Gregor Gysi mit, erinnert sich Johst. Für dieses Jahr rechnen Johst und Gensch mit 1200 bis 1500 Portionen, die sie verteilen. Es dürfte wieder ein großes Fest werden.

#### Spendenkonten

Die Bahnhofsmission am Hauptbahnhof wird gemeinsam von der Berliner Stadtmission der evangelischen Kirche und der IN VIA Katholische Mädchensozialarbeit für das Erzbistum Berlin betrieben. Geldspenden nimmt der Verein für Berliner Stadtmission entgegen (IBAN DE63 1002 0500 0003 1555 00).

Wer für das Obdachlosenfest von Frank Zander mit dem Caritas-Foodtruck von Mama & Sons spenden will, kann Beträge mit dem Kennwort „Frank hilft!“ an das Diakonische Werk Berlin-Brandenburg-schlesische Oberlausitz e. V. überweisen (IBAN DE48 3506 0190 0000 0444 40).

Fotos: picture alliance/Geisler-Fotopress/Frederic Kern

#### So feiert Berlin



#### Gurashish Mehadwan

Ich lebe seit Februar in Berlin. Eine Freundin von mir bringt mir einiges bei: Wohin ich in der Weihnachtszeit gehen soll, was ich essen und trinken soll. Sie ist halb Französin, halb Deutsche. Mit ihr will ich auch zum Weihnachtsmarkt auf der Frankfurter Allee. Sie will aber noch bis Weihnachten damit warten, dann werde ich mit ihr dahin gehen. Ich bin alleine hier, meine Familie lebt in Indien. Dort feiern wir Weihnachten nicht wirklich, sondern eher das Neujahr. Aber hier will ich viele typische Gerichte ausprobieren und die Biere. Ich werde Weihnachten also mit Essen und Trinken verbringen.



#### Carina Sent

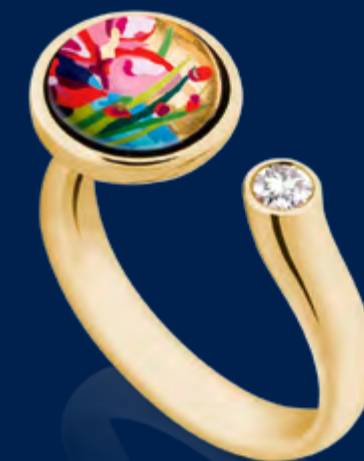
Am 24. feiere ich ganz traditionell mit Kartoffelsalat und Würstchen mit der Familie bei meinen Eltern. Die Bescherung gibt es vor dem Essen, wegen der Kinder. Am ersten Weihnachtsfeiertag wollen wir dann in ein Restaurant gehen, und am zweiten sind wir bei meiner Schwester. Das mit dem Auswärts-Essen machen wir dieses Jahr zum ersten Mal, weil wir alle keine Lust haben, drei Tage hintereinander zu Hause aufeinander zu hocken. Vorab bereiten wir schon einiges vor: Den Weihnachtsbaum schmücken wir am 23. – dann wird auch der Kartoffelsalat vorbereitet, damit er durchziehen kann. Nach altem Familienrezept: mit Matjes und Orangen.



#### Tomke Berends

Ein festes Ritual gibt es bei uns nicht, unser Hauptfokus ist es, wenig Stress zu haben. Seit ein paar Jahren verzichten wir auf Geschenke. Manchmal wickeln wir, aber die letzten Jahre haben wir auch das nicht getan und uns drauf geeinigt, nur zu essen. Dann haben wir uns an Heiligabend vier bis sieben Gänge gemacht, lecker zusammen gegessen und danach noch ein Filmchen geschaut. Ich persönlich fahre dann gegen 22 Uhr noch zu meiner besten Freundin, da würfeln wir unsere Geschenke aus und trinken noch einen Absacker.

  
FREYWILLE®  
18 kt & 



DIE BRÜCKE  
GIVERNY  
HOMMAGE À CLAUDE MONET



MADE IN VIENNA  
SHOP.FREYWILLE.COM/DE

BERLIN Karl-Liebknechtstrasse 3 • Am Berliner Dom  
Tel. 030 234 573 31  
MÜNCHEN Frauenplatz 10  
Tel. 089 242 24 040

TITISEE • MANNHEIM







Diese und viele weitere Wichteltüren mitsamt einfachen Anleitungen und tollen Tipps zu Zubehör und Materialien finden Sie im neuen Buch „Weihnachtliche Wichteltüren. Süße Bastelprojekte für zauberhaften Wichtel-Weihnachtsspaß“ von Sarah Arabatzis. Frechverlag, 96 Seiten, 16 Euro.

## Basteln

# EIN WICHTEL ZIEHT EIN

Über Nacht: Nordischer Brauch trifft an die Stelle des Adventskalenders

Hagen Brandt

Die Adventszeit ist voller Bräuche und Traditionen. Bei ihren Ursprüngen und Bedeutungen wird es jedoch knifflig. Der nordische Wichtelbrauch etwa ist seit Langem in Deutschland bekannt. So ist das „Wichteln“ eine gern benutzte Form des vorweihnachtlichen Beschenkens. Seit ein paar Jahren aber ziehen die namensgebenden Märchenwesen selbst mit Sack und Pack in heimische Wohn- und Kinderzimmer ein. Die Wichteltüren und ihre miniaturartigen Szenerien sind nicht nur Dekoration, sondern auch eine Alternative zum Adventskalender. Doch woher kommen die Wichteltüren eigentlich?

Ursprünglich stammt der Brauch aus Skandinavien und entstand um das Jahr 1800. In Mythen und Sagen skandinavischer Länder spielen Wichtel, auch Kobolde genannt, eine wichtige Rolle. Die Namen für die kleinen Wesen sind je nach Land unterschiedlich. In Norwegen und Schweden etwa werden sie „Tomte“ genannt; in Dänemark nennt man sie hingegen „Nisse“. In ihren Merkmalen aber ähneln sie sich fast alle und sind stark mit den Traditionen der lokalen Kultur verwurzelt. Und sie gehören ins feste Repertoire der Literatur: Viele Geschichten von Hans-Christian Andersen oder Astrid Lindgren erzählen von ihnen. Besonders populär

ist der „Julenisse“ – der Weihnachtswichtel. Er gilt als Assistent des Weihnachtsmanns und wird von diesem ausgesandt, um die Kinder zu beschützen und für weihnachtliche Stimmung in den Familien zu sorgen. Aus diesem Glauben entwickelte sich schließlich der Brauch der Weihnachtstür, der seitdem ein fester Bestandteil der skandinavischen Weihnachtstradition ist.

Auch in Deutschland gewinnt der Brauch immer mehr an Bedeutung. So ist es üblich, am Vorabend zum 1. Advent oder 1. Dezember unbemerkt von den Kindern die Wichteltür mit allen Accessoires aufzubauen. Der Tradition nach ist die Tür der Eingang zum kleinen Wichtelheim, in dem der Wichtel wohnt. Dieser ist nachtaktiv und hilft mit magischen Kräften bei den Weihnachtsvorbereitungen. Durch Briefe kommuniziert er mit den Kindern und bittet sie darin um einige Gefallen. Im Gegenzug erhalten die Kinder kleine Überraschungen oder Geschenke. Ändert sich das Wichteltürchen mit jedem Tag ein wenig, macht das den fiktiven Bewohner lebendiger und beweist sein nächtliches Treiben. Hinzu kommen neue Briefe – pro Tag eine Botschaft. So kann die Wichteltür nicht nur zur schönen Weihnachtstradition für die ganze Familie werden, sondern auch die Vorfreude der Kinder auf den Heiligabend steigern.

Fotos: Frechverlag

Fotos: Christophorus Verlag/Mark Davison, Search Press Studios

## Selbst gemacht

# PINIENZAPFEN-BÄUMCHEN

Naturbelassen oder weiß getüncht: Dekorieren, aber nachhaltig

Hagen Brandt

Weihnachtszeit ist Dekozeit. Festliche Dekorationen schaffen eine gemütliche Atmosphäre, sind familiäre Gemeinschaftsprojekte und wecken nostalgische Gefühle. Lichterspiele und Basteleien steigern zudem die Vorfreude auf Weihnachten. Im Zentrum steht der Weihnachtsbaum mit seinem individuellen Schmuck und Tannenduft. Daneben sind es aber auch viele kleine Dekorationselemente, die das Zuhause festlich komplementieren. Die abgebildeten Tannenzapfen etwa sind eine schöne Bastelei. Sie sind schnell gesammelt und erzeugen nach ihrem Salzbad den Eindruck schneebedeckter Bäume – ein umweltfreundlicher und stilvoller Weihnachtsschmuck.



Diese und weitere inspirierende DIY-Ideen finden Sie im Buch „Nachhaltige Weihnachtsdeko. 30 festliche und umwelt-schonende Projekte“ von Marianne Miall. Christophorus Verlag, 144 Seiten, 19,99 Euro.

### Sie benötigen:

- 1 Sekt- oder Weinkorken
  - Pinien- oder Kiefernzapfen
  - Holzstern
  - ungiftiger PVA-Kleber auf Wasserbasis
  - Salz
  - Zeitungspapier
  - farbiges Band
  - Heißklebepistole
  - 2 kleine Schüsseln
  - kleine Bügelsäge
- Optional:
- doppelseitiges Klebeband
  - feiner Pinsel
  - weiße oder goldene Bastelfarbe

- 1 Den Korken mit der Bügelsäge in zwei Hälften sägen und Zapfen mit Heißkleber auf eine der Hälften kleben. Das Bäumchen trocknen lassen.



- 2 Die Arbeitsfläche mit altem Zeitungspapier abdecken. Den PVA-Kleber in eine kleine Schüssel geben, das Salz in eine weitere kleine Schüssel. Das Bäumchen am Korken festhalten und den Zapfen so in den Kleber tauchen, dass nur die Spitzen bedeckt werden. Überschüssigen Kleber abtropfen lassen. Wenn es Schuppen gibt, auf denen kein Kleber ist, mit einem Pinsel etwas Kleber auf tupfen.



- 3 Dann die Zapfenspitzen vorsichtig in die Schüssel mit Salz stippen. Wenn es Stellen gibt, die noch nicht mit Salz bedeckt sind, mit den Fingern etwas darüberstreuen. Trocknen lassen.



- 4 Ein hübsches Band mithilfe eines kleinen Stückes doppelseitigem Klebeband oder mit Heißkleber rund um den Korken kleben.
- 5 Den Holzstern mit Heißkleber auf die Spitze kleben. Optional den Stern weiß oder goldfarben anmalen.



Wissen

# WEIHNACHTEN IN ALLER WELT

Ein Festtagsexperte gibt einen Einblick in internationale Bräuche

Christian Horn

**H**ierzulande verbindet man die Weihnachtszeit nebst anderem mit Zimtsternen und Mandarinen, Adventskerzen und viel Essen im Kreis der Familie. Das christliche Fest wird allerdings nicht nur in Deutschland gefeiert, sondern weltweit. Der Unterhaltungswissenschaftler Sacha Szabo hat sich mit den unterschiedlichen Traditionen befasst und gemeinsam mit der Soziologin Hannah Köpper den Band „Fröhliche Weihnachten. X-Mas Studies. Weihnachten aus Sicht der Wissenschaft“ herausgegeben.

## Traditionslinien

Zur Frage, auf welchen Wegen sich das Fest eigentlich verbreitet hat, skizziert Autor Szabo drei wesentliche Traditionslinien: eine katholische, eine stärker protestantisch geprägte und eine orthodoxe. „Aber so trennscharf lassen sich die verschiedenen Bräuche nicht voneinander abgrenzen“, merkt er an. „Sie haben sich nicht nur gegenseitig verdrängt oder abgelöst, sondern vor allem miteinander vermischt.“ Szabo verweist auf den Ethnologen Daniel Miller. „Miller beschreibt Weihnachten als globales Fest, das auch von Nicht-Christen und Atheisten gefeiert wird. Der Schwerpunkt liegt dann auf dem Familientreffen ohne religiösen Rahmen.“

## Rituale

Einige Weihnachtsrituale erscheinen aus hiesiger Sicht wunderbarlich: In Kenia etwa bereiten die Kinder vor der Feier das Haus und das Essen vor, in Spanien steigt die „fette“ Nationallotterie El Gordo, und in Irland ist man am 26. Dezember zum Scherzen aufgelegt. Herzerwärmend ist die polnische

Gepflogenheit, immer ein extra Gedeck für unerwarteten Besuch auf den Tisch zu stellen. Schwedische Familien sichten die Fernsehshow „Donald Duck Special“, norwegische Kinder verkleiden sich und verlangen wie zu Halloween Süßigkeiten. Als einziges Land Asiens hat Südkorea Weihnachten zum Feiertag ernannt. Wie in Japan ist das christliche Fest dort als romantische Kulisse beliebt.

## Christbaumschmuck

Auch beim Schmücken des Weihnachtsbaums existieren eigenständige Bräuche. „Der Tannenbaum ist eine Tradition, die ihren Ursprung wohl in Deutschland hat“, sagt Experte Szabo. Die immergrüne Tanne oder Fichte stünde symbolisch für den Baum im Garten Eden, der Schmuck für die daran hängenden Äpfel. „Der Christbaumschmuck reagierte aber immer auch auf aktuelle Moden und ist so eine Art glitzern des Archiv des Zeitgeistes.“ In den USA wird eine Christbaumkugel in Form einer Gurke im Behang versteckt; wer sie zuerst entdeckt, erhält ein besonderes Geschenk. „Verblüffend ist, dass dieser Brauch als aus Deutschland stammend gedeutet wird, wohingegen er in Deutschland lange recht unbekannt war und eher als amerikanisch angesehen wird.“

## Krippe mal anders

Recht häufig steht eine Krippe im Zentrum der Weihnachtstage. „Es gibt eine Vielzahl unterschiedlicher Krippenbräuche“, weiß Sacha Szabo. In vielen Ländern habe die Krippe den Platz inne, den in Deutschland der Christbaum einnimmt. „Eine für mich wirklich kuriose und einzigartige Figur ist der Caganer, der in Katalonien in Krippenszenen eingefügt wird.

Fotos: iStockphoto/oversnap, Rauven Kühbauch/Raufeld

Dabei handelt es sich um eine Figur, die keinen biblischen Hintergrund hat, sondern mit heruntergelassener Hose ein profanes Geschäft verrichtet.“ Die karnevaleske Figur verweise auf die Gleichheit aller Menschen bei leiblichen Bedürfnissen. „Inzwischen werden auch US-Präsidenten, Monarchen oder Fußballer dargestellt.“

## Wer bringt wann Geschenke?

Mancherorts warten die Kinder länger auf ihre Geschenke, weil die Bescherung etwa in Griechenland in die Neujahrsnacht fällt. Und nicht überall verteilt der Weihnachtsmann die Gaben. In Kolumbien springt das Jesuskind El Niño ein, in Norwegen der wichtelartige Kobold Nisse und in Italien die Hexe Befana – aber erst am 6. Januar.

Der Weihnachtsmann tritt in diversen Formen auf. In den Niederlanden nennt man ihn Sinterklaas, der französische Père Noël trägt ein langes Gewand und der britische Father Christmas einen geradezu staatstragenden Namen. „Beim Weihnachtsmann lässt sich wunderbar zeigen, wie sich die verschiedenen Traditionen verbunden haben“, führt Sacha Szabo aus. „Das Christkind war ursprünglich eine protestantische Alternative zum Nikolaus und verdrängte den Weihnachtsmann, der noch starke Züge des heiligen Nikolaus von Myra trug, aus den katholischen Gebieten. Von da reiste er über den Atlantik und kehrte als Santa Claus wieder nach Europa zurück.“

## Plagegeister

„Neben dem Christkind und Figuren, die an den Weihnachtsmann erinnern, gibt es eine Reihe weiterer Versionen wie Väterchen Frost in Russland“, erklärt Szabo. Besonders ungewöhnlich findet der Experte, dass in einigen Regionen Plagegeister eine Rolle spielen. „Der Grinch ist ja ein Stück Populärkultur geworden, ziemlich interessant sind auch Kobolde und Wichtel, die um die Weihnachtszeit die Menschen necken.“ Als Beispiel nennt Szabo die bedrohlich daherkommenden Kalikatzari in Griechenland, die zu Weihnachten aus der Unterwelt auftauchen und mit Feuer verscheucht werden. Eine Erklärung dafür sieht der Forscher in der Nähe von Weihnachten zu den mystischen Raunächten.

## Gemeinsam essen

Nicht zuletzt geht es an den Feiertagen zwischen Karpfen, Plumpudding und Gingerplätzchen um das leibliche Wohl. Gibt es ein Leitmotiv, das internationale Festgerichte verbindet? „Eigentlich alle Weihnachtssessen eint, dass es eine familiäre Zusammenkunft und ein besonderes Mahl ist, das man gemeinsam einnimmt“, erörtert Sacha Szabo. Bei den Speisen gebe es ganz unterschiedliche regionale Spezialitäten. „Häufig sind es Fischgerichte, was auch damit zusammenhängt, dass das Weihnachtsfest oft mit einer Fastenzeit verbunden ist.“

## Weihnachtsgebäck

Selbstverständlich gehören zum Weihnachtsfest besondere Süßigkeiten. Plätzchen sind weitverbreitet, aber auch Kuchen ist beliebt. Szabo nennt Kekse, Springerle, Lebkuchen, Pfefferkuchen und andere spezielle Kuchen wie die Mailänder Panettone. „Im Galette des Rois aus Frankreich ist etwas versteckt, was dem Finder Glück verspricht und ihm das Recht verleiht, eine Pappkrone zu tragen.“ Mit dem Turrón aus Spanien hat der Wissenschaftler auch eine persönlich favorisierte Süßware. „Auf den freue ich mich jedes Jahr.“

So feiert Berlin



## Flora und Ulrike Heck

Wir feiern Weihnachten ganz entspannt: Manchmal gehen wir nachmittags in die Kirche. Zum Abendbrot wird dann „ganz traditionell“ eine Pizza gebacken. Wir wollen uns nicht so viel Arbeit an Weihnachten machen, damit wir Zeit für uns haben. Dann spielen wir eigentlich immer etwas, meistens „Monopoly“, und nebenbei läuft auf dem Fernseher Kaminfeuer. Die Bescherung gibt es vor dem Essen: Jeder muss ein Gedicht oder ein Lied vortragen. Sonst darf er das Geschenk nicht auspacken. Wir feiern wirklich nur in der kleinen Familie, also Mutter, Vater, Kind. Die weitere Familie besuchen wir dann über die Feiertage.



„Fröhliche Weihnachten. X-Mas Studies. Weihnachten aus der Sicht der Wissenschaft“ von Sacha Szabo und Hannah Köpper (Hrsg.), Tectum Wissenschaftsverlag, 256 Seiten, 19,95 Euro.

**CHRISTMAS GARDEN BERLIN**  
christmas-garden.de

**BOTANISCHER GARTEN BERLIN**  
16. NOVEMBER 2022 – 15. JANUAR 2023

**BLEIBEN SIE GESUND!** Unser Hygienekonzept finden Sie auf [christmas-garden.de](https://christmas-garden.de)





Backen

# PLÄTZCHEN MAL ANDERS

Es müssen nicht immer Vanillekipferl, Spekulatius und Zimtsterne sein. Mit diesen Rezepten krempeln Sie die heimische Weihnachtsbäckerei um



**Castagnelle Baresi aus Apulien**  
(für etwa 40 Stück)

#### Zutaten

80 g Zartbitterschokolade (70 %)  
250 g Weizenmehl (Type 405)  
200 g Zucker  
25 g Backkakao  
½ TL Backpulver  
1 TL gemahlener Zimt  
abgeriebene Schale von je 1 Bio-Zitrone und -Orange  
250 g gemahlene Mandeln  
80 ml Kaffee (alternativ Wasser)  
50 ml Milch (3,5 %)  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Puderzucker

#### Zubereitung

- 1 Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2 Schokolade grob hacken und über heißem Wasserbad schmelzen lassen. Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver, Zimt, Zitronen- und Orangenschale in einer Schüssel vermischen. Mandeln, Kaffee, Milch sowie geschmolzene Schokolade hinzugeben und zum Teig verkneten.
- 3 Teig fünfteln. Jedes Fünftel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 20 cm langen Strang rollen. Den Strang etwas flach drücken und schräg in etwa 2 cm große Stücke abschneiden. Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im heißen Ofen (auf mittlerer Schiene) 15 bis 20 Minuten backen. Frisch aus dem Ofen härten die Kekse anschließend nach.
- 4 Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



**Mostaccioli aus Neapel**  
(für etwa 30 Stück)

#### Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 405)  
300 g Zucker  
150 g gemahlene Mandeln  
30 g Backkakao  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange  
2 Msp. gemahlener Muskat  
250 ml lauwarmes Wasser  
250 g Zartbitterschokolade (70 %)  
1 rautenförmiger Ausstecher

#### Zubereitung

- 1 Mehl, Zucker, Mandeln, Backkakao, Orangenschale und Muskat in einer Schüssel vermengen. Lauwarmes Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig mit Folie abdecken und für 2 Stunden kalt stellen.
- 2 Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig dritteln. Zwei Drittel wieder in den Kühlschrank stellen, das übrige Drittel auf ein Backpapier geben und mit einer weiteren Lage abdecken. Den Teig mithilfe eines Nudelholzes ausrollen, oberes Backpapier abziehen und mithilfe eines Ausstechers 10 Rauten ausstechen.
- 3 Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigrauten verteilen und alles im heißen Ofen (auf mittlerer Schiene) 15 Minuten lang backen. Danach vollständig auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
- 4 Die Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Keksseiten mit Schokolade bedecken und fest werden lassen.



**Tonka-Schoko-Keksrolle**  
(für etwa 24 Stück)

#### Zutaten

60 g Puderzucker  
100 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)  
½ Tonkabohne  
125 g Mandelmehl  
40 g Kakao-Nibs

#### Zubereitung

- 1 Den Puderzucker mit der Butter cremig schlagen. Das Ei untermischen. Die Tonkabohne fein reiben und unterziehen.
- 2 Nun das Mehl portionsweise unterkneten, den Teig zu einer Rolle (Ø 3 cm) formen und für 60 Minuten kühlen.
- 3 Die Kakao-Nibs auf der Arbeitsfläche verteilen und die Teigrolle darin wenden. Die Kakao-Nibs anschließend festdrücken.
- 4 Den Ofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teigrolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 5 10 bis 14 Minuten (auf mittlerer Schiene) backen, auf einem Gitter abkühlen lassen.



Diese und 70 weitere Rezepte finden Sie auch im Buch „Süßer Advent. Winterlich & festlich backen“ von Edition Michael Fischer. EMF Verlag, 160 Seiten, 15,00 Euro.

Fotos: iStockphoto/Ax0nt, EMF/Britta Weizer & Svenja Mattner/Maria Panzer

Fotos: iStockphoto/Impressaris, Rouven Kühnbauch/Raufeld



**Griechische Melomakarona**  
(für etwa 30 Plätzchen)

#### Zutaten

150 ml Wasser  
230 g Zucker  
1 unbehandelte Orange  
50 g Honig  
1 Zimtstange  
200 ml Olivenöl  
500 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
100 ml Orangensaft  
1 TL Backpulver  
½ TL Zimt  
1 Msp. gemahlene Nelke

#### Zubereitung

- 1 Die Orangenschale mit einem Zestensneider oder einem Messer von der Frucht trennen und zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben. Zucker und Zimtstange dazugeben und aufkochen lassen. 1 bis 2 Minuten köcheln lassen, den Topf von der Herdplatte nehmen, die Zimtstange entfernen und den Honig in der heißen Flüssigkeit auflösen. Den Sirup kalt stellen.
- 2 Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Olivenöl und Orangensaft zusammen mit den Gewürzen verrühren. Das Backpulver unter das Mehl mischen und gemeinsam mit dem Zucker zur Öl-Saft-Mischung geben. Kurz verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig vermischt sind.
- 3 Mit 2 Esslöffeln rund 25 ovale Plätzchen formen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 25 Minuten lang backen, bis die Melomakarona goldbraun sind.
- 4 Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß in den Sirup tauchen, anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

So feiert Berlin



**Edith und Mario Deubel**

Dieses Jahr werden wir Weihnachten mit unserem frisch verheirateten Kinderpaar und unseren zwei Enkelkindern verbringen. Die haben wir durch Corona lange nicht mehr gesehen. Dieses Jahr soll es ja hoffentlich normal sein, da freuen wir uns auch wahnsinnig drauf. Traditionell gibt es bei uns an Heiligabend immer Würstchen und Kartoffelsalat, am ersten Feiertag dann eine Weihnachtsgans. Da wechseln wir uns aber mit der Schwiegertochter ab – mal ist sie dran mit der Zubereitung, mal wir.



Das perfekte Geschenk!



Exklusiv für Leser der Berliner Morgenpost mit **Rabattcode** sparen:

**MORGENPOST23**

**20<sup>90</sup>/<sub>€</sub>** statt **44<sup>90</sup>/<sub>€</sub>**  
Sonderpreis  
+ versandkostenfrei ab 3 Exemplaren

Jetzt zugreifen auf [gutscheinbuch.de](https://gutscheinbuch.de)

Berliner Morgenpost  
DAS IST BERLIN

Berliner Woche

Gutscheinbuch.de

VMG, Vertriebs-Marketing-Gesellschaft mbH, Niesesheimer Str. 18, 67547 Worms



## Chanukka

# DAS JÜDISCHE LICHTERFEST

Im Dezember feiern Jüdinnen und Juden Chanukka. Was wird gefeiert, welche Bräuche gibt es – und wie begehen die jüdischen Gemeinden in Berlin das Fest?

Christian Horn

**A**cht Tage dauert das jüdische Lichterfest Chanukka. Wie das christliche Weihnachten beginnt es am 25. eines Monats, nämlich am 25. Kislew. Das ist der neunte Monat im jüdischen Kalender, der Mond- und Sonnenkalender kombiniert. In diesem Jahr feiern Jüdinnen und Juden das winterliche Fest vom 18. bis 26. Dezember.

Chanukka – das „Ch“ wird wie im Wort „Bach“ ausgesprochen – ist keiner der hohen jüdischen Feiertage. Im Talmud findet das Fest eher kurz Erwähnung, im Zuge der Säkularisierung gewann es aber in den letzten 150 Jahren an Popularität. Heute wird die jüdische Tradition in Songs, Filmen oder Serien referenziert und in vielen Familien gefeiert.

## Historischer Hintergrund

„Chanukka“ bedeutet „Erneuerung“ und „Einweihung“. Die historischen Wurzeln des Festes liegen nämlich in der Rückeroberung und Wiedereinweihung des zweiten jüdischen Tempels im zweiten Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung. Zuvor hatten die Juden in Palästina gut zweihundert Jahre lang unter der Herrschaft hellenistischer Syrer gestanden. König Antiochos IV. Epiphanes verordnete ein Religionsedikt. „Den Juden war die Ausübung ihres Glaubens untersagt“, erörtert der Berliner Gemeinderabbiner Yehuda Teichtal. Auch der Tempel in Jerusalem, in dem die Tafeln mit den Zehn Geboten aufbewahrt wurden, war nicht mehr zugänglich. Im Jahr 167 v. u. Z. probten die Unterdrückten den Aufstand. „Eine kleine Gruppe jüdischer Makkabäer lehnte sich gegen die Fremdherrschaft auf“, sagt Teichtal. Angeführt wurde der Widerstand vom Priester Mattitjahu, nach dessen Tod übernahm sein Sohn Jehuda, „der Hammergleiche“. Drei Jahre dauerte der Kampf. Schließlich eroberten die Makkabäer den Tempel zurück und weihten ihn neu ein. Teichtal: „Wie durch ein Wunder errang die kleine Gruppe den Sieg gegen die Übermacht.“

## Legende

Der Makkabäer-Aufstand ist eine historische Begebenheit, die Initialzündung des Chanukka-Brauchs indes eine Legende. Zur Wiedereinweihung des Tempels entzündeten die Makkabäer den goldenen siebenarmigen Leuchter Menora. „Allerdings fanden sie im Tempel nur eine einzige Flasche mit koscherem Öl vor, das normalerweise nur für einen Tag gereicht hätte“, erzählt Yehuda Teichtal. „Doch auf wundersame Weise brannte der Leuchter volle acht Tage lang, bis neu-



es Lampenöl hergestellt war.“ Diese Geschichte wurde über die Jahrhunderte immer wieder beschworen, um die jüdische Identität in schweren Zeiten zu festigen. Der Aufstand gegen die Fremdherrschaft kam einer Emanzipation gleich, die Erzählung des Wunders würdigt den Akt der Selbstbefreiung. „Es ist eine universelle Botschaft vom Sieg des Lichts über die Dunkelheit.“

## Chanukka-Lichter

Beim Brauchtum um das Chanukka-Fest geht es in erster Linie darum, dieses Wunder herauszustellen. „An jedem Abend des Lichterfestes wird zum Einbruch der Dunkelheit eine der Kerzen auf der achtarmigen Chanukkia mithilfe einer Dienerkerze entzündet“, erklärt der Rabbiner Teichtal. „Jeden Tag breitet sich mehr Licht aus, bis am achten Tag alle Kerzen brennen.“ Ein neunter Arm ist für die Hilfskerze vorgesehen, mit der die übrigen Kerzen angezündet werden.

## Leibliches Wohl

Das Chanukka-Fest wird im Familienkreis begangen, wobei sich die Traditionen teils unterscheiden. So gibt es in manchen Haushalten Geschenke für die Kinder, in anderen nicht. Traditionelle Chanukka-Speisen sind ein Latkes genannter Kartoffelreibekuchen (siehe Rezept rechts) und Sufganiyot, ein in Berlin als Pfannkuchen bekannter Krapfen. In Öl gebackenes Gebäck soll an das Wunder mit dem Lampenöl erinnern, manchmal übernimmt das ein Gänsebraten. Es wird also eher süß und nicht gerade fettarm gegessen, aber mit besonderem Hintergrund.

## Das Dreidelenspiel

Kinder spielen an Chanukka das Dreidelenspiel mit einem Kreisel, dessen vier Flächen die hebräischen Buchstaben Nun, Gimel, He und Schin zeigen. Die Zeichen stehen für den Spruch „Nes Gadol Haja Scham“ („Ein großes Wunder geschah dort“). Der Kreisel wird abwechselnd gedreht, die nach oben zeigenden Schriftzeichen zeigen an, ob ausgesetzt, eingezahlt oder gewonnen wird. Gespielt wird um Nüsse, Schokogeld und Ähnliches. Auch das Dreidelenspiel geht auf die Zeit der hellenistischen Fremdherrschaft zurück. Damals sollen Juden, die trotz Verbots die Tora studierten, die Wachen mit dem Kreisel abgelenkt haben.

## „Weihnukka“

Säkulare Jüdinnen und Juden haben mitunter Traditionen des christlichen Weihnachtsfestes für ihren Brauch übernommen. Besonders in interreligiösen Familien gibt es eine Wechselwirkung zwischen beiden Festen, wie nicht zuletzt die vor einigen Jahren breit rezipierte Ausstellung „Weihnukka – Geschichten von Weihnachten und Chanukka“ im Jüdischen Museum Berlin zeigt. Kuratorin Cilly Kugelmann erklärt den Hintergrund: „Bis auf den Zufall der Jahreszeit besteht keine inhaltliche Beziehung zwischen den beiden Feiertagen“, so die Expertin. „Sowohl Weihnachten als auch Chanukka sind keine theologisch relevanten Feiertage, beide haben eher den Charakter von Familienfesten mit einem biblischen Hintergrund.“ Aus diesem Grund sei es Juden bei der Angleichung an die Umgebungsgesellschaft ab dem späten 19. Jahrhundert möglich gewesen, sich weihnachtliche Feiertagsattribute anzueignen. Als Beispiel nennt Kugelmann den vom Weihnachtsbaum inspirierten Chanukka-Busch, der besonders in den USA populär sei. „Der mit Lichtern geschmückte Weihnachtsbaum war zu Beginn des 20. Jahrhunderts in vielen jüdischen Haushalten zu sehen, was von den Zeitgenossen spöttisch mit Weihnukka kommentiert wurde.“

## Chanukka in Berlin

Natürlich wird das Chanukka-Fest auch in diversen Berliner Synagogen sowie öffentlich gefeiert. Seit 2004 findet die vom Gemeinderabbiner Yehuda Teichtal initiierte Chanukka-Zeremonie am Pariser Platz statt. „Die Feier am Brandenburger Tor ist die zentrale Chanukka-Feier in Deutschland, mit dem größten Chanukka-Leuchter Europas“, so der Rabbiner. Ganze zehn Meter ragt der Leuchter in die Höhe. Darüber hinaus stehen an öffentlichen Orten wie dem Wittenbergplatz über dreißig weitere Chanukka-Leuchter. „Außerdem findet dieses Jahr zum zweiten Mal ein Autokorso statt, der durch die Stadt bis zur Chanukkia am Brandenburger Tor führt.“

## Rezept



## Latkes

500 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 Eier  
100 g Mehl  
Salz und Pfeffer  
Öl zum Frittieren

Die Kartoffeln schälen und in eine mit einem Küchentuch ausgelegte Schüssel geben. Die Kartoffelraspeln gut ausdrücken und die Flüssigkeit wegschütten. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, zu den Kartoffeln geben. Eier, Mehl und Salz hinzugeben und zu einer Masse vermengen.

In eine schwere Pfanne mit hohem Rand reichlich Öl geben und erhitzen. Wenn sich das Öl erwärmt hat, einen Kochlöffelstiel hineinhalten: Bilden sich Blasen am Holz, ist das Öl heiß genug.

Jetzt mit einem Esslöffel die Kartoffelmasse portionieren und mehrere Latkes in die Pfanne geben. Mit einem Löffel etwas flach drücken. Sobald die Ränder goldbraun werden, die Latkes wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun werden lassen.

Die fertigen Latkes auf einen Teller mit Küchenpapier geben und etwas austropfen lassen. Mit Apfelmus servieren.

Über die Veranstaltungen im Jüdischen Museum informiert Rudi Schmid, Assistent im Bereich Kommunikation: „Im Glashof unseres Museums steht zu Chanukka immer eine Chanukkia, deren Kerzen jeden Tag nach den üblichen Regeln angezündet werden.“ Zudem finde am 18. Dezember ebendort ein Mitsing-Konzert mit Shtetl Berlin, der Organisation, die das gleichnamige Kulturfestival veranstaltet, sowie anderen statt. „Wie grundsätzlich alle unsere Angebote steht das Konzert natürlich auch interessierten Nicht-Juden offen.“ Das passt zur hoffnungsvollen Botschaft des Festes, die der Rabbiner Teichtal immer wieder betont: „Bei Chanukka geht es um Liebe, Toleranz und ein positives Miteinander.“





Inspiration

## WEIHNACHTEN IN DER FERNE

Immer mehr Menschen nutzen die Feiertage für eine Urlaubsreise

Uwe Lehmann

**D**er Winter klopft an die Tür und die Tage werden wieder kürzer: Gerade jetzt und vor allem über die Feiertage zieht es Reisende in die Ferne. Für viele ist Weihnachten unter Palmen ein Traum. Die einen wünschen sich die Strände Thailands, die anderen wollen auf die karibischen Inseln. Die Kanaren stehen als beliebtes Winterziel nach wie vor hoch im Kurs und auch Mexiko ist ein heißer Tipp. „Besonders empfehlen wir unseren Kunden momentan Reisen nach Costa Rica, Vietnam, Kuba, in das südliche Afrika und auf die karibischen Inseln“, berichtet Annette Brandes, Geschäftsführerin und Inhaberin von Ella Fogg The Travel Company, einem Reiseveranstalter für anspruchsvolle und individuell maßgeschneiderte Reisen für gehobene Ansprüche, „und für Romantiker die Malediven.“

Bei den Zielen lohnt es sich besonders, immer einen Blick auf die Preise und Nebenkosten vor Ort zu werfen, denn in diesem Jahr fliegt die Inflation stets mit. Auf Jamaika beispielsweise beträgt sie derzeit 8,51 Prozent, in der Dominikanischen Republik 8,36 Prozent und in Südafrika lag sie im August 2022 bei 7,92 Prozent.

### Teure Flüge und Stopover

Apropos Flüge. Gerade wenn man individuell reist und keine Pauschalreise bucht, sind die Flüge auf der Langstrecke einer der größten Kostenfaktoren. Vor allem Nonstop-Flüge schlagen schnell mit 700 Euro aufwärts pro Person zu Buche. Reisende sparen wertvolle Euros, wenn sie Verbindungen mit Zwischenstopps buchen und dabei die Gelegenheit zu einem günstigen Stopover nutzen. Wer erst kurz vor Heiligabend verreist, für den können Direktflüge sinnvoll sein. Denn kommt es bei mehreren Flügen zwischendurch zu Verspätungen oder Ausfällen, kann es schnell passieren, dass man den Beginn der Feiertage am Flughafen verbringt.

### Ägypten für Familien

Ungefähr eine ähnliche Flugzeit wie an den Persischen Golf hat man ans Rote Meer. Ägypten lockt mit günstigen Preisen und wirbt vor allem auch um Familien. Das Klima ist im Winter milde, Badeurlaub am Roten Meer ist ebenso möglich wie Trips nach Kairo und zu den Pyramiden. Pauschalreisen gibt es vergleichsweise günstig. „Neben den Preisen ab Berlin sollte man auch nach Hannover, Leipzig oder Hamburg

schauen. Manchmal ist das Schnäppchen nur ein paar Kilometer weit entfernt und auch schnell erreichbar“, empfiehlt TUI-Sprecher Aage Dünhaupt als Tipp für die Buchung einer Pauschalreise etwa nach Ägypten oder beispielsweise an die Strände der thailändischen Provinz Phuket.

### Asiatische Vielfalt

Die asiatischen Reiseziele wie Thailand, Bali, Sri Lanka oder Langkawi gehören seit einigen Jahren zu den beliebtesten Fernreisezielen. Der Reiseboom ist zum Teil auf sinkende Flugpreise, aber auch auf die immer besser ausgebaute touristische Infrastruktur zurückzuführen. Die Länder vereinen beeindruckende Natur mit zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Zwischen Oktober und April herrschen Temperaturen um die 30 Grad. Aufgrund des bislang sehr niedrigen Preisniveaus stellen die asiatischen Länder trotz Inflation weiterhin ein erschwingliches Reiseziel dar. Für 25 Euro pro Nacht schläft man bereits in einem Mittelklasse-Hotel. Groß gefeiert wird Weihnachten in Asien nicht, es ist also auch ein gutes Ziel, um dem Weihnachtsstress zu entfliehen.

### Lebendiges Mexiko

Mexiko wiederum lockt mit Lebensfreude und landschaftlicher Vielfalt. Die Zeit zwischen Oktober und Mai gilt als beste Reisezeit, geprägt vom trockenen, warmen Klima. Trotz Inflation von über acht Prozent sind Cancún und die Küste Yucatans immer noch ein vergleichsweise günstiges Fernreiseziel und für eine Woche mit Flug in einem gehobenen All-inclusive-Hotel deutlich unter 2000 Euro zu haben. Restaurants sind im Vergleich zu Deutschland bis zu 30 Prozent günstiger. So gibt es einen Taco schon ab 50 Cents. Für umgerechnet 70 Euro pro Nacht bekommen Individualreisende bereits ein Mittelklassehotel, Flüge kosten ab 750 Euro.

### So bucht man günstig

Wer günstig buchen möchte, sollte, so Melanie Rostock, Reiseexpertin bei der Reiseplattform travelcircus.de, unbedingt die folgenden Tipps beachten: „Am besten sucht man im Internet zu Uhrzeiten nach Flügen und Hotels, an denen nicht so viele andere Leute online sind. Der Dienstag- und der Donnerstagvormittag bieten sich dafür besonders an. Am Wochenende und abends suchen mehr Menschen nach Urlaub, was dazu führen kann, dass die Preise höher sind“, erläutert Rostock. Auch solle man eine ungerade Urlaubsdauer auswählen. Elf Tage seien oftmals besser als die typischen 14 Tage, generell empfehle es sich diesbezüglich etwas flexibler zu sein, so die Expertin.

### Keine Schnäppchen

„Und, damit es am Flughafen keine böse Überraschung gibt, unbedingt auf Gepäckgröße und Gepäckbegrenzungen achten und das erforderliche Gepäck vorab buchen. Sonst wird es teuer“, erklärt Melanie Rostock. Apropos teuer. „Da viele Menschen mittlerweile kurzfristiger buchen, kommt es auf den letzten Metern vor den Feiertagen eher zu höheren Preisen“, ist TUI-Sprecher Dünhaupt überzeugt. „Wir würden kein Warten auf vermeintlich günstige Last-Minute Angebote empfehlen. Wenn man reisen möchte, dann sollte man auf jeden Fall jetzt buchen“, bestätigt Annette Brandes, die davon ausgeht, dass Reisen im nächsten Jahr generell teurer wird.



Exotische Blüten statt Tannenzweige: Die Westindische Frangipani wächst in der Karibik.

So feiert Berlin



Julian Boucher und Cassandre Le Febvre

Wir werden Weihnachten gemeinsam mit unserer Familie in unserer Wohnung feiern. Also zusammen mit unseren Eltern und Geschwistern. Mehr haben wir noch gar nicht geplant, es ist ja noch eine Weile hin. Was wir aber schon wissen: An Heiligabend werden wir essen, am Morgen danach gibt es dann Geschenke. Wir tauschen die Geschenke bei uns in der Familie immer erst am 1. Weihnachtsfeiertag aus. Bei unseren Eltern gab es unterschiedliche Zeitpunkte für die Bescherung, irgendwie haben wir dann den Morgen des 25. für uns übernommen.

**CAVALLUNA**   
PASSION FOR HORSES

EUROPAS BELIEBTESTE  
PFERDESHOW  
IST ZURÜCK!

**GEHEIMNIS  
DER EWIGKEIT**

**07. - 08.01.23 Berlin**  
**Mercedes-Benz Arena**  
[www.cavalluna.com](http://www.cavalluna.com)

R T L Bild
PferdeCo Pferd
Tiere
stippoligt
Berliner & Mergemont





## Firmenfeier

# GESELLIG & SKANDALFREI

Nach der Corona-Pause laden viele Unternehmen in diesem Winter wieder zu Weihnachtspartys. Was sollte man dabei beachten, was vermeiden? Einige Tipps

Christian Horn

In fast jeder deutschen Firma steigt üblicherweise zum Jahresende eine Weihnachtsfeier. Zunächst einmal verheißt das einen schönen Abend, der den Teamgeist im Büro oder in der Montagehalle verbessern soll. Allerdings zählt das lockere Beisammensein zum Lebensbereich Arbeit und ist daher nicht ganz so locker anzugehen wie eine Privatparty. Damit es kein ungutes Erwachen gibt, sollte man das beherzigen.

Rechtlich gesehen sind Arbeitnehmer nicht an der Teilnahme einer Firmenfeier verpflichtet. „Dies gilt auch, wenn die Betriebsfeier innerhalb der eigentlichen Arbeitszeit liegt“, erörtert die Arbeitsrechtlerin Kaja Keller von der Berliner Kanzlei Gansel Rechtsanwälte. „Für diesen Fall müssten Arbeitnehmer dann aber alternativ ihrer normalen Arbeit nachgehen.“ Es empfiehlt sich jedoch, die Einladung anzunehmen. Ohne Begründung fernzubleiben, kostet Sympathiewerte.

### Das passende Outfit

Für ein Betriebsfest empfiehlt sich ein schickes, aber nicht allzu extrovertiertes Outfit. Grundsätzlich schadet es nicht, die Abendgarderobe am Stil der Kleidung zu orientieren, die man auch sonst im Job trägt. Stil ist auch am Buffet angesagt. Bitte hinten anstellen und das Essen nicht mit den Händen greifen. Die Gänge werden einzeln abgeholt. Ein brechend voller Teller, der Hauptgerichte und Desserts zusammen

panscht, wirkt unappetitlich. Ansonsten ist die gängige Esskultur angesagt. Auch feinschmeckerisches Mäkeln über das Buffet stört die gute Laune.

### Maß halten beim Alkohol

Alkohol wurde schon als Rettungsanker in der Not besungen, hat aber Schattenseiten. Der maßvolle Umgang damit ist im Grunde die goldene Regel für jede Firmenfeier. Wer sein Limit überschritten hat, muss die Blamage am nächsten Arbeitstag möglichst würdig erdulden. Ein dicker Kopf eignet sich nicht als Ausrede, verspätet oder gar nicht zu erscheinen. „Wenn der Kater zu groß ist, kann man sich zwar grundsätzlich krank- oder arbeitsunfähig schreiben lassen“, weiß Kaja Keller. „Allerdings ist dann mit einem Lohnausfall für diesen Tag zu rechnen, da die Arbeitsunfähigkeit selbst verschuldet ist.“

### Netter Small Talk

Bei einer Firmenfete verhaseln allzu schwere Themen die Stimmung. Es ist taktlos, im Überschwang einen Karriere-sprung einzufordern oder dem faulen Kollegen die Meinung zu geigen. Überhaupt sollte die im Job übliche Distanz gewahrt werden. Flirts sind auf Firmenfesten oftmals unerfreulich. Auch wenn sich alle Beteiligten einig sind, muss die versammelte Belegschaft es nicht bezeugen. Den süffisanten Ruf wird man kaum wieder los.

## Backen

# NORDISCHE WEIHNACHT

Festliche Rezepte friesischer Spezialitäten bringen Brauch und Tradition auf den Tisch



### ROSINENSTUTE

(für 1 Brot)

#### Zutaten

200 g Rosinen  
250 ml Milch  
30 g Hefe  
30 g Zucker  
500 g Weizenmehl Type 550  
1 TL gemahlener Kardamom  
10 g Salz  
1 Prise Liebe  
1 Ei  
50 g zimmerwarme Butter  
Fett für die Form  
1 Eigelb zum Bestreichen  
2 EL Milch zum Bestreichen

#### Zubereitung

1 Rosinen mit 300 ml heißem Wasser übergießen und

2 Stunden quellen lassen. Milch erwärmen und darin Hefe wie Zucker auflösen. 100 g Mehliterrühren und 10 Minuten ruhen lassen. 2 Restliches Mehl mit Kardamom und Salz mischen und auf den Vorteig streuen. Das Ei dazugeben und mittels Handrührer verkneten. 3 In der Zwischenzeit die Butter zerkleinern und zum Hefeteig geben. Den Teig weiterkneten. 4 Den Hefeteig aus der Schüssel nehmen und die Rosinen durch Ziehen und Falten einarbeiten. Dann zu einer Kugel formen und in einer abgedeckten Schüssel 45 Minuten gehen lassen. In der Kastenform einfetten. 5 Den Teig aus der Schüssel nehmen und mehrmals ziehen und falten. Danach eine feste Kugel formen. Diese in die Kastenform legen und für 20 Minuten gehen lassen. 6 Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Milch mit dem Ei verquirlen. Das Rosinenbrot damit bestreichen und das Brot in der Mitte der Länge nach einschneiden. 40 bis 45 Minuten backen.



Diese und viele weitere Rezepte finden Sie im Buch „Nordische Weihnacht. Mit festlichen Rezepten, alten Bräuchen und Traditionen durch die schönste Zeit des Jahres“ von Michaela Lühr. Christian Verlag, 160 Seiten, 29,99 Euro.



### FLIEDERBEERSUPPE

(für 4 Portionen)

#### Zutaten für die Suppe

1 unbehandelte Zitrone  
1 l Fliederbeersaft  
250 ml Apfelsaft  
1 Zimtstange  
2 Sternanis  
2 Gewürznelken  
2 TL Vanillezucker  
100 g Zucker  
1 großer Apfel  
1-2 EL Speisestärke

#### Zutaten für die Klümp

250 ml Milch  
1 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
20 g Butter

80 g Hartweizengrieß  
1 Ei (Größe M)

#### Zubereitung Suppe

1 Zitronenschale abreiben, Frucht auspressen, Fliederbeersaft, Apfelsaft, Zitronenabrieb und -saft sowie Gewürze aufkochen. Dann 10 Minuten abkühlen lassen. 2 Topfinhalt erneut aufkochen. Speisestärke hinzugeben. Nach dem Andicken Temperatur reduzieren. 3 Apfel schälen, schneiden und in die Suppe geben.

#### Zubereitung Klümp

1 Circa 2,5 l gesatztes Wasser zum Kochen bringen. 2 Milch, Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter zum Kochen bringen. Hartweizengrieß dazu. Dann rühren, bis sich die Masse vom Boden löst. Abkühlen lassen und Ei hinzugeben. 3 Wassertemperatur reduzieren. Kleine Bällchen formen und für 10 Minuten ins Wasser geben. Die Klümp sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. 4 Die Gewürze aus der Suppe nehmen, in Schalen mit den Apfelspalten anrichten und die Klümp dazugeben.

**Feste feiert man mit Genuss.**

Im Mischau Leckerladen gibt's den Genuss - jetzt einfach vorbestellen: [shop.mischau.de](http://shop.mischau.de)

**mischau iss gut.**



Energie sparen

# LICHT AN MIT GUTEM GEWISSEN

Joshua Jahn, Energieexperte bei der Verbraucherzentrale Brandenburg, erklärt im Interview, wie Haushalte im Advent eine nette Stimmung schaffen und dennoch sparen können

Theresia Baldus



Energieexperte  
Joshua Jahn

**Berliner Morgenpost:** Herr Jahn, der Advent ist die Zeit, in der die Menschen ihre Wohnung gerne hell erleuchten – mit Lichterketten, einem strahlenden Tannenbaum etc. Doch ausgerechnet jetzt muss und soll man sparen. Geht beides irgendwie zusammen?

**Joshua Jahn:** Absolut. Fangen wir bei der Lichtdekoration an. Egal, ob sie am Fenster hängt, im Garten angebracht ist oder um den Baum herum drapiert ist: Verwendet man LEDs statt herkömmlicher Glüh- oder Halogenlampen, spart man 90 Prozent Energie ein.

**Das klingt gut. Im Handel gibt es aber doch sowieso nur noch entsprechende Produkte auf LED-Basis, oder?**

Das stimmt. Aber viele Leute haben ja noch 15 Jahre altes Material im Keller. Wenn sie das anbringen, wird es teuer. Da ist neu kaufen schlauer, als am Alten festzuhalten.

**Wie erkennen die Verbraucher, die Vorhandenes nutzen, ob sie eine LED- oder eine sonstige, stromfressende Lichterkette vor sich haben?**

In der Regel befindet sich am Ende der Lichterkette ein kleines Schildchen, da steht es drauf. Ist der Zettel weg, hilft eine andere Methode: Herkömmliche Leuchtmittel werden schnell sehr warm, da sie Energie in Wärme umwandeln. Ist dies der Fall, rate ich dringend zum Austausch.

**Ich würde denken: Weniger ist mehr. Also man könnte ja einfach eine Lichterkette weniger verwenden ...**

Natürlich. Je weniger man einschaltet, desto weniger Energie wird verbraucht. Wer das nicht mag, weil er es in der dunklen Jahreszeit ein bisschen hell und stimmungsvoll mag, sollte dann zumindest dafür Sorge tragen, dass das Licht nicht die ganze Nacht hindurch brennt. Wer braucht eine Beleuchtung um 4 Uhr in der Früh? Also sollte man entweder konsequent daran denken, beim Zubettgehen alles auszuschalten. Oder aber man arbeitet mit einer Zeitschaltuhr. Die kostet nicht viel und erledigt das Ausschalten zu vorgegebenen Zeiten automatisch.

**So mancher hat schon immer auf echte Kerzen am Baum geschworen. Ist das jetzt, zu Zeiten der hohen Strompreise, ein Tipp für alle?**

Nein. Kerzen sind tatsächlich teuer. Eine Kerze kostet mehr als das Dreifache einer LED-Lichterkette, nämlich, bei einer Brenndauer von acht Stunden, 5 Cent im Vergleich zu 1,4 Cent.

**Was halten Sie vom häufig in den letzten Wochen und Monaten propagierten Teelicht-Ofen? Er soll stimmungsvoll sein und Heizkosten sparen.**

Davon rate ich ab. Erstens ist er teurer als die normale Heizung. Man braucht schließlich ein bis zwei Teelichte pro Quadratmeter. Außerdem besteht Brandgefahr. Das ist hochgefährlich. Ein Wachsbrand lässt sich kaum löschen.

**Wie steht es mit dem Kamin als Heizquelle? Ist der günstiger?**

Ganz im Gegenteil. Die Heizung ist effizienter. Außerdem darf man nicht vergessen, dass ein Kamin eine hohe Feinstoffbelastung aufweist. Ein Kamin vermittelt zwar eine kuschelige Atmosphäre, aber er ist umwelt- und gesundheitsschädlich. Eine Pellets-Heizung wäre eine gute Alternative auf Holz-Basis.

**Kommen wir zu anderen Stromfressern in der Adventszeit: dem Backofen. Die Leute backen gerne Plätzchen. Sollten sie diese nun lieber im Supermarkt kaufen?**

Es spricht nichts dagegen, Weihnachtsgebäck zu backen. Aber man sollte einige Dinge beherzigen: Zum einen ist es energiesparender, wenn man alle Kekse auf einmal backt – und nicht verteilt auf mehrere Tage. Ein guter Tipp ist, Umluft zu nutzen. Im Vergleich zu Ober-Unterhitze spart das bis zu 30 Prozent Energie ein. Ferner sollte man schon ein paar Minuten vor Ende der Backzeit den Ofen ausschalten. Die Restwärme backt die Plätzchen fertig. Und: Bitte nicht dauernd die Klappe auf- und zumachen. Das kostet Geld. Man kann genauso gut durch das Fenster sehen, was Sache ist.

**Stichwort Geschenke zu Nikolaus oder Weihnachten. Kann man auch hierbei Energie einsparen? Man könnte einen Wollpullover statt eines neuen Handys schenken.**

Wenn Ihr Teenager das mitmacht ... Das wird er eher nicht. Aber: Es gibt zu den meisten Produkten nachhaltige Alternativen, auch beim Mobiltelefon. Das Fairphone ist zum Beispiel ein nachhaltiges Smartphone. Es gibt aber weitere Anbieter. Gleiches gilt für fast alle Produkte.



Fotos: iStockphoto/ollo, Andrié Wagenzik, Raufeld

So feiert Berlin



Felice Bradler-Ehlert

Wir sind eine kleine Familie und treffen uns immer schon morgens an Heiligabend bei meiner Mama. Zuerst schnacken wir eine Runde und stellen dann gemeinsam den Baum auf, den wir meistens ein paar Tage vorher holen. Wir teilen uns dann auf: Meine Schwester dekoriert den Weihnachtsbaum, ich bin die Rouladenbeauftragte. Die gibt es bei uns jedes Jahr traditionell zu Heiligabend mit Rotkohl, Klößen und brauner Sauce. Als Dessert machen wir Äbleskiver, eine dänische Spezialität, da meine Mama an der dänischen Grenze aufgewachsen ist. Eine klassische Bescherung wie in der Kindheit gibt es bei uns nicht mehr. Uns geht es primär darum, Zeit miteinander zu verbringen. Nach dem Essen trinken wir daher zusammen Sekt oder Glühwein. Dabei hören wir Weihnachtsmusik, Klassiker aus den Achtzigern oder Herbert Grönemeyer, meist auf Schallplatte. Im Anschluss treffe ich mich wie jedes Jahr mit Freunden aus der Abizeit. Am ersten Weihnachtsfeiertag gibt es dann einen Brunch mit meinem Papa und meiner Schwester. Danach spielen wir Gesellschaftsspiele und zum Schluss setzt sich mein Papa meist noch ans Klavier und stimmt ein paar Lieder an.



## Festmahl

## HERZHAFTE AUFGETISCHT

Ob schnelles Weihnachtsgericht, köstliche Beilage oder aufwendiges Dinner – mit diesen Rezepten kann Heiligabend kommen



**Pizza-Tannenbäume**  
(für 4 kleine Pizzen)

**Zutaten**

250 ml Wasser  
1 Würfel Hefe  
1 Prise Zucker  
500 g Mehl  
Salz, Oregano  
3 EL Olivenöl  
1 Dose passierte Tomaten  
verschiedene Gemüse nach Wahl  
200 g geriebener Käse

**Zubereitung**

**1** Wasser in einem kleinen Topf auf Körpertemperatur erwärmen. Die Hefe hineinbröseln, Zucker dazugeben.  
**2** Das Mehl in eine Schüssel sieben, 1 TL Salz darüberstreuen. Die Flüssigkeit zusammen mit dem Olivenöl hineingeben. Den Teig verkneten, bis er nicht mehr am Schüsselrand kleben bleibt, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.  
**3** Den Ofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 220 Grad). Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 2 cm dick ausrollen und mit einem Küchenmesser Tannenbäume ausschneiden. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Dosentomaten bestreichen, Salz und Oregano dazugeben und mit verschiedenen Zutaten nach Wahl belegen. Anschließend Käse darüberstreuen.  
**4** Die Tannenbäume im Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Rand goldbraun wird. Heiß servieren.



**Hähnchen mit Preiselbeeren**  
(für ca. 4 Portionen)

**Zutaten**

1 EL Olivenöl  
4 Hühnerbrüste (mit Haut)  
Selleriesalz  
Paprikapulver  
Pfeffer  
Schale von 1/2 Zitrone  
150 g frische Preiselbeeren  
1 Stiel Rosmarin

**Zubereitung**

**1** Den Ofen auf 200 Grad einheizen (180 Grad Umluft).  
**2** Eine ofenfeste Form mit etwas Olivenöl einreiben. Die Hühnerbrüste halbieren, mit den Gewürzen einreiben und in eine ofenfeste Form geben. Die Preiselbeeren waschen und gut abtrocknen, über die Hähnchenteile geben. Rosmarin waschen und ebenfalls gut abtrocknen, die Stiele entfernen und die Nadeln fein hacken. Über die Hähnchenteile geben.  
**3** Im Ofen ca. 35 Minuten garen (nach 30 Minuten den Garzustand testen) und servieren. Dazu passen zum Beispiel Ofenkartoffeln.



**Rotkohl-Karottensalat**  
(für ca. 6 Portionen)

**Zutaten**

400 g Rotkohl  
300 g Karotten  
1 Apfel  
1/2 Zwiebel  
50 g Pekannüsse  
6 EL Pflanzenöl  
4 EL Weißweinessig  
3 EL Honig  
2 EL Senf  
1 Bund Petersilie

**Zubereitung**

**1** Den Rotkohl mit einem Messer in sehr dünne Streifen schneiden, den Strunk dabei auslassen. Die Rotkohlstreifen in eine große Schüssel geben. Die Karotten schälen und die Enden abschneiden. Erst in dünne Streifen schneiden, diese dann in feine Stifte schneiden und in die Schüssel geben. Den Apfel vierteln und entkernen. In hauchdünne Streifen schneiden und ebenfalls zum Rest geben. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Zusammen mit den Pekannüssen in die Schüssel geben.  
**2** Für das Dressing Öl, Essig, Honig und Senf gründlich miteinander verrühren und über den Salat geben. Alles miteinander vermengen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.  
**3 Tipp:** Für besonders zarten Salat den in Streifen geschnittenen Rotkohl in der Schüssel mit einem Kartoffelstampfer oder etwas Ähnlichem weich klopfen.



**Piroggy**  
(für 4 Portionen)

**Zutaten**

250 g Weizenmehl  
50 g Gries  
ggf. 1 Eigelb  
1/2 TL Salz  
100 ml Wasser

**Vegetarische Füllung**

300 g Kartoffeln  
150 g Quark  
1 Zwiebel  
1 EL Butter  
Salz und Pfeffer

**Vegane Füllung**

250 g Sauerkraut  
100 g Pilze  
1 Zwiebel  
1 EL Öl  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung**

**1** Mehl, Gries und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb zu einem Teig verkneten. Für einen veganen Teig kann das Eigelb weggelassen werden. Dabei nach und nach etwas Wasser hinzugeben. Der Teig sollte weich und flexibel werden, ohne dabei zu kleben. Anschließend abdecken und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.  
**2** Für die erste Füllung die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln grob zerdrücken. Den Quark in einem Tuch ausdrücken und zu den Kartoffeln geben. Die Zwiebeln schälen, in einer Pfanne mit der Butter anschwitzen und ebenfalls zur Kartoffelmasse geben. Alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
**3** Für die zweite Füllung das Sauerkraut abtropfen lassen und in einem Topf mit Wasser 30 Minuten lang köcheln lassen. Währenddessen die Pilze putzen und klein schneiden, die Zwiebeln schälen und würfeln, beides anbraten. Sauerkraut abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben, rund 5 Minuten weiterbraten und vom Herd nehmen.  
**4** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher rund 26 Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis etwas Füllung geben. Den Teig umklappen und zu Halbmonden verschließen.  
**5** In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Herd auf niedrige Stufe stellen und die Piroggy ins Wasser geben, so lange ziehen lassen, bis sie nach oben steigen und an der Oberfläche schwimmen.

## So feiert Berlin



**Bhagyashree Ingle und Anushree Tinari**

Das ist das erste Mal Weihnachten für uns, in unserer Heimat Indien feiern wir Weihnachten nicht wirklich. Wir werden unsere Freunde anrufen und dann holen wir uns einen Weihnachtsbaum und schauen mal, wie es wird. Es wird wahrscheinlich ein kleines Beisammensein mit Freunden und selbst gekochtem Essen. Auch wenn es Weihnachten ist: Es wird wahrscheinlich indische Gerichte geben. Wir wollen aber auch mit Glühwein und Lebkuchen feiern.



**Maria Clara Hijano und Marin Boykov Balabanov**

Normalerweise feiern wir Weihnachten abwechselnd in Berlin, Argentinien oder Bulgarien, weil dort unsere Familien leben. Dieses Jahr wird das etwas anders, denn wir werden bald Eltern. Darum verbringen wir dieses Weihnachten nur zu zweit oder besser gesagt: zu dritt. Wahrscheinlich werden wir aber viele von unseren Freunden einladen und mit ihnen bei gutem Essen, schönen Gesprächen und Geschenken das Weihnachtsfest feiern.

Fotos: iStockphoto/vaseena/DiorG/Rimma\_Bondarenko

<p><b>12. MÄR</b> Verti Music Hall</p>	<p><b>20. APR</b> Admiralspalast</p>	<p><b>07. JUN</b> Zitadelle Spandau</p>	<p><b>12. AUG</b> Zitadelle Spandau</p>
<p><b>02. APR</b> Verti Music Hall</p>	<p><b>16. MAI</b> Velodrom</p>	<p><b>19. JUL</b> Mercedes-Benz Arena</p>	<p><b>28. OKT</b> Max-Schmeling-Halle</p>



# Silvester GLANZLICHTER

„Zehn, neun, acht ...“ – am 31. Dezember wird er wieder gezählt, der Countdown aufs neue Jahr 2023, das dann mit Feuerwerk, Wünschen und guten Vorsätzen begrüßt wird. Doch wo wird an diesem Silvester ins neue Jahr gerutscht? „Der Jahreswechsel wird auch dieses Mal wieder viel zu Hause gefeiert“, weiß Michael Fuchs, Inhaber von Flower's Best by Intercontinental an der Budapester Straße in Tiergarten. Denn die Feier in den eigenen vier Wänden mit der Familie und mit Freunden ist einer der aktuellen Trends schlechthin, der eines nach sich zieht: dekorieren – von üppig-festlich bis nachhaltig

Manuela Blisse



## Wie ein Feuerwerk

„Lichter spiegeln sich wunderschön in Gold, Silber und Weiß wider. Deswegen setzt unser künstlerischer Berater, Andreas Namysl von der Blumenhandlung Marsano in der Charlottenstraße, auf diese klassischen Farben. Eine sehr edle Dekoration, die mit ihrem Lichterglanz wie ein Silvesterfeuerwerk wirkt“, stellt Andrea Bishara, Sprecherin des Hotels The Westin Grand an der Friedrichstraße, ihr bewährtes Deko-Konzept vor. „Zur festlichen Stimmung tragen auch hohe Kerzenleuchter und hohe Vasen auf den Tischen bei. Der Blumenschmuck – Rosen, Orchideen und nicht duftende Lilien – ist ganz in Weiß gehalten“, führt sie aus.



## Ganz nachhaltig

210 cremefarbene Weihnachtssterne schmücken das Hotel Grand Hyatt am Potsdamer Platz. „Damit wird die große Weihnachtspyramide bestückt. Sie ist das Herzstück unserer Dekoration, die auch über Silvester in der Lobby stehen wird“, beschreibt Floral Designerin Regine Röttgen den in Weiß, Creme und Gold gehaltenen Ausklang des Jahres. Mit den in Töpfen befindlichen Weihnachtssternen zeigt sich ein weiterer Trend. „Nachhaltigkeit ist ein ganz großes Thema“, bestätigt Florist Michael Fuchs. „Wir arbeiten bei Silvester-Tischdekorationen etwa mit Christrosen in schwarzen Gefäßen.“ Zudem werde mit Baumrinde und dunklen, knorrigen Wurzeln gearbeitet. Da Nachhaltigkeit ein fest- wie jahreszeitenunabhängiges, vielmehr dauerhaftes (Deko-)Thema ist, können derlei langlebige Naturmaterialien auch wieder die Basis für den nächsten Festschmuck sein.



Fotos: Westwing

## Weiß und Silber

In vielen Berliner Hotels finden ebenfalls Silvesterfeiern statt und die dortigen Dekorateure haben sich längst damit beschäftigt oder arbeiten aktuell an Themen- und Farbwelten, wie Silvester gebührend ausgestattet werden kann. Florist Michael Fuchs, der auch für die Ausstattung im zur Intercontinental-Hotel-Gruppe gehörenden The Regent am Gendarmenmarkt in Mitte verantwortlich zeichnet, plant bislang eine Farbwelt in „Weiß und Silber“.

## Gestaltungselemente Kochgeschirr

Fehlt nur noch eines: das Silvesteressen. Immer beliebt, weil so das gemeinsame Essen bestens genossen werden kann, sind Raclette und Fondue. KaDeWe-Sprecherin Catharina Berndt betont denn auch, die Raclette- und Fondue-Gerätschaften bewusst zu inszenieren, gibt es sie doch in edlen Ausführungen. Was auch auf Champagnerkühler und -schalen zutrifft, sie sind gleichermaßen funktional und formschön. Gerade Letztere bieten nicht nur Platz für das Festtags-Getränk Champagner, sondern auch für andere Schaumweine, Weine und auch Bier, sodass auch ein Getränke-Behältnis Teil der Silvester-Inszenierung wird.



## Üppiger Minimalismus und Schwarz

„Auf den Tischen tauchen immer wieder auch schwarze Accessoires auf. Die Farbe Schwarz war auf internationalen Messen eines der großen Themen für Weihnachten und Silvester“, so Florist Michael Fuchs über die (Nicht-)Farbe, die in der Kombination mit Gold, Silber und Weiß für Eleganz steht. Auf einer festlichen Silvestertafel finden sich dann Kerzen, Gefäße und Lampen im Retro-Stil der 1950er- und 1960er-Jahre wie auch von der Art-déco-Ära inspirierter Tischschmuck. „Auch wenn es sich gegensätzlich anhört, international wird vom ‚üppigen Minimalismus‘ gesprochen“, so Fuchs.

## Edle Farben

Im Hotel Adlon kommen edle Akzente zum Einsatz „Unser diesjähriges Silvester wird als krönender Abschluss unseres 25. Jubiläums seit der Wiedereröffnung ganz in Silber ausgerichtet. Dazu kleine Farbakzente in Blau, der Kempinski-Farbe“, beschreibt Hotel-Sprecherin Sabina Held das glänzende wie puristische Farbenspiel zum Jahreswechsel. Umgesetzt wird es etwa mit einer Tischdeko aus dünnen, silber gefärbten Ästen mit Blättern und Farn sowie hängenden Glaskugeln mit Teelichtern – eine edle Inspiration auch für die eigene Dekowelt.



## Die Festtafel

Überhaupt der Tisch. Er rückt an diesem Silvester in den Mittelpunkt. „Neben schönem Geschirr, Besteck und Gläsern darf mit schillernder Deko ein Highlight gesetzt werden. Die Basis einer schönen Silvester-Tischdeko schaffen neutrale Tischdecken, Läufer sowie Tisch-Sets. Darauf werden Servierteller, beispielsweise in Gold, und darauf das Geschirr fürs Silvester-Essen platziert. Elegante Sekt- und Rotweingläser sowie Besteck in Gold oder Schwarz und Stoffservietten mit Serviettenringen runden die Tischdeko ab“, entwerfen die Interior-Stylisten des Münchner Home & Living-Internethandels Westwing ein angesagtes Silvester-Szenario. „dazu passen Lichterketten, Deko-Objekte oder klassische Luftschlangen.“ Mit 2023-Folienballons wird der Anlass des Festes manifestiert.





## 18 Kulturtipps

## FROHES FEST!

Ronald Klein

**Empathy for the Devil**

Die Uraufführung im vergangenen Jahr zählte zu den Musiktheater-Höhepunkten. Regisseurin Nicola Hümpel und ihr Ensemble untersuchen darin menschliche Projektionen auf den Teufel. Dies besitzt Strategie: Mitgefühl mit dem Teufel zeigte bereits Goethe, als er im „Faust“ der Figur des Mephistopheles die Verse „Bin ein Teil von jener Kraft / Die stets das Böse will / und stets das Gute schafft“ in den Mund legte. Das performative Konzert von Nico and the Navigators analysiert das Bedürfnis, teuflische Wesensarten zu konstruieren und somit Erklärungen für die menschliche Manipulierbarkeit zu finden. Dabei treffen barocke Arien von Georg Friedrich Händel und Henry Purcell u.a. auf Songs von David Bowie und Jeff Buckley.

**Radialsystem, Holzmakstraße 33, Friedrichshain, 16.+17.12., 20 Uhr, 18.12., 18 Uhr, [www.radialsystem.de](http://www.radialsystem.de)**



## Familie

**Wenn Ediths Glocken läuten**

Es geht etwas derber zu, wenn Edith Schröder, die Prekariatsprinzessin vom Hermannplatz, mit ihren besten Freundinnen zum Baumputz lädt. Diese plagen jedes Jahr die gleichen Probleme. So zerbricht sich die Leggings-Boutique-Besitzerin Biggy den Kopf, wie sie sich etwas dazu verdienen kann, um kostbare Geschenke zu kaufen. Die sympathische Kneipenwirtin Jutta, die bereits in den letzten Jahren mit ihrer opulenten Weihnachtsbeleuchtung ein privates AKW hätte betreiben müssen, verzweifelt an den Strompreisen.

**BKA Theater, Mehringdamm 34, Kreuzberg, bis 23.12., [www.bka-theater.de](http://www.bka-theater.de)**

**Das Krippenspiel – Wie man Wärme teilen kann**

Das Ballhaus Ost steht für eine postdramatische Ästhetik. Doch seit 2008 lädt das „Krippenspiel“ gänzlich ohne ironische Brechungen zu jeweils 25-minütigen Aufführungen. In einem bewusst einfach gehaltenen Bühnenbild wird die Geschichte von Maria und Josef erzählt. Dazu werden gemeinsam Lieder gesungen – eine perfekte Einstimmung auf den Heiligabend mit Schauspielern wie Franz Beil oder Toni Jessen für all jene, die nicht in die Kirche gehen.

**Ballhaus Ost, Pappelallee 15, Prenzlauer Berg, 24.12., 11+12+13+14 Uhr, [www.ballhaus.ost](http://www.ballhaus.ost)**

**Von Mainz bis an die Memel – CLXI**

Im vergangenen Jahr feierte Jürgen Kuttner mit seiner Ein-Mann-Show das 25. Jubiläum. An der Spritzigkeit hat sich seit 1996 nichts geändert. Der promovierte Kulturwissenschaftler steht allein mit einem Mikrofon auf der Bühne und illustriert mit historischen TV-Ausschnitten aus der DDR und der Bundesrepublik gesellschaftliche Entwicklungen. Die Clips, die er mit reichlich Hintergrundwissen berlinernd anmoderiert, sind gleichermaßen erheiternd wie auch erhellend. Die neue Ausgabe widmet sich Weihnachten.

**Volksbühne am Rosa-Luxemburg-Platz, Rosa-Luxemburg-Platz, Mitte, 19.12., 21 Uhr, [www.volksbuehne.berlin](http://www.volksbuehne.berlin)**

**Stars in Concert**

Ende November startet die Weihnachtsausgabe des Formats mit Doppelgängern von Show-Legenden. Doch „Stars in Concert“ bezaubert nicht nur mit der optischen Ähnlichkeit: Die Künstler klingen auch wie ihre Vorbilder. So schlüpfte Suzie Kennedy in die Rolle der Marilyn Monroe, während Grahame Patrick den King of Rock 'n' Roll dubbelt: Der Ire gilt als einer der versier- testen Elvis-Presley-Darsteller weltweit. Rachel Hiew, eine profilierte Musical-Darstellerin, übernimmt Cher und Jennifer Lopez.

**Estrel Showcenter, Sonnenallee 223, Neukölln, 24.11.–26.12., Do.–Sbd. 20 Uhr, So., 17 Uhr, [www.stars-in-concert.de](http://www.stars-in-concert.de)**

**Hänsel und Gretel**

„Suse, liebe Suse, was raschelt im Stroh“ und „Brüderchen, komm tanz mit mir“ sind einige der Klassiker aus Engelbert Humperdincks Kinderoper aus dem Jahr 1891. Das in der Tradition Richard Wagners durchkomponierte Werk bringt in großem Maße volksliedhafte Musik ein. Humperdinck sprach in Anlehnung an „Parsifal“ augenzwinkernd von einem „Kinderstubenweihfestspiel“. Die Adaption des gleichnamigen Grimm'schen Werks in der Inszenierung der Märchenhaften Compagnie eignet sich für Kinder zwischen vier und zwölf Jahren.

**Theater im Delphi, Gustav-Adolf-Fabrik, Viktoriastraße 8–10, Tempelhof, 26.11. bis 16.12., [www.ufafabrik.de](http://www.ufafabrik.de)**

**Der kleine Prinz**

250.000 Zuschauer besuchten bisher Lorenz Christian Köhlers Adaption des gleichnamigen Kinderbuchklassikers, die nunmehr im Theater im Delphi zu sehen ist. Nanda Ben Chaabane verkörpert die von Antoine de Saint-Exupéry erdachte Titelfigur, die sich nach dem Streit mit einer Blume auf die Suche nach neuen Freunden begibt. Der poetische Abend ist eine Mischung aus Schau- und Puppenspiel mit Livemusik und Filmsequenzen. Darin tritt beispielsweise Bruno Ganz als Geograf in Erscheinung.

**Theater im Delphi, Gustav-Adolf-Straße 2, Weißensee, 22.12. bis 15.1., [www.theater-im-delphi.de](http://www.theater-im-delphi.de)**

**Pippi Langstrumpf**

Als Film- und Bühnenschau- spielerin hat Dagmar Manzel stets Akzente gesetzt: Erst als Grande Dame am Deutschen Theater, danach machte Barrie Kosky aus ihr die Königin der Berliner Operette. Inzwischen hat Dagmar Manzel ihr erstes Stück inszeniert – die Uraufführung von Franz Wittenbrinks Oper für Zuschauer ab sechs Jahren nach dem gleichnamigen Klassiker von Astrid Lindgren. Der furiose Abend liefert große Erkenntnisse: „Große Menschen haben niemals Spaß, nur Hühneraugen“, sagt Pippi.

**Komische Oper Berlin, Behrenstraße 55–57, Mitte, bis 17.12., [www.komische-oper-berlin.de](http://www.komische-oper-berlin.de)**

**Inga Busch**

Derzeit begeistert die Volksbühnen-Schauspielerin ein erwachsenes Publikum in Florentina Holzingers choreografischer Performance „Ophelia's Got Talent“. Mit diesem Nachmittag richtet sich Inga Busch an Jung und Alt. Sie widmet sich in der Adventslesung Michael Endes Klassiker „Momo“. Die Titelheldin ist ein Mädchen, das in einer fiktiven Welt lebt. Momo hat die Gabe, den Menschen zuzuhören, und sie öffnet ihnen die Augen hinsichtlich der grauen Herren von der Zeitsparkasse.

**Roter Salon/Volksbühne am Rosa-Luxemburg-Platz, Rosa-Luxemburg-Platz, Mitte, 4.+18.12., 17 Uhr, [www.volksbuehne.berlin](http://www.volksbuehne.berlin)**

Fotos: Falk Wenzel, Joern Hartmann, Ballhaus Ost, Thomas Aurin, Stars in Concert/Andreas Friese

Fotos: Thomas Aurin, Stephan Ruebsam, Jan Pauls, Barbara Braun, Bohar Kaygusuz





# Musik

## Das Weihnachtsoratorium

Mit dem Komponisten Johann Sebastian Bach wird in der Regel die Stadt Leipzig assoziiert, mit seinem „Weihnachtsoratorium“ hingegen Berlin. Der Grund dafür liegt darin, dass Eduard Grell, Direktor der Sing-Akademie, hier im Jahr 1857 unterschiedliche Kantaten zusammenfügte, die der Komponist ursprünglich für die Sonntage in der Adventszeit des Jahres 1734/35 geschrieben hatte. Die Aufführung im Konzerthaus hinter der Neuen Wache markiert gleichermaßen die erste seit Bachs Tod (1750) und die erste in einem nicht liturgischen Rahmen. Mittlerweile gehört das Werk zum Fest wie Christbäume und Lebkuchen. Traditionell werden vor der prachtvoll-opulenten Kulisse des Berliner Doms die Kantaten I-III unter der Leitung von Adrian Büttemeier aufgeführt. Es singt der Chor der Berliner Domkantorei, der vom Barockorchester Aris et Aulis begleitet wird. Die enorm begehrten Tickets sind jedes Jahr schnell weg, doch wird das traditionsreiche Werk auch an weiteren Orten (u. a. Konzerthaus und Philharmonie) aufgeführt.

**Berliner Dom, Am Lustgarten, Mitte, 16.12., 20 Uhr, 17.12., 15+18 Uhr, 7.1., 18 Uhr, [www.berlinerdom.de](http://www.berlinerdom.de)**



## Antje Rietz und Harry Ermer

Sie sind mittlerweile ein eingespieltes Team: Antje Rietz, Schauspielerin und Sängerin mit Trompete, und Harry Ermer, Pianist mit der Mundharmonika, luden 2021 zu einem bezaubernden „Weihnachten zu zweit“. Das Konzert kam derart gut an, dass in diesem Jahr der Nachschlag erfolgt: Unter dem Motto „Merry Christmas allerseits“ liefern die beiden einen Querschnitt durch die Jahrhunderte. Das reicht vom Barock mit Bachs Choral „Wohl mir, dass ich Jesum habe“ bis zur deutschsprachigen Version von „Merry Christmas To You“ – der Abend swingt und klingt ganz herausragend. Antje Rietz und Harry Ermer liefern damit die perfekte Einstimmung auf die Festtage.  
**Schlosspark Theater, Schloßstr. 48, Steglitz, 5.12., 16+20 Uhr, [www.schlossparktheater.de](http://www.schlossparktheater.de)**



## Comedian Harmonists

Kurz vor Weihnachten 1927 schaltete Harry Frommermann eine Annonce. Er suchte Mitstreiter für eine Vokalband. So entstanden die Comedian Harmonists, deren Karriere in Berlin bis 1935 dauerte. Sie arbeiteten eng mit dem Komponisten Werner Richard Heymann zusammen, der wie einige Mitglieder der Comedian Harmonists nach 1933 emigrieren musste. Seine Tochter Elisabeth Trautmann-Heymann überraschte die Berlin Comedian Harmonists, die im Stil ihrer Vorbilder auftreten, 2019 kurz vor Weihnachten: Das Ensemble erhielt den Flügel Heymanns, der beim traditionellen Adventssingen zum Einsatz kommt.  
**Komödie am Kurfürstendamm im Schiller Theater, Bismarckstraße 110, Charlottenburg, 11.12., 15 Uhr, [www.komoedie-berlin.de](http://www.komoedie-berlin.de)**



## Max Richter

Der britische Komponist erweist sich als äußerst vielfältig und produktiv. Pro Jahr schreibt er allein mehrere Filmmusiken. Der Stadt Berlin ist er schon länger verbunden. Hier nahm Richter 2012 gemeinsam mit Violinist Daniel Hope die Bearbeitung „Recomposed: Vivaldi – The Four Seasons“ auf. Dieses Werk erklingt im zweiten Teil des Adventskonzerts. Durch Vivaldis Musik habe der heute 56-Jährige als Kind Zugang zur Klassik gefunden. Jedoch habe das Schlüsselwerk „Die vier Jahreszeiten“ durch den Einzug in die Pop-Musik seinen Zauber verloren. Aus diesem Grund schrieb Richter die Partitur um, die heute an Richters eigenes Werk anschließt.

**Philharmonie, Herbert-von-Karajan-Straße 1, Tiergarten, 6.12., 21 Uhr, [www.berliner-philharmoniker.de](http://www.berliner-philharmoniker.de)**



## Amorphis

Der Legende nach stammt der Weihnachtsmann aus Rovaniemi, einer finnischen Stadt unweit des Polarkreises. Dort gibt es ein entsprechendes Museum, das den Musikern von Amorphis bestens vertraut ist. Die Band aus Helsinki schätzt ein traditionelles Fest im Kreise der Familie – doch zuvor steht die Fan-Bescherung an. Amorphis reisen mit ihrem neuen Album „Halo“ an. Auch wenn der Bandname auf die „Formlosigkeit“, stetige klangliche Metamorphosen verweist, bündelt „Halo“ die Schaffensphasen der Finnen, die 1992 mit der Death-Metal-Platte „The Karelian Isthmus“ debütierten. „Halo“ führt Metal und Progressive Rock gekonnt zusammen – „Hyvää Joulua“ (dt.: „Frohes Fest!“) wünscht die Band.  
**Huxleys Neue Welt, Hasenheide 107, Kreuzberg, 6.12., 20 Uhr**

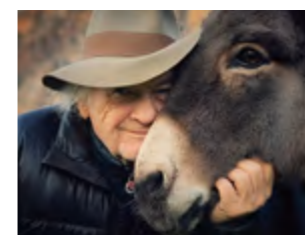
# Kino



## Ein Weihnachtsfest für Teddy

Heiligabend nähert sich. Über den Weihnachtsmarkt schlendern verliebte Pärchen und Familien in Eintracht. Oben auf dem Regal einer Losbude beobachtet ein kleiner Teddy das harmonische Treiben. Er wünscht sich nichts sehnlicher, als auch endlich herauszukommen und die Welt zu entdecken. Doch dafür braucht er einen Besitzer, der ihm dies ermöglicht. Die achtjährige Mariann, die ein Auge auf den bezaubernden, pelzigen Kerl geworfen hat, erscheint ihm nicht als die richtige Wahl. Aus diesem Grund manipuliert er die die Lostrommel, sodass der kleine Bär von einem gut betuchten Mann gewonnen wird. Doch dieser steckt Teddy einfach in einen dunklen Schuppen, wo bereits ein Plüschigel einsam sitzt. Dieser zeigt Teddy, welche Kraft in einer liebevollen Umarmung steckt. Sie beschließen, Mariann zu finden, um mit ihrer Familie Weihnachten zu feiern.

**Kinostart: 17. November, Regie: Andrea Eckerbom  
Mit: Marie Klerck-Nilssen, Nader Khademi, Jan Gunnar Røise u. a.**



## Eo

Der polnische Regisseur Jerzy Skolimowski hat den Filmklassiker „Zum Beispiel Balthazar“ (1968) von Robert Bresson neu interpretiert – die herzzerreißende Geschichte um einen Esel sei der einzige Film, der ihn nachhaltig bewegt habe, so Skolimowski. Die Titelfigur Eo wird von Besitzer zu

Besitzer weitergereicht – von einem Zirkus gelangt das Tier u. a. in einen Pferdestall, einen Palast und schließlich in den Schlachthof, wo sein Leben endet. Scheinbar stoisch erträgt Eo die Schmerzen, die ihm die Menschen vollkommen empathielos antun. Doch in seinen Träumen kehrt er zu den Männern und Frauen zurück, die ihn liebevoll behandelten. – Ein eindringliches Plädoyer, Nächstenliebe endlich auch den Tieren zuteil werden zu lassen.  
**Kinostart: 22. Dezember  
Regie: Jerzy Skolimowski  
Mit: Isabelle Huppert u. a.**



## Avatar 2 – Ways of Water

Bereits vor dem Filmstart des ersten Teils „Aufbruch nach Pandora“ kündigte James Cameron an, dass „Avatar“ als Trilogie geplant sei. Mittlerweile hat sich herauskristallisiert, dass zusätzlich zwei weitere Episoden geplant sind. Der zweite Teil spielt

zehn Jahre nach dem ersten Zusammentreffen von Jake Sully und Neytiri. Beide haben inzwischen auf Pandora eine Familie gegründet, die neben den Eltern aus gemeinsamen und adoptierten Kindern besteht. Das Glück wäre perfekt, wenn die Menschen endlich ihre destruktive Gier abgelegt hätten. Doch die Resources Development Administration (RDA) beutet auch weiterhin fremde Planeten und ihre Bewohner aus.  
**Kinostart: 14. Dezember  
Regie: James Cameron  
Mit: Sam Worthington, Zoe Saldana, Sigourney Weaver u. a.**

Fotos: capelight pictures, Michael Englert, 20th Century Studios

Fotos: Boris Streubel, David Beecroft, Oliver Beike/Daniel Ruf, Mike Terry, Sam Jansen

**FREIZEIT und tolle ERLEBNISSE verschenken**

300 Preisvorteile  
200 Verlosungen  
**2023 BERLINER FAMILIEN PASS**

Jetzt informieren:  
[JugendKulturService.de](http://JugendKulturService.de)

**VDE VERLAG**

Unser Geschenkipp für Sie

**DAS BLAUE KOCHBUCH**

55. Auflage

**Erste Gehversuche in der Küche? Dann brauchen Sie Das Blaue Kochbuch!**

Das Koch- und Backbuch für Anfänger und Fortgeschrittene: mehr als 600 Rezepte, detaillierte Nährwertangaben, Informationen über Garverfahren, Ernährungstrends u. v. m.

Bestellen Sie jetzt: (030) 34 80 01-222 oder [www.vde-verlag.de/664763](http://www.vde-verlag.de/664763)

Wer-Nr. 2211043



## Backen SÜSSE EISBÄREN

In Schweden sind „Semlor“ eine beliebte Winternachspeise



### Semlor mit Eisbären

(für etwa 16–20 Stück)

#### Teig

120 ml Milch (oder veganer Pflanzendrink)  
50 g Butter (oder vegane Alternative)  
120 ml Wasser  
1 großes Ei (für Veganer  
2 EL Aquafaba plus 1 EL Pflanzenöl)  
65 g Zucker  
500 g Weizenmehl Type 550, plus etwas mehr zum Arbeiten  
1 ½ TL gemahlener Kardamom (am besten frische Samen mahlen)  
1 TL Salz  
7 g Trockenhefe  
Öl zum Einfetten

#### Mandelfüllung

125 g Puderzucker  
125 g gemahlene Mandeln  
1 Eiweiß (für Veganer 40 ml Aquafaba)  
¼ TL Mandelaroma  
¾ TL Amaretto (nach Belieben)

#### Sahnefüllung

500 g Sahne mit hohem Fettgehalt  
125 g Puderzucker  
1 TL Vanillepaste oder Vanilleextrakt  
Tipp: Veganer können schlagfähige Sojasahne verwenden.

#### Extras

verquirltes Ei (oder 4 Teile Pflanzendrink und 1 Teil heller Sirup) zum Einpinseln vor dem Backen

#### Zum Dekorieren

16–20 Erdbeeren, halbiert  
grauer Fondant, ½ Rezeptmenge  
Zuckerglasur  
schwarze Lebensmittelfarbe

#### Zubereitung

**1** Die Milch in der Mikrowelle auf Handtemperatur erwärmen. Die Butter zerlassen. Milch, Butter, Wasser und Ei mit der Küchenmaschine verrühren. Den Zucker unterrühren, dann Mehl, Kardamom, Salz und Hefe (in reichlich Abstand zum Salz) zugeben. Mit dem Knethaken 8 Minuten lang zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Alternativ die Zutaten kurz mit einem Löffel verrühren, dann auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist.

**2** Den Teig in eine eingeölte Schüssel legen und mit leicht eingeölter Frischhaltefolie abdecken. Bei Zimmertemperatur 1 bis 2 ½ Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die genaue Zeit hängt von der Temperatur im Raum ab. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**3** Den aufgegangenen Teig in Portionen von 45 bis 50 g teilen und mit den Händen zu Kugeln mit glatter Oberfläche formen. Dafür den Teig dehnen und die Ränder nach unten umschlagen. Auf das vorbereitete Backblech legen und locker mit eingeölter Frischhaltefolie bedecken. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat und sich eine mit dem Finger eingedrückte Delle rasch wieder hebt. Nach der Hälfte der Gehzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen.

**4** Die aufgegangenen Wecken mit verquirltem Ei (vegan: 4 Teile pflanzliche Milchalternative und 1 Teil heller Sirup) einpinseln. 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche kräftig goldbraun ist. Auf ein Küchengitter legen und abkühlen lassen.

**5** Inzwischen für die Mandelfüllung Puderzucker und gemahlene Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Eiweiß oder

Aquafaba, Mandelaroma und Amaretto (falls verwendet) zufügen und alles gründlich verrühren. Beiseitestellen.

**6** Wenn die Semlor abgekühlt sind, die Sahne oder Sojasahne mit Puderzucker und Vanillepaste steif schlagen. Den Großteil der Sahne in einen großen Spritzbeutel füllen und eine große Ecke abschneiden. Die restliche Sahne in einen kleinen Spritzbeutel füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden.

**7** Von jedem Semla einen Deckel abschneiden und 2 Teelöffel des Inneren aushöhlen. 1 Teelöffel Mandelfüllung in die Vertiefung geben, dann einen großen Tupfer Sahne hineinspritzen. Die Spitze einer Erdbeere wie eine Nikolausmütze aufsetzen. Aus grauem Fondant eine Nase für den Eisbären formen und ansetzen.

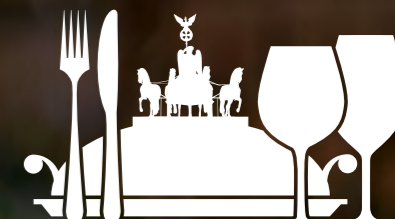
**8** Nun die Zuckerglasur zubereiten und mit Lebensmittelfarbe schwarz einfärben. In einen Spritzbeutel füllen, eine winzige Öffnung schneiden und damit die Augen und Nase des Eisbären spritzen. Mit der Sahne im kleinen Spritzbeutel den weißen Troddel auf die Mütze setzen und Vorderpfoten ergänzen. Die übrigen Semlor ebenso garnieren.



Weitere köstliche Backideen, aber auch Verzierungs- und Dekotipps, finden sich in dem Buch „My Sweet Christmas. Süße Ideen für deine Weihnachtsbäckerei“ von Kim-Joy. Dorling Kindersley, 128 S., 16,95 Euro.

Fotos: DK Verlag/Ellis Parinder/Rezeptie: Kim-Joy

## Wenn's kulinarische Highlights in Serie gibt.



An wirklich gutes Essen erinnert man sich noch lange nach dem Dessert. Erleben Sie mit unserem Morgenpost-Menü, was Berliner Spitzenrestaurants zu bieten haben: ein 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung und Kaffeespezialität zum attraktiven Vorzugspreis von 79,90 € pro Person. Jeden Monat neu – und immer köstlich.

Jetzt  
reservieren!

Mehr Informationen zum Morgenpost-Menü:  
[morgenpost.de/menue](http://morgenpost.de/menue)

Berliner  Morgenpost

DAS IST BERLIN

Eine Marke der FUNKE Mediengruppe



# Jetzt 120 € geschenkt!

## 6 Monate lesen + 120 € Prämie



Angebots-Nrn.: Premium MS220417 · Digital-Paket MS220418 · ANZ\_E

**Direkt bestellen:**

☎ 030/88 72 77 677 [morgenpost.de/xmas2022](https://morgenpost.de/xmas2022)

Berliner  Morgenpost

DAS IST BERLIN