

CUX JOURNAL

Winter 2023 • 2,50 €

Magazin für das Cuxland



RG4

www.blauer-engel.de/uz195

- ressourcenschonend und umweltfreundlich hergestellt
- emissionsarm gedruckt
- überwiegend aus Altpapier

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.



Weihnachtszauber am Schloss

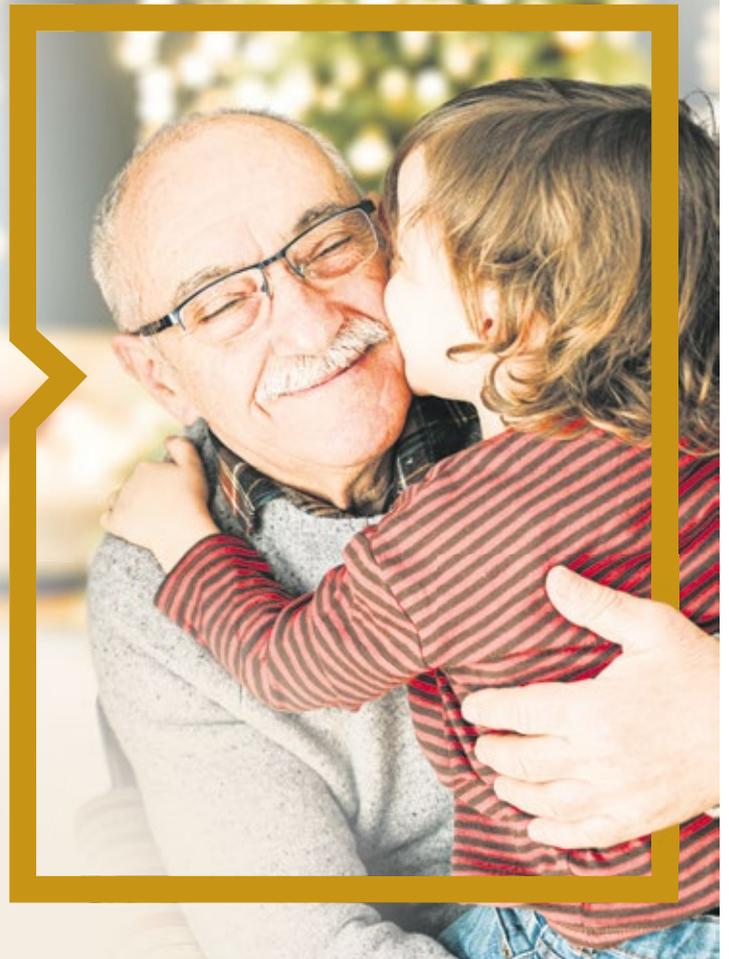
Dieses Weihnachten
hört sich gut an:

**Bis zum 10.12.
vorbeikommen,
bis zum 24.12.
wieder besser
hören!**

Jetzt Termin
unter 04721-66 99 83 70
oder auf
hoerakustik-holst.de/kontakt
vereinbaren.



HÖRAKUSTIK
HOLST 



1. JANUAR 2024

Neujahrsanbaden in Cuxhaven.

Am Strand vor dem Thalassozentrum ahoi!

- Ab 14:00 Uhr » Warm-up mit Musik, Getränken und Essen.
Kostenfreie Saunanutzung für Teilnehmende.
- 16:30 Uhr » Neujahrsanbaden – der Sprung
in die Nordsee.



« Aktuelle Infos
und Anmeldung

ahoi!
Thalassozentrum
Cuxhaven



Cuxhaven NORDSEEHEILBAD



Editorial

in unserer aktuellen Ausgabe auch noch weitere gute Adressen von **Weihnachtsmärkten in der Region**, die einen Besuch wert sind und die Tage bis zum Fest verkürzen.

Zudem haben wir für Sie, liebe Leserinnen und Leser, ein schmackhaftes **Rezept** für einen klassischen **Bratapfel** ausprobiert. Selbst Hundebesitzer kommen in diesem Heft auf ihre Kosten, denn auch die **Fellnasen** lassen sich in der nasskalten Jahreszeit gern einmal mit **Weihnachtskekse** verwöhnen. Wer es mit dem Selberbacken nicht so hat, für den haben wir einen echten Geheimtipp parat: In der Cuxhavener „**Pastelaria Sul**“ gibt es original portugiesisches Festtagsgebäck. In diesen Tagen steht der Königsuchen dort ganz oben auf der Genießer-Karte.

Auch ein Besuch in Cuxhavens **Ringelnetz-Museum** oder in der **Otterndorfer Puppenstube** sei Ihnen in diesen Tagen wärmstens ans Herz gelegt. Des Weiteren haben wir uns für Sie auf der **Messe „Caravan Bremen“** umgeschaut und dabei herausgefunden, dass die reduzierte Form des Urlaubens weiterhin ganz hoch im Kurs steht.

Liebe Leserinnen und Leser, ich wünsche Ihnen eine schöne Vorweihnachtszeit, ein frohes Fest und einen guten Start ins neue Jahr 2024. Bleiben Sie uns gewogen!

Jens Jürgen Potschka

Und es wird Licht!

Jetzt geht alles schnell, denn die Tage bis zum Fest der Liebe sind gezählt. Bis wir uns alle entspannt um den Tannenbaum versammeln können, ist allerdings noch einiges auf den Weg zu bringen. Dennoch sollten wir bei all dem regen Treiben auch ein wenig Ruhe einkehren lassen und den vielen Verlockungen der Vorweihnachtszeit auch einmal mit gutem Gewissen nachgehen.

Die Weihnachtsausgabe des CUXJournals möchte dabei ein bisschen Licht ins Dunkel bringen. Und das darf ruhig wörtlich verstanden werden, denn markante Punkte in Cuxhavens Innenstadt wurden dank eines EU-Fördertopfes illuminiert. Der Weg vom Lotsenviertel über die Deichstraße und das Stadtzentrum bis hin zum Schloss ist jetzt durch ein markantes „**Lichtband**“ verbunden.

Natürlich wurde auch das Schloss Ritzebüttel in neues Licht getaucht. Beim Besuch des Weihnachtzaubers rund um die historischen Schlossmauern lässt sich die neue Inszenierung bestaunen. Sie finden

Inhalt

- 04 Cuxhavens City:**
Am Abend mit Beleuchtung
- 06 Lichterglanz und Glühweinduft**
Weihnachtsmärkte aus der Region
- 08 Mit „Bolo Rei“ Weihnachten begrüßen**
Tradition in der „Pastelaria Sul“ mit portugiesischem Festtagsgebäck
- 10 Das „Baumhaus-Gefühl“ weckt Begeisterung**
Minicamper, Faltcaracans und Dachzelte
- 12 Unglück hinaus – Glück ins Haus!**
Raunächte sind die mystische Zeit zwischen den Jahren
- 14 Der Theaterautor Ringelnetz**
- 15 Kultur**
im Stadttheater und im Schloss Ritzebüttel genießen
- 16 Mit Zaubern stark werden!**
Bodo Becker – viel mehr als Hokuspokus
- 17 Rezept: Bratapfel**
Der Unwiderstehliche aus dem Ofen
- 18 Rezept: Hundekexse**
„Wuffige“ Weihnachtskekse für Fellnasen
- 20 Puppenstube lässt Kribbeln der Kindheit aufleben**
- 22 Leben und Wohnen in Neuhaus/Oste**



Ein Muss für jeden Cuxhaven-Besucher
Mitten im Fischereihafen –
Denn frischer geht es nicht!

FISCHRESTAURANT



Besuchen Sie unser liebevoll eingerichtetes Restaurant und genießen Sie fangfrischen Fisch in **echter Seefahrer-Atmosphäre!**

Öffnungszeiten Küche:
täglich von 11.00–21.00 Uhr

FISCHHANDEL – RÄUCHEREI



Frischfisch

Räucherfisch aus eigener Räucherei Tiefkühlprodukte Matjes in allen Variationen Hausgemachte Fischfrikadellen Marinaden – Salate

Wir verpacken Ihren Fisch tropfsicher für die Heimreise



Öffnungszeiten

Mo.-Fr. 08.00-18.00 Uhr
Sa. 08.00-15.00 Uhr
So. 08.00-14.00 Uhr

Präsident-Herwig-Str. 54
27472 Cuxhaven

Tel.: 0 47 21 / 2 66 01
Fax: 0 47 21 / 2 28 46

Cuxhavens City: Am Abend mit Beleuchtung

Neues Lichtkonzept schafft eine Achse vom Schloss bis ins Lotsenviertel / Mittel aus dem EU-Förderprogramm „Perspektive Innenstadt“ genutzt.



Ein wesentlicher Vorteil der dunklen Jahreszeit: Jetzt kommt die neue Illumination in Cuxhaven erst richtig zur Geltung. Unter dem Motto ein „Lichtband für Cuxhaven“ wurden die beiden innerstädtischen Zentren Cuxhavens miteinander verbunden. Dank großzügiger EU-Fördermittel aus dem Topf „Perspektive Innenstadt“ wurde das lang gehegte Ziel von Politik, Verwaltung und Einzelhandel umgesetzt.

Erste Meinungen dazu klingen recht positiv: „Das moderne LED-Lichtkonzept kann sich sehen lassen“, „Die auf die Gegebenheit angepasste Beleuchtung holt das

Beste auf den verschiedenen Standorten hervor“ und „Das warm-weiße LED-Licht schafft Stimmung und Atmosphäre in der Innenstadt.“

Aus der Vogelperspektive betrachtet ist deutlich erkennbar, dass die Planer eine Verbindungslinie aus verschiedenen Lichtinstallationen geschaffen haben, die beide Einkaufszentren – Nordersteinstraße und Lotsenviertel – miteinander verbinden. Das Ziel, durch die Illumination den Bürgern auch in den Nachtstunden eine optische Wegführung anzubieten, ist gelungen.

Allen Unkenrufen zum Trotz erfährt die Beleuchtung von Straßen und Plätzen

gegenwärtig einen signifikanten Bedeutungswandel. Das Augenmerk richtet sich dabei vor allem darauf, mit Licht räumliche Qualitäten zu betonen, stadtstrukturelle Zusammenhänge herauszuarbeiten und dadurch die Stadtidentität zu prägen, ohne dabei die Sicherheit und Orientierung aus dem Blickfeld zu verlieren.

Lichtstimmungen lenken Aufmerksamkeit

Stadtkerne benötigen aus Sicht der Fachleute dringend mehr Anziehungskraft, damit sie für die Zukunft stabil aufgestellt sind. Die verschärfte Lage der Einzelhandelsstrukturen durch Outlets und Online-

handel zwingt zum Handeln. Die jetzt geschaffene erleuchtete Verbindungslinie vom Schloss bis in die Schillerstraße ist ein Schritt in die richtige Richtung.

Die attraktive innerstädtische Strecke vom Schloss bis ins Lotsenviertel ist gesäumt von zahlreichen historischen Gebäuden, kleinen Plätzen und Objekten, die einem als Cuxhavener oft gar nicht mehr besonders ins Auge fallen. Mit der gelungenen Akzentuierung durch die verschiedenen Lichtquellen und Stimmungen wird die Aufmerksamkeit erneut entfacht. Viele der bekannten Details werden so in ein neues Licht getaucht und der aufmerksame Spaziergänger kann Details entdecken, die ihm vorher vielleicht noch gar nicht gegenwärtig waren.

Innerhalb weniger Wochen haben Norbert Henn, der Mann fürs Licht bei der Stadt Cuxhaven, Marc Itgen und Hilke von der Reith von der heimischen Wirtschaftsförderung gemeinsam mit dem Planungsbüro „Luminar, Licht- und Raumkonzepte Wencke Tschentscher“ aus Hamburg und „Elektro Schiebold Jan Löhndorf“ aus Lensahn das ehrgeizige Vorhaben umgesetzt.

Durch ihre Maßnahmen wurde die Aufenthaltsqualität in der City erhöht. Auch das „Wohl- und Sicherfühlen“ der Bürgerinnen und Bürger wurde dabei bedacht. Zudem trägt die zeitgemäße Lichtplanung auch dem viel diskutierten Thema Lichtverschmutzung Rechnung.

LED-Leuchten umweltfreundlich und ressourcenschonend

Die gesamte Beleuchtung wurde sorgfältig ausgewählt, um die Atmosphäre von Cuxhaven zu bewahren und gleichzeitig die neuesten Technologien und Energiespar-



Foto: Adelmann

maßnahmen zu nutzen. Die neuen LED-Leuchten sind nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch umweltfreundlich und ressourcenschonend. Die installierte Beleuchtung wird nach derzeitigen Berechnungen einen jährlichen Stromverbrauch von rund 1460 Kilowattstunden umfassen – vergleichsweise verbraucht ein Laptop jährlich rund 400 Kilowattstunden.

An den Standpunkten Schloss Ritzebüttel, in der Nordersteinstraße, am Kaemmererplatz, am Schleusenpriel, dem Amtsgericht sowie im Lotsenviertel setzen die Lichtelemente mit Einsetzen der Dunkelheit ein und schalten sich in der Zeit zwischen 22 und 23 Uhr automatisch ab. Gefördert wurde das Projekt vom Ministerium für Bundes- und Europaangelegenheiten und Regionale Entwicklung in Höhe von rund 250.000 Euro.

Jens Jürgen Potschka



Fotos: Luminar Licht- und Raumkonzepte e.K.

DIE NEUE LEICHTIGKEIT DES HÖRENS!



Die Hörsysteme **SoniTon IF 10 quick 6** verbinden angenehme Diskretion mit höchstem Tragekomfort. Sie sitzen nahezu unsichtbar direkt im Ohr und wählen automatisch die beste Einstellung für Ihre individuelle Hörsituation.

JETZT KOSTENLOSEN HÖRTEST MACHEN!



deichstr. 24
27472 Cuxhaven

phone: 04721 57160
fax: 04721 571605
email: info@rawert.de
website: www.rawert.de

Inh. J. Rawert e.K.



abendrothstr. 43
27472 Cuxhaven

phone: 04721 571640
fax: 04721 571615
email: info@rawert.de
website: www.rawert.de

Inh. J. Rawert e.K.

www.rawert.de



Das Schloss Ritzebüttel bildet die festliche Kulisse für den Cuxhavener „Weihnachtszauber“. Sowohl die großen als auch die kleinen Familienmitglieder kommen auf ihre Kosten.

Lichterglanz und Glühweinduft

Ein Hauch von Glühweinduft liegt in der Luft: Endlich ist sie wieder da, die Zeit der Weihnachtsmärkte. Was gibt es Schöneres, als in der Adventszeit eine der festlichen Budenstädte im Cuxland zu besuchen?

Auf feierlich beleuchteten Plätzen werden in liebevoll geschmückten Buden Kunsthandwerk, Weihnachtsschmuck und allerlei Köstlichkeiten angeboten. Ganz vorne dabei natürlich Punsch, Plätzchen und Lebkuchen. Wir stellen die schönsten Weihnachtsmärkte im Cuxland und in Bremerhaven vor.

Ritzebüttel: Lichterglanz, weihnachtliche Verkaufshütten, eine Krippenlandschaft mit lebensgroßen Figuren, romantische Weihnachtsdekoration, duftende Speisen und Getränke sowie ein umfangreiches Weihnachtsprogramm - und das alles vor der Kulisse des Schlosses Ritzebüttel: All das zeichnet den „Weihnachtszauber“ in Cuxhaven aus. Bis zum 24. Dezember kön-

nen sich die Besucherinnen und Besucher von der außergewöhnlichen Atmosphäre verzaubern lassen.

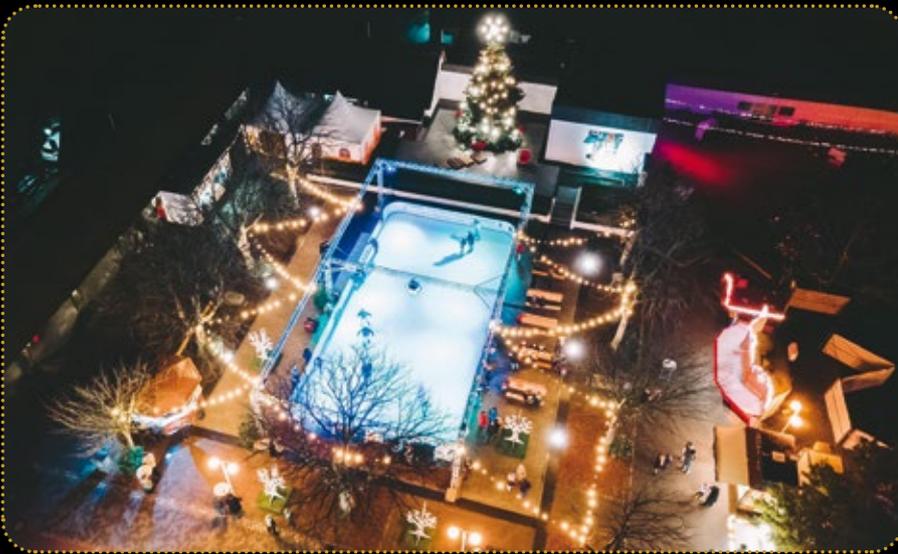
Döse: Der Kurpark in Cuxhaven-Döse verwandelt sich in der kalten Jahreszeit in einen festlichen „Winterzauber“. Bis zum 7. Januar werden an ausgewählten Verkaufsständen, die sich im Park verteilen, Leckereien, Kunsthandwerk und „Gebasteltes“ angeboten. Die Krönung des Winterzaubers ist eine zehn Mal 20 Meter große künstliche Eislauffläche, die vor der Außenbühne im Kurpark aufgebaut wird. Es gibt auch einen Schlittschuhverleih.

Altenbruch: Ein kleines, aber feines Markt-geschehen versprechen die Veranstalter des 33. Weihnachtsmarktes in Altenbruch, der am Sonntag, 10. Dezember, über die Bühne geht. Rund um die Villa Geben und das Feuerwehrgerätehaus wollen Schau-steller und Aussteller weihnachtliche Waren aus Handwerk und Kunstlergewerk ausstellen und anbieten. In der Altenbrucher St.-Nicolai-Kirche findet nach einigen

Jahren Pause wieder eine Krippenausstellung statt. Zudem präsentiert sich der Handarbeitskreis im Gemeindehaus. Für Speisen und ein wärmendes Getränk zur kalten Jahreszeit ist gesorgt.

Bremerhaven: Bis zum 30. Dezember präsentiert die prachtvoll geschmückte Bremerhavener Innenstadt einen großen Weihnachtstraum für die ganze Familie. Das Gelände erstreckt sich von der Großen Kirche auf der Bürgermeister-Smidt-Straße bis zum Theodor-Heuss-Platz. Es gibt viele Konzerte und Aktionen, etwa beim Rudelsingen vor der Großen Kirche am Sonnabend, 9. Dezember, ab 18 Uhr. 65 Buden laden zum Bummeln und Schlemmen ein. Ein tolles Erlebnis ist sicherlich eine Fahrt mit dem Riesenrad, das auf dem Theodor-Heuss-Platz aufgebaut wird.

Ihlienworth: Klein, aber fein ist der Weihnachtsmarkt in der Gemeinde Ihlienworth, der am Sonntag, 10. Dezember, in der Ortsmitte über die Bühne geht. Die Veranstaltung startet um 13.30 Uhr mit einem



Schlittschuhe an und ab aufs Eis: Beim „Winterzauber“ im Cuxhavener Kurpark können große und kleine Kufenflitzer ihre Runden drehen.

Gottesdienst im Landfrauen-Café. Viele Stände der örtlichen Vereine und Verbände laden anschließend zum Verweilen ein. Der Weihnachtsmann hat versprochen, gegen 15 Uhr vorbeizuschauen.

Otterndorf: Vorweihnachtliche Atmosphäre in historischer Kulisse – darauf können sich die Besucher des Otterndorfer Sternenmarktes freuen, der vom 15. bis zum 17. Dezember am Kirchplatz über die Bühne geht. In vielen kleinen Weihnachtsmarkthütten werden wieder die unterschiedlichsten Dinge angeboten. Für die Kleinen gibt es ein Karussell und selbstverständlich schaut auch der Weihnachtsmann vorbei. Weihnachtliche Gesangseinlagen sorgen für festliche Stimmung.

Duhnen: Wenn die Weihnachtsmärkte in Cuxhaven und Hadeln ihre Pforten schließen, geht es in Duhnen erst so richtig los. Der Festtagsmarkt auf der Strandpromenade (25. Dezember bis 4. Januar) wird dann zum Anziehungspunkt für Urlauber und Einheimische. Sie treffen sich hier auf einen Glühwein, genießen Bratwürste, Crêpes und andere kulinarische Spezialitäten. Die Veranstalter Björn Holtz und Torsten Wolfart haben in den vergangenen Jahren stetig Verbesserungen in Ausstattung und Dekoration vorgenommen. Am Silvesterabend ist in Duhnen besonders viel los. Viele Gäste verbringen hier die letzten Stunden vor dem Jahreswechsel.

Jens-Christian Mangels



Am dritten Adventswochenende (15.-17. Dezember) geht auf dem Otterndorfer Kirchplatz in der historischen Altstadt der Sternenmarkt über die Bühne.



SIE FINDEN UNS:

CUXHAVEN

Im Marktkauf EKZ
Tel. 047 21/5006 16

Poststraße 25
Tel. 047 21/3 75 38

Steinmanner Str. 65 (Döse)
Tel. 047 21/6 90 56 16

OTTERNDORF

EDEKA-Center
Tel. 04751/5154

HEMMOOR

EDEKA-Center
Tel. 047 71/36 45

NORDHOLZ

Bahnhofstraße 20
Tel. 047 41/60 31 30

www.clips-frisoer.de



Shop- Friseur- Perückenstudio

CUXHAVEN

Rohdestr. 1
Tel. 047 21/66 69 60

www.ponyhof-friseur.de



unvergleichbar stilvoll leidenschaftlich

CUXHAVEN

Segelckestr. 38
Tel. 047 21/399 68 45

www.kuestenstyle.de

Mit „Bolo Rei“ Weihnachten begrüßen

In der „**Pastelaria Sul**“ hat portugiesisches Festtagsgebäck Tradition.



Fotos: Joachim Tonn

Das gemeinsame Backen, bei dem jede hilfreiche Hand zum Gelingen beiträgt, tut dem Familienzusammenhalt gut und das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Was für ein Duft! In der kleinen Backstube im Hinterhof in der Poststraße 43 wird seit vier Uhr in der Frühe eifrig gebacken: Neben vielen Köstlichkeiten auch Bolo Rei – der portugiesische Weihnachtskuchen schlechthin. Besonders gut schmeckt er natürlich, wenn er hausgemacht ist, wie hier. Die familiengeführte Pastelaria entpuppt sich als ein echter Geheimtipp, wo der Genuss zu Hause ist.

Der Königsuchen symbolisiert das Geschenk, das die heiligen drei Könige dem Christuskind darbringen. Seine Form steht für eine Krone, die mit bunten Juwelen in Form von Trockenfrüchten und kandierten Früchten geschmückt ist – daher auch

der Name: Königsuchen. Am 24. Dezember muss er auf den Tisch. Erfunden wurde das Rezept für den Bolo Rei in der „Confeitaria Nacional“, einer der ältesten Pastelarias in Lissabon. Die Bäckerei existiert seit 1829 und war seinerzeit die offizielle Bäckerei des portugiesischen Königs.

Auch in der Pastelaria Sul gehen gegen Ende des Jahres unzählige Bolo Rei über die Theke. Hergestellt werden sie

nach einem wohl gehüteten Familienrezept. Der Teig ist ein ungesüßter Hefeteig, der mit diversen Kristallfrüchten, Rosinen und verschiedenen Nüssen – Mandeln, Pinienkernen, Haselnüssen und Walnüssen verfeinert wird. Bei 180 Grad wird er etwa zwanzig Minuten lang gebacken. Unwiderstehlich duftend kommt er aus dem Ofen. Darüber kommt eine Zuckerglasur nach einem Geheimrezept und etwas Puderzucker. „Den letzten Schliff gibt mein Mann Amandio“, lacht die Herrin des Backofens, Maria-Luisa Lopes Pereira Aguiar.

Die Portugiesin ist der Beweis dafür, dass Backen neben den richtigen Rezepten auch ein hohes Maß an Kreativität verlangt. Luisa hat die Liebe zum Backen in ihrer Kindheit entdeckt. In Cuxhaven wurde





Papa Amandio übernimmt den Kraftakt, wenn es um die schweren Arbeiten geht. Zu Weihnachten wird rund um die Uhr gebacken.

daraus eine Berufung. In ihrer Pastelaria verwöhnt sie ihre Kunden und Gäste mit süßem Backwerk aus ihrer Heimat. „Die Weihnachtszeit ist für uns die wichtigste Zeit im Jahr. Da arbeitet meine Mutter 48 Stunden durch“, sagt Soraya, die Jüngste der beiden Töchter. Maria-Luisa war eine der ersten portugiesischen Frauen, die 1991 als Gastarbeiterinnen nach Cuxhaven gekommen sind. Anfang 1992 ist ihr Mann Amandio nachgekommen. Über 13 Jahre lang hat sie bei Hussmann & Hahn gearbeitet – wie ihr Mann auch. Damit wurde der Grundstock für ihre heutige Existenz gelegt. Zwei Töchter, Ana und Soraya, sowie zwei Enkelkinder komplettieren das Familienglück.

Jede Familie hat ihr eigenes geheimes Rezept

„Im Oktober 2014 haben wir die Pastelaria Sul eröffnet“, erzählt Maria-Luisa. Sie arbeitet nur mit natürlichen Produkten, frischer Hefe und echten Eiern. „Bei mir wird alles traditionell von Hand gemacht, so wie in unserer Heimat. Deshalb schmeckt es auch so wie früher.“ Die legendären Pasteis de Nata, handgemachte portugiesische Creme-Pasteten, sind der Renner. Maria-Luisa macht dafür den Blätterteig selbst, nur aus Mehl, Wasser, Salz und Butter. Die Küchlein zerblättern beim Reinbeißen mit lautem Knuspern und schmecken zusammen mit der Puddingcreme einfach genial. „Jede Familie hat ihr eigenes Rezept. Wir werden immer gefragt, ob wir das Rezept verraten“, lacht sie.

Noch warm, gelangen die Natas in die Auslage zu den anderen Köstlichkeiten, wie zur Weihnachtszeit Königskuchen mit Kürbisgelee oder die Biskuitrolle in Form eines Baumstammes. Für viele Gäste weckt der Besuch in der Pastelaria nicht nur die Vorfreude auf die Weihnachtszeit, sondern auch Erinnerungen an genussvolle Momente unter mediterraner Sonne. Und der Weg dahin ist gar nicht weit.

Joachim Tonn



Familie Aguiar in vollem Einsatz: Ana mit ihren Töchtern Zoey (li.) und Luisa, Soraya, Papa Amandio, Mama Luisa und Markus.



eww.de/jobs

eww.
Elbe-Weser Welten

Werden Sie Teil unseres Teams!

**Leben ist dabei sein.
Gemeinsam für eine inklusive Gesellschaft.**

Entdecken Sie jetzt Ihren neuen unbefristeten Job in Voll- oder Teilzeit mit einer tarifgebundenen Vergütung und attraktiven Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Elbe-Weser Welten gGmbH Mecklenburger Weg 42 | 27578 Bremerhaven

Das „Baumhaus-Gefühl“ weckt Begeisterung

Messtrends belegen, dass eine reduzierte Form des Urlaubens im kommenden Jahr en vogue bleibt: Minicamper, Faltcaravans und – nicht zu vergessen – Dachzelte gehörten in Bremen zu den von Besuchern umlagerten Camping-Utensilien.

Ob man sich für einen zwölf Meter langen Centurion entscheidet oder aber in ein Dachzelt investiert, ist keine Frage des Geldes. Vielmehr geht es um die eigene Auffassung vom Reisen – ein Aspekt, der kaum unterschiedlicher sein könnte unter den Zielgruppen, die unlängst in den Bremer Messehallen aufeinandertrafen: Besucherströme auf der CARAVAN Bremen belegten, dass der vor drei Jahren völlig aus den Fugen geratene Reisemobil-Markt weiterhin boomt. Deutlich wurde hier allerdings auch, dass Pandemiezeiten einen ganz anderen Trend befeuert haben.

„Weniger ist mehr“ lautet die Devise unter Camping-Urlaubern, die eher auf spontane Alltagsfluchten, auf Naturerlebnisse und eine möglichst zweckmäßige Art des Unterwegsseins aus sind, als auf eine mit Wasseranschluss und mit Elektrizität versehene Parzelle. So erklärt sich ein Trend hin zu Lösungen, die zum Teil mehr als ein halbes Jahrhundert alt sind: Konzipiert für ein kleines Urlaubsbudget, wurden sie schnell als Kuriositäten verspottet. Ihre Wiederauferstehung erfolgt im stylischen Gewand; bestes Beispiel: Ein Faltcaravan der Firma Cultmobil aus Syke, der, mit

All-Terrain-Reifen und Kotflügeln aus Riffblech ausgestattet, für ein Abenteuer abseits des Asphalt taugt – dem Grundgedanken nach sich aber kaum vom „Klappfix“ aus DDR-Zeiten unterscheidet.

„Pension Sachsenruh“ nannte man im Osten eine über den Duroplast-Dächern der Trabanten zu montierende Schlafstatt. Das Vorbild dafür wiederum stammt aus Italien, wo die Firma Autohome seit 1958 Dachzelte fertigt – und aus dem Retro-Charme ihrer expeditionserprobten Produkte ein Geschäftsmodell gemacht hat. Jakob Heider fand dort nicht, was er suchte. Er sei schon selbst viel gereist, erzählt der Gründer – „anfangs nur mit der Hängematte“. Als Physikstudent machte er sich gemeinsam mit einem Kompagnon an einen Entwurf und entwickelte daraus das auf der Caravan-Messe vorgestellte „Roof Space 2“: Drei bis vier Prototypen erblickten das Licht der Welt, bevor das Hybridzelt („Das erste in einem festen Koffer“) wirklich die Serienreife erlangt hatte. Dass ihr Baby Abnehmer finden wird, steht für das Start-up aus Achim längst außer Frage: In Halle 7 auf dem Bremer Messegelände drängen sich Besucher um das auf einem Jeep montierte Polygon. Dass es nicht unbedingt eines Allradfahrzeuges bedarf, um unter die Dachzelte zu

gehen, soll ein Mini Clubman beweisen, auf dessen Dachträger das mit einer Liegeflächenbreite von 135 Zentimetern für zwei Personen ausgelegte Zelt ebenfalls Platz findet. Drei Zielgruppen gebe es für das Produkt, sagt Heider und zählt die Protagonisten der sich seit fünf, sechs Jahren etablierenden Dachzelt-Community auf: Offroader gehören dazu, aber auch Paare, die übers Wochenende den eigenen vier Wänden entfliehen möchten. Und zu guter Letzt gibt es da noch Individualisten, die einen Roadtrip planen. Soll es mit Kind und Kegel auf Tour gehen, übernachten zwei Personen im Familien-Van. Der Rest schläft gut geschützt auf dem Wagendach.

Jakob Heider (2. V. r., mit seinem Bruder und Interessentinnen) hat Physik studiert, bevor er das Start-up „Roof Space“ gründete.

Mike Labinschus (Firma Campwerk)
räumt ein, dass die Pandemie
den aktuellen Trend befeuert hat.



„Baumhaus-Feeling“, sagt Mike Labinschus und beschreibt damit einen Aspekt, der das Dachzelt-Thema nicht nur für junge, sondern auch für jung gebliebene Reisende und Wiedereinsteiger ins Camping-Segment attraktiv macht. Der Vertriebsleiter der Firma Campwerk arbeitet für ein seit zwölf Jahren

am Markt befindliches Unternehmen – das mutmaßlich größte, das hierzulande im Bereich Dachzelte aktiv ist. Dass auf der Bremer Messe ablesbare Interesse an den vermeintlich „neuen“ Möglichkeiten des Campens kommt für Labinschus nicht überraschend. „Ein wenig sind wir Corona-Gewinner“, meint er und spricht über die nicht ganz freiwillige Abkehr von Flugreisen und über das gute Preis-Leistungs-Verhältnis im Dachzelt-Bereich. Wer sich das von Campwerk vertriebene Modell Skycamp 3.0 aussucht, muss dafür zwar mehr als 4500 Euro auf den Tisch legen, rüstet sein Auto andererseits im Handumdrehen zu einem Reisemobil um, das bei ausgeklapptem Zelt eine riesige Schlaffläche bereithält. Zum Vergleich: Unter dem Aufstelldach eines klassischen „Bullis“ (der auch noch über ein Heckbett verfügt) finden maximal zwei und nicht vier Leute Platz. Dazu kommt, dass ein Campingbus in der Anschaffung um ein Vielfaches kostspieliger ist als ein Premium-Dachzelt. So schlägt der auf der Messe umlagerte Campster (ein günstiger Konkurrent des VW California) mit Anschaf-

fungskosten von mindestens 50.000 Euro zu Buche. Mehr PS oder Zusatzausstattung treiben den Preis schnell in Sphären, in denen das Basismodell aus dem Hause Volkswagen rangiert. Trotzdem: Die Nachfrage nach dem Newcomer von 2017 sei ungebrochen, heißt es am Stand des Pössl Centers Bremen, wo man die Wartezeit auf einen selbst konfigurierten Van mit neun bis zwölf Monaten beziffert.

Der Run auf das als alltagstauglich beworbene Modell erklärt sich nicht allein mit der Tatsache, dass der Campster Parklücken meistert und in Parkhäuser passt. Mit seiner Lieferwagen-DNA und dem Citroën-Logo auf dem Grill steht er für gelebtes Understatement: Der Gegenentwurf zu den Reisemobil-Dickschiffen, unauffällig und wendig - ein „Fluchtwagen“ eben, der seinem Besitzer suggeriert, auf dem Weg zwischen Arbeitsstelle und Supermarkt mal eben kurz ausscheren und dann fahren, fahren, fahren zu können. Bett und Küche hat man schließlich ständig dabei.

Kai Koppe



„Nutze die Raunächte, um alten Ballast loszulassen und neue Fülle in dein Leben zu bringen!“ rät Imèn Gharbi, Inhaberin des VITA-Seminarhauses, in dessen Programm es jedes Jahr ein Seminar zu den Bräuchen der Germanen im Angebot gibt.



Unglück hinaus – Glück ins Haus!

Die **geheimnisvollen Raunächte** sind die mystische Zeit zwischen den Jahren

Die Raunächte nehmen heute wie damals eine bedeutende Stellung im Jahreskreis ein. Viele althergebrachte Traditionen werden immer noch gelebt oder mischen sich mit modernen Interpretationen – so etwa das Räuchern.

Wann und wo der Brauch der Raunächte entstanden ist, liegt im Dunkeln: so sollen sich schon bei den Kelten und Germanen entsprechende Traditionen finden lassen. Manche feiern die „Wilden Nächte“ von der Wintersonnenwende am 21. Dezember bis zum 5. Januar. Traditionell aber

werden die Nächte zwischen Weihnachten und dem Tag der Heiligen Drei Könige (6. Januar) als Raunächte bezeichnet. 12 Nächte, die für je einen der 12 Monate im Jahr stehen und uns einladen, einen flüchtigen Blick auf das, was kommen mag, zu werfen.

Raunächte – Aberglaube, Geister und Dämonen

Rund um die Raunächte gibt es viele Rituale und Bräuche. So glaubten die Menschen, dass während der Raunächte Geister unterwegs seien, weshalb viele

zwischen den Jahren beispielsweise keine Wäsche aufhängen. Der Aberglaube sagt, dass sich Dämonen darin verfangen könnten oder die Wäsche stehlen, um diese als Leichentuch für den Besitzer zu verwenden. Zur Mitte der Raunächte, nämlich zu Silvester, soll Wotan mit den Toten zur wilden Jagd aufbrechen. Denn in dieser Zeit steht nach der Überlieferung das Geisterreich offen. Die Geister und die Seelen der Verstorbenen haben Ausgang. Nach altem Volksglauben sind die Raunächte auch für Orakel sehr geeignet. An Silvester wird dieser Glaube in Form des Bleigießens bis heute gepflegt.

Ihre Buchhandlung in Cuxhaven
oliva 

Kaemmererplatz 2 | 27472 Cuxhaven
0 47 21 - 39 59 99 | info@oliva.de
www.oliva.de – Ihr online-shop

Öffnungszeiten:
Bis auf weiteres Montags geschlossen!
Di. – Fr. 10–18 Uhr
Adventssamstage von 10 – 18 Uhr



Räuchern mit Kräutern aus dem Garten

Früher wurde diese Zeit – es gab kein Fernsehen, kein Facebook, kein Smartphone, dafür viel Dunkelheit – auch „Rauch-Nächte“ (hier in der Bedeutung von rau wie Rauchwaren, also Pelze, wild) genannt und das Ritual des Räucherns vollzogen. Der uralte Brauch, aus Wild- und Gartenkräutern Räucherwerk zu binden und ihm herrliche Räucherdüfte zu entlocken, erlebt derzeit eine Renaissance. Dazu eignen sich zum Beispiel Weihrauch (steht für Himmel) oder Myrrhe (symbolisiert die Erde), aber auch Wacholder, Beifuß oder Salbei.

Durch das Räuchern sollten böse Geister und Dämonen vertrieben, gute Geister willkommen heißen, aber auch die Häuser gereinigt werden. Bei den Räucher-Ritualen geht man jede Nacht mit einer Räucher- schale durch das Zimmer und pustet in jede Ecke Rauch. Mit einer Feder oder einem Fächer lässt sich der Rauch auch in den Ecken verteilen. Dabei stellt man sich vor, wie sich alles Negative in Rauch auflöst und formuliert eigene Wünsche, um sich auf das neue Jahr gut einzustimmen. So sollen beispielsweise vor Beginn der Raunächte alle Schulden beglichen und alles Geliehene zurückgebracht sein. Ganz gleich, welche Bedeutung man den Raunächten beimisst – einmal innehalten, sich auf sich selbst zurückbesinnen, hilft, bei sich selbst anzukommen.

Joachim Tonn



Spirituosen werden seit mehr als 225 Jahren durch unsere Familie produziert und im Handel und Gastronomie vertrieben. Seit 2019 brennen wir auch unseren eigenen Whisky. All diese produzierten Köstlichkeiten kannst Du direkt bei uns im Schnapsladen in Neuhaus /Oste probieren und kaufen.
www.ulex.de

BRAUHAUS
Cronmeyers
SEIT 2005
ALT NEUHAUS



Plakat zur Sonderausstellung im Ringelnatz-Museum



Die Leipziger Uraufführung der Seemannsballade „Die Flasche“ im Jahre 1932. Regie führte Otto Werther, Direktor des Leipziger Schauspielhauses.

Fotos: Ringelnatz-Museum

Der Theaterautor Ringelnatz

„Gastspiel Ringelnatz mit Ensemble=Berlin in Die Flasche, Seemannsballade ... Hans Pepper, Matrose - Joachim Ringelnatz. Dahinter bescheiden gedruckt die Namen der anderen Mitwirkenden.“ So nachzulesen in Ringelnatz' Tagebuch von 1932 „Mit der Flasche auf Reisen“ in einem Band mit dem gleichnamigen Theaterstück, erschienen damals bei Rowohlt Berlin. Die Absicht auf dem von den Nordhäusern angefertigten Plakat war klar: Joachim Ringelnatz als Seemann Hans Pepper wird das Zugpferd dieser Sommertournee.

Im Schauspielhaus in Leipzig war „Die Flasche“ im Januar 1932 uraufgeführt worden. Mit Otto Knur als Hans Pepper und Maria West als Petra, Hans Heßling als Grischa, Melanie Krüger-Michaelis als Mutter Mewes und Fritz Eckert als Fürst Boris. „Das wurde“, so schreibt Ringelnatz, „- vielleicht nur durch die geniale Regie des Direktors Otto Werther - ein großer Erfolg, der mir für den Weitergang Hoffnung gab.“ Aufführungen in Nürnberg, Hamburg und Nordhausen folgten. Und als das Nordhäuser Stadttheater während der Sommersaison

schließt, wird die Idee geboren, mit „Der Flasche“ auf eine Gastspielreise durch Bäder und Städte zu gehen - mit Ringelnatz in der Rolle des Hans Pepper.

Und Ringelnatz? Der hatte mit genau dieser Rollenbesetzung selbst schon geliebäugelt, als er 1929 den Dreiakter „auf Hiddensee bei Asta Nielsen und für Asta Nielsen“ schrieb. Der berühmte dänische Stummfilmstar sollte die Petra spielen, das war der Plan. Eine Besetzung, die dann jedoch nicht zustande kam. Doch für Ringelnatz stand das Stück „sozusagen unter dem Protektorat von Asta Nielsen“. Letztere kam dann auch zur Generalprobe und gab noch so manchen guten Ratschlag, wie Ringelnatz anmerkt: „Denn es war das erstemal, daß ich ohne kabarettistischen Rahmen als Schauspieler auf Theaterbühnen auftreten sollte.“

„Die Flasche“, das Theaterstück von und mit Joachim Ringelnatz“, ist noch bis einschließlich 31. Dezember dieses Jahres Thema der jüngsten Sonderausstellung im Joachim-Ringelnatz-Museum in der Südersteinstrasse 44. Unter ihrem Titel „La Paloma in der Hafenkneipe“ hat die Ausstellung in den vergangenen Wochen bereits

zahlreiche Interessierte angezogen. Ein übrigens nicht ohne Grund gewählter Titel. Denn zum einen spielt die Seemannsballade in einer Hafenkneipe und zum anderen kommt Ringelnatzens Lieblingslied „La Paloma“ natürlich auch im Stück vor.

Die beiden Ausstellungsmacher, Museumsleiterin Erika Fischer und ihr Mitarbeiter Florian Rogge, bieten den Besucherinnen und Besuchern Umfassendes zu Ringelnatz als vielen eher wenig bekannter Theaterautor, zum Stück und zu der Gastspielreise in Zeiten großer Umbrüche bis hin zu Jahrzehnte späteren Versuchen, die Seemannsballade zu neuem Leben zu erwecken. Was so recht nicht gelang. Helmut Käutner, einer der seinerzeit maßgeblichen Filmregisseure, inszeniert 1965 eine Fernsehfassung für das ZDF mit Heinz Reincke als Hans Pepper, Ingrid van Bergen als Petra, Günter Strack als Grischa, Ivan Desny als Fürst und Christa Siems als Mutter Mewes. Fast 40 Jahre später erlebt Cuxhaven dann am 20. August 2003 im Ahab's in der ehemaligen Grimershörn-Kaserne, bekanntermaßen auch ein Ringelnatz-Ort, die Aufführung der Seemannsballade von einer jungen Schauspieler-Truppe des Theaters Zeit.



Plakat zur Aufführung des Theaterstücks am 20. August 2003 im Ahab's in Cuxhaven

Und auch da würde manch einer noch auf die frühe Kritik des bedeutenden Schriftstellers und Journalisten Kurt Pinthus (1886 – 1975) zurückgreifen wollen, der im Stück „den skurrilen Seemannshumor der Kuddeldaddeldu-Gedichte“ vermisst. Und zudem konstatiert, dass das Stück da „am schwächsten und am langwierigsten“ ist, wo es „Psychologie und Herzenskonflikte geben (will)“. Gegen diesen Vorwurf habe sich Ringelnatz nicht verteidigt, schreibt Pinthus und meint: „Er kann ihn um so getroster hinnehmen, als er dennoch ein großer und liebenswerter Dichter bleibt.“ Kurt Pinthus' Kritik erschien übrigens nach einer Aufführung an den Berliner Kammerspielen am 9. Januar 1933. Realisiert wurde sie von einem Ensemble erwerbsloser Schauspieler und sollte für lange Zeit die letzte Aufführung bleiben.

Die Tatsache, dass das Ringelnatz-Museum 2019 den Nachlass der Familie Gescher-Ringelnatz als Schenkung erhielt, erweist sich auch für diese Ausstellung als ausgesprochener Glücksfall. So manches hier zu Sehende ist überhaupt zum ersten Mal öffentlich zugänglich. Seltene Film- und Audioaufnahmen sowie Handschriften, Original-Gemälde und besondere Exponate geben Einblick in Details der Ausstellungsthematik, machen den Besuch aber gleichzeitig zu einer wahren und durchaus unterhaltsamen Entdeckungsreise zu einem weiteren Ringelnatz-Aspekt.

Ilse Cordes

KULTUR

im Stadttheater und im Schloss Ritzebüttel genießen

Die bevorstehenden Wintermonate sind wie gemacht dafür, wieder einmal ins Stadttheater zu gehen oder sich ein schönes Konzert im Schloss Ritzebüttel anzuhören. Wer noch ein passendes Weihnachtsgeschenk sucht, wird bei diesen Kultur-Tipps sicherlich fündig.



Munich Comedian Harmonists

Erstmalig wird in der stadtKLANG-Reihe im Schloss Ritzebüttel ein Konzert zum Jahreswechsel angeboten: Am **Sonnabend, 30. Dezember, um 19.30 Uhr** gastieren die **Munich Comedian Harmonists** im Stadttheater Cuxhaven. Das Sextett besteht aus fünf Gesangssolisten und einem Pianisten, die in der Tradition der Comedian Harmonists und der Musik der 30er-Jahre des letzten Jahrhunderts stehen. Berühmte Lieder wie „Mein kleiner grüner Kaktus“ oder „Veronika, der Lenz ist da“ berühren auch heute noch alle Generationen durch ihren Wortwitz, ihre musikalische Schlagfertigkeit, aber auch durch die Melancholie und Tiefgründigkeit der musikalischen Arrangements.



„Endstation“ - John le Carré

Beatles, Blues und Friedenslieder präsentiert die Formation **„Common Mind“** am **Donnerstag, 25. Januar 2024, um 19.30 Uhr** im Festsaal vom Schloss. Christina Althaus und Jan de Grooth sind Cuxlands Top Vocal-Duo. Mit ihren wunderbaren Stimmen und dem exakten Zweiergesang präsentieren sie mal sanften Folk, aber auch rockige Beats. Neben Musik von den Beatles dürfen Sie sich u.a. auf Songs von Linda Ronstadt, Eva Cassidy, Lewis & Leigh, Norah Jones freuen.

Das **Theater Poetenpack** aus Potsdam gastiert **Montag, 29. Januar 2024**, mit dem Stück **„Faust“** von Johann Wolfgang von Goethe um **20 Uhr** im Stadttheater. „Faust“ erzählt von einem, der alles gelernt hat und nichts fühlen kann. Der nach Erkenntnis strebt und sich nicht mit der Begrenztheit des menschlichen Verstandes abfinden kann. Das ruft Mephisto auf den Plan. Alles, was ein Teufel heranschaffen kann, legt er Faust zu Füßen. Gegen 19.15 Uhr wird ein Mitglied des Ensembles im Foyer eine Einführung in das Stück geben.

Mit **„Endstation“** erwartet die Theatergänger ein spannendes Schauspiel von John le Carré. Der Krimi mit überraschenden Wendungen wird am **Mittwoch, 31. Januar, um 20 Uhr** über die Bühnenbretter gehen. Der britische Bestsellerautor John le Carré lieferte 1973 das Drehbuch für den deutschen Spionagefilm Endstation. Mit der Bühnenfassung dieses Duells zweier ungleicher Charaktere erleben die Zuschauer Spannung pur und psychologisch ausgefeilte Dialoge von einem, der es wissen muss: Schließlich war John le Carré selbst für den britischen Geheimdienst tätig, bevor er zum weltweit gefeierten Autor wurde.

Tickets erhalten Sie in der **Kulturinformation im Schlossgarten 2**, Tel. **(04721) 6 22 13** oder unter www.cuxhaven.de/tickets. Restkarten gibt es an der Abendkasse.

Jens Jürgen Potschka

Zylinder und Zauberstab –
mehr braucht Frieda nicht,
um die Zuschauer zu verblüffen.

Mit **Zaubern** stark werden!

Bodo Becker – viel mehr als Hokuspokus



Bodo Becker –
ein Zauberer mit Charme.

Frieda staunt! Klaus, die Maus, hat tatsächlich die Karte gefunden, die sie sich gemerkt hat. Beifall! Für Bodo Becker, den Zauberer aus Bremen, auch von der kleinen Schwester Mara und den Erwachsenen. Der Magier hat in seinem Zauberboxer Utensilien, die für Kinder geeignet sind. Spielkarten mit Blumen, Sternen oder einer Brille werden eifrig ausgemalt und ausgeschnitten. Schon sind alle mittendrin. Zaubern begeistert Kinder nicht nur, sondern verschafft ihnen auch Erfolgserlebnisse.

Wolfram Becker – „Bodo Becker“ ist sein Künstlername – ist bereits seit seinem achten Lebensjahr zauberbegeistert. Inzwischen arbeitet er seit über 25 Jahren als professioneller Zauberer. Mit der Sozialpädagogischen Familien- und Lebenshilfe e.V. entwickelte er das Projekt „Mit Zaubern stark werden“. Er ist Ausbilder, Arbeitspädagoge und Erzieher. Becker und sein Team, Erzieher, Sozialpädagogen, Sonderpädagogen und Studierende für Soziale Arbeit, erreichen mit dem Projekt auch schwer traumatisierte Kinder. Durch gemeinsames Üben, Probleme

ren und Präsentieren werden die jungen Menschen motiviert, stabilisiert, selbstbewusster und stärker.

Sozialer Aspekt – gemeinsam an einer Sache

Das Projekt „Mit Zaubern stark werden!“ wird bereits in Schulen, in der offenen Kinder- und Jugendarbeit sowie in der Familien- und Einzelfallhilfe erfolgreich eingesetzt. „Es gibt sogenannte Systemsprenger, die sich nicht integrieren können“, erzählt Bodo Becker. „Uns ist es gelungen, sie einzubinden. Sie trauen sich, erlernte Zaubertricks vorzuführen. Die Bewunderung verhilft ihnen zu mehr Selbstwertgefühl. Wir können ihnen so Rüstzeug und Halt geben. Mir hat diese Arbeit viel gegeben: Mut und Kraft zu fassen für besonders schwierige und anspruchsvolle psychosoziale Problemlagen. Das Zaubern ist in vielen Fällen ein effektiver Ansatz, Resilienz und Selbstwert bei Kindern und Jugendlichen zu steigern, um schwierige Herausforderungen zu bewältigen.“

Im vergangenen Sommer kam Bodo Becker nach Cuxhaven. Viele Kinder fanden

den Weg ins Leuchtfeuer in Duhnen. Unter dem „Zauberbaum“ fanden 15 bis 20 Kinder Platz. „Es kamen oft viel mehr“, bedauert der Zauberer. Zu Beginn gab es eine 15-minütige Show. Danach wurden Tricks erklärt – Technik, Schauspielerei und Kreativität. Man glaubt kaum, wie schnell Kinder die ersten Erfolgserlebnisse hatten. Genau wie Frieda, die sich über einen langen Zeitraum konzentrierte und stolz ihren ersten eigenen Zaubertrick vorführte. Sie bekam viele Tipps, um eine kleine Zaubershow vorzuführen. Ein Zaubernachmittag mit Bodo Becker ist ein ganz besonderes Erlebnis, auch für Erwachsene.

Heidi Giesecke



Magische Termine

Die Magischen Montage im
Leuchtfeuer Cuxhaven starten
ab Montag, 25. März 2024.

Alle Termine finden Sie unter
www.leuchtfeuer-cuxhaven.de
und www.bodobecker-plus.de

Der Unwiderstehliche aus dem Ofen

„Der Zipfel, der Zapfel“ – Weihnachtszeit ist **Bratapfelzeit**.



Schon mal einen Apfel zum Bratapfel gemacht? Dem Duft aus heißen Äpfeln, Zucker, Zimt und Nüssen kann einfach keiner widerstehen. Wenn sich der Bratapfelduft in der Küche ausbreitet, ist es nicht einfach, Geduld zu bewahren. Und er ist leicht zu machen.

Äpfel bereichern in vielen Variationen die winterliche Küche. Sehr beliebt in der frostigen Jahreszeit ist der Bratapfel, der durch die Zugabe von Gewürzen, Rosinen und Nüssen nicht nur herrlich duftet, sondern auch angenehm wärmt. Die Früchte ungeschält in eine Auflaufform im Backofen garen lassen. Dann mit Zimtzucker bestreuen oder Vanillesoße darüber träufeln.

„Ich nehme gern den Holsteiner Cox. Da steckt ein Cox drin und der Boskop. Diese Kreuzung ergibt das schöne Aroma“, erklärt Ilka Bagstedt vom gleichnamigen Apfelhof. „Für die Füllung nehme ich Marzipan und kandierte Haferflocken. Die habe ich vorher mit Zucker angeröstet“, verrät Apfelverkäuferin Marita.

Zubereitung:

Backofen auf 175° Grad vorheizen. Mit einem Apfelausstecher Kerngehäuse entfernen und Apfel rundherum einritzen. Honig wird mit Zimt glattgerührt und auf den Apfel gestrichen. Anschließend wälzt man ihn in Mandelblättchen. Hineingebettet in eine Auflaufform kommen in die Aushöhlung Rosinen, die vorher in Apfelsaft (mit den Gewürzen angießen) eingeweicht wurden. Ein paar davon streut man um die Früchte herum. Bei der Füllung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt: Nüsse, geröstete Mandeln, kandierte Haferflocken, Marzipan, Vanillesoße. Vieles passt in den Apfel hinein. Butterflöckchen auf die Äpfel setzen und ab in den Backofen. Nach zehn Minuten etwas Apfelsaft dazu gießen und in dreißig Minuten ist alles fertig. Mit Vanillesoße servieren. Ein Bratapfel ist jedenfalls das Leckerste, was aus einem Apfel zur Weihnachtszeit werden kann.

Joachim Tonn



Zutaten:

- 4 schöne Äpfel
- Honig
- 40 g Marzipan
- 2 EL Aprikosenmarmelade
- 1 EL geröstete, gehackte Mandeln oder kandierte Haferflocken
- 1 Prise Zimt
- 20 g Butter
- 125 ml Apfelsaft
- 1 Vanillestange
- 1 Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- 1 Scheibe Ingwer
- und was sonst noch so beliebt.





*Da kommt Weihnachtsstimmung auf:
Mit verschiedenen Zutaten und Formen können unterschiedliche Kekse gebacken werden.*

„Wuffige“ **Weihnachtskekse** für Fellnasen

/// In der Weihnachtsbäckerei gibt es manche Leckerei, zwischen Mehl und Milch macht so mancher Knilch eine riesengroße Kleckerei - in der Weihnachtsbäckerei ...“

Das bekannte Kinderlied von Rolf Zuckowski gehört in die vorweihnachtliche Backzeit wie die Weihnachtskugeln zum Tannenbaum. Mit den Klängen der Weihnachtsmusik in den Ohren werden Teige geknetet, ausgerollt und mit verschiedenen Ausstechformen wie Sternen oder Herzen ausgestochen. Nach dem Backen landen die hübsch verzierten Kekse dann erst auf dem Weihnachtsteller – und dann im Bauch. Allerdings nicht im Hundebauch. Denn Vierbeiner dürfen diese Kekse nicht essen. Das heißt aber nicht, dass sie nicht auch in den Genuss von Weihnachtskekse kommen dürfen. Auch für die Fellnasen gibt es nämlich viele tolle Rezepte für Hundekekse. Auf die Plätzchen,



Rezept: Käse-Cracker mit nur zwei Zutaten

- 160g Parmesan
- 3-4 Eier

Geriebenen Parmesan und Eier verrühren, bis die Mischung die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs hat. Den Teig in die Mulden der Backmatte füllen. Auch hier gilt, mit Zugabe von Mehl oder Haferflocken wird der Teig fester.

Die Cracker gehen dann für 20 bis 35 Minuten bei 160° C Umluft in den Backofen.

fertig, los mit der Cuxhavenerin Tanja Hajdari-Alagüz.

Nanuk und Sweety warten geduldig im Türrahmen der Küche. Sie haben den „Braten“ gerochen und wissen, ihr Frauchen bereitet etwas Leckeres für sie zu. Allerdings keinen wirklichen Braten, sondern vielmehr Kekse. Schon seit zwei Jahren backt Tanja regelmäßig Kekse für ihre Fellnasen selbst.

Der typische Geruch von Vanille und Zimt strömt heute jedoch nicht durch ihre Küche. Es riecht eher nach Thunfisch. Kein Wunder. Frauchen Tanja bereitet gerade einen Teig mit Eiern, Mehl, Öl und eben Thunfisch für die Vierbeiner vor. Dafür gibt sie alle Zutaten in eine Rührschüssel und mixt sie ordentlich durch. Dann gibt sie den flüssigen Teig vorsichtig mit einer Spritzflasche in die Backmatten-Mulden, die die Formen von Tannenbäumen,



Fotos: Denice May

Sie riechen die Kekse schon, trotzdem warten Sweety und Nanuk geduldig an der Küchenschwelle.

Zuckerstangen und Co. haben. Wer keine Backmatte besitzt, kann den Teig mit etwas mehr Mehl oder Chiasamen fester und machen und mit beliebigen Ausstechformen ausstechen. Dann kommen die Plätzchen für circa 30 Minuten in den Backofen.

Viele Grundrezepte hat Tanja im Internet gelesen und sie nach ihren Vorlieben –



Rezept: Thunfisch-Cookies

- 120g Buchweizenmehl (*alternativ eignen sich in der gleichen Menge zum Beispiel Vollkorn-, Dinkel-, Kokos-, Kartoffel- oder Maismehl*)
- 1 Esslöffel Öl (*hier kann jedes heißgepresste und über 160° C erhitzbare Öl genutzt werden*)
- 3 Eier
- 2 Dosen Thunfisch

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und ordentlich mit dem Mixgerät vermengen – bis der Teig eine cremige, leicht flüssige Textur hat. Wer den Teig ausrollen und zum Ausstechen etwas fester haben möchte, kann etwas mehr Mehl oder Chiasamen hinzugeben. Die Kekse kommen dann bei 180° C Ober-/Unterhitze für 30 bis 45 Minuten in den Backofen.

beziehungsweise den Vorlieben der Hunde – abgewandelt. „Anstelle des Mehls kann man auch Haferflocken nehmen. Für die Süße kann man Beeren oder Bananen hineingeben.“ Besonders beliebt sind bei Tanjas Hunden übrigens auch die Kekse mit Spinat und körnigem Frischkäse. Wichtig ist aber auch, was in selbst gebackenen Hundekekse nicht drin ist: Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffe oder Zucker. Und auch wenn sie typisch weihnachtlich sind: Zutaten wie Rosinen und Kakao müssen ebenfalls weggelassen werden, denn diese und einige andere „menschliche“ Zutaten können giftig für den Hund sein. Zu viele Gewürze, Backpulver oder Macadamia-Nüsse sollten ebenfalls nicht Teil des persönlichen Rezeptes werden. Wer sich unsicher ist, ob ein Lebensmittel giftig ist, sollte sich vor Verwendung unbedingt informieren, beispielsweise beim Tierarzt oder im Internet.

Die 30 Minuten Backzeit sind um – Nanuk und Sweety können es kaum erwarten, die Kekse zu probieren. Aber sie müssen sich noch gedulden. „Die Kekse müssen durchgebacken sein und anschließend abkühlen.“ Aber dann ist es so weit: Ihre Vierbeiner dürfen die Kekse endlich kosten. Ihren Sabberschnuten zufolge dürften ihnen die Plätzchen geschmeckt haben. Alle auf einmal gibt es aber natürlich nicht. Bis Weihnachten ist es schließlich noch einige Wochen hin. Tanjas Tipp: „Die Kekse nicht geschlossen im Glas lagern, sondern lieber trocken in einem luftdurchlässigen Beutel aufbewahren. Dann halten die Kekse mehrere Monate.“ Heißt, die Fellnasen können sich auf ihre eigenen Weihnachtsteller mit selbst gebackenen Keksen freuen.

Denice May

Anmeldung
erforderlich!



KITCHEN-TABLE

FINE DINING HAUTNAH ERLEBEN!

Buchen Sie Ihren
exklusiven À-la-carte-Tisch
inmitten der Strandhotel-Küche.

Für 2 bis 4 Personen



Termin auf
Anfrage



Kamp & Friends



BACKSTAGE KOCHEN & GENIESSEN

Die besondere Gelegenheit für
Gruppen & Firmen-Incentives

Für 10 bis 16 Personen
Pro Pers. 95,- EUR



WWW.KAMP-HOTELS.DE

Restaurant „Pier Jahreszeiten“

Duhner Strandstr. 5-9 · 27476 Cuxhaven

Kristian Kamp e.K. · Fon 04721 / 403-0

info@kamp-hotels.de



@kamphotels



Brigitte Schemmann, Vorsitzende des Fördervereins Puppenstube, weiß zu jeder Puppe Amüsantes, Aufregendes und Anrührendes zu berichten.

Puppenstube lässt Kribbeln der Kindheit aufleben

Kinder geraten in pure Verzückung, während die Eltern und Großeltern versunken in persönlichen Erinnerungen schwelgen: Die Puppenstube in Otterndorf setzt Emotionen frei und lässt das Kribbeln längst vergangener Kindheitstage aufleben. Gerade in der Adventszeit lässt es sich hier wunderbar auf Zeitreise gehen.

Wenn das nur immer so einfach wäre: Ein paar Schritte – und in Sekundenschnelle tritt eine Verjüngungskur ein. Die Jahrzehnte fallen von den Besuchern ab, und Erwachsene werden in dem kleinen, feinen Museum mitten in der Otterndorfer Altstadt wieder zu Kindern. In dem rosafarbenen Bürgerhaus aus dem Jahr 1782 breitet sich auf zwei Etagen eine besondere Schatzkammer aus. Mit viel Liebe zum Detail und in einer wunderbaren Atmosphäre

sind dort mehr als 1500 Puppen, Plüschtiere, Puppenhäuser, Kaufmannsläden und Teddys zu sehen. Sie entführen in eine längst vergessene Welt und zugleich in eine Oase der Ruhe. Sobald die Besucher die Eingangstür durchschritten haben, kommen bei vielen Gästen die Erinnerungen hoch: „Schau mal, so eine Puppe hatte ich auch ...“

Begonnen hat alles mit der Sammlung der Otterndorferin Margarete Roerig. Sie hatte über Jahrzehnte Puppen, Plüsch-

tiere und Spielzeug zusammengetragen. Als sie beschloss, ihre Sammelleidenenschaft zu beenden, schenkte sie alles der Stadt Otterndorf und sorgte damit für den Grundstock der Puppenstube. Der Startschuss dafür fiel im Dezember 2000. Nach einigen Umzügen fand die Puppensammlung in dem denkmalgeschützten Haus an der Marktstraße 12 ihr mittlerweile drittes und wohl auch dauerhaftes Domizil. Die Stadt in Gestalt der Hadelner Baugesellschaft stellt das Gebäude zur Verfügung.



Fast 140 Jahre alt und doch so mädchenhaft-süß: Das älteste Sammlungsstück in der Puppenstube ist eine Spieluhrpuppe aus dem Jahre 1885.



Lady Corinn bringt in ihrem prächtigen Outfit eine adelig-kultivierte Note in die Otterndorfer Puppenstube.



Sherlock Holmes hat auch mal klein angefangen, wie dieser Puppenstuben-Bewohner zeigt. Lupe und Jagdmütze dürfen natürlich nicht fehlen.

Neben Trachtenpuppen, Plüschtieren und Barbys werden auch museumsreife Ausstellungsstücke und Raritäten aus den Manufakturen „König & Wernecke“, „Heubach“, „Kestner“ oder „Simon & Halbicht“ gezeigt. Darüber hinaus entzücken Käthe-Kruse-Puppen und Schildkröt-Püppchen die Besucher. Das älteste Sammlungsstück ist eine Spieluhrpuppe aus dem Jahre 1885.

Die kleinen und großen Schätze warten nicht nur mit täuschend echten Gesichtszügen, filigranen Proportionen und prächtigen Kleidern auf. Sie bieten auch Einblicke in das Leben von anno dazumal. „Gerade in unseren Puppenhäusern steckt eine Menge Heimatge-

schichte“, erzählt Brigitte Schemmann, Vorsitzende des Fördervereins Puppenstube. Amüsantes, Aufregendes, Anekdoten und Anrührendes weiß sie zu fast jedem Exponat zu berichten. Nostalgie trifft auf Herz.

Eine faszinierende Welt, die viele anlockt

Rund 2000 Besucher im Jahr finden den Weg zur Puppenstube. Insgesamt 25 Ehrenamtliche sorgen dafür, dass sich Gäste und Puppen an der Marktstraße 12 wohlfühlen. „Hier geht keiner ohne Lächeln wieder raus“, ist sich Brigitte Schemmann sicher.

Jens-Christian Mangels



Otterndorfer Puppenstube

Marktstraße 12

Öffnungszeiten Nov. - März:
immer mittwochs und sonntags
von 14.30 bis 17 Uhr

Öffnungszeiten Apr. - Okt.:
Mittwoch - Freitag und Sonntag
von 14.30 bis 17 Uhr

Gruppen können auch außerhalb der Öffnungszeiten einen Termin unter Telefon (04751) 912891 vereinbaren.



Baumann Immobilien GmbH

Der beste Weg Ihre Immobilie erfolgreich zu verkaufen

Wer seine Immobilie verkaufen möchte, ist bei uns an der richtigen Adresse und kann sich entspannt zurücklehnen. Als Ihr Makler übernehmen wir den gesamten Vermarktungsprozess von der qualifizierten Preiseinschätzung, über eine effiziente Vertriebsstrategie, bis hin zum erfolgreichen Vertragsabschluss.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine schöne Adventszeit!

Immobilienmakler und Dekra-zertifizierter Sachverständiger für Immobilienbewertung



Am Wattenweg 2 • 27476 Cuxhaven • Telefon 04721 69 09 90 • www.baumann-immobilien-cuxhaven.de

Ein beschaulicher, liebenswerter Flecken

Leben und Wohnen in **NEUHAUS/OSTE**



„Wenn ich an der Oste spazieren gehe, genieße ich die Natur und die Ruhe“, sagt ein Neubürger, der nach seinem Arbeitsleben aus der Stadt nach Neuhaus gezogen ist. Das größte Plus an seinem neuen Wohnort seien die Menschen, die ihn sofort in ihre Gemeinschaft aufgenommen haben.

Ein Ausflug in Wiebkes Klönstuv lohnt sich

Dort trifft man immer auf Menschen, Stammgäste oder Urlauber. Von Grundnahrungsmitteln bis zur Briefmarke kann man alles bekommen. Sehr gemütlich sitzt es sich im Café, wo die größten und unterschiedlichsten Tortenstücke serviert werden. Im Sommer ist der Garten, in dem man, umgeben von exotischen Pflanzen, am liebsten den ganzen Tag verbringen möchte, auch ihr Lieblingsplatz. „Dies ist mein Elternhaus, hier bin ich aufgewachsen“, erzählt sie. Seit 25 Jahren führt sie Café, Bistro, Kiosk und Postagentur. „Ich finde Neuhaus liebenswert, fühle mich hier einfach wohl und alles ist vertraut.“ Schön sei für sie auch die Nähe zur Oste. Dies findet auch der gebürtige Neuhäuser Udo Miertsch. „Wenn man

am Ostesee sitzt und die Sonne über den See scheint, ist das schon eine besondere Atmosphäre“, sagt er. Seit zwei Jahren ist er Bürgermeister des Fleckens Neuhaus, in dem er fast jeden kennt und natürlich auch bekannt ist. „Ich bin am Neuhäuser Deich aufgewachsen“, erzählt er. „Da der etwas vom Ort entfernt liegt, waren wir am Deich eine richtige Rasselbande wie die kleinen Strolche. Die Kindheit spielte sich überwiegend draußen ab. Nach einem 6-jährigen Intermezzo bei Fredenbeck bin ich gern wieder nach Neuhaus zurückgezogen.“

Der 1404 gegründete Flecken Neuhaus/Oste war früher eine kaiserliche Kreisstadt. Der historische Ortskern mit dichter Bebauung, die restaurierte Deichstraße mit schmucken Häusern auf und unter dem Deich, der Schleusenplatz, der historische Kornspeicher mit dem Heimatmuseum, die Kopfstein gepflasterte Poststraße haben ihren eigenen Charme. Die Deich- und Poststraße münden in den Schleusenplatz und gehen von da in den historischen Hafen über. Historisch ist auch das Brauhaus Alt-Neuhaus mit der 200-jährigen Destillerie Ulex, ein Treffpunkt für Jung und Alt. Mit den haus-eigenen Ulex-Schnäpsen und dem selbst gebrauten Bier ist es etwas Besonderes.

Beim Feiern ist man in Neuhaus gut aufgehoben

Das Barkassenfest, Kulinarisches im Hafen, eines der größten Schützenfeste der Samtgemeinde, das kleine Hafenfest mit dem Pappbootrennen und der Weihnachtsmarkt sind auch bei Auswärtigen beliebt, erfahre ich vom Bürgermeister. All diese Feste gäbe es aber nicht, wenn sich nicht die Vereine und deren Mitglieder dafür einsetzen.

Wir. Für Neuhaus.

An erster Stelle steht die Feuerwehr, die bereits 1888 gegründet wurde. Seit 1990 besteht die Jugendfeuerwehr. Die Löschzwerge erfahren von Daniela Lund in der Kinderfeuerwehr, was man als Feuerwehrfrau oder -mann wissen muss. Kindergarten und Grundschule in Neuhaus garantieren, dass die Wege zum Verein nicht zu weit sind. Vereine, Bürgerinnen und Bürger tragen zum gesellschaftlichen Leben bei. Kunst und Kultur genießen einen hohen Stellenwert. Kulturelle Events finden im Historischen Kornspeicher von 1726 statt. 1997 wurde das imposante Gebäude liebevoll renoviert. Es dient auch als Tagungsort für den Gemeinderat und Neuhäuser Vereine.



Hafenatmosphäre ist in jedem Winkel spürbar.



Wiebke ist mit ihrer Klönstuv weit über Neuhaus bekannt.

Leider gibt es in Neuhaus zu wenige Arbeitsplätze, vor allem für junge Leute. Und es hapert an der Erschließung neuer Grundstücke. Der Glasfaserausbau ist weitgehend abgeschlossen, was für Home-Arbeitsplätze attraktiv sein sollte, zumal die Immobilienpreise noch erschwinglich sind.

„In der Zukunft hoffen wir im Gemeinderat, dass wir durch die Realisierung eines Wind- bzw. Solarparks vorankommen können“, blickt der Bürgermeister hoffnungsvoll in die Zukunft. Über die Abgaben, die dadurch in die Gemeindekasse fließen, könnten vielleicht neue Projekte realisiert werden. Heute scheitern Förderanträge schon daran, dass die Gemeinde den Eigenanteil von zum Beispiel 20 Prozent nicht realisieren kann“.

Ein Spaziergang an der Oste hilft, die Dinge in hellem Licht zu sehen.
Heidi Giesecke



Zauberhafter Flecken Neuhaus.

IMPRESSUM

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

Geschäftsführung:
Ralf Drossner

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

Anzeigenverkauf:
Wiebke Jordemann
Telefon (0 47 21) 585 232
wjordemann@cuxonline.de

Redaktion:
Ulrich Rohde
urohde@cuxonline.de

Verantwortliche Redakteure:
Jens Potschka
Telefon (0 47 21) 58 53 62
jpotschka@cuxonline.de

Geschäftsführung:
Jens-Christian Mangels
Telefon (0 47 21) 58 51 82
cmangels@cuxonline.de

Layout/Satz:
Stockwerke
Katja Stock
www.stockwerke.de

Druck:
Bonifatius GmbH
Druck | Buch | Verlag
Karl-Schurz-Str. 26
33100 Paderborn

Ihr Fachmarkt für Haus, Tier und Garten!

Raiffeisen
Weser-Elbe eG **MARKT**

**Ihre Raiffeisen-Märkte in Alfstedt · Bad Bederkesa
Cuxhaven · Dorum · Elmlohe · Freiburg · Köhlen
Lamstedt · Otterndorf · Spieka · Steinau · Wanna**

Bad Bederkesa · Raiffeisenstr. 10 · Tel.: 04745-9447 0
Wir sind auch auf · www.raiffeisen-weser-elbe.de

Leinöl – natürlich mit Omega-Schutz.

- Höchster Omega-3-Schutz durch das Original-Budwig-Pressverfahren
- Aus eigenem Bio-Anbau
- Optimale Omega-3-Grundversorgung
- Unterstützt den normalen Cholesterinspiegel¹.

Bio-Leinöl mit Omega-3 von Dr. Budwig
250 ml nur 12,95 € (1 l = 51,80 €).

¹ 10g (1 EL) Dr. Budwig Leinöl versorgen Sie mit 5,4g ALA. ALA trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Die positive Wirkung stellt sich bei einer Aufnahme von 2g ALA ein. Achten Sie auf eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise.



250 ml
12,95

Kombipack
Aktion 37,95
32,99

250 ml
25,00



DE-ÖKO-039

Der Schluck, den Du brauchst!

14 kg Obst und Gemüse in einer Flasche?
Mit Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und Polyphenolen sowie natürlichen Kräuter-, Frucht- und Gemüseextrakten aus über 75 verschiedenen Quellen.

One Essence 75 Elements Elixier von Salus®
250 ml nur 25,00 € (1 l = 100,00 €).

² 250 ml One Essence 75 Elements enthalten vergleichbar viele Vitalstoffe wie 14 kg ausgewähltes Obst und Gemüse. Eine gesunde Lebensweise und eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung sind wichtig für Ihre Gesundheit.

VEGAN

Für festliche Zeiten!

Genuss mit Botschaft.

Kleine Geste, große Freude: Diese aromatischen, gehaltvollen Bio-Mehrfruchtsäfte sind für die Freude gemacht. Und liefern von Herzen alles Gute – geben Sie es weiter!

Direktsäfte von Rabenhorst® in den Sorten Alles Gute oder Von Herzen jeweils 750 ml statt 6,49 € nur 5,99 € (1 l = 7,99 €; zzgl. 20 Cent Pfand).



je 750 ml
6,49
5,99



je 720 ml
16,50
14,49

Natürlich
besser
für mehr!

Der etwas andere Aperitif.

Silphion® BIO und Silphion® blanc BIO sind wohlschmeckende alkoholfreie Bio-Kräuter-Aperitive auf Basis schwarzer Johannisbeeren oder mit der leichten Frische der Holunderblüte. Beide enthalten einen Auszug aus 16 leckeren Kräutern sowie Vitamin C³.

Silphion® BIO oder Silphion® blanc BIO von Hübner jeweils 720 ml statt 16,50 € nur 14,49 € (1 l = 20,12 €).

³ Vitamin C trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

Beauty-Rabatt

Am Donnerstag, den 30. November erhalten Sie ab dem Kauf von drei Kosmetik-Artikeln 20% Rabatt auf Ihren Kosmetik-Einkauf.

20%

* Gilt nicht für reduzierte Ware und ist nicht kombinierbar mit anderen Rabattaktionen.



Festlich wie der Anlass.

Allein Optik und Haptik dieser Spumante Flaschen sind ein Hochgenuss – und erst der Inhalt! Lassen Sie es sich stilvoll und köstlich wohl sein, es macht einfach Freude – auch als Geschenk.

Sekte von Riegel in den Sorten:

MOSCATO Spumante Dolce PIZZOLATO 750 ml statt 13,50 € nur 11,99 € (1 l = 15,99 €), Rosé Spumante PIZZOLATO 750 ml statt 12,50 € nur 10,99 € (1 l = 14,65 €) oder Rosé Spumante Extra Dry PIZZOLATO 200 ml statt 6,00 € nur 5,49 € (1 l = 27,45 €).

750 ml
13,50
11,99

750 ml
12,50
10,99

200 ml
6,00
5,49



Alle Angebote nur gültig, solange Vorrat reicht. Alle Preise sind in Euro angegeben. Keine Haftung für Druckfehler. Der jeweilige Hersteller haftet für seine Produktanzeige.
Herausgeber: VITA NOVA Reformhäuser GmbH, Lothringer Str. 6, 46045 Oberhausen.



VITA NOVA
ENTDECKEN, WAS GUT TUT



Segelckestraße 33 - 35, Cuxhaven, Telefon 0 47 21 3 51 14
Langener Landstraße 258, Bremerhaven, Telefon 04 71 8 10 04
Bürger 59, Bremerhaven; Grashoffstraße 20 Bremerhaven
www.reformhaus-schlosshauer.de