

Teil 4

Rätseln
Sie mit!

Es warten tolle
Preise auf Sie.

weihnachts RÄTSEL

Der vorweihnachtliche Rätselpaß
für die ganze Familie

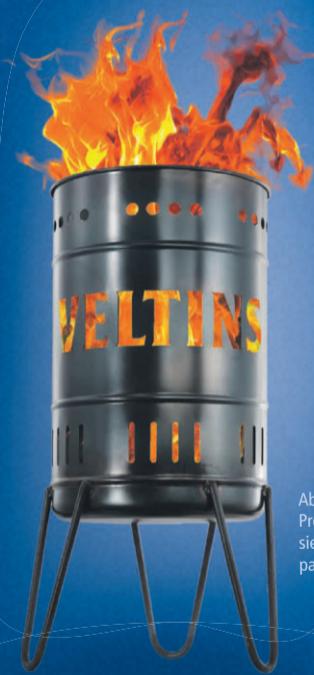


Abb. ähnlich,
Preisdetails
siehe Preis-
parade

**Veltins
Preis**

2x VELTINS WINTERPAKET
mit VELTINS Feuertonne,
8 Kästen VELTINS Pilsener
und VELTINS Radler im Wert
von 300 Euro



Hauptpreis

Aygo X Play 5-Türer, 5-Gang
Schaltgetriebe

AUTOHAUS
KELLER

So geht's

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

- Der vierte Rätsel-Teil liegt heute vor Ihnen. Wie in den vergangenen Jahren haben wir ein Firmenrätsel für Sie vorbereitet. Neben den vielen Preisen, die es zu gewinnen gibt, erhalten Sie auf den folgenden Seiten zusätzlich viele interessante Angebote und Geschenkideen des Einzelhandels zum Weihnachtsfest. Diese Anregungen werden es Ihnen bestimmt leichter machen, die passenden Geschenke für Ihre Freunde und Verwandten zu finden.

Gewinnen Sie wertvolle Preise

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir die Preise aufgeführt, die Sie in diesem Jahr bei unserem Weihnachtsrätsel gewinnen können. Diese Gewinne wurden für Sie von den genannten Unternehmen zur Verfügung gestellt. Sie werden festgestellt haben, dass es sich lohnt bei unserem Weihnachtsrätsel mitzumachen. Gewinnen kann jeder, der das Rätsel richtig löst und die Antwort fristgerecht an den Märkischen Zeitungsverlag sendet.

So geht's

Auf dieser Seite finden Sie unseren Lösungscoupon, auf dem Sie den richtigen Lösungssatz eintragen können. Die Buchstaben, die diesen Lösungssatz bilden, finden Sie auf den nachfolgenden Seiten. Betrachten Sie die Anzeigen unserer Inserenten ganz genau, denn sie sind der Schlüssel zu den zu ratenden Firmennamen unten auf jeder Seite. Jedem dieser Firmennamen ist eine Zahl zugeordnet, in den dazugehörigen Lösungsvorgaben ist jeweils ein Feld besonders hervorgehoben. Den Buchstaben aus diesem Feld tragen Sie zu der entsprechenden Nummer in unserem Lösungscoupon auf dieser Seite ein. Haben Sie alle Lösungsbuchstaben in der richtigen Reihenfolge zusammengefügt, ergibt sich der Lösungsspruch.

Beispiel:

M A I E R
5

In diesem Fall tragen Sie den Buchstaben A an der 5. Stelle des Lösungscoupons ein.
Achtung! Ä = AE, Ö = OE, Ü = UE, ß = SS

Ihre Gewinnchance!

Nach allen vier Rätselteilen findet unter allen Einsendern mit den richtigen Lösungen die Verlosung mit vielen attraktiven Preisen statt. Wer also bei allen vier Rätselteilen mitmacht hat vier Gewinnchancen.

Teilnahmebedingungen

Teilnehmen kann jeder unserer Leser ab 18 Jahren, ausgenommen die Mitarbeiter des Märkischen Zeitungsverlag und deren Angehörige sowie Mitarbeiter der dem Verlag angeschlossenen Firmen.

Gehen mehr richtige Lösungen ein als Preise vorhanden, entscheidet das Los. Die Verlosung der Preise erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Alle Gewinner werden von uns benachrichtigt und über den Gewinn und die Gewinnübergabe informiert. Umtausch oder eine Umwandlung der Preise in Bargeld ist nicht möglich.

Teilnahmeschluss Teil 4
Montag, 8.12.2025 (Poststempel)

Teil 4

<input type="radio"/>								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<input type="radio"/>								
10	11	12	13	14	15	16	17	18
<input type="radio"/>								
19	20	21	22	23	24	25	26	27
<input type="radio"/>								
28	29	30	31					

Vorname, Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefonnr.

E-Mail

Geb.-Datum

A) Welche Preise gefallen Ihnen am besten?

B)

C)

Durch meine Teilnahme am Gewinnspiel erkläre ich mich damit einverstanden, dass meine personenbezogenen Daten im Falle eines Gewinns veröffentlicht werden und ich telefonisch benachrichtigt werde.

Über die Gewinnhotline:

Wählen Sie die Nummer **01378 - 407734**

(Telemedia interactive GmbH; pro Anruf 50 Cent aus dem deutschen Festnetz oder Mobilfunk) und hinterlassen Sie **das LÖSUNGSWORT und Name, Adresse, Telefonnummer und Ihren Wunschgewinn**. Datenschutz unter: www.wa.de/datenschutz. Teilnehmer erklären sich einverstanden, dass ihr Name im Fall eines Gewinns gegebenenfalls in der Zeitung veröffentlicht wird. Der Gewinner wird telefonisch benachrichtigt.

Coupon unkuvertiert per Postkarte an:

Märkischer Zeitungsverlag

Weihnachtsrätsel | Schillerstraße 20 | 58511 Lüdenscheid

Online mitmachen
weihnachtsraetsel.come-on.de



Aus technischen Gründen kann das Rätsel leider nicht direkt im ePaper gelöst werden. Finden Sie das Lösungswort und tragen Sie dieses anschließend in das Formular auf <https://weihnachtsraetsel.come-on.de/> ein.

Preisparade

01



AUTOHAUS
KELLER

Toyota Aygo X Play
5-Türer, 5-Gang-Schaltgetriebe
im Wert von 19.480 Euro

Autohaus Keller | Römerweg 1 | 58513 Lüdenscheid

abgebildetes Fahrzeug enthält Sonderausstattungen

02

**SPORT
MESSERER**



**HEAD Supershape Magnum Ski
mit HEAD Tyrolia Bindung
im Wert von 1.199 Euro**

Sport Messerer | Klosterstraße 39 | 51645 Gummersbach

B-POWER
KIA **Busenius**
Ihr Auto & Allrad Center
AUTOMOBILE GmbH



**Ein Wochenende mit einem Kia EV6
inkl. einem Werkstattgutschein
im Gesamtwert von 1.000 €**

Busenius Automobile GmbH
Mühlhofe 2 | 58540 Meinerzhagen-Valbert

03

04

**E-Gitarre mit Verstärker
inkl. Zubehör
und 6 Monate Unterricht
Gesamtwert von 1000 €**

Musikhaus & Musikschule Auth
Corneliusstr. 14 | 58511 Lüdenscheid



**autohaus
trimpop**

**VOLLER ENERGIE Ein Wochenende im ELROQ
100% elektrisch, sowie einen Service-Gutschein
im Gesamtwert von 650 Euro**

Autohaus Trimpop e. Kfr.
Im Wiesental 90 | 58513 Lüdenscheid

05

Preisparade

06

Kosmetik-Institut
Ilona Werner
Meisterbetrieb seit 2021

Performance für Gesicht und Körper

Ein Akkuwechsel für die Haut im Gesicht bietet die Dermionologie Facial Haube, „Get in Shape“ mit dem Vacustyler, ob Cellulite oder müde/schwere Beine, 2 hochwertige Anwendungen kombiniert in 30 Minuten.

10er-Kur im Wert von 640 Euro

Kosmetik-Institut ILONA WERNER
Meisterbetrieb seit 2021
Im Olpendahl 2 | 58507 Lüdenscheid



08

BÄDER & FLIESEN ALOISE

Tel.: 0 23 58 / 27 21 87
WWW.FLIESEN-ALOISE.DE

**Aufputz Thermostat Duschsystem
mit Hand- und Kopfbrause
von Ideal Standard
im Wert von 539 Euro**

Bäder und Fliesen Aloise
Ihnestr. 22 | 58540 Meinerzhagen-Valbert



10 +
11 + 12

**3 Gutscheine
je im Wert von 150 Euro
Gesamtwert 450 Euro**

Goldschmiede Adam GbR
Sparkassen-Karree 5 | 58095 Hagen



**Gutschein – 6 Monate Premium-Mitgliedschaft
im Sportpalast Meinerzhagen/Lindlar
im Wert von 600 Euro**

Ganzheitliches Trainings- und Wellness-Erlebnis:

- Freies Training an modernsten Geräten inklusive E-GYM-System
- Zugang zum Lady Fitness Bereich
- Teilnahme an über 30 Kursen pro Woche
- Nutzung des Sauna- und Wellnessbereichs
- Getränke-Flatrate inklusive
- Körperanalyse, Trainingsbetreuung und Athletiktraining inkl.

Sportpalast
Schlosserstr. 33 | 51789 Lindlar
Sieperweg 10 | 58540 Meinerzhagen

07



09

**i & M Bauzentrum
LIEDER**

**Enders Gasgrill Hyde
4 SIKR Turbo
im Wert von 479,95 Euro**

Gesamtleistung 19,4 kW, 4 Hauptbrenner (14,7 kW), Infrarot-Heckbrenner (3,5 kW), Seitenkocher (2,9 kW), TURBO ZONE™, Grillfläche 64 x 42 cm, emaillierter Gussrost, Edelstahl-Warmhalterost, SIMPLE CLEAN™ Reinigungssystem, Seitenablagen abklappbar, Unterschrank mit viel Stauraum, B x T x H 135,5 x 56 x 117 cm

Bauzentrum Lieder
Märkische Straße 1 | 58553 Halver



13



**Garagentorantrieb TECKENTRUP CarTeck DRIVE 600
im Wert von 455 Euro**

WiSCH Bauelemente GmbH & Co. KG
Kölner Str. 112 | 58566 Kierspe

WISCH
Bauelemente GmbH & Co. KG



Preisparade



14

Lesen Sie die digitale
Ausgabe Ihrer Tagezeitung
für ein Jahr kostenlos!

WA Mediengruppe
ePaper Jahresabo im Wert von 346,80 Euro

Westfälischer Anzeiger Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Gutenbergstraße 1 | 59065 Hamm

Umzugsgutschein
im Wert von 333,33 Euro

Transporte Schlotmann
An der Tumpe 6 | 58791 Werdohl

16



19

GROSSE HÖRWELT
Thorsten Faust

Transportabler bel sono TV-Lautsprecher
mit Sprachverstärkung
im Wert von 265 €

Entdecken Sie Klangqualität genau dort, wo Sie sie
brauchen!

GROSSE HÖRWELT THORSTEN FAUST GMBH
Freiherr-vom-Stein-Str. 24 | 58511 Lüdenscheid



21

Gutschein
„Nichtraucher werden durch Hypnose“
im Wert von 250 Euro

Heilpraktiker für Psychotherapie
Praxis für Traumatherapie und Hypnosetherapie
Karpfenweg 1 | 51709 Marienheide

Nichtraucher
werden
mit
Hypnose



15

Wochenende-Drehkurs
an der Töpferscheibe
für 2 Personen
im Wert von 350 Euro



Claudia Becher Keramik - Werkstatt - Atelier
Alte Rathausstr. 7-9 | 58511 Lüdenscheid

17 + 18

2x VELTINS
-Winterpaket
mit VELTINS Feuertonne,
8 Kisten VELTINS Pilsener
und VELTINS Radler
im Wert von je 300 €

Brauerei C. & A. Veltins GmbH & Co. KG
An der Streue | 59872 Meschede-Grevenstein



20



2 x Big Bautz 2-Tages-Ticket für das Bautz
Festival 2026 + Merchandising-Paket
im Wert von 250 €

Lüdenscheider Stadtmarketing GmbH
Schillerstraße 20 | 58511 Lüdenscheid

GUTSCHEIN
für eine Daunendecke
im Wert von 250,- Euro



Daunendecke
im Wert von 250 €

22

Geflügelhof Gieseke
Kreisch 13 | Halver

Preisparade



KÜCHEN
DESIGN
WASSERFUHR

Gutschein über
200,- €

23

Gutschein
im Wert von 200 Euro

Küchendesign Wasserfuhr
Klingsiepen 1 | 51688 Wipperfürth



Gutschein

im Wert von 200,- Euro*

* Gutschein nicht auszahlbar,
gültig bis 31.12.2026

MASSIVES WOHNEN SCHULTE
GmbH
Lüdenscheid • Im Opendahl 62 • Telefon (0 23 51) 59 99

24

Gutschein
im Wert von 200 Euro

Massives Wohnen Schulte GmbH
Im Opendahl 62 | 58507 Lüdenscheid



27

Festina Keramik Quarz
Damenuhr weiß
im Wert von 179 Euro

Juwelier Bitzhenner – Uhren und Schmuck
Neue Straße 3 | 58840 Plettenberg



Gutschein für einen Tanzkurs für 2 Personen
im Wert von 150 Euro

Tanzschule Diembeck
Im Stapelcenter | 58762 Altena

29



30

Gutschein im Wert
von 100 Euro
+ 2 x E-Bike-Gutschein
à 25 Euro
im Gesamtwert von 150 Euro

Plettenberger KulTour GmbH
Kaiserstraße 9 | 58840 Plettenberg

25

Gutschein für eine Übernachtung
inkl. Abendessen für 2 Personen
im Wert von 200 Euro

Hotel-Restaurant Berkenbaum
Berkenbaum 1 | 58566 Kierspe



26

Gutschein

im Wert von 200,-

Gutschein
im Wert von 200 Euro

Ecki Jürgen Eckes e.K.
Volmestraße 127 | 58566 Kierspe

28



schöneborn telecom



Samsung Tab A9 64GB WiFi

11 Zoll mit 1920x1200 Pixel | 2,2 GHz,
4GB Arbeitsspeicher, 64 GB interner
Speicher, Frontkamera, WLAN, USB-C
im Wert von 179 Euro

Schöneborn Telecom
Altenaer Str. 70 | 58507 Lüdenscheid

2 x E-BIKE GUTSCHEIN
à 25 Euro



Weihnachtsrätsel

Aus Vanillekipferl wird Pistazienkuss

Wie ein Hauch Pistazie und Gelee einem Weihnachtsklassiker einen neuen Dreh verleihen

Knuspriger Keksbody, feiner Pistaziencrunch, süße Baiserhaube und dazu eine fruchtige Geleefüllung – mehr braucht es eigentlich nicht, um in Weihnachtsstimmung zu kommen. Der Clou an dieser klassischen Kombination ist der kleine Pistazien-Twist, der den süß-herben Geschmack des Brombeer-gelees perfekt ergänzt.

Das ist die Erkenntnis unserer Weihnachtsbäckerei, die bei uns am Wochenende offiziell eröffnet wurde – wie jedes Jahr mit den unverzichtbaren Vanillekipferln. Danach durfte es dann gerne etwas kreativer zu gehen. Ich liebe es, bewährte Klassiker mit neuen Ideen zu kombinieren – und diese kleinen Keks-Kracher hier waren ein voller Erfolg. Kaum gebäck, schon verschwunden! Besonders gut schmecken sie mir übrigens mit leicht gesalzenen Pistazien – das sorgt für einen spannenden Kontrast. Aber das ist natürlich Geschmackssache.

Zutaten für 30 Pistazienkekse:

Für den Teig:

30 g Zucker; 1 Päckchen Vanillezucker; 185 g Butter, zimmerwarm; 50 g geschälte Pistazienkerne, gesalzen oder ungesalzen; 2 Eigelb; 1 Prise Salz; 250 g



Durch die Geleefüllung werden zwei „Vanillekipferl“ miteinander verbunden. Dann bekommt der Doppel-Keks auch noch zwei Zipfelmützchen in Form von Baiserhauben.

MAREIKE PUCKA/DPA

Mehl.

Für die Baisers:

2 Eiweiß; 100 g Puderzucker.

Für die Füllung:

300 g Brombeergelee.

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen; Nudel-

holz; runder Ausstecher 4cm Durchmesser; Spritzbeutel mit großer Stern-Tülle; 2 Backbleche mit Backpapier.

Zubereitung:

1. Die Pistazienkerne in einem Blitzhacker fein mahlen.
2. Die zimmerwarme Butter da-

zugeben und im Blitzhacker gut vermengen.

3. Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben, Pistaziencrunch dazugeben und schaumig aufschlagen.

4. Die Eigelbe dazugeben und gut unterrühren.

5. Salz und Mehl in die Rühr-

schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

6. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

7. Die Arbeitsplatte leicht mit Mehl bestreuen, den Teig mit dem Nudelholz ausrollen.

8. Teigkreise ausstechen und auf die vorbereiteten Backbleche setzen.

9. Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

10. Die Teigkreise bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

11. Das Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen steif aufschlagen.

12. Den gesiebten Puderzucker unterheben.

13. Die Masse in den Spritzbeutel mit Stern-Tülle füllen und auf jeden Teigkreis einen Baisertupf spritzen.

14. Die Pistazienkekse im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen.

15. Die Kekse auskühlen lassen.

16. Das Brombeergelee erhitzen und immer zwei Kekse mit 1 TL Gelee zusammenfügen. dpa-tmn

Mehr Rezepte

Unter <https://www.biskuitwerkstatt.de/> (https://www.biskuitwerkstatt.de/)

Für den Genuss zu Hause!

Ofenfrische
Halveraner Freiland-
gänse und weitere
Köstlichkeiten
zur Abholung

Hotel-Restaurant
Haus Berkenbaum
Kierspe-Berkenbaum • Tel. 02359/90730

WIR FAHREN - SIE FLIEGEN.

Ihr zuverlässiger
Flughafentransfer!

UNSER EXKLUSIVES
WEIHNACHTSANGEBOT:
Wer bis zum 31.12.2025 seinen
Transfer für 2026 bucht, erhält
10% NACHLASS!

Fahrt & Flug
Kammermeier

Sie erreichen uns jederzeit
unter der Telefonnummer:
0151/46462511 oder per E-Mail:
info@fahrt-flug.de

Immer dasselbe

Sauberkeit kommt nicht von selbst. Sie muss immer wieder aufs Neue produziert werden. Unsere professionellen Reinigungsleistungen sorgen in regelmäßigen Intervallen dafür, dass sich der Schmutz schnell und gründlich aus dem Staub macht. Damit Büros und sonstige Räumlichkeiten immer sauber dastehen.

Eichenauer GEBÄUDESERVICE
Eichenauer Gebäudeservice

58515 Lüdenscheid-Kirchstraße 1
Fon: 02351/939 888
info@eichenauer.net

www.eichenauer.net

Vorbeugen: Damit auf dem Adventskranz nur die Kerzen brennen

Deutlich mehr als jeder oder jede Zweite hat keinen Feuerlöscher zu Hause (59 Prozent). Das ergab eine Umfrage des Marktforschungsinstituts infas quo im Auftrag des ADAC. Noch mehr Menschen sind in ihren vier Wänden ohne Löschdecke (81 Prozent) und Brandschutzspray (95 Prozent).

Dabei sollte gerade in der Adventszeit wenigstens ein Feuerlöschespray immer in Reichweite sein, rät der ADAC. Das Spray ist leichter zu handhaben als ein klassischer Feuerlöscher und kann zumindest bei noch kleiner Flamme helfen.

Dass man bei einem Adventskranzbrand allerdings besser keinen Löscher oder kein Spray mit Löschpulver verwenden sollte, wissen laut der Umfrage die Wenigsten (17 Prozent). Denn das Pulver verteilt sich sehr großflächig und dringt

selbst in kleinste Ritzen ein. Stattdessen ist nach Aussage des ADAC ein Löschenmittel für Brände der Klasse A geeignet, also eines für feste Stoffe wie Holz, Tannenzweige, Kerzenreste oder Dekoration.

Damit nach und nach zwar die Kerzen zwischen den Zweigen brennen, nicht aber der ganze Adventskranz lichterloh in Flammen steht, gibt die Aktion Das sichere Haus (DSH) fol-

gende Tipps für den Umgang mit dem Kranz:

Basteln oder kaufen Sie den Kranz nicht zu früh. Denn vertrocknete Zweige können schneller Feuer fangen. Stellen Sie das Gesteck nachts an einen kühlen Ort. Wählen Sie eine stabile Unterlage aus Metall, Glas, Ton, Steingut oder Porzellan. Gleicher gilt für die Deko und die Kerzenhalter, in denen die Kerzen gerade und stabil stehen sollten. Lassen Sie den Kranz nie unbeaufsichtigt und pusten Sie alle Kerzen aus, bevor Sie den Raum verlassen. Verhindern Sie Zugluft und stellen Sie den Kranz im ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien auf. Wechseln Sie die Kerzen aus, bevor sie ganz heruntergebrannt sind. Lassen Sie Kinder und auch Haustiere nicht allein in einem Raum mit brennenden Kerzen.

dpa

FOTO-KÜCHEN AKTION

Machen Sie mit!

Küche zum Hersteller-Sonder-Preis!

+500€ FOTO-PRÄMIE

WIR WÜNSCHEN EIN Frohes Fest & einen guten Rutsch ins Jahr 2026!

Aktion gültig bis 31.12.26. 500,-€ Prämie bei einem Kuchenkauf ab 8.999,-€. Betrag nicht in bar auszahlbar. Vergütung nach dem Shooting.

ALLE INFOS GIBT'S HIER!

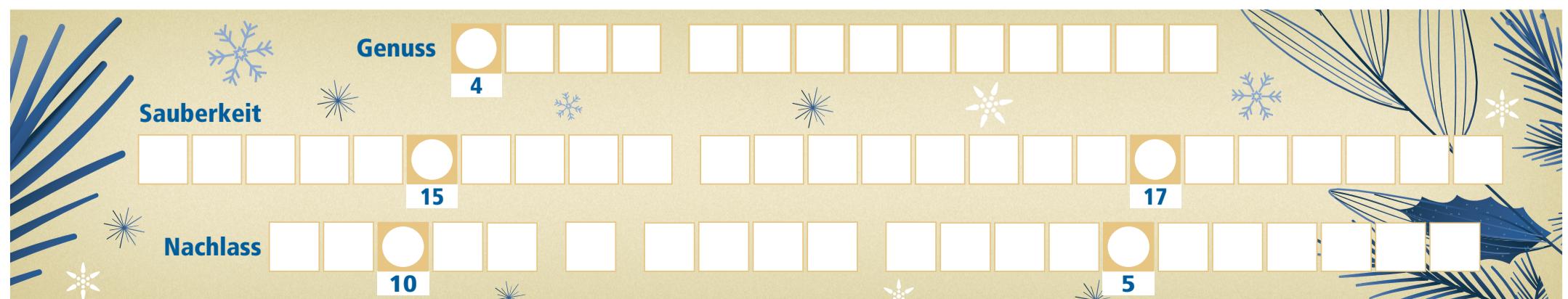


KÜCHEN DESIGN
WASSERFUHR

Küchendesign Wasserfuhr GmbH
Klingsiepen 7-9 | 51688 Wipperfürth
Telefon 02267 7058
Email info@wasserfuhr-gmbh.de

Unsere Öffnungszeiten:
Mo-Fr 10 - 18 Uhr | Sa 10 - 14 Uhr
und nach Vereinbarung

www.wasserfuhr-gmbh.de



Weihnachtsrätsel

BOCCIA®
TITANIUM
An den Adventssamstagen
von 9-14 Uhr geöffnet

UHREN SCHMUCK
Bitzhenner
seit 1898

Inh. Bettina Neumann
Neue Straße 3 · Plettenberg
Telefon 023 91 - 33 04
www.juwelier-bitzhenner.de

ZUM FEST
FLEX'IT – Exklusive
Schmuckstücke
von FOPE

FOPE
VICENZA DAL 1929

Sparkassen-Karree 5 · 58095 Hagen · www.adamschmuck.de

Der Geschenkgutschein zu Weihnachten!
Ihr Partner, Freunde oder Kinder tanzen gerne?
Dann ist ein Gutschein genau das Richtige!

Mitten in Altena
TANZSCHULE
Olaf Diembeck
www.diembeck.de
Keine Vertragsbindung!
Im Stapelcenter
58762 Altena
Tel. 0 23 52/5 04 06

MASSIVHOLZ
KÜCHEN
RAUM FÜR MEINE NATUR

MASSIVES WOHNEN
Im Olpendahl 62 · 58507 Lüdenscheid · Tel. (02351) 5999
www.massives-wohnen-schulte.de

SCHULTE GmbH

**Wir haben
die
richtig
guten
Geschenkideen!**

Bauzentrum
LIEDER
...in Halver
Baustoffe
Baumarkt
Garten

Märkische Straße 1 · 58553 Halver · Tel. (0 23 53) 912510
www.bauzentrum-lieder.de

Geschenkideen vom Chatbot

Ist Künstliche Intelligenz als Weihnachtshelfer geeignet?

Die Vorweihnachtszeit wird für Menschen, denen Geschenkideen nicht einfach so zufliegen, schnell zur Qual. Was tun also? Sie können sich ein wenig auf die Sprünge helfen lassen, indem sie sich KI-Inspiration holen – also einen Chatbot zurrate ziehen.

Damit die Vorschläge der künstlichen Intelligenz vom Start weg nicht zu allgemein ausfallen, sollte man fürs Christmas-Brainstorming im KI-Chat aber schon etwas genauer umreißen, was man sich für wen vorstellt.

Aufgabe an den Chatbot genauer umreißen

Diese Angaben helfen dabei: **Für wen** (Geschlecht, ungefähres Alter) ist das Geschenk?

Zu welchem Anlass wird geschenkt? (Weihnachten)

Welche Vorlieben, welche Eigenschaften oder welchen Stil hat die- oder derjenige?

Wie teuer darf es werden?

Wie viele Ideen sollen generiert werden?

Chatbot, ich frage für eine Freundin – wirklich

Beispielfrage an den Chatbot: Nenne mir drei Ideen für ein Weihnachtsgeschenk für eine gute Freundin. Sie ist Mitte 20, liebt Design, Serien und Portugal. Die Geschenke sollten jeweils nicht teurer als 30 Euro sein.

Chatbot-Idee 1

1. Portugiesisches Design: Kork-



Das ist es! Brainstorming mit einem Chatbot kann den Durchbruch bei «Geschenk-Blockaden» bringen.

JOSEFFSON/DPA

Chatbot-Idee 3

3. Kulinarisches Portugal: Gourmet-Paket mit portugiesischen Spezialitäten

Warum? Eine Auswahl an typisch portugiesischen Leckereien wie Pastel de Nata (als Backmischung), Olivenöl oder Vinho Verde. Dazu eine handgeschriebene Karte mit einem Rezeptvorschlag. Preis: circa 20 – 30 Euro

Chatbot-Idee 2

2. Serien-Fan-Edition: Personalisiertes Serien-Poster

Warum? Ein minimalistisches Poster mit einem kultigen Zitat oder einer Szene aus ihrer Lieblingsserie – vielleicht sogar auf Portugiesisch, falls die Serie dort beliebt ist (zum Beispiel „La Casa de Papel“, deutsch: „Haus des Geldes“). Preis: circa 15 – 25 Euro

Pastel de Nata als Backmischung?

Nicht Dein Ernst!

Wenn nicht gleich auf Anhieb etwas Passendes dabei ist oder etwas nicht stimmig ist, hilft es, „nachzubohren“. Also Dinge auszuschließen, anderes nachzufordern oder etwas präzise-

ren oder ersetzen zu lassen. Pastel de Nata als Backmischung wird es wohl kaum geben. Und wie man nun ein Film- oder Serienposter personalisieren soll, bleibt beim ersten Aufschlag des Chatbots im Dunkeln.

Also gilt es, prinzipiell gute oder favorisierte Ideen – allein oder mit dem Chatbot – weiter auszubauen, um die Auswahl besser, treffsicherer oder persönlicher zu machen. Im Zweifel kann man auch noch Geschenke nennen, die schon einmal gut bei der betreffenden Person ankamen. Dabei den Datenschutz nicht aus dem Blick verlieren: Bei Chatbots keine persönlichen oder sensiblen Daten eingeben, raten Verbraucherschützer.

dpa-tmn

Champignonpfanne wie vom Weihnachtsmarkt



Beim Anblick des Schälchens mit den Champignons fühlt man sich wie auf dem Weihnachtsmarkt.

DOREEN HASSEK/DPA

mer etwas Großes passieren, um glücklich zu sein. Schön ist es doch, Glück auch in kleinen Dingen zu finden.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Champignonpfanne:

800 g möglichst kleine Champignons, 1 Gemüsezwiebel, 60 g Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Bund Petersilie – gehackt, Schinkenwürfel (optional)

Für die Knoblauchsoße:

400 g Crème fraîche, 3 Knoblauchzehen, 1 gestrichenen Teelöffel Salz, Pfeffer, 3 EL Schnittlauch, in Röllchen

Zubereitung:

1 Die Champignons trocken putzen (Pinsel und/oder Küchenrolle), nicht waschen, sie saugen sonst unnötig viel Wasser auf. Die Gemüsezwiebel putzen und klein schneiden. Eine große Pfanne auf

hoher Temperatur erhitzen und die Champignons fettfrei darin anbraten.

2 Anschließend die Temperatur etwas reduzieren, die Butter und die Zwiebeln dazugeben. Wer es noch etwas deftiger mag, gibt hier die Schinkenwürfel mit rein. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und schön schmoren lassen. Die gehackte Petersilie unterheben und kurz mit schmoren.

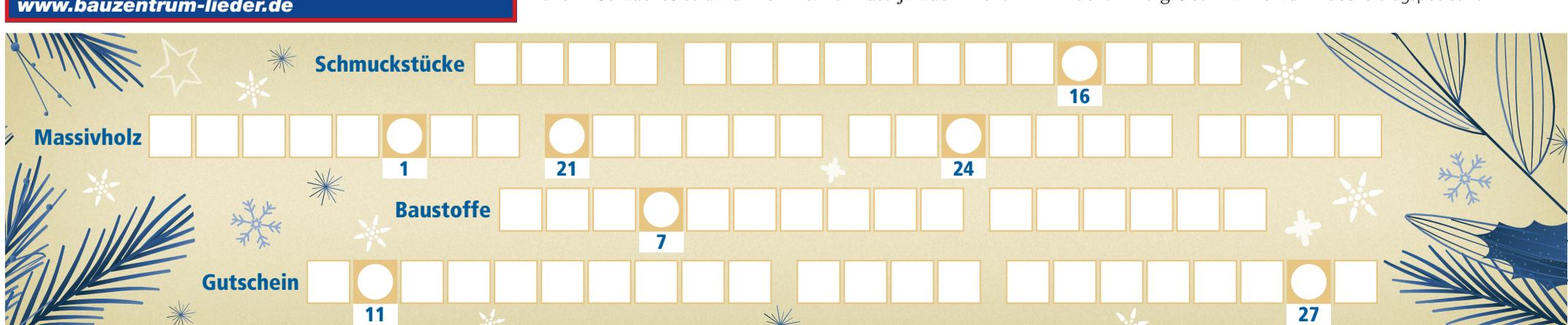
3 Für die Soße die Knoblauchzehen pressen und mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Soße verrühren.

4 Die Champignons auf Tellern oder in Schüsselchen anrichten und mit einem ordentlichen klecks Knoblauchsoße servieren.

dpa

Mehr Rezepte

Auch unter <https://hauptstadt-kueche.blogspot.com/>



Giftige Weihnachtspflanzen

Weihnachtsstern, Mistelzweig und Stechpalme bergen Gefahren

Rote, leuchtende Beeren – wie spannend! Sind kleine Kinder in Entdeckerlaune, landen rasch Dinge im Mund, die dort nichts zu suchen haben. So etwa die Beeren der Stechpalme, die – als Teil von Gestecken oder auch solo – zu den Pflanzenklassikern in der Adventszeit zählen.

Naschen Kinder von der Pflanze, kann es zu Übelkeit, Bauchschmerzen und Erbrechen kommen, heißt es von der Giftzentrale Bonn. Früchte und Blätter der Stechpalme enthalten nämlich Giftstoffe. Damit ist sie nicht die einzige Weihnachtspflanze, die Gefahren für Kinder birgt. Darauf macht die Aktion „Das sichere Haus“ (DSH) aufmerksam.

■ Welche Weihnachtspflanzen sind noch giftig?

Weihnachtsstern: Der Milchsaft der Pflanze kann Hautreizungen auslösen. Verschluckt das Kind hingegen Blätter, sind Bauchschmerzen, Übelkeit und Brechreiz möglich. Immerhin: Aus den Sorten, die im Handel zu kaufen sind, ist der Giftstoff der Aktion DSH zufolge weitestgehend herausgezüchtet. Dennoch ist Vorsicht sinnvoll.

Christrose: Alle Pflanzenteile der Christrose enthalten giftige Stoffe – Wurzeln und reife Samen aber besonders viel. Landen Teile der Christrose im Körper des Kindes, kann es zu Übelkeit und Erbrechen kommen, selten auch zu Herzrhythmusstörungen.

Mistel: Vor allem Stängel und Blätter enthalten einen Giftstoff, der zu Reizungen an Haut und Schleimhäuten führen kann. Auch die weißen Beeren sind nicht ungefährlich: Weil sie klebrig sind, können sie beim Kauen im Rachen haften bleiben. Gut also, dass Mistelzweige als Deko in aller Regel für Kinderhände unerreichbar am Türrahmen hängen.

■ Wie können Eltern Vergiftungen vorbeugen?

Stichwort: unerreichbar! Eltern



Schwere Vergiftungen durch Weihnachtsdeko sind selten, aber Vorsicht ist besser als Nachsicht.

CHRISTIN KLOSE/DPA

tun gut daran, giftige Weihnachtspflanzen außerhalb der Reichweite von Kindern zu platzieren – zum Beispiel oben im Regal oder in einer Hängelampe. In dem Zuge checken sie besser auch, dass der Nachwuchs in der Nähe keine Kletterhilfe wie einen Hocker findet, so die Aktion DSH.

Mindestens genauso wichtig ist es, den Nachwuchs darüber aufzuklären, dass die Pflanzen „nur zum Angucken“ gedacht sind. Wer ganz auf Nummer sicher gehen möchte, legt sich die Pflanzen in der Kunststoff-Variante zu.

■ Das Kind hat von einer giftigen Pflanze genascht. Was tun?

Ein guter Anfang: Ruhe bewahren, einmal tief durchatmen und eventuell vorhandene Pflanzenreste aus dem Mund des Nachwuchses fischen.

Generell gehen die meisten Fälle von Vergiftungen durch Pflanzen nur mit leichten oder gar keinen Symptomen einher, heißt es vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Schwere Vergiftungen oder sogar Todesfälle durch Giftpflanzen

sind selten. Für eine Risikoeinschätzung und um das weitere Vorgehen zu besprechen, sollten Eltern Kontakt zum zuständigen Giftinformationszentrum aufzunehmen. Eine Übersicht über Giftnotrufe ist online zu finden.

Am besten haben Eltern beim

Anruf Antworten auf folgende Fragen parat, die das BfR aufzählt:

- Um welche Pflanze geht es?
- Welche Teile der Pflanze hat das Kind gegessen?
- Wie viel hat das Kind gegessen?
- Wie lange ist es her, dass das Kind die Pflanzenteile gegessen hat?
- Wie alt und schwer ist das Kind?

Zeigt das Kind starke Vergiftungssymptome wie Bewusstlosigkeit oder Atemnot, ist das ein Fall für den Notruf 112.

Übrigens: Erbrechen ist keine empfehlenswerte Erste-Hilfe-Maßnahme bei Vergiftungen. Das kann lebensgefährlich werden, wenn Erbrochenes in die tiefen Atemwege gelangt.

Auch, dass Milch bei Vergiftungen helfen soll, ist ein Mythos. Das kann sogar nach hinten losgehen, denn Milch kann laut BfR die Aufnahme bestimmter Giftstoffe fördern.

Besser: dem Kind eine Tasse Tee oder ein Glas Wasser zu trinken geben, wenn Teile einer giftigen Weihnachtspflanze in dessen Mund gewandert sind.

dpa



Besonders gefährlich: Schon kleine Mengen der Mistelbeeren können bei Kindern zu Übelkeit, Bauchschmerzen oder Erbrechen führen.

CAROLINE SEIDEL-DISSLMANN/DPA

Haselnüsse mit Knoblauchpresse knacken



Haselnüsse lassen sich auch mit einer Knoblauchpresse knacken. Dafür ist aber Kraft notwendig.

CHRISTIN KLOSE/DPA

Tiktok, Instagram und Co. sind voll von Lifehacks, für fast jedes Problem gibt es eine simple Lösung, die nur wenige Handgriffe erfordert. Wer keinen Nussknacker parat hat, kann Haselnüsse demnach auch ganz einfach mit einer Knoblauchpresse knacken.

Doch wir wissen, dass das Internet nicht immer die Wahrheit sagt. Deshalb haben wir den Knack-Tipp für Haselnüsse getestet. Hält der Lifehack, was

er verspricht – oder ist er ein Flop?

So geht's: Die Haselnuss legt man dem Hack zufolge in die Knoblauchpresse – und drückt diese fest zusammen, bis es knackt. Fazit: Der Hack klappt – die Schale ist geknackt. Allerdings braucht man ordentlich Kraft. Und beim ersten Versuch hat die Nuss etwas gelitten. Mit ein bisschen Übung und Fingerspitzengefühl blieb sie beim zweiten Mal aber intakt.

Bestes Geflügel für Ihren Festbraten

Wir bieten Ihnen frische Gans, Ente & Pute im Ganzen oder Teilstücke

Jetzt vorbestellen!



www.gefluegel-giesecker.de

Kreisch 13 - 58553 Halver - Tel. 0 23 53 - 66 41 96-0

WEIL SICHERHEIT ZUHAUSE BEGINNT.
FENSTER MIT HÖCHSTEM EINBRUCHSCHUTZ!

weru

SICHERHEIT IN VERSCHIEDENEN STUFEN, PASSEND ZU JEDER WOHN-SITUATION

Nachweislich geprüfte und zertifizierte Sicherheitsstandards mit

- einbruchhemmender Verglasung
- Sicherheitsbeschlägen und abschließbaren Griffen
- stabiler Stahlverstärkung
- Empfohlen von der polizeilichen Kriminalprävention

seit 1975 Fenster- u. Türenfachbetrieb Heedfelder Str. 18 58509 Lüdenscheid Tel. 023 51 / 38 33 6 info@fenster-tueren-lipinski.de · www.fenster-tueren-lipinski.de

MAGENTA MOBIL PLUS KARTE

Die Zusatzkarte für Dich und Deine Liebsten

Lass Dich bei uns beraten!



schoeneborn telecom



Lüdenscheid · Altenaer Straße 70
Telefon: 0 23 51 / 150 0 · schoeneborn-telecom.de

Festbraten



28

Karte



31

20

Weihnachtsrätsel



Kosmetik-Institut Ilona Werner

- Meisterbetrieb seit 2021 -

- Gesichtsbehandlungen • apparative Kosmetik
- Body Shaping • Fußpflege
- staatl. anerk. Podologin -
- Massagen • Maniküre • Nagelmodelage
- Tages- u. Fest Make-up • Wimpernwelle

Im Opendahl 2 · 58507 Lüdenscheid · Tel. (0 23 51) 5 33 85



Plettenberger Kultour GmbH

KULTUR · TOURISMUS · STADTBÜCHEREI

www.plettenberg-kultour.de



WARTE NICHT
AUF DEN WEIHNACHTSMANN...



... beschenk Dich selbst
zu Top Konditionen

1,99%
eff. ZINS

0% ANZAHLUNG

299 €
MONATL. RATE

BONUS
INKLUSIVE
WINTER-PAKET

Sitz- u. Lenkradheizung
Frontscheiben-Enteisung etc

YARIS CROSS „TEAMPLAYER“ 1,5 HYBRID
Systemleistung 85 kW (116 PS), Automatik
weiß • 17“ Alufelgen • ASP el. einstell-, beheizt- u. anklappbar • Privacy Glas
Klimaautomatik • Apple CarPlay u. Android Auto • Toyota Smart Connect mit
Cloud-Navi • Safety Sense: Pre-Collision System; Verkehrsteilnehmer- und
Verkehrszeichenkennung, Fahrer-Assistenzsysteme, adaptiver Tempomat
Rückfahrkamera • Regensensor • el. Fh vorne und hinten „MyT Connected
Services“ mit Parkpositionsfinder, Routenplaner etc. • Fernlichtassistent

Energieverbrauch/100 km: kombiniert: 3,8 l
CO₂-Emissionen kombiniert: 87 g/km
↓
Details zur Finanzierung
Autohaus Keller GmbH & Co. KG · Römerweg 1
58513 Lüdenscheid · www.toyota-keller.de

AUTOHAUS
KELLER
KREUZTAL | OLPE | SIEGEN | HAGEN
LÜDENSCHEID | LIMBURG | BAD CAMBERG

GROSSE HÖRWELT

Thorsten Faust

Großer Weihnachtsmarkt in der Hörwelt



- Schönes aus Filz
- Spielkarten & Würfelspiele im Großformat
- Größte Schutzengel-Auswahl im MK

...und natürlich die besten Hörsysteme, damit Sie fröhliche Weihnachten und ein gutes 2026 erleben

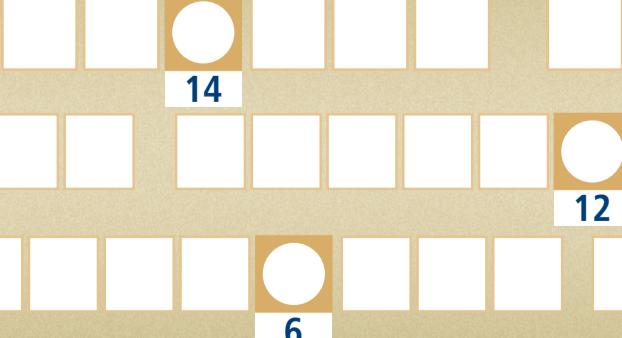
Freiherr-vom-Stein-Straße 24
Am Kulturhaus
58511 Lüdenscheid
Tel. 02351 - 677 40 47

Neuer Weg 4
Gesundheitszentrum
58849 Herscheid
Tel. 02357 - 172 50 99

Konditionen



Filz



Stadtbücherei

26

22

Mit Kevin und Aschenbrödel

Diese Fernsehrituale dürfen zu Weihnachten und Silvester nicht fehlen

Wenn die Familie an Weihnachten oder dem Silvesterabend zusammenkommt, dürfen in vielen deutschen Haushalten auch Kevin, Aschenbrödel oder Miss Sophie nicht fehlen. Beliebte Fernsehklassiker gehören alle Jahre wieder zu den unverzichtbaren Feiertagsritualen. „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“ und „Kevin – Allein zu Hause“ sind einer Umfrage zufolge bei Erwachsenen in Deutschland die beliebtesten Weihnachtsfilme. Nur jede fünfte Person schaut gar keine Weihnachtsfilme. Ähnlich klar ist das Meinungsbild zum Jahreswechsel: Beim legendären Sketch „Dinner for One“ schaltet gut jeder dritte Bundesbürger (37,5 Prozent) ein, bei Menschen über 60 Jahre sind es sogar fast 50 Prozent.

Spieldrehen wieder besser verstehen

So groß die Vorfreude auf das Feiertagsprogramm auch ist, so sehr frustriert es gerade ältere Menschen, wenn sie der Handlung nicht immer konzentriert folgen können. Denn während das Bild in hochauflösender Brillanz erstrahlt, lässt der Ton der immer flacheren Fernsehgeräte oft zu wünschen übrig.



Zu Weihnachten kommen alle Generationen zusammen. Das gemeinsame Fernsehen gehört in vielen Familien zu den Feiertagsritualen dazu. DJD/SONORO/JACOB LUND - STOCK.ADOBE.COM

Viele Dialoge sind nur schlecht zu verstehen. Viele Zuschauende drehen in der Folge die Lautstärke auf – was selten die Verständlichkeit des gesprochenen Wortes verbessert, sondern meist nur die Hintergrundgeräusche verstärkt. Die Familienmitglieder sind zudem genervt, ein gemeinsames, für alle entspanntes Filmerlebnis ist so kaum

möglich. Technische Hilfsmittel wie externe Sprachverstärker können dann eine gute Lösung sein. Das Zusatzgerät hebt Sprache gezielt hervor und filtert Nebengeräusche aus dem Fernsehton heraus. Das sorgt dafür, dass Dialoge in Filmen und Serien wieder in den Mittelpunkt rücken und besser zu verstehen sind – ohne dröhrende Lautstärke.

Festtagsprogramm als gemeinsames Familienerlebnis

Das passende Programm vorausgesetzt, kann ein gemeinsamer Fernsehabend mit der Familie gerne mehrere Stunden dauern. Dann ist eine lange Akkulaufzeit des Sprachverstärkers unabdingbar. Individuell einstellbare Filter für Sprache regeln das akustische Verstehen, denn der Ton älterer Filme wie „Der kleine Lord“ ist ganz anders abgemischt als der aktuelle „Traumschiff“-Episoden. Über Bluetooth verbunden, lassen sich Sprachverstärker flexibel neben dem Sofa oder Lieblingsessel platzieren. Mit der Sprachoptimierung bleibt die weihnachtliche Filmtradition das, was sie sein soll: ein gemeinsames Erlebnis, das Generationen verbindet. djd

Tipps für einen gesunden Weihnachtsstern

In zartem Rosa, leuchtendem Rot oder festlichem Weiß schmückt der Weihnachtsstern im Advent viele Wohnzimmer. Hier einige Tipps, wie der Winterblüher auch über das Weihnachtsfest hinaus schön bleibt.

Im Blumenladen, Gartencenter und Baumarkt – aktuell gibt es Weihnachtssterne wieder überall. Bereits beim Kauf sollte man auf die Frische achten, rät Stars for Europe, eine Initiative europäischer Weihnachtssternzüchter.

Eine hochwertige Pflanze erkennt man an dichtem, gesundem Laub und kleinen, knospigen Blüten inmitten der farbigen Hochblätter. Außerdem sollten keine welken Blätter oder Anzeichen von Blattverlust zu sehen sein.

Exemplare, die im Freien oder im zugigen Eingangsbereich angeboten werden, besser stehen lassen. Hier können Kälte und Zugluft bereits Schäden angerichtet haben, die sich erst später zeigen.

■ Warm einpacken für den Transport

Der Weihnachtsstern ist kälteempfindlich, schon Temperaturen unter 12 Grad können ihm zusetzen. Für den Heim-



Ein Weihnachtsstern schmückt die Fensterbank und bringt festliche Stimmung ins Zuhause. CHRISTIN KLOSE/DPA

weg sollte er daher sorgfältig eingepackt werden, um ihn vor Kälte zu schützen, so Stars for Europe.

Am besten bringt man ihn so schnell wie möglich und auf direktem Wege nach Hause – ohne die Pflanze länger im Freien oder im unbeheizten Auto zwischenzulagern.

■ Hier fühlt sich der Weihnachtsstern wohl

Hell, warm, keine Zugluft: das ist der perfekte Standort für den Weihnachtsstern. Die Fensterbank ist ein guter Platz, so-

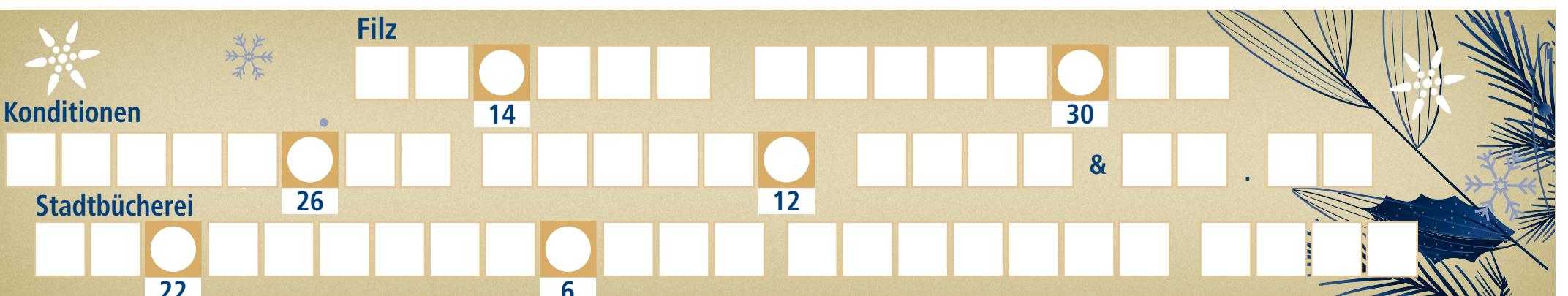
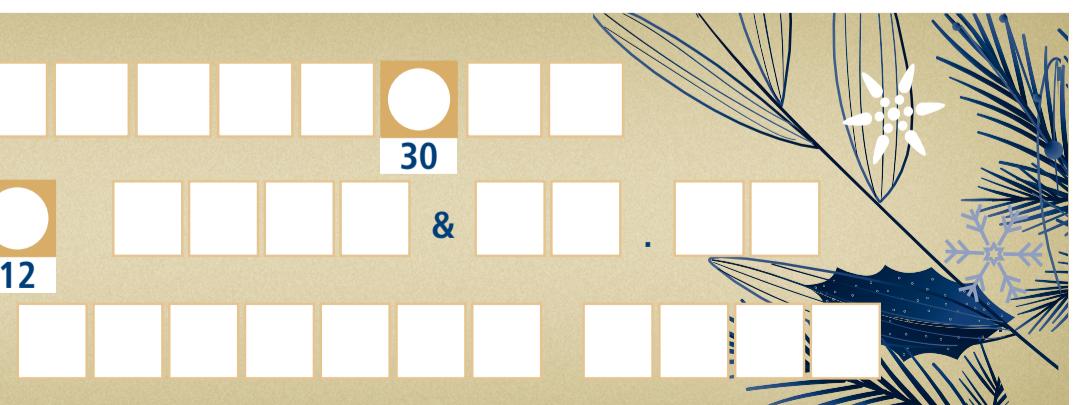
lange man die Pflanze beim Lüften vorübergehend umquartiert. In der Nähe von Heizkörpern ist es dem Weihnachtsstern aber meist zu warm. Hier kann er schnell austrocknen oder wilde Blätter bekommen.

Generell fühlt sich der Weihnachtsstern bei Temperaturen zwischen 15 und 22 Grad Celsius am wohlsten. Daher ist ein stark beheiztes Wohnzimmer nicht die beste Wahl. Ein helles Plätzchen in einem kühleren Raum, etwa Küche, Bad oder Schlafzimmer, ist dann Stars for Europe zufolge besser geeignet.

Der Weihnachtsstern sollte zudem nicht direkt neben einer Obstschale stehen. Denn Früchte wie Äpfel oder Bananen stoßen das Gas Ethylen aus. Dieses Hormon beschleunigt den Reifeprozess bei anderem Obst und Gemüse, so „Öko-Test“ – und lässt auch Blumensträuße schneller welken.

Braucht der Weihnachtsstern wieder Wasser? Das lässt sich ganz einfach mit einem Finger herausfinden: Fühlt sich die Erde in zwei bis drei Zentimetern Tiefe trocken an oder ist der Topf beim Anheben leichter als sonst, kann gegossen werden. Überschüssiges Wasser sollte man aus Untersetzer oder Überkopf nach 15 Minuten entfernen – so lässt sich Staunässe verhindern, schreibt Stars for Europe. Das ist wichtig, denn Staunässe kann Pflanzen schädigen, weil den Wurzeln dann Sauerstoff entzogen wird, was die Nährstoffaufnahme behindert.

Tipp: Ist die Erde stark ausgetrocknet, kann man den Pflanzentopf kurz vollständig in Wasser tauchen. Anschließend gut abtropfen lassen und danach wieder zurück in den Überkopf stellen. dpa



Weihnachtsrätsel

Und es wurde warm ums Herz

Wie aus gewürztem Wein ein beliebtes Wintergetränk entstand

Es beginnt damit, dass die Tage kürzer und die Jacken dicker werden. Am Ende kommt der Wunsch nach einem wärmenden, feinwürzigen Genuss: Es ist Glühweinzeit. Kaum ein anderes Getränk wird so sehr mit der stimmungsvollsten Zeit des Jahres in Verbindung gebracht. Doch woher stammt eigentlich der Glühwein? Die Spur führt Jahrhunderte zurück und über das alte Rom bis ins sächsische Elbtal.

Genussreise in die Antike

Gewürzter Wein ist älter als Weihnachten. Bereits die alten Römer verfeinerten ihren Rebsaft mit Gewürzen, Zucker und Honig, um ihn zu aromatisieren und haltbarer zu machen. Dabei notierten sie eine Empfehlung, die heutigen Vorgaben recht nahekommt: Sie fügten dem Wein Zimt, Lorbeer, Sternanis, Koriander und Thymian hinzu. Erhitzt getrunken haben sie das Ganze jedoch nicht. Auch im Mittelalter war kalt getrunkener Würzwein verbreitet und beliebt. Dem „Hypocras“, einem stark gesüßten roten Wein, schrieb man sogar medizinische Eigenschaften zu. Da Gewürze sehr teuer waren, wurde dieser Wein jedoch überwiegend an den Höfen der Fürsten und Könige sowie von reichen Adligen getrunken. Im Weinland Sachsen



Egal, ob rot oder weiß: Gewürzter Wein wärmt seit Jahrhunderten die Herzen.
DJD/SCHLOSS WACKERBARTH/K. GROTTKER

war eine weiße Variante des Gewürzweins unter dem Namen „Claret“ bekannt.

Eine geistreiche Idee

Über die Jahrhunderte wurden Rezepte für gewürzten Wein weitergegeben und dabei immer wieder um neue Ideen ergänzt. Das älteste bekannte Glühweinrezept Deutschlands stammt von August Raugraf von Wackerbarth. Im Dezember 1834 stand er im winterlichen Belvedere seines Radebeuler Weinguts. Es war kalt, und der eisige Schnee funkelte auf der barocken Anlage. Während die Tropfen aus den Trauben

der letzten Lese in den Kellern reiften, suchte der Raugraf nach einem Trank, der die Kälte vergessen macht und Wärme ins Herz bringt. Er fügte allerlei exotische Gewürze wie Safran, Anis oder Granatapfel in weißen Wein und hatte eine zündende Idee: Er erwärmte die Flüssigkeit – der Glühwein war erfunden!

Feinfruchtige Wintergetränke

Lange verschollen, wurde das besondere Rezept des Raugrafen Ende 2013 im Sächsischen Hauptstaatsarchiv in Dresden zwischen allerlei weinbautech-

nischen Daten wiederentdeckt. Die Kellermeister von Schloss Wackerbarth sichteten das historische Dokument und machten sich sofort daran, diese bei nahe vergessene Glühweintradition wiederzubeleben. Das Ergebnis ist „Wackerbarths Weiß & Heiß“, ein feinfruchtiges Wintergetränk mit sächsischen Trauben, Traubensaft und feinwürzenden Zutaten. Um es zu genießen, muss man heute nicht mehr adelig sein. Als Europas erstes Erlebnisweingut lädt Schloss Wackerbarth im Winter täglich mit „Wein & Licht“ zu wärmendem Genuss in stimmungsvoll beleuchteter Atmosphäre ein. ddj

Weihnachtsvorfreude beginnt im Forst

In vielen Familien ist das Weihnachtsbaumfällen eine beliebte Tradition

Kein Weihnachten ohne Baum: Der dekorierte Nadelbaum ist laut einer repräsentativen Umfrage von Statista aus dem Jahr 2024 für die Mehrheit (59 Prozent) der Menschen in Deutschland unverzichtbar. Mit der Auswahl des Weihnachtsbaums steigt dann auch die Vorfreude auf das Fest – erst recht, wenn der Baum direkt an der Quelle, also beim Revierförster in der Nähe, ausgesucht und sogar eigenhändig gefällt wird. Die regionale Herkunft von Tanne & Co ist somit garantiert. Nicht selten runden Bratwurststände, Kinderpunsch und weihnachtliche Musik den Familienausflug ab.

Sicher fällen mit der richtigen Ausstattung

Favorit bei den Weihnachtsbäumen ist die Nordmannstanne mit ihren weichen Nadeln, aber auch eine klassische Fichte mit ihrem intensiven Duft ist beliebt. Um den schönsten

Pflege-Tipps

Damit der Weihnachtsbaum nicht schon vor Heiligabend zu nadeln beginnt, kommt es auf die richtige Lagerung an. „Es empfiehlt sich, den Baum im Transportnetz nach dem Fällen für vier bis fünf Tage in einer unbeheizten Garage oder auf der Terrasse in einem Eimer mit Wasser zu akklimatisieren“, rät Jens Gärtner. Wer lange Freude an seinem Baum haben möchte, sollte ihn danach in einen Ständer mit Wasserreservoir stellen und alle ein bis zwei Tage Wasser nachfüllen. Um die Wasseraufnahme zu verbessern, ist es ratsam, den Stamm vor dem Aufstellen nochmals zwei bis drei Zentimeter anzuschneiden, so bleibt der Baum lange frisch. Tipp: Nach den Festtagen hat der Weihnachtsbaum nicht unbedingt ausgedient, denn seine Äste können als winterliche Belebdeckung im Garten weiterverwendet werden. ddj



Mit dem persönlichen Wunschbaum, frisch gefällt im Wald, kann Weihnachten kommen.
DJD/ANDREAS STIHL

Baum auszuwählen, gilt es ein paar Dinge zu beachten: In jedem Fall sollte man etwas Luft von der Spitze bis zur Raumdecke einplanen. Auch der Umfang spielt eine Rolle, wenn der Baum etwa in den Erker passen soll. Wichtig fürs Schmücken ist außerdem ein gleichmäßiger Wuchs. Oft sind die Bäume im Forst bereits gefällt; wer möchte, kann aber vielerorts auch selbst Hand anlegen.

Schnell und einfach geht das mit einer akkubetriebenen Motorsäge. Daneben ist eine Astsäge empfehlenswert, mit der störende Äste entfernt werden können. Zudem ist die persönliche Schutzausrüstung wichtig.

„Beim Arbeiten mit einer Motorsäge sind Schnittschutzhoose, Motorsägenstiefel, Handschuhe sowie ein Helm und eine Schutzbrille erforderlich“, sagt Stihl-Experte Jens Gärtner.

Der neue moderne Trend **Fugenlose Duschen**

- schnell & unkompliziert • keine Schadstoffe
- kein Schmutz

Seniorengerechte Badsanierung
Installation und Fliesen aus einer Hand

SANITÄR KERAMIK ARMATUREN ACCESSOIRES DUSCHABTRENNUNGEN BRAUSEN

BÄDER & FLIESEN ALOISE Tel.: 023 58 / 27 21 87 WWW.FLIESEN-ALOISE.DE



Wir sind umgezogen:
Sie finden uns ab sofort in der Corneliusstr. 14 in Lüdenscheid!

Musikhaus & Musikschule

Corneliusstr. 14, 58511 Lüdenscheid

Telefon: 023 51-22 422

info@authformusic.de • www.authformusic.de



Ganz leicht zur Balance finden.
Mit den Škoda Balance Sondermodellen.

Bis zu 3.200,- €¹
Preisvorteil

Inkl. 5 Jahren
Garantie²

Hier passt alles. Einsteigen und profitieren!

Alles im Leben läuft besser, wenn die Balance stimmt – auch beim Auto. Die neuen Sondermodelle Balance wie Octavia Combi, Karoq, Kamiq oder Fabia sorgen für das perfekte Gleichgewicht: mit sensationellen Preisvorteilen von **bis zu 3.200,- €**, zusätzlichen Extras wie stylischen Leichtmetallfelgen oder Rückfahrkamera und **5 Jahren Garantie**. Komfort, Ausstattung, Preis: Bei diesem Angebot passt einfach alles. **Jetzt einsteigen!**

¹ Preisvorteil gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung der Škoda Auto Deutschland GmbH für vergleichbar ausgestattete Serienmodelle der Ausstattungslinie Selection am Beispiel des Škoda Octavia Combi Balance und unter Berücksichtigung der 36-monatigen Garantieverlängerung (Gesamtfahrleistung 50.000 km). Die Höhe des Preisvorteils bestimmt sich nach dem jeweiligen Balance Sondermodell (Fabia, Scala, Kamiq, Karoq, Octavia oder Octavia Combi). Der Verkaufspreis wird allein von uns festgesetzt.

² 36 Monate Garantieverlängerung im Anschluss an die zweijährige Herstellergarantie mit der ŠKODA Anschlussgarantie der Škoda Auto a.s., mit Sitz in: Václava Klimenta 869, Mladá Boleslav II, PLZ: 293 01, Mladá Boleslav, Tschechische Republik, bei einer Gesamtfahrleistung von 50.000 km. Die Leistungen entsprechen, mit Ausnahme der Lack- und Karosseriegarantie sowie der Škoda Garantie für Hochvoltbatterien in BEV- und PHEV-Fahrzeugen, dem Umfang der Herstellergarantie. Weitere Informationen erhalten Sie bei uns oder unter www.skoda-auto.de/service/anschlussgarantie.

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis.

Autohaus Trimpop e. Kfr.
Im Wiesental 90, 58513 Lüdenscheid
T 02351 9585-0
www.autohaus-trimpop.de



Preisvorteil



Hand

19

29

&

Musikschule

13

9

23

Weihnachtsrätsel

Ihr Mazda Vertragspartner 
Mazda 6e
 Mobilität der Zukunft
AUTOHAUS MEIER
 Sympathisch dynamisch
 ...direkt in Ihrer Nähe!
 Kerkhagen 27 - 58513 Lüdenscheid
 Telefon 02351 9978760

Praxis für Psychotherapie und Hypnosetherapie in Marienheide
Marcus Ziegler
 Heilpraktiker für Psychotherapie
www.hypnose-sauerland.de
0177 275 52 24

Malerbedarf
 für höchste Qualitätsansprüche.
 Pinsel • Malerwalzen • Spachtel • Folien u.v.m.
ECKI
 Volmestraße 127 | Kierspe
 Telefon 02359/541
info@ecki-farben.de
www.ecki-farben.de

TECKENTRUP
 DOOR SOLUTIONS

DIE BEGEHRTESTEN.

Die vielfältige Welt der CarTeck Garagentore



Wir beraten Sie gern: **WISCH**
 Bauelemente GmbH & Co. KG
 Kölner Str. 112 • 58566 Kierspe • Tel.: 0 23 59 - 568 75 75
info@wisch-bauelemente.de • www.wisch-bauelemente.de

Transporte Schlotmann
 Persönlich, Praktisch, Professionell.
 Wir meistern Ihren Umzug.

- Privatumzüge
- Firmenumzüge
- Möbeleinlagerungen
- Tresortransporte bis 600 kg
- Haushaltsauflösungen
- Nah- und Fernverkehr



Werdohl  02392/2891
www.transporte-schlotmann.de

Was steckt alles im Stollen?

Zutatenliste verrät's: Butter oder Palmfett, Marzipan oder Mohn

Seine Form erinnert immer an ein gewickeltes Kind in der Krippe. Doch was in einem Stollen steckt, kann man nicht unbedingt von außen sehen. Daher sollte man immer die Zutatenliste genau checken, rät die Verbraucherzentrale Brandenburg. Denn die Art und die Qualität würden stark variieren. „Viele Hersteller setzen statt Butter beispielsweise auf günstigeres Palmfett. Das beeinflusst den Geschmack aber deutlich und ist auf den ersten Blick nicht ersichtlich“, erklärt Tanja Schirmer, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale.

Zudem gibt es viele unterschiedliche Sorten wie Mandel-, Mohn-, Marzipan-, Butter- oder Quarkstollen. Allen Varianten ist gemeinsam, dass bestimmte Zutaten in festgelegter Menge enthalten sein müssen. Bei Marzipanstollen sind das zum Beispiel mindestens 5 Prozent Marzipan. Steht auf der Verpackung lediglich „Stollen“, also ohne weitere Ergänzungen, handelt es sich dabei stets um Rosinenstollen, so die Expertin.

Besonders streng geregelt ist der Dresdner Christstollen. Er ist als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) in der EU registriert, erkennbar am gelb-blauen Siegel. „Das bedeutet, dass nur Stollen, die in einem geografisch festgelegten Gebiet in und um Dresden gebacken werden, diesen Namen tragen dürfen“, so die Verbraucherschützer.

Mit oder ohne Citronat oder Orangeat?

Am grün-gelben Citronat und dem orangefarbenen Orangeat scheiden sich an den Kaffeetafeln in den Familien die Geister. Wer da ein bisschen glänzen will, kann mit Wissen prahlen, worum es sich dabei handelt. Laut Bundeszentrum für Ernährung besteht Citronat weder aus Zitronen und Orangeat auch nicht aus Orangen.

Vielmehr werde Citronat aus



Nicht jeder Stollen ist gleich: Die Zutatenliste verrät, ob Butter oder günstigeres Palmfett verwendet wurde, das beeinflusst Geschmack und Qualität.

CHRISTIN KLOSE/DPA

Schalen der Früchte des Zedratbaumes gewonnen, Orangeat aus Bitterorangen, auch Pomegranaten genannt. Beide entstehen durch das Kandieren der Fruchtschalen. Dafür werden sie einige Tage lang in Salzwasser eingeweicht, wobei das Wasser regelmäßig ausgetauscht wird. Dann benötigt man Zucker, etwa im Verhältnis 1:1 zum Obst.

Der Zucker wird zu Zuckerr Wasser eingekocht, bis sich Fäden ziehen lassen. Darin werden dann die Früchte gekocht, abgeschöpft und erneut im Sirup eingekocht. Anschließend müssen die kandierten Früchte abtropfen, werden dick mit Zucker bestreut und dann erst in kleine Würfel geschnitten. Sie haben einen Zuckeranteil von mindestens 65, teils 70 Prozent und sind damit weit entfernt vom ursprünglichen Obst.

Traditionelles Rezept von 1867

Das „Wissenforum Backwaren“ hat ein traditionelles Rezept aus dem Jahre 1867 aus „Marie Schandri's Regensburg Kochbuch“ aufgetan. Das geht so:

1 Man macht von 500 g Mehl in der

Mitte desselben mit drei Löffeln guter Hefe und etwas lauwarmen Milch ein Dämpfel und lässt es gehen.

2 Dann schlägt man zwei ganze Eier und drei Eidotter daran, gibt 210 g zerlassene Butter, Salz, etwas Zucker, Weinbeeren, Rosen, 70 g abgeschälte, feingewiegte Mandeln, 35 g fein geschnittenes Citronat und eine Messerspitze fein pulverisierte Muskatblüte dazu.

3 Das alles wird gut verarbeitet, der Teig fein abgeschlagen (kräf tig auf eine Arbeitsfläche schlagen, um Gär gase zu entfernen), zu einer Stolle geformt, ein Blech mit Butter bestreichen, die Stolle darauf gelegt, nachdem sie etwas gegangen ist, mit Eigelb bestrichen, Zucker und abgeschälte, gewiegte Mandeln darauf gestreut und langsam eine Stunde gebacken.

Damit der Stollen mit Saftigkeit punktet, rät das Niedersächsische Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) zudem, den Stollen direkt nach dem Backen mit Butter zu bestreichen und mit Puderzucker zu bestäuben.

Außerdem rät das LAVES zur Eile: Wer Stollen backen möchte, sollte idealerweise einige

Zeit vor Weihnachten damit anfangen. Denn am besten schmecke der Stollen, wenn er ein paar Wochen durchgezogen ist.

Tipps zur Aufbewahrung des Stollens

Das LAVES hat folgende Tipps zum Lagern:

Stollen sollte kühl, dunkel und trocken gelagert werden, damit er nicht schimmelt oder die Butter im Stollen rancig wird. Damit der Stollen nach dem Anschneiden nicht austrocknet, am besten in der Mitte ausschneiden. Anschließend die Hälften wieder zusammenschieben und verpacken. Stollen kann auch ohne Probleme eingefroren werden.

Zum Einfrieren rät Tanja Schirmer von der Brandenburger Verbraucherzentrale, den Stollen bereits in passende Portionen zu schneiden und sie luftdicht und gefriergeeignet zu verpacken: „Sie sollten möglichst langsam wieder aufgetaut werden. So bleibt der Geschmack auch für einen späteren Genuss in der Weihnachtszeit und darüber hinaus erhalten.“

dpa

Weiße Haut von Clementinen einfach entfernen



Die Clementine aus dem Was serbad (vorn) ist sauber ge schält.

Sie ist faserig, bitter und etwas zäh: Nicht jeder mag die weiße Haut, die unter der Schale von Mandarinen, Clementinen und Co. sitzt. Oft wird deshalb ausgiebig gepult. Gibt es da einen Trick, wie sich die Fasern einfacher entfernen lassen?

Tiktok, Instagram und Co. sind voll von Lifehacks, für fast jedes Problem gibt es eine sim ple Lösung, die nur wenige Handgriffe erfordert und nicht teuer sein soll. So soll sich die fa-

serige Haut von orangefarbe nen Zitrusfrüchten mithilfe ei nes heißen Wasserbades leichter ablösen lassen.

Doch wir wissen, dass das In ternet nicht immer die Wahrheit sagt. Deshalb haben wir den Schäl-Tipp für Clementinen, Apfelsinen und Co. in un serem Hack-Check getestet. Hält der Lifehack, was er verspricht – oder ist er ein Flop?

Und so geht's: Die orangefarbenen Früchte für eine Minute

ins heiße Wasserbad geben. Da nach wie gewohnt schälen und die Reste der weißen Haut mit einem Messer entfernen.

Fazit: Der Hack funktioniert hervorragend. In unserem Test ist am Ende kaum weiße Haut übriggeblieben – die Clementine sieht sauber geschält und an sprechend aus. Vielleicht las sen sich damit sogar kleine Obstverweigerer überzeugen, zum gesunden Snack zu greifen.

dpa

Pinsel



18

sympatisch



8

Umzug



25