

Verlagssonderveröffentlichung 4.12.2025 // come-on.de

Lüdenscheider Nachrichten   Meinerzhagener Zeitung   Altenaer Kreisblatt  
Allgemeiner Anzeiger   Süderländer Volksfreund   Süderländer Tageblatt

**Rätseln  
Sie mit!**

Es warten tolle  
Preise auf Sie.

**Teil 4**

# Weihnachts RÄTSEL

Der vorweihnachtliche Rätselspaß  
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  
**KELER**



# 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 unseren Lösungscoupon auf dieser Seite ein. Haben Sie alle Lösungsbuchstaben in der richtigen Reihenfolge zusammengefügt, ergibt sich der Lösungsspruch.

Beispiel:



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 Rästelteilen 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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
									31

Vorname, Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefonnr.

E-Mail

Geb.-Datum

A )

B )

C )

Welche Preise gefallen Ihnen am besten?

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](http://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](https://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



abgebildetes Fahrzeug enthält Sonderausstattungen

AUTOHAUS  
**KELLER**

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

Autohaus Keller | Römerweg 1 | 58513 Lüdenscheid

**SPORT  
MESSERER**



02

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

Sport Messerer | Klosterstraße 39 | 51645 Gummersbach

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

Bleiben  
Sie  
gesund!



**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**



05

**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



# 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

**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  
Schlossstr. 33 | 51789 Lindlar  
Sieperweg 10 | 58540 Meinerzhagen

07



08

**BÄDER & FLIESEN**  
**ALOISE** Tel.: 0 23 58 / 27 21 87  
[WWW.FLIESEN-ALOISE.DE](http://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



09

**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



10 +  
11 + 12



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

Goldschmiede Adam GbR  
Sparkassen-Karree 5 | 58095 Hagen

**WiSCH**  
Bauelemente GmbH & Co. KG



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

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

13





# Preisparade



**Jahresabo**  
im Wert von  
**346,80 €**

**14**

Lesen Sie die digitale  
Ausgabe Ihrer Tageszeitung  
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 Tumppe 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



**Nichtraucher**  
**werden**  
**mit**  
**Hypnose**



**21**

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

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

**15**

**Claudia Becher**  
Keramik - Werkstatt - Atelier



**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 €**

Geflügelhof Gieseker  
Kreisch 13 | Halver

**22**



# Preisparade



23

## Gutschein über 200,- €

Küchendesign Wasserfuhr  
Klingsiepen 1 | 51688 Wipperfurth



24

## Gutschein im Wert von 200 Euro

Massives Wohnen Schulte GmbH  
Im Olpendahl 62 | 58507 Lüdenscheid



27

## Festina Keramik Quarz Damenuhr weiß im Wert von 179 Euro

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



29

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

Tanzschule Diembeck  
Im Stapelcenter | 58762 Altena



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 Euro

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

28



## 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



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

**UHREN SCHMUCK**  
**Bitzhenner**  
seit 1898

Inh. Bettina Neumann  
Neue Straße 3 · Plettenberg  
Telefon 0 23 91 - 33 04  
[www.juwelier-bitzhenner.de](http://www.juwelier-bitzhenner.de)

**ZUM FEST**  
FLEX'IT – Exklusive  
Schmuckstücke  
von FOPE



VICENZA  
**FOPE**  
DAL 1929

Adam  
goldschmuck.de

Sparkassen-Karree 5 · 58095 Hagen · [www.adamschmuck.de](http://www.adamschmuck.de)

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

Rufen Sie uns an,  
wir beraten Sie gerne!

Mitten in Altena

**TANZSCHULE**  
Olaf Diembeck

Im Stapelcenter  
58762 Altena  
Tel. 0 23 52/5 04 06

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



MASSIVHOLZ  
KÜCHEN

RAUM FÜR MEINE NATUR

**MASSIVES WOHNEN**  
Im Olpendahl 62 · 58507 Lüdenscheid · Tel. (0 23 51) 59 99  
[www.massives-wohnen-schulte.de](http://www.massives-wohnen-schulte.de)

**SCHULTE** GmbH

**Wir haben  
die  
richtig  
guten  
Geschenkideen!**



**Bauzentrum** ...in Halver

**i & M LIEDER**

Baumarkt  
Garten

Märkische Straße 1 · 58553 Halver · Tel. (0 23 53) 912510  
[www.bauzentrum-lieder.de](http://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 zurate 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

Handtasche oder -Geldbeutel  
**Warum?** Kork ist ein nachhaltiges, typisch portugiesisches Material und wird oft in modernem Design verarbeitet. Es gibt stylische, kleine Handtaschen, Geldbeutel oder sogar Laptoptüllen. 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

■ **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

■ **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 präzisieren

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

Wenn das Jahr sich dem Ende neigt und überall die ersten Weihnachtsmärkte aufgebaut werden, steigt mir schon bei dem Gedanken daran der Duft von Champignons in die Nase. Wie sie so lecker in diesen großen Pfannen vor sich hinschmurgeln und erst diese köstliche Knoblauchsoße dazu – le-

cker. Das löst bei mir ein schönes Gefühl aus. Erinnerungen an Kindheit und eine besinnliche Zeit.  
Wurde eine Champignonpfanne je so romantisiert? Ich glaube nein. Aber sie hat es verdient! Zumal es eines der simpelsten Rezepte ist, das ich kenne. Es muss ja auch nicht im-

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/>

**Schmuckstücke**

**Massivholz**

**Baumstoffe**

**Gutscheine**

16

1

21

24

7

11

27







# Weihnachtsrätsel



**Kosmetik-Institut Ilona Werner**  
- Meisterbetrieb seit 2021 -

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

Im Olpendahl 2 • 58507 Lüdenscheld • Tel. (0 23 51) 5 33 85

*★ Eine schöne Geschenk-Idee zu Weihnachten ★*



**PLETTENBERG**



**Plettenberger KulTour GmbH**  
KULTUR • TOURISMUS • STADTBÜCHEREI

[www.plettenberg-kultour.de](http://www.plettenberg-kultour.de)



**WARTE NICHT AUF DEN WEIHNACHTSMANN...**



... beschenk Dich selbst zu Top Konditionen

**1,99%**  
eff. ZINS



**0% ANZAHLUNG**

FINANZIERUNG\*  
**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.-, beheiz- u. anklappbar • Privacy Glas  
Klimaautomatik • Apple CarPlay u. Android Auto • Toyota Smart Connect mit  
Cloud-Navi • Safety Sense: Pre-Collision System: Verkehrsteilnehmer- und  
Verkehrszeichenerkennung, Fahrer-Assistenzsysteme, adaptiver Tempomat  
Rückfahrkamera • Regensensor • el. Fh vorne und hinten „MyT Connected  
Services“ mit Parkpositionsfinder, Routenplaner etc. • Fernlichtassistent

\*Details zur Finanzierung

**Energieverbrauch/100 km: kombiniert: 3,8 l**  
**CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 87 g/km**

**AUTOHAUS KELLER**  
KREUZTAL | OLPE | SIEGEN | HAGEN  
LÜDENSCHELD | LIMBURG | BAD CAMBERG

Autohaus Keller GmbH & Co. KG • Römerweg 1  
58513 Lüdenscheld • [www.toyota-keller.de](http://www.toyota-keller.de)

**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 Lüdenscheld  
Tel. 02351 - 677 40 47

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

## 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 Haus“ 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.

### Spielfilmhelden 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 Zuschauer 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 Filmerelebnis 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 dröhnen- de 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 aktueller „Traumschiff“-Episoden. Über Bluetooth verbunden, lassen sich Sprachverstärker flexibel neben dem Sofa oder Lieblingssessel 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, knospi- gen Blüten inmitten der farbigen Hochblätter. Außerdem sollten keine welken Blätter oder Anzeichen von Blattverlust zu sehen sein.

Exemplare, die im Freien oder im zugigen Eingangsbe- reich angeboten werden, bes- ser stehenlassen. Hier können Kälte und Zugluft bereits Schä- den angerichtet haben, die sich erst später zeigen.

### ■ Warm einpacken für den Transport

Der Weihnachtsstern ist kälte- empfindlich, schon Tempera- turen 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 di- rektem Wege nach Hause – ohne die Pflanze länger im Freien oder im unbeheizten Auto zwis- schenzulagern.

### ■ Hier fühlt sich der Weihnachtsstern wohl

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

lange man die Pflanze beim Lüf- ten vorübergehend umquar- tiert. In der Nähe von Heizkör- pern ist es dem Weihnachtsstern aber meist zu warm. Hier kann er schnell aus- trocknen oder welke Blätter be- kommen.

Generell fühlt sich der Wei- chnachtsstern bei Temperaturen zwischen 15 und 22 Grad Cel- sius 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 geeig- net.

Der Weihnachtsstern sollte zudem nicht direkt neben einer Obstschale stehen. Denn Früch- te wie Äpfel oder Bananen sto- ßen das Gas Ethylen aus. Dieses Hormon beschleunigt den Rei- feprozess 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 Er- de 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 Über- topf nach 15 Minuten entfernen – so lässt sich Staunässe verhin- dern, schreibt Stars for Europe. Das ist wichtig, denn Staunässe kann Pflanzen schädigen, weil den Wurzeln dann Sauerstoff entzogen wird, was die Nähr- stoffaufnahme behindert.

**Tipp:** Ist die Erde stark ausge- trocknet, kann man den Pflanz- topf kurz vollständig in Wasser tauchen. Anschließend gut ab- tropfen lassen und danach wie- der zurück in den Übertopf stellen. dpa



**Konditionen**

**Filz**

14 30

**Stadtbücherei**

26 12

22 6

& .



# 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 wärmen- den, 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 Rebensaft 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 getrunkenen 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 beinahe 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. djd

## 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 Nordmann- tanne mit ihren weichen Nadeln, aber auch eine klassische Fichte mit ihrem intensiven Duft ist beliebt. Um den schönsten



**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 Schnittschutzhose, Motorsägenstiefel, Handschuhe sowie ein Helm und eine Schutzbrille erforderlich“, sagt Stihl-Experte Jens Gärtner.

### 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 Betteckung im Garten weiterverwendet werden. djd

Der neue moderne Trend

Eine Aussergewöhnliche Wohnidee

Fugenlose Duschen

• schnell & unkompliziert • keine Schadstoffe • kein Schmutz

Seniorengerechte Badsanierung Installation und Fliesen aus einer Hand

SANITÄR KERAMIK ARMATUREN ACCESSOIRES DUSCHABRENNUNGEN BRAUSEN

BÄDER & FLIESEN ALOISE

Tel.: 0 23 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: 0 23 51-22 4 22

info@authformusic.de • www.authformusic.de





Ganz leicht zur Balance finden.

Mit den Škoda Balance Sondermodellen.

Bis zu 3.200,- €<sup>1</sup> Preisvorteil

Inkl. 5 Jahren Garantie<sup>2</sup>

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!**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 36 Monate Garantieverlängerung im Anschluss an die zweijährige Herstellergarantie mit der ŠKODA Anschlussgarantie der Škoda Auto a.s., mit Sitz in: tr. Václava Klementa 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 Karosserieggarantie 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](http://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](http://www.autohaus-trimpop.de)



Preisvorteil

Hand

Musikschule

19

29

9

23

13



# Weihnachtsrätsel

**Ihr Mazda**  
**Vertragspartner**

 **mazda**

**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**



*Wir haben alles  
was Farbe braucht*

**Malerbedarf**

für höchste Qualitätsansprüche.

**Pinsel • Malerwalzen • Spachtel • Folien u.v.m.**

**ECKI**

Volmestraße 127 | Kierspe  
Telefon 02359/541  
info@eck-i-farben.de  
[www.ecki-farben.de](http://www.ecki-farben.de)

An advertisement for Teckentrup Door Solutions. The background is a solid light blue. In the top right corner, the company logo 'TECKENTRUP' is written in large, bold, black capital letters, with 'DOOR SOLUTIONS' in smaller, black capital letters below it. In the center-left, the text 'DIE BEGEHRTEN.' is written in large, bold, white capital letters. Below this, a black rectangular box contains the text 'Die vielfältige Welt der CarTeck Garagentore' in white. The bottom half of the image shows a woman with long blonde hair, wearing a black short-sleeved top and black wide-leg trousers, standing in a dynamic pose with her arms raised and hands touching the bottom edge of a closed, dark grey garage door. The garage door is set within a dark frame. The floor is a light blue surface that reflects the woman and the door.

**Wir beraten Sie gern:**

**WISCH**  
Bauelemente GmbH & Co. KG

Kölner Str. 112 • 58566 Kierspe • Tel.: 0 23 59 - 568 75 75  
info@wisch-baelemente.de • www.wisch-baelemente.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



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

CHRISTIN KLOSE/DPA

Schalen der Früchte des Zedraubaumes gewonnen, Orangeat aus Bitterorangen, auch Pomeranzen 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 Zuckerwasser 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 Regensburger Kochbuch“ aufgetan. Das geht so:

1 Man macht von 500 g Mehl in der

Mitte desselben mit drei Löffeln guter Hefe und etwas lauwarmer 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, Rosinen, 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 (kräftig auf eine Arbeitsfläche schlagen, um Gargase zu entfernen), zu einer Stolle geformt, ein Blech mit Butter bestrichen, 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 ranzig wird. Damit der Stollen nach dem Anschneiden nicht austrocknet, am besten in der Mitte anschneiden. 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

# Weißer Haut von Clementinen einfach entfernen



**Die Clementine** aus dem Wasserbad (vorn) ist sauber geschält. CHRISTIN KLOSE/DPA

CHRISTIN KLOSE/DPA

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 simple Lösung, die nur wenige

Handgriffe erfordert und nicht  
teuer sein soll. So soll sich die fa-

serige Haut von orangefarbenen Zitrusfrüchten mithilfe eines heißen Wasserbades leichter ablösen lassen.

Doch wir wissen, dass das Internet nicht immer die Wahrheit sagt. Deshalb haben wir den Schäl-Tipp für Clementinen, Apfelsinen und Co. in unserem 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. Danach 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 ansprechend aus. Vielleicht lassen sich damit sogar kleine Obstverweigerer überzeugen, zum gesunden Snack zu greifen.

dpa