



Heiligsprechung der Heimat: Bernhard Winter, den Nazis später wohlgesonnen, verlegte in den 1920ern die Krippen-Szenerie ins Ammerland Foto: Landesmuseum Oldenburg

Weihnacht mit Waldschrat

Eine Ausstellung in Oldenburg setzt sich mit regionaler Brauchtums- und Stimmungspflege auseinander. Und liefert ganz nebenbei kleine Erkenntnisse über die Geschichte des Schenkens zur Weihnachtszeit

Von Jens Fischer

Kälte liegt wie ein Schleier über der Stadt. Hoch heilig gestresste Menschen toben den Kaufrausch aus sich heraus, um die sozialen Anforderungen des jahresendzeitlichen Gabentauschhandels zu erfüllen. Zum Fest der käuflichen Liebe gilt die bereits im alten Rom bekannte Strategie: Do et des – ich gebe, damit du gibst. Und damit die Ökonomie floriert.

Mit Weihnachtsgeschenken generiert der Handel ein Drittel seines Jahresumsatzes. In den Shoppingpausen setzen die Schenkwilligen dann gern mal eine rote Mütze auf und trinken sich glühweinend in eine schöne Stimmung hinein. Ein dahingedrängtes Glücksgefühl. Partyfidele, „Last Christmas“-Versionen erklingen als Soundtrack. Während würzige Düfte süßer Versprechen mit derben Grillgerüchen konkurrieren und die Putzigkeiten von Kunst- wie Kitschhandwerkern in funzeligem Lichtgeschimmer die Atmosphäre schmücken.

„Alles sieht so festlich aus“, zitiert denn auch das Landesmuseum Oldenburg den Romantiker Joseph von Eichendorff. Gemeint ist aber nicht „hehres Glänzen, heil'ges Schauern“ in „des Schneees Einsamkeit“, sondern der Lambertimarkt, die illuminierte Fußgängerzone und eine neue Kabinettausstellung im Prinzenpalais. „Wir wollen die Menschen in dieser Zeit dort abholen, wo sie sind“, betont Kurator Marcus Kenzler, „und daher auch im Museum auf Weihnachten einstimmen.“ Passend

dazu leitet der Weihnachtsmann höchstpersönlich eine Besichtigung an, zudem sind Rundgänge organisiert, die vom eisigen Marktrubel zur beheizten Kunst führen.

Eine ungewöhnliche Idee. Denn Museen machen sich landauf, landab eher nicht gemein mit dem Konsumzauber und gefühligen Overkill des Dezembers, sondern versuchen mit betont anderen Themen alternative Erfahrungen zu ermöglichen. Kenzler: „Wir wollen mit der Weihnachtsausstellung auch auf sinkende Besucherzahlen in der Adventszeit reagieren.“ Ein Großteil der Ausstellungsstücke wurde noch nie gezeigt. Auf Brauchtumpflege in Oldenburg und Stimmungspflege in Werken regionaler Künstler liegt der Fokus.

Empfangen wird der Besucher mit dem Sinnstifter des

Spielsachen als Geschenk kenntlich zu machen, wird in Deutschland erst seit den 1950er-Jahren praktiziert

Festes: Christus als Gottesgeschenk. Geborgen in einer Krippe arbeitet er schon mal daran, aufgrund des abwesenden leiblichen Vaters eine Menschheitsbeglückungspsychose zu entwickeln. Aus Kirchen ins Museum gelangte

Schnitzereien zeigen die Anbetung des Bengels durch drei Könige. Unbeholfen ein Versuch aus dem 18. Jahrhundert, den Jüngsten der Monarchen als Mohren darzustellen. Wahrscheinlich mangels eigener Anschauung hat der Künstler ihn mit Hamsterbacken ausgestattet, sieht irgendwie krank aus. Heute wäre die Darstellung wohl rassistisch zu nennen.

Anders obskur Bernhard Winters Version. In einer Art naiven Realismus versetzt er die Krippen-Szenerie ins Ammerland vor ein reetgedecktes Bauernhaus aus Backstein und Eichenfachwerk. „Eine Heiligsprechung der Heimat und Sakralisierung der Erde“, interpretiert Kenzler. Da das Gemälde aus den 1920er-Jahren stammt, liegt die Frage nahe, ob der Künstler sich der damals erblühenden Heilslehre der Heilbrüller zugehörig fühlte. „Winter stand dem Nationalsozialismus wohlwollend gegenüber“, bestätigt der Kurator.

Geradezu unschuldig wirken dagegen die grafischen Werke. Erinnerungen – als Weihnachten nicht laut, schrill, hektisch war, sondern wunderstill, friedvoll, ruhig. Noch ein Unterschied zu heute fällt auf: Alle Künstler verewigten meterdick Schnee auf ihren Bildern. Auch Sternschnuppen regnen.

Heinrich Vogler zeigt in einer Radierung aus dem Jahr 1912 eine ärmliche Frau mit Minntanne vor einem einsturzfährdenden Hexenhäuschen. Gegen die dargestellte Tristesse argumentiert Kenzler mit einer farbstrotzenden, sanft expressionistischen Stadtansicht Otto Freytags: „Winter“ (1954).

Zum Entdecken versteckt in der hinteren Raumecke ist ein Bild Georg Müllers vom Siels. Als Landschaftsmaler war er erfolgreich gewesen, das Lebensende aber verbrachte er ab 1909 in der Nervenheilanstalt Wehnen und blühte als Avantgardist auf. Kenzler wählte eine „Koithdarstellung“, Koith meint Wachstum, steht für Koitus. Zu sehen ist ein Weihnachtsbaum in Penisanmutung. „Ein Phallussymbol, ganz klar“, so Kenzler.

Diese Schau ist erst seine dritte. Geplant hatte er, ein prachtvolles Weihnachtszimmer im Stil der vorletzten Jahrhundertwende einzurichten. Stilvoll mit Christbaum. Da sich aber im Dschungel der Zweige naturgemäß tausendfach Klein- und Kleinstgetier tummelt, das Zutrittsverbot zum Museum hat, scheiterte das Projekt. Ein Plastikbaum als Ersatz fand Kenzler unangemessen und ein Weihnachtsbaumkunstwerk auszuleihen, dafür fehlte das Geld.

Denn die Ausstellung entstand ohne Etat – und fast nebenbei. Kenzler ist hauptberuflich einer von bundesweit nur 50 fest angestellten Provenienzforschern. Sie sollen Herkunft und wechselnde Besitzverhältnisse von Kunstwerken rekonstruieren, um Raubkunst zu entdecken. Von den 130.000 Objekten in den Landesmuseum-Archiven, von denen 9.000 während der NS-Zeit erworben wurden, habe er seit 2011 etwa 750 gesichtet, so der Wissenschaftler.

Zum Beispiel die vier Grafiken der Weihnachtsausstellung. „Da wir wenig darüber wissen, wem sie wann gehör-

ten, erhoffen wir uns Hinweise von Besuchern.“ Das gilt auch für den ostfriesischen Kinderschlitten in Schwanenform, gebaut um 1850, Ende der 1930er-Jahre dem Museum geschenkt. Drumherum sind ein paar Schmankerl zum Fest arrangiert: Auf rotem Tuch ruht silberner Christbaumschmuck in grauen Kartons, auch hölzerne Backformen für Lebkuchen sind zu sehen.

Geschmacklich eindeutig die Weihnachtseinkaufliste der Großherzogin von 1895: Ganz oben steht Marzipan, gefolgt von Marzipan und Marzipan. Auf einem Gabentisch drapiert sind eine Lederpuppe mit Porzellankopf, ein handgewebter Kuschehund und Holzpferde auf Rädern. Alles unverpackt – denn Spielsachen als Geschenk kenntlich zu machen durch papierne Verhüllung, wird in Deutschland erst seit den 1950er-Jahren praktiziert.

Das sind so kleine Erkenntnisse, die die Ausstellung transportiert. Reizvoll auch einige Beispiele aus dem Fotoarchiv. Etwa von einer Weihnachtsfeier deutscher Frontsoldaten 1915. Mit Original-Weihnachtsmann. Bevor er als rot-weiß gewandeter Santa Claus aus der US-Werbung nach Deutschland importiert wurde, kam er mit zauseeligem Bart, Wichtelmütze und Waldschrattextilien zur Bescherung – sieht so gar nicht festlich, eher furchteinflößend aus.

„Alles sieht so festlich aus! Weihnachten in Oldenburg damals und heute“, bis 6. Januar 2019, Oldenburg, Prinzenpalais

Koppel 66 ADVENTS MESSE
30.11. - 23.12.2018
immer freitags - sonntags
11 - 19 Uhr
Kunst · Handwerk · Design
www.koppel66.de

in Silber

echte-ginkgoblätter.de
HAMBURG 040/462445

Alles was die Welt nicht braucht
Kinder
GESCHENKIDEEN
Schanzenviertel Str. 129
Ottensen


PROVIEH
respektiere leben.
Nutztierschutz ist nicht geschenkt.
Eine Mitgliedschaft bei uns kann man verschenken, ein artgerechtes Leben für unsere Nutztiere müssen wir erkämpfen.
Für ein besseres Leben, für Mensch und Tier.
www.provieh.de


Die Druckerei
Spielzeugladen Schanzenviertel GmbH
Richtig gutes Spielzeug und Bastelbedarf
An den Adventssonabenden bis 18 Uhr geöffnet
Schanzenstraße 6
20357 Hamburg
Tel. 040 / 439 68 32
www.spielzeugladen-die-druckerei.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 10.00-18.30 Uhr
Sa 10.00-16.00 Uhr

Erzählungen mit Widerhaken

Doris Gercke, Grande Dame des Nordens, erzählt finstere Geschichten von Habenichtsen, Huren, Heißspornen und Herzlosen. Ihre Krimi-Miniaturen rücken blinde Flecken herrschender Moral ins Licht: Verbrechen hier und heute, mit Zorn und dunklem Witz.

Doris Gercke: FRISCHES BLUT • Deutsche Geschichten Ariadne 1235, 208 Seiten, gebunden ISBN 978-3-86754-235-7 • 15 €



Süd Nord KONTOR

Freude schenken

Fairhandelszentrum
Groß- und Einzelhandel
Fachbuchhandlung
Stresemannstr. 37A
22761 Hamburg
Tel. 040 - 890 61 33
Fax 040 - 890 74 52
Di - Fr 10 - 19 Uhr
Sa 10 - 14 Uhr
www.sued-nord-kontor.de

mit Produkten aus Fairem Handel

Kaffee, Tee, Schokolade ...
Geschenke, Körbe, Musikinstrumente
Bücher, Lederwaren, Spielzeug...
aus Afrika, Asien und Lateinamerika

getreidemuehlen.de
gut gesund günstig

...und das seit über 30 Jahren...

Tel.: 0 29 31-93 99 00

Gutenbergplatz 33-34 59821 Arnsberg

taz shop

tazpresso

Kaffee trinken und Zeitung lesen ist eine wunderbare Kombination. Köstlicher fair gehandelter Espresso aus ökologischem Anbau in Afrika. Exklusiv von der Gega für die taz hergestellt. Gemahlen oder ganze Bohnen, 250g, 1 kg ganze Bohne für € 19,95

Abonnieren Sie tazpresso
taz.de/tazpressoabo

10% Rabatt für taz-AbonnentInnen & taz-GenossInnen

taz Shop | taz Verlags- und Vertriebs GmbH | Friedrichstraße 21
10969 Berlin | T (030) 25902138 | tazshop@taz.de | www.taz.de/shop

WELTLADEN | BREMEN

Ostertorsteinweg 90
Telefon 0421 - 7 94 96 99
www.weltladen-bremen.de

Italienische Besonderheit: Am 6. Januar bringt die Weihnachts- hexe „La Befana“ artigen Kindern noch einmal Geschenke – und die unartigen bekommen Kohle
Foto: Alessandro Di Meo/dpa



Wo die Hexe schenkt

Wie in Frankreich, Italien und Spanien Weihnachten gefeiert wird, kann man beim gemeinsamen „Europatag“ der europäischen Kulturinstitute in Hamburg erfahren

Von Yasemin Fusco

Joyeux Noël et bonnes fêtes! Feliz Navidad! Buon Natale! In Südeuropa wünschen sich die Menschen an unterschiedlichen Tagen eine schöne Weihnacht – und feiern auch unterschiedlich lange. Welche landestypischen Weihnachtstraditionen es in Frankreich, Italien und Spanien gibt, stellen die Kulturinstitute der drei Länder am Freitag in Hamburg vor. Organisiert wird der gemeinsame Tag der offenen Tür nebst Weihnachtsbasar vom Netzwerk der Europäischen Kulturinstitute „European Union National Institutes for Culture“ (EUNIC).

In Italien, erklärt Stefania Fruscianta vom Istituto Italiano di Cultura, ist Weihnachten für die Menschen immer noch etwas Heiliges: „Viele Italiener“innen arbeiten nicht in ihrer Heimat, sondern sind in die Städte gezogen. Deswegen freuen sie sich umso mehr darauf, die Feiertage mit ihrer gesamten Familie zu verbringen“, sagt sie.

Genug Zeit dafür haben sie in jedem Fall: In Italien beginnt Weihnachten nicht erst am Heiligabend, sondern mit „Santa Nicola“, dem Nikolaustag am 6. Dezember. Bereits an diesem Tag werden kleine Geschenke und Süßigkeiten an die Kinder verteilt und auch der Weihnachtsbaum aufgestellt. Am 24. Dezember dann wird, ähnlich wie in Deutschland, gemeinsam gegessen. Traditionell gibt es ein Drei-Gänge-Menü mit Fisch als Hauptpeise. Darauf folgt oft eine Tombola, die dem Spiel Bingo in Deutschland ähnelt. In den späten Abendstunden dann lassen die Italiener*innen den heiligen Abend mit einem Besuch eines weihnachtlichen Gottesdienstes ausklingen.

In der Nacht zum 25. Dezember legen sie – respektive der Weihnachtsmann „Babbo Natale“ oder das Christkind „Bambino Gesù“ – Geschenke für ihre Familienangehörigen unter den Weihnachtsbaum. Und der Papst seg-

net mit dem „Urbi et Orbi“ alle gläubigen Pilger*innen auf dem Petersplatz in Rom.

Neben dem Weihnachtsbaum stehen in Italien traditionell aufwendig gebastelte Krippen, die regional ganz unterschiedlich sind – und sich dabei auch gern auf die aktuelle Weltpolitik beziehen und humoristisch auf das vergangene Jahr zurückblicken. „Das ist eine Kunst für sich; die Italiener legen sehr viel Wert auf ihre Krippen. Sie sammeln Moos, um ihre Böden damit zu schmücken“, sagt Fruscianta.

Mit dem Weihnachtswochenende aber ist die Weihnachtszeit in Italien noch nicht vorbei, denn am 6. Januar gibt’s noch mal Geschenke. Die bringt den kleinen Italiener*innen die Weihnachts- hexe „La Befana“, eine dem bäuerlichen Volksglauben entstammende alte, hässliche, aber auch liebenswürdige Dame.

Und eine fleißige überdies: Der Legende nach soll sie an ihrem Webstuhl sitzend die frohe Botschaft von Christi Geburt von den Hirten und den drei heiligen Königen erfahren haben. Weil sie aber schnell noch fertig weben wollte, war der Weihnachtsstern, der sie zur Krippe ins heilige Land führen sollte, am Himmel bereits erloschen. In der Nacht vom 5. auf den 6. Januar fliegt sie seitdem mit dem Hexenbesen von Haus zu Haus und rutscht durch den Kamin – auf der Suche nach dem Bambino Gesù. Für die braven kleinen Italiener*innen lässt sie dabei Süßigkeiten (süße) Kohle.

In Spanien verläuft die Adventszeit eher ruhig. Die große Besonderheit: Als Startschuss gilt die größte Lotterie der Welt, die seit 1812 immer in der gleichen Form stattfindet. Die Spanier verfolgen dann mit Spannung die Ziehung im Fernsehen oder Radio. Zur „Noche Kind „Bambino Gesù“ – Geschenke für ihre Familienangehörigen unter den Weihnachtsbaum. Und der Papst seg-

net mit dem „Urbi et Orbi“ alle gläubigen Pilger*innen auf dem Petersplatz in Rom.

Spezialität ist das „Turrón“, das aus gerösteten Mandeln, Honig und Zucker besteht und auf keinem Weihnachtsteller in Spanien fehlen darf.

Erst in den vergangenen Jahrzehnten ist es in Spanien auch üblich geworden, einen Weihnachtsbaum aufzustellen und zu schmücken. Zum Abschluss werden am Dreikönigstag am 6. Januar schließliche biblische Aufführungen auf öffentlichen Plätzen gezeigt, für die Kinder gibt es dann Süßigkeiten von den drei Königen.

Auch in Frankreich feiert man eher unaufgeregt. Die Geschenke liefert den französischen Kindern in der Nacht vom 24. auf den 25. Dezember der „Weihnachtspapa“ Père Noël via Schornstein direkt in die bereit gestellte Schuhe. Der Heilige Abend ist noch alles andere als besinnlich: ein normaler Arbeitstag, der mit einem großen Festgelage in bunt dekorierten Restaurants und Tanz ausklingt. Festlich wird’s erst am 1. Weihnachtstag. Dann steht die traditionelle „Foie Gras“ (Gänsestopfleber) und der „Bûche de Noël“, ein Kuchen mit Buttercreme in der Form eines abgesägten Baumstammes, auf dem Tisch.

All das kann man am gemeinsamen Tag der offenen Tür natürlich probieren – und fürs gesittete Tischgespräch im Vorwege seine Sprachkenntnisse jeweils in einem Schnellkurs auffrischen. Und wer es schafft, jedes der drei Institute an diesem Tag zu besuchen, kann auch noch an einem Gewinnspiel teilnehmen. Für die Institute steht aber das Kennenlernen der Weihnachtstraditionen im Vordergrund.

„Europa lädt ein! Tag der offenen Tür und Weihnachtsbasar“: Fr, 30. 11., 16 bis 21 Uhr, Hamburg; Instituto Cervantes Hamburg (Chilehaus, Eingang B, Fischertwiete 1), Istituto Italiano di Cultura (Hansastraße 6) und Institut français de Hambourg (Heimhuder Straße 55)

Ein Affe für den Winter

Mit Butter und Mehl, Rosinen und Zitruschalen gegen den November-Blues: ein jüdischer Kuchen, der auch im norddeutschen Winter nicht schaden dürfte

Seit über 400 Jahren leben Juden in Hamburg, und bis heute erinnern zahlreiche Orte im Stadtbild an ihre wechselvolle Geschichte, die mit dem Nationalsozialismus vorläufig endete. Wer fliehen musste und es konnte, wer irgendwo auf dem Globus ein neues Zuhause fand, der hat diese Heimat an der Elbe nie vergessen – so wenig wie die alten Rezepte, nach denen in den jüdischen Familien gekocht und gebacken wurde: Das ist die Idee hinter dem „jüdischen Kochbuch aus Hamburg“, das soeben bei Dölling und Galitz erschienen ist (herausgegeben von Gabriela Fenyes, Barbara Guggenheim und Judith Landshut, 280 S., 23 Euro).

Die drei Herausgeberinnen haben dafür Rezepte gesammelt von Menschen in aller Welt, die ihre Wurzeln in Hamburg haben, also häufig den Nachkommen ausgewanderter oder geflohener Hamburgerinnen und Hamburger – aber auch von jüdischen und Juden, die heute wieder dort leben. Den Rezepten, von Vor- bis Nachspeisen, Suppen und Salaten, Hauptgerichten mit und ohne Fleisch, Fisch oder Geflügel, sind kleine Anekdoten zur Seite gestellt, dazu Biografien der Beteiligten.

Ein gut in die ungemütliche Jahreszeit passendes Rezept dürfen wir hier abdrucken, und das im Wortsinn: Die unten wiedergegebene Originalseite hat es nicht vollständig ins Buch selbst geschafft. Der reichhaltige Kuchen mit dem farbigen Namen wiederum, „Stuffed Monkey“ – also etwa ausgestopfter Affe – soll mit sefardischen Jüdinnen und Juden über die Niederlande nach Großbritannien gelangt sein: Dort ist er im Jahr 1882 das erste Mal überprüfbar erwähnt worden, 20 Jahre später galt Stuffed Monkey als Beispiel für das spezifische Englische, wie es jüdischen und Juden in London sprachen. Mit Rosinen, Orangenzitronat und Zitronenschale könnte er freilich auch einfach ein Verwandter der in Großbritannien verbreiteten winterlichen Fruchtkuchen sein. Alexander Diehl

Stuffed Monkey (für das es keinen deutschen Namen gibt) war ein traditionelles süßes Gebäck der in England lebenden niederländischen Sefardim. Es gibt verschiedene Rezepte. Dieses hier stammt aus Sadies handschriftlicher Rezeptsammlung. Der Ursprung des Namens erscheint rätselhaft. Sadie sagte, man hätte ihr gesagt, „Monkey“ wäre eine Verballhornung von *tsimukim*, dem hebräischen Wort für „Rosinen“.

Zutaten für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

- Für den Teig
- 250 g Butter
- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- Für die Füllung
- 250 g Rosinen
- 125 g Orangenzitronat und Zitronat, gemischt
- 125 g Mandeln, fein gehackt
- 1 EL Zucker
- 1 Ei
- geriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Puderzucker

Zucker und Butter schaumig rühren, Mehl hinzugeben und mit den Händen verkneten. Die Hälfte des Teigs auf einer gefetteten Backform verteilen und flachdrücken. Ei trennen, Eigelb mit den obigen Zutaten für die Füllung mischen. Mischung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig flachdrücken und als Kuchendeckel auf die Mischung geben. Oberfläche mit geschlagenem Eiweiß bestreichen. Bei 180 °C (Umluft 160 °C) ungefähr 45 Minuten lang backen. Mit etwas Puderzucker bestreut servieren.

Stuffed Monkey
aufgeschrieben von Norma van der Walde

„Obgleich meine Schwiegermutter Sadie in einem jüdischen Haushalt aufwuchs, wählte sie einen weltlichen Lebensstil und hielt nicht an jüdischen Traditionen fest. Es sei denn, es ging um Kochen. Sie liebte das Backen, weniger für zuhause, eher für besondere Anlässe und Feiern. Stuffed Monkey war ihr absolutes Lieblingsrezept und wann immer sie dieses Gebäck zu einem Fest mitbrachte, war es immer sehr schnell bis auf den letzten Krümel aufgegessen.“

Norma van der Walde, Tochter von Kurt Wolfgang und Liesel van der Walde, geb. Cohn, wurde 1942 in England geboren, wohin ihre Eltern vor den Nationalsozialisten geflüchtet waren. 1946 kam die Familie nach Hamburg zurück und blieb. Das Rezept für „Stuffed Monkey“ hat sie von ihrem Mann John Attfield, der es wiederum von seiner Mutter „geerbt“ hat: Sarah Sadie Attfield, geb. Barmes, wurde 1907 in London geboren. Ihre Mutter stammte aus einer alteingesessenen jüdischen Familie in London.

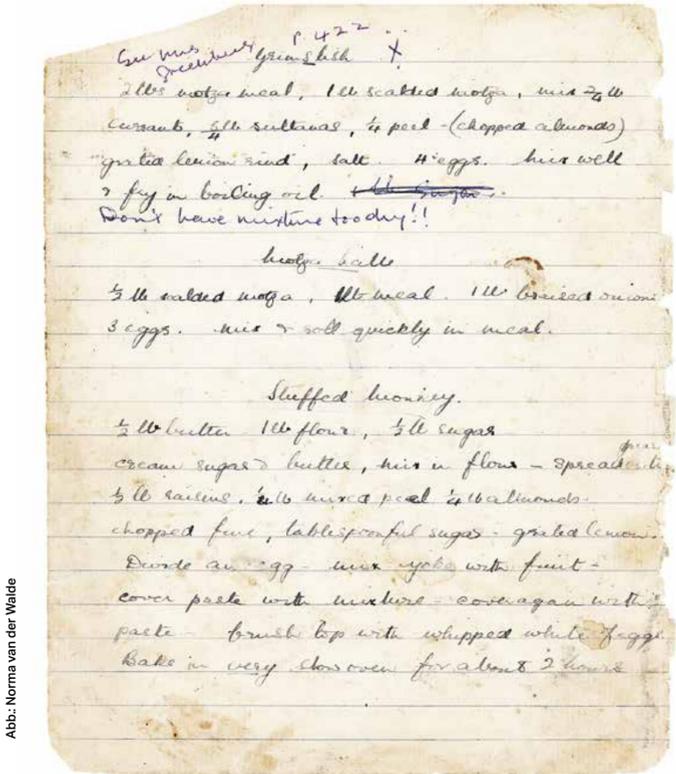


Abb.: Norma van der Walde

Knuspern und kaufen

Weihnachten ohne Fleisch

Von der Rohkosttorte mit weihnachtlichen Gewürzen bis zum fleischfreien Gulasch oder Döner: Zum zweiten Mal findet in Bremen ein veganer Weihnachtsmarkt statt. Rund 45 Stände präsentieren unter dem Motto „Vegan Christmas – Factory Style“ vegane und fair gehandelte Produkte, dazu finden kreative Workshops statt, es gibt eine faire Modenschau, Vorträge, eine Kochshow und Live-Musik. So, 2. 12., 12 bis 20 Uhr, Bremen, Am Speicher XI 11, www.vegbremen.de

Weihnachten mit Katze

Auch in Hamburg-St. Pauli kann man den Stiefel weihnachtlich füllen, ohne dass Tiere dafür leiden müssen. Neben Kulinarischem und Kunsthandwerk, Glühwein und Feuertonnen bietet der „Vegane Weihnachtsmarkt St. Pauli“ jede Menge Infostände rund um vegane und faire Produkte. Aber ganz ohne Tiere kommt dieser Markt nicht aus: Traditionell zielt den Flyer ein „komisches Katzenfoto“. Sa, 15. 12., 14 bis 21 Uhr, Twelve Monkeys – Vegankrams, Hopfenstraße 15 b

Weihnachten ökologisch

Der ökologische Weihnachtsmarkt in Hamburg stellt die Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit schon seit über zehn Jahren in den Mittelpunkt. Über 140 Händler bieten auf dem Gelände des Museums der Arbeit Delikatessen für das Weihnachtsessen, Schmuck, Accessoires, Schreibgeräte oder kuschelige Wollwaren. Außerdem gibt es ein umfangreiches Programm für Kinder, von Theater über Mitmach-Skmin bis zum Kinderschinken. Fr, 30. 11. bis So, 2. 12., Hamburg, Museum der Arbeit, www.weihnachtsmarkt-hamburg.net

Wandel-Weihnacht

Um Kunst, Kultur und Nachhaltigkeit geht’s auch beim dritten „Wunder Wandel Weihnachtsmarkt“ im Ihme-Zentrum in Hannover, in den „Küchengärten Linden“ im ersten Obergeschoss, direkt gegenüber des „Küchengartens“. Neben nachhaltigen und veganen Produkten gibt’s hier viel Kunst und Kultur. Das Bühnenprogramm gestaltet etwa das Hip-Hop Label Ausgehakt und die Techno-Partyveranstalter*innen von Junkyard, am Samstag und Sonntagabend steht das Junge Schauspiel vom Staatstheater auf der Bühne, dazu finden Nachhaltigkeitsworkshops für Kinder statt und in einer Open-Air-Ausstellung präsentieren sich Künstler*innen aus der Region. Fr, 14. bis So, 16. 12., Hannover, Ihme-Zentrum/Obergeschoss, www.wunderwandelweihnachtsmarkt.de

Staubt nicht ein und macht nicht dick. Verschenken Sie Kunst und Kultur zu Weihnachten!

Gutscheine
für Kreativkurse, z.B. Bronzeguss, Holz- und Steinbildhauerei, Holzschnitt und Schmuckdesign – oder für einen Museumsbesuch mit Führung durch das expressionistische Gesamtkunstwerk

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.bossard.de oder 04183 / 5112



WEIHNACHTSMARKT WINTERHUDE

Kunst Handwerk & Design + Kleine Bastelwerkstatt für Kinder
Samstag 8. und Sonntag 9. Dezember 2018 | Jeweils von 11 – 18 Uhr
Goldbekhaus | Moorfuhrweg 9 | 22301 Hamburg | Fon 27 87 02 | www.goldbekhaus.de
Gastro: Mosterel Keesse – »Rund um den Apfel« | Hanz – Die Gourmetbratwurst

AMERICAN BOOTS

Boots, Botines, Chelsea-Stiefeletten, Zapatos, Moccasins

Colonnaden 72 • Hamburg-City
Tel.: 040/34 39 25 • www.americanboots.de

JOE BONAMASSA LIVE IN CONCERT

12.05.19 HAMBURG
BARCLAYCARD ARENA

DAS NEUE ALBUM „RED EMPYRION“ AB SOFORT IM HANDEL ERHALTLICH

TIERSCHUTZ

€19,95
IHR BEITRAG ZUM TIERSCHUTZ

TIERLIEBE FANGT BEIM ESSEN AN.

www.tierschutz-geneisen.de

PUR PUR

WOLLE & NATURTEXTILIEN

Stricken!

Denken Sie jetzt schon an kleine, aber feine Weihnachtsgeschenke: Für Armstulpen, Schals, Mützen, Wärmflaschenhüllen und Socken haben wir alles parat...

Heidweg 41b • 20255 Hamburg • Mo-Fr. 10-18 Uhr
Tel. (040) 8904579 • www.purpurwolle.de • E-Mail: info@purpurwolle.de