

Ihr KNEER-SÜD FENSTER Fachhändler

- Fenster
- Haustüren
- Zimmertüren
- Rollläden
- Markisen
- Sonnenschutz
- Insektenschutz
- Terrassendächer

Ich bedanke mich bei meinen Kunden für ihr Vertrauen und die gute Zusammenarbeit und wünsche allen frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr!

Sascha Hahn
Baulemente + Montagen

seit über **25** Jahren

Tuchmacherweg 10 · 31303 Burgdorf
E-Mail: info@hahnbauelemente.de
Fon: 05136 / 97 63 24 · Fax: 97 63 25
www.hahnbauelemente.de

DRESCHER Lohgerberstraße 2
31303 Burgdorf/Hann.

Elektrotechnik GmbH

Geschäftsinhaber: Michael Bressen

Wir wünschen unseren Kunden, Freunden und Geschäftspartnern schöne Weihnachten und viel Erfolg für 2026!

www.drescher-elektrotechnik.de

Wir wünschen allen Kunden, Freunden und Bekannten ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2026!

Christian Rolinski und Team

Eichenweg 2A
30938 Burgwedel-Engensen

Tel.: 05139-896017
Fax: 05139-957344
Mobil: 0163-3121266
info@rolinski-engensen.de
www.rolinski-engensen.de

Heizung Sanitär Solar

Sebastian Raida
Montageservice + Fertigelemente

Ich wünsche meinen Kunden und Bekannten frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ackerdamm 9c · 30938 Burgwedel/Engensen
Tel. 05139 / 958 77 07 · Handy: 0170 / 962 29 45
sebastianraida@arcor.de

Wir wünschen allen ein schönes Weihnachtsfest und alles Gute für das neue Jahr!

Malermeister werner PAINTERMAN

Ihr Fachmann für Farbe und Gestaltung

30938 BURGWEDEL Jägerweg 22
Tel. + Fax 05139/690 67 10

30161 HANNOVER Kleine Pfahlstr. 5
Tel. 0511/34 42 20

Schöne Weihnachtszeit

KNX-PARTNER

ELEKTRO WADEWITZ GmbH

Ehlbeek 19 · 30938 Burgwedel
Tel. (05139) 89 44 77 + 89 44 06 · Fax 89 44 48
info@elektrotechnik-wadewitz.de
www.elektrotechnik-wadewitz.de

Wir wünschen gesegnete Weihnachten.

BioHof Wöhler

Andreas und Christa Schröder
Lange Str. 15
30938 Burgwedel-Fuhrberg
Tel. 05135/466

BIOKARTOFFELN

Winterliche Gewürze

Aromen, Geschichten und ihre besondere Rolle im Advent

In der kalten Jahreszeit sehnen wir uns nach Wärme – nicht nur durch Kerzenlicht oder heiße Getränke, sondern auch durch Aromen, die Körper und Seele wärmen. Wintergewürze sind weit mehr als Zutaten: Sie erzählen Geschichten von Handelsrouten, alten Bräuchen, festlichen Tafeln und Familienrezepten. Viele der typisch weihnachtlichen Gewürze stammen ursprünglich aus tropischen Regionen und galten über Jahrhunderte als Luxus. Gleichzeitig schreibt man ihnen in der Pflanzenmedizin und Aromatherapie besondere Wirkungen zu. Ein Blick auf die beliebtesten Gewürze des Winters zeigt, wie vielfältig und traditionsreich sie sind.

ZIMT – DER INBEGRIFF WEIHNACHTLICHER WÄRME

Zimt zählt zu den ältesten bekannten Gewürzen der Welt und wurde bereits im alten Ägypten geschätzt. Gewonnen wird er aus der getrockneten Rinde des Zimtbaums, die sich in dünnen Schichten ablöst und aufrollt. Sein Aroma ist warm, süß und leicht holzig – perfekt für Bratäpfel, Zimtschnecken und nahezu jedes Weihnachtsgebäck. In der Pflanzenmedizin gilt Zimt als wärmend, stoffwechsellanregend und verdauungsfördernd. Historisch wurde ihm sogar eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt. In der Küche sorgt Zimt für Tiefe und Harmonie, besonders in Kombination mit Vanille oder Nelken.

VANILLE – DIE KÖNIGIN DER AROMEN

Die Vanilleschote stammt von einer Orchideenart und gilt seit jeher als eines der kostbarsten Gewürze. Ihr Duft wirkt weich, lieblich und gleichzeitig komplex.

Vanille ist aus der Weihnachtsküche nicht wegzudenken: Vanillekipferl, Cremes, Puddings und Heißgetränke leben von ihr. In der Aromatherapie gilt sie als beruhigend und stimmungsaufhellend. Interessant: Reine Vanilleschoten müssen fermentieren, bevor sich ihr typisches Aroma entwickelt. In vielen Kulturen war Vanille Symbol für Luxus und Sinnlichkeit – und genau diese Wirkung entfaltet sie noch heute, wenn ihr Duft durch die Küche zieht.



Zimstangen und Sternanis sind typische Gewürze für winterliche Gerichte.

Foto: C. Emmi / AdobeStock

STERNANIS – DIE ELEGANTE WINTERSTERNFRUCHT

Sternanis ist botanisch nicht mit Anis verwandt, erinnert aber geschmacklich daran. Die sternförmigen Früchte stammen aus Südostasien und verströmen ein markantes, leicht süßliches Aroma. In der Weihnachtsküche kommt Sternanis häufig in Punsch, Glühwein und Kompotten zum Einsatz. In der traditionellen Medizin vieler asiatischer Kulturen wird Sternanis wegen seiner wohltuenden Wirkung auf die Verdauung geschätzt. Die charakteristische Sternform macht ihn zudem zu einem beliebten Deko-Element in der Weihnachtszeit.

KARDAMOM – DIE FRISCHE, WÜRZIGE KOSTBARKEIT

Kardamom gehört zu den teuersten Gewürzen und wird hauptsächlich in Indien und Guatemala angebaut. Seine Kapseln enthalten kleine schwarze Samen, die ein frisches, leicht harziges Aroma haben. Kardamom verleiht Stollen, Spekulatius und skandinavischem Weihnachtsgebäck eine aromatische Leichtigkeit. Er gilt als verdauungsfördernd und stimulierend. In der Aromatherapie wird Kardamom wegen seines klaren

Duftes für geistige Wachheit eingesetzt. Übrigens: Schon in der Antike wurden Kardamomkapseln als Atemfrischer gekaut.

NELKEN – KRAFTVOLLE KNOSPEN MIT GESCHICHTE

Gewonnen aus den getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums, haben Nelken ein intensives, würzig-scharfes Aroma. In der Weihnachtszeit verfeinern sie Punsch, Rotkohl oder gebackene Orangen. Nelken galten lange als kostbares Handelsgut und wurden in Europa wegen ihrer antiseptischen Wirkung geschätzt. Ihr hoher Gehalt an Eugenol wirkt wärmend und leicht betäubend – weshalb Nelkenöl früher in der Zahnmedizin eingesetzt wurde. In der Küche sorgen sie schon in kleinen Mengen für Tiefe und Festlichkeit.

INGWER – DIE SCHARFE WURZEL FÜR WÄRME VON INNEN

Ingwer verleiht Gerichten eine leichte Schärfe und frische Zitrusnote. In der winterlichen Küche findet man ihn in Keksen, Ingwerplätzchen, Gewürzkuken und Heißgetränken. Seine wärmende Wirkung ist wissenschaftlich gut dokumentiert.

Ingwer fördert die Durchblutung und gilt als immunstärkend. In vielen Kulturen wird er seit Jahrhunderten als Heilwurzel verwendet. Besonders beliebt ist er in Tees oder heißer Zitrone – ideal für kalte Tage.

PIMENT – DAS ALLGEWÜRZ MIT ÜBERRASCHENDER VIELFALT

Piment wird auch Nelkenpfeffer genannt und schmeckt wie eine Mischung aus Zimt, Nelke und Muskat – daher der englische Name „Allspice“. Er stammt ursprünglich aus der Karibik und wurde von europäischen Seefahrern nach Europa gebracht. In der Weihnachtsküche würzt Piment Lebkuchen, Marinaden, Glühwein und herzhaftere Wintergerichte. Sein Aroma ist warm, tief und angenehm rund. In der Pflanzenmedizin spielt Piment wegen seiner ätherischen Öle eine Rolle und gilt als beruhigend für das Verdauungssystem.

MUSKATNUSS – WÜRZIG, NUSSIG, INTENSIV

Die Muskatnuss stammt vom Muskatbaum und wird als harte, nussartige Samenfrucht verwendet. Ihr Aroma ist warm, leicht süßlich und unverwechselbar. Gerieben passt sie zu Kartoffel-

felpüree, Cremesuppen, Gemüseaufläufen – und in der Weihnachtsküche zu Spekulatius oder Milchgetränken. Historisch galt Muskat als kostbar und wurde zeitweise wie Gold gehandelt. Zudem wurde die Muskatnuss aufgrund ihrer wärmenden, verdauungsfördernden Wirkung geschätzt.

LEBKUCHENGEWÜRZ – DIE TRADITIONELLE MISCHUNG

Lebkuchengewürz ist kein einzelnes Gewürz, sondern eine klassische Mischung, deren Zusammensetzung regional variiert. Typisch sind Zimt, Nelken, Piment, Muskat, Kardamom und manchmal Ingwer, Koriander oder Anis. Die Kombination sorgt für die charakteristische Wärme und Tiefe von Lebkuchen, Printen und Gewürzkuken. Viele Familien haben eigene Mischungsverhältnisse – eine kulinarische Tradition, die über Generationen weitergegeben wird. Heute findet man unzählige Varianten, von mild und vanillig bis kräftig und pfeffrig.



Basteltipp: Kerzenflaschen mit Wintergrün

So lassen sich Zweige aus dem Adventskranz oder vom Waldspaziergang zu winterlichen Lichtern weiterverwenden

Transparente Glasflaschen werden mit dieser kleinen Kreativarbeit zu stimmungsvollen Lichtern – und mit ein paar Zweigen von Tanne, Eukalyptus oder Rosmarin verwandeln sie sich in duftende Kerzenhalter, die Natur und Gemütlichkeit vereinen.

Zunächst werden leere Flaschen gründlich gereinigt und von Etiketten befreit. Am schönsten wirken schmale, klare Formen – Limonaden- oder Weinflaschen eignen sich perfekt. In jede Flasche kommen ein paar Zweige, dicht oder locker geschichtet, je nach gewünschtem Effekt. Das Grün sollte trocken und harzfrei sein, damit kein Kondenswasser entsteht. Wer mag, ergänzt kleine getrocknete Blüten, Beeren oder feine Gräser – alles, was den Winter einfängt, ohne zu überladen.

Für den Kerzenaufsatz wird eine Stabkerze am unteren Ende kurz in heißes Wasser getaucht, damit das Wachs weich wird. Anschließend lässt sie sich vorsichtig in den Flaschenhals drücken und sitzt stabil. Wichtig: Nur nicht brennbare Unterlagen verwenden und die Flamme



stets unter Aufsicht lassen – kein trockener Zweig darf den Docht berühren. Kerzen niemals unbeaufsichtigt brennen lassen und auf sicheren Stand achten.

LED-Kerzen, die es auch aus Echtwachs und mit flackerndem



Flammeneffekt gibt, sind eine sichere Alternative – vor allem, wenn Kinder und Haustiere mit im Haushalt leben.

Ein Band aus Jute, Leinen oder Satin um den Flaschenhals, vielleicht mit einem kleinen Anhän-



ger, verleiht dem Ganzen eine persönliche Note. Im Schein der Flamme leuchten die grünen Zweige im Glas wie eingefangene Waldstücke – schlicht und voller winterlicher Ruhe.

Fotos: Cottonbro Studio/Pexels

Des Katers Weihnachtsbaum

Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, wie grün sind deine Blätter. Werden mit Glitzerzeug geschmückt, auch Kater Socke ist entzückt. Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, das wird ja immer netter. Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, wie stehst du da so prächtig. Die Silberglöckchen klingen hell, Lametta kitzelt Sockes Fell. Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, es juckt ihn übermächtig. Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, liegst mittendrin im Raume. Verschwunden ist das Katertier, nur tausend Scherben sind noch hier. Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, s'ist wie im bösen Traume. Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, wir müssen dich verschmerzen. Doch Kater Socke, wieder da, wünscht Frohes Fest für fern und nah. Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, und das aus ganzem Herzen.

(Von Heike Wolpert)

