

# Willkommen in Weihnachten.

## NIEBÜLLER WEIHNACHTSMARKT TÄGLICH 15-20 UHR

- FR 28. 15 Uhr: Beginn Weihnachtsmarkt**  
18<sup>00</sup> Uhr: Aktion zum Welt-Aids-Tag vom Haus der Jugend/Aidshilfe Sylt
- SA 29. 17 Uhr: Eröffnung des Weihnachtsmarktes**  
**Feierlicher Einzug des Weihnachtsmannes mit seinen 6 Engeln, dem Fanfarenzug und Fackelzug der Jugendfeuerwehr**  
10-18 Uhr: Weihnachtsausstellung Kunstverein Niebüll im Rathaus
- so 30. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**15 Uhr: Pony-Reiten**  
**ab 15 Uhr: Motorsägenschnitzer**
- MO 1. ... während Sie über Geschenke nachdenken ...**  
**Weihnachts-Cappuccino auf Vorrat herstellen für den Spontan-Besuch**  
Zutaten: 300g Milchpulver (Kaffeeweiß), 350g Puderzucker, 70g Kakaopulver, 70g lösliches Kaffeepulver, 1 TL Zimt, 1/4 TL Lebkuchengewürz  
Vorbereitung: Zutaten mischen, dreimal durch ein feinporiges Sieb streichen, in luftdichte Gläser füllen und gut verschlossen aufbewahren. Zubereitung: 3 gehäufte TL auf einen Becher mit heißem Wasser geben und gut umrühren - hmm, lecker!
- DI 2. ... heute Geschäfte abummeln zwecks Inspiration ...**
- MI 3. ... Geschenkliste planen ...**  
15<sup>00</sup>+ 16<sup>00</sup>+ 17<sup>00</sup> Uhr: »Marmelade kochen für Kinder« mit der Marmeladen Manufaktur, bei Janny's
- DO 4. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**18<sup>15</sup> Uhr: After-Work-Punsch**  
19<sup>30</sup> Uhr: »Der Golf von Neapel«, Vortrag Universitätsgesellschaft, Richard Haizmann Museum!
- FR 5. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**18<sup>30</sup> Uhr: Gospel Chor Niebüll**  
**... heute den Nikolaus-Stiefel rausstellen!**  
5.12.-17.1.: Barbara Keidel - Bonsais, Bilder und Objekte, Richard Haizmann Museum
- SA 6. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**16<sup>00</sup> Uhr: Der Nikolaus kommt mit seinen Engeln!**  
**16<sup>30</sup> Uhr: Der Märchenonkel liest Weihnachtsgeschichten**  
**18<sup>15</sup> Uhr: Große Weihnachtsverlosung**  
Hauptpreis: Golddukatenschein im Wert von 200 € (Preise Gesamtwert: 6.000€)  
**9-18 Uhr: Nikolausmarkt im Gewerbegebiet Ost**
- SO 7. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**14<sup>00</sup> Uhr: Kinder bauen ein Knusperhäuschen**  
**15<sup>00</sup> Uhr: Stockbrot backen mit den Niebüller Schwalben**  
15<sup>00</sup> Uhr: Adventsfeier des Sozialverbandes, Friesenhof
- MO 8. ... vielleicht Geschenkpapier und -bänder besorgen ...**  
**Anschließend leckeren Glühwein zubereiten, auch für Kinder:**  
Zutaten pro Person: Je 1/8 l Johannisbeersaft und frisch gepressten Orangensaft, je 1/2 TL abger. Zitronen- und Orangenschale, 1 Msp. Vanillemark, 1 Sternanis, 1 Gewürznelke, 1 TL Honig  
Zubereitung: Johannisbeer- und Orangensaft langsam erhitzen, nicht kochen, vom Herd nehmen, die übrigen Zutaten zufügen, zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb gießen.
- DI 9. ... Plätzchenrezepte und Zutatenliste zusammenstellen ...**
- MI 10. 15<sup>00</sup>+ 16<sup>00</sup>+ 17<sup>00</sup> Uhr: »Marmelade kochen für Kinder« mit der Marmeladen Manufaktur, bei Janny's**  
16<sup>00</sup> Uhr: Conni - Das Musical, Stadthalle
- DO 11. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**16<sup>00</sup> Uhr: Vorführung Weihnachtsschnecken**  
**18<sup>15</sup> Uhr: After-Work-Punsch**

- FR 12. ... großes Weihnachtsmarkt-Treffen nach dem Bummel ...**
- SA 13. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**16<sup>30</sup> Uhr: Der Märchenonkel liest Weihnachtsgeschichten**  
**17 Uhr: Lucia-Einzug der Lichterkönigin**  
**18<sup>15</sup> Uhr: Große Weihnachtsverlosung**  
Hauptpreis: Golddukatenschein im Wert von 300 € (Preise Gesamtwert: 6.000€)  
**Der Weihnachtsmann kommt mit seinen Engeln!**
- SO 14. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**15<sup>00</sup> Uhr: Kinder-Weihnachtssprickeln**
- MO 15. ... jetzt aber los, Geschenke kaufen!**  
**Anschließend: Zimt-Kaffee mit Pflaumenmus-Sahne**  
Rezept: 400 ml heißer, starker Kaffee, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Prise Zimt, 4 TL Pflaumenmus, 2 gehäufte EL geschlagene Sahne - Kaffee mit Vanillin-Zucker und Zimt abschmecken, in 2 Becher verteilen, Pflaumenmus unter die Sahne ziehen und auf den Kaffee geben.
- DI 16. ... was macht eigentlich der Weihnachtsbaum?**
- MI 17. ... alles eingekauft fürs Festmenü?**  
15<sup>00</sup>+ 16<sup>00</sup>+ 17<sup>00</sup> Uhr: »Marmelade kochen für Kinder« mit der Marmeladen Manufaktur, bei Janny's
- DO 18. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**18<sup>15</sup> Uhr: After-Work-Punsch**
- FR 19. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**17 Uhr: Bläserchor Bezirk Südtondern**  
**18<sup>30</sup> Uhr: Gospel Chor**  
19<sup>00</sup> Uhr: Fjarill - Das besondere Weihnachtskonzert, Charlottenhof
- SA 20. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**16<sup>30</sup> Uhr: Der Märchenonkel liest Weihnachtsgeschichten**  
**18<sup>15</sup> Uhr: Große Weihnachtsverlosung**  
Hauptpreis: Golddukatenschein im Wert von 500 € (Preise Gesamtwert: 6.000€)  
**Der Weihnachtsmann kommt mit seinen Engeln!**
- SO 21. Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**  
**Großer „Home-Coming“-Tag:**  
**Wir treffen uns auf dem Weihnachtsmarkt!**  
**15<sup>00</sup> Uhr: Ponyreiten**  
**17 Uhr: Weihnachtliches Chorkonzert, Christuskirche**
- MO 22. ... Weihnachts-Checkliste prüfen ...**
- DI 23. Letzter Tag des Weihnachtsmarktes!**  
**18<sup>30</sup> Uhr: Jagdhornbläsercorps Südtondern**  
**... morgen ist Heilig Abend - jetzt aber schnell noch die letzten Geschenke besorgen ...**  
**Und anschließend ein raffinierter Teepunsch:**  
Zubereitung: 500 ml O-Saft mit 2 Essl. Honig, Saft 1 Zitrone, 1/4 -1/2 Teel. Ingwerpulver, 2 Prisen Salz und 2 Päckchen Glühfix in einem größeren Topf aufkochen und mind. 10 Min. ziehen lassen. Inzwischen 600 ml Wasser aufkochen, 2 Essl. Zucker dazu und 3 Beutel schwarzer Tee darin 4 Min. ziehen lassen, Teebeutel entfernen. Orangensaftmischung mit Tee vermischen und nochmals kurz aufkochen lassen, abschmecken und evtl. nachzuckern.
- MI 24. Wir wünschen allen ein frohes Fest!**  
9<sup>30</sup>-12<sup>30</sup> Uhr: Weihnachtsschwimmen für Kinder und Jugendliche, Schwimmhalle