Willkommen in Weihnachten.

NIEBÜLLER WEIHNACHTSMARKT TÄGLICH 15–20 UHR

Fr 30. **15 Uhr: Beginn des Weihnachtsmarktes**
Ausstellung Bettina Schünemann und Ulla Ruissalo im RHM bis 02.12.2018
Ausstellung Karin Székessy in der Stadtbücherei bis 22.12.2018

Sa 1. **17 Uhr: Eröffnung des Weihnachtsmarktes**
Feierlicher Einzug des Weihnachtsmannes mit seinen 6 Engeln, dem Fanfarenzug Niebüll und Fackelzug der Jugendfeuerwehr Niebüll
18–19 Uhr: Happy Hour – Trägst Du in dieser Stunde weihnachtlichen Kopfschmuck, gibt es 1,-€ Rabatt auf alles!
11 Uhr: Adventliche Orgelmusik von J. S. Bach, Orgel Volker Scheibe, Christuskirche
ab 17 Uhr: Anschluss Weihnachtsdisco mit DJ Dirk Bork

So 2. **14³⁰ Uhr: Mahamudra Figurentheater „Leopold, die Supermaus“, ab 3 Jahren (im Rathaus)**
16 Uhr: Weihnachtswichtel Nis erfreut die Kinder
10–17 Uhr: Weihnachtsmarkt Charlottenhof

Mo 3. 15–18 Uhr: Freier Eintritt für Kinder und Jugendliche in der Schwimmhalle Niebüll

Di 4. **Abgabe der Nikolausstiefel bei Knudtsen Einkaufswelt**

Mi 5. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
15³⁰ Uhr: Puppentheater „Kasper und der Weihnachtsmann“
... heute eine Marmelade zu einem Stollen kochen?
Bratapfel-Marmelade (mit Rum)
ergibt ca. 3 Gläser (à 400 ml):
75 g Rosinen, 2 El Rum, 75 g Mandeln (gehobelt), 850 g Äpfel (klein gewürfelt), 0,5 Tl Nelke (gemahlen), 2 Tl Zitronensaft, 1 Tl Zimt, 500 g Gelierzucker (2:1)
Rosinen über Nacht in Rum einweichen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vorbereitete Äpfel mit Mandeln, Nelke, Zimt, Zitronensaft, eingeweichten Rosinen, Gelierzucker verrühren. Masse unter Rühren aufkochen, ca. 5-10 Min. kochen lassen. Etwas davon auf einen kalten Teller tropfen lassen, wird der Tropfen nicht fest, weiterkochen, wird die Gelierprobe fest, Marmelade sofort in Twist-Off-Gläser füllen, mit Deckel verschließen, auf den Kopf drehen, bis das Vakuum entstanden ist. Danach abkühlen lassen. Eignet sich ideal als besonderes Mitbringsel!

Do 6. **16³⁰ Uhr: Der Nikolaus kommt mit seinen 2 Engeln und verteilt süße Gaben!**
14³⁰ Uhr: Kinder holen ihren Nikolausstiefel ab (bei Knudtsen Einkaufswelt)
15 + 16 + 17 Uhr: Marmelade kochen für Kinder (bei Knudtsen Einkaufswelt, in Gruppen)
20 Uhr: Konzert „Home for Christmas“, Christuskirche

Fr 7. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
15–17 Uhr: Weihnachtsbasteln für Kinder mit dem Kulturbüro
17 Uhr: Gospel Chor Niebüll
07.12.2018 – 19.01.2019: Ausstellung Rainer Gröschl, RHM

Sa 8. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
16³⁰ Uhr: Der Märchenonkel liest Weihnachtsgeschichten
18¹⁵ Uhr: Große Weihnachtsverlosung
Hauptpreis: Golddukaten im Wert von 200 €
10–18 Uhr: Weihnachtsausstellung Kunstverein Niebüll, Rathaus
20 Uhr: Santa Rausch & die Zubrenntiere, Charlottenhof

So 9. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
15–18 Uhr: Ponyreiten mit Monika Lüdecke
15 Uhr: Stockbrot backen mit den Pfadfindern der Niebüller Schwalben
17 Uhr: Feuershow auf dem Rathausplatz

Mo 10. 15–18 Uhr: Freier Eintritt für Kinder und Jugendliche in der Schwimmhalle Niebüll

Di 11. **... Weihnachtspost schreiben. Vielleicht gibt`s welche zurück!**

Mi 12. **Schon die ersten Geschenke besorgt?**

Do 13. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
15³⁰ Uhr: Puppentheater „Kasper und der Weihnachtsmann“

Fr 14. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
18³⁰ Uhr: Sandra Willersen singt Weihnachtsmelodien

Sa 15. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
16³⁰ Uhr: Der Märchenonkel liest Weihnachtsgeschichten
17 Uhr: Lucia – Einzug der Lichterkönigin
18¹⁵ Uhr: Große Weihnachtsverlosung
Hauptpreis: Golddukaten im Wert von 300 €

So 16. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
15 Uhr: Weihnachtswichtel Nis erfreut die Kinder
15–17 Uhr: Ponyreiten mit Monika Lüdecke
14 Uhr: Der Feuerwehrkasper spielt das Stück „Rumpelstilzchen“, der Weihnachtsmann kommt (Feuerwache Niebüll)

Mo 17. 15–18 Uhr: Freier Eintritt für Kinder und Jugendliche in der Schwimmhalle Niebüll

Di 18. **... bald ist Heilig Abend!**
Schnell noch die letzten Geschenke besorgen.

Mi 19. **... heute den leckeren Zimtduft in die Küche zaubern?**
Gebrannte Mandeln selber machen
Zutaten (4 Personen):
200 g Mandelkerne mit Haut, 8 EL Zucker, 1/2 TL gemahlener Zimt, Backpapier (Kleiner Tipp: Gib eine kleine Prise Salz mit dazu, wenn du sie röstest. Du wirst es nicht herausschmecken, aber das Salz verstärkt das Aroma der gerösteten Mandeln und des karamellisierten Zuckers!)
1. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. 4 EL Zucker darüberstreuen und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze leicht karamellisieren. 4 EL Zucker und Zimt verrühren. 2 EL Zucker-Zimt zugeben und nochmals leicht karamellisieren. Vorgang wiederholen, bis eine leicht kristallene Kruste entstanden ist. Darauf achten, dass die Pfanne nicht zu heiß wird.
2. Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, etwas auseinanderziehen und auskühlen lassen. Mandeln trocken lagern.

Do 20. **... steht das Festmenü schon?**
Idee für die Suppe zur Vorspeise: Blätterteig-Parmesan Sternchen
Zutaten: 1 Paket gekühlter Blätterteig, 150 g Parmesankäse (gerieben), 2 Eigelb, je nach Geschmack grünes oder rotes Pesto
Blätterteig leicht ausrollen. Dann mit kleinen Förmchen Sterne ausstechen und mit dem Eigelb oder dem Pesto einpinseln. Anschließend mit dem Parmesankäse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

Fr 21. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
17 Uhr: Bläserchor Bezirk Südtondern
20 Uhr: Fjarill – Das besondere Weihnachtskonzert, Charlottenhof

Sa 22. **Heute auf dem Weihnachtsmarkt:**
Großes „Home-Coming“-Wochenende: Wir treffen uns auf dem Weihnachtsmarkt. Erweitertes Getränkeangebot!
18¹⁵ Uhr: Große Weihnachtsverlosung
Hauptpreis: Golddukaten im Wert von 500 €

So 23. **Letzter Tag des Weihnachtsmarktes**
ab 15 Uhr: Großes »Coming Home«
17⁴⁵ Uhr: Jagdhornbläsercorps Südtondern
20 Uhr: Weihnachts-Chorkonzert, Christuskirche

Mo 24. **Wir wünschen Fröhliche Weihnachten!**
9³⁰–12³⁰ Uhr: Weihnachtsschwimmen für Kinder und Jugendliche, Schwimmhalle

Irrtum und Änderungen vorbehalten!

An allen Adventssamstagen bleiben die Geschäfte auch bis 18 Uhr geöffnet! **www.hgv-niebuell.de**