



Gegründet 1975 in Mülheim an der Ruhr als gedrucktes Stadtmagazin
Kostenloses ePaper-Magazin - Ausgabe Dezember 2016
„Benny Bär und seine Freunde“ auf Reisen im Ruhrgebiet

Benny Bär und seine Freunde im Advent unterwegs



Weitere Themen in dieser Ausgabe:

„Benny Bär ... dein Energiebär“ im Winterwald (Foto rechts)
„Benny Bär und seine Freunde“ im Quidditch-Fieber mit Ente Emmi

Küche: Deftige Winterküche & Weihnachts-Bäckerei
Gastronomie: Bären in der „Paulaner-Botschaft“ in Bochum
Bücher-Regal: Das Gespenst von Killingly Hall

Editorial

Die Adventszeit hat begonnen, am 27. November haben wir das erste Kerzlein auf dem Adventskranz angezündet. Nun sind es nur noch wenige Tage bis zum Weihnachtsfest.

Benny Bär und seine Freunde haben seit 17. November einige Weihnachtsmärkte im Ruhrgebiet besucht und sich an den schönen vorweihnachtlichen Accessoires auf den Märkten erfreut.

Unsere Weihnachtsbäckerei in der Redaktionsküche hat bereits viele Plätzchen und Stollen gebacken. Derweil haben **Benny Bär und seine Freunde** schon eine ganze Reihe von vorweihnachtlichen Geschichten in neu erschienenen Büchern gelesen.

Alles das und mehr können Sie, liebe Leser und Benny Bär-Freunde, in dieser Ausgabe lesen. Viel Spaß dabei!



Benny Bär und seine Freunde, Familie Häfner und das Team BLITZ MAGAZIN wünschen Ihnen eine besinnliche Vorweihnachtszeit, ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr, vor allem aber Gesundheit.

Inhalt

Seite 1	Titelseite
Seite 2	Editorial
Seite 3	Inhaltsverzeichnis
Seite 5	Kulinarisches: „Bärenstarke“ Rezept- & Back-Ideen
Seite 12	Tierische Meldungen: „Schwan gehabt!“
Seite 13	Der Blick in den „Westen“: Weihnachtsmärkte im Revier
Seite 27	Gastronomie: Bären in der „PAULANER-Botschaft“ (BO-)
Seite 30	Mode: Überraschungsgast bei der Premiere im „Au Quai“
Seite 31	Sport: NRW-Regionalliga für Quidditch seit November
Seite 32	Soziales: Die Sparda-Bank Hessen unterstützt Bärenherz Stiftung mit 20.000 Euro
Seite 33	Religiöses: „Schutzengel“
Seite 34	Literatur: Buch-Empfehlungen
Seite 37	Das „Benny Bär ... dein Energiebär“ - Silberrätsel
Seite 38	Impressum



-Werbung-
Bildtext: BLITZ MAGAZIN-Herausgeber Eckhardt Badziong, immer unterwegs zu Außenterminen in **DEICHMANN** – Schuhen (Foto-Copyright: SK/Blitz Magazin).
Aktuell: „Miss Instagram“ Pamela Reif stellte im „Au Quai“ in Hamburg ihre erste eigene Schuh-Kollektion mit **DEICHMANN** vor (Mehr auf Seite 30).



-Anzeige-

„Bärchen & Lullatsch – Sponsoren-Wand“



Kulinarisches

Wer gut kochen will, der braucht auch gute Zutaten, denn sonst gelingt das beste Essen nicht. Als eine der sehr guten Adressen für frisches Fleisch darf man sicherlich die **Fleischerei Kruse** aus **Bochum** erwähnen. Wir haben dort inzwischen mehrfach Rind- und Schweinefleisch eingekauft und sind von der Qualität stets sehr angetan.

Fleischwaren Kruse ist übrigens **Bochums einzige Fleischerei mit eigener Rinderhaltung**. Bei den Tieren handelt es sich um **Rinder vom Lindenhof in Pinnau** (lindenhof-pinnau.de), wo sie "natürlich" artgerecht gehalten und geschlachtet werden.

Zuletzt haben wir einen schönen Rinderschmorbraten gekocht, der aus einem Nuß-Stück zubereitet wurde. Da wir den italienischen Einfluß in unserer Küche lieben, wurde das mit Pfeffer und Salz eingeriebene Fleisch in Olivenöl mit gehackten Schalotten scharf angebraten, mit Bio-Chianti abgelöscht und dann in einem Tomatensud gar geschmort. Als Beilage gab es Penne Rigate.



Wunderschön zarte Schweinefilets von der Fleischerei Kruse, die uns auch noch perfekt pariert angeboten wurden, haben wir in unserer Redaktionsküche mariniert. Das Ganze mit einer Note aus Blattpetersilien- und Paprikadüften in der Marinade (Filet mit gemahlenem Pfeffer eingerieben, eingelegt in Rapsöl,

dazu Zwiebelringe, Paprikastreifen und Blattpetersilienblätter). Nachdem das Fleisch über Nacht im Kühlschrank eingelegt war, wurde es anderen Tag abends zart rosa ausgebraten und auf Spaghetti mit dem mediterranem Schmor Gemüse serviert (Rezept: Oktober-Ausgabe).



Als eine klassische, deutsche Variante geht auch das Marinieren mit Senf und gemahlenem schwarzen Pfeffer als Würznote. Salzkartoffeln einmal geschmacklich anders serviert: Wir haben in einer beschichteten Pfanne nicht nur Zwiebelringe, sondern auch Blattpetersilienblätter schön kross ausgebraten und das Filet in einer zweiten Pfanne am Stück zart rosa

(scharf anbraten von allen Seiten, salzen und dann ca. 25 bis 30 Minuten auf kleiner bis mittlerer Flamme durchziehen lassen, dabei öfters wenden).



Beitrag & Foto-Copyrights: Eckhardt Badziung.

Auflösung des Silbenrätsels von Seite 37: Liebstöckel, Eierschwammerl, Barbera, Kardamon, Überzug, Chinakohl, Haferflocken, Eisbein, Nudelholz (Lebkuchen).

Inzwischen gibt es Anfang Dezember fast allorts nicht nur deftige Küche, die wärmt und satt macht, sondern auch selbst gebackenes Weihnachtsgebäck zur Kaffeezeit. In der BLITZ MAGAZIN-Redaktionsküche wird auch eifrig

gebacken, und als besondere Empfehlungen wollen wir in dieser Ausgabe einige unserer Lieblings-Rezepte vorstellen.

Weihnachts-Christstollen

Das Geheimnis eines guten Stollens ist, daß der Hefeteig besonders lange und kräftig geknetet werden muß. Außerdem entwickelt er sein unwiderstehliches Aroma erst nach einigen Wochen. Man sollte also den Stollen schon einige Zeit vor dem Fest backen, an einem kühlen Ort gut eingewickelt aufbewahren. Dies also nicht nur weil, der Christstollen mit seiner typischen Form das in Windeln gewickelte Christuskind symbolisiert.



Zutaten für 1 Laib: 375 g Weizenmehl, 1/8 l lauwarme Milch, 75 g Zucker, 1/2 TL Salz, 1 Würfel Hefe, 1 Pck. Vanillin-Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone und einer Orange, 1 Flasche Bittermandelöl, je eine Msp. gemahlener Kardamom und Muskatblüte, 150 g Butter, 75 g gehackte Mandeln, 250 g Rosinen, jeweils 35 g Zitronat und Orangeat, 75 g gehackte Mandeln.



Außerdem: Mehl zum Ausrollen, 30 g zerlassene Butter zum Bestreichen, 50 g Puderzucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker.

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe reinbröckeln. Mit einigen Eßlöffeln Milch, etwas Zucker und Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Restliche Milch, Zucker, Vanillin-

Zucker, Salz, Zitronenschale, Kardamom, Muskatblüte und Butter zum Vorteig geben und gründlich durchkneten.

Den Teig so lange schlagen bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Dann zugedeckt noch mal 30 Minuten gehen lassen.

Rosinen unter heißem Wasser abspülen, abtropfen lassen und trocknen. Rosinen, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Bittermandelöl und Orangenschale in den Teig kneten.

Teig bei Zimmertemperatur 45 Minuten gehen lassen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 cm dick ausrollen. Einmal längs so zusammen falten, daß die untere Teigplatte etwas übersteht. Von allen Seiten leicht zur Stollenform drücken.

Stollen auf das eingefettete Backblech legen, dünn mit der Hälfte der Butter bestreichen.

Blech auf die mittlere Schiene des auf ca. 200 Grad vorgeheizten Backofens schieben. Den Stollen ca. 60 Minuten backen.

Den Stollen aus dem Ofen nehmen. Noch warm mit der restlichen Butter bestreichen. Puderzucker mit dem Vanillin-Zucker mischen und den Stollen damit dick bestäuben.



Elisenlebkuchen



Elisenlebkuchen sind der heiligen Elisabeth, Schutzpatronin der Bäcker und Lebkuchler, gewidmet. Sie gehören zu den so genannten Oblatenlebkuchen. Bereits im Mittelalter entdeckte man den praktischen Nutzen der Oblaten. Ursprünglich dienten, die auf heißen Eisenplatten gebackenen Teigblättchen, nur liturgischen Zwecken. Doch findige Mönche in den

Klosterbäckereien erkannten im Mittelalter, daß sich die Oblaten bestens als Backunterlage für den zähflüssigen Lebkuchenteig eigneten. Der Teig blieb

somit nicht mehr am Blech kleben, und außerdem schützen die Oblaten die Lebkuchen vor dem Austrocknen.

Zutaten für 45 Stück: 4 Eier, 180 g Puderzucker, 175 g gemahlene Mandeln, 175 g gemahlene Haselnüsse, 130 g Zitronat, 130 g Orangeat, 45 runde Oblaten von etwa 7 cm Durchmesser, Schokoladenglasur, 1 Beutel Lebkuchengewürz.

Zubereitung: Die Eier in einer Schüssel zusammen mit Puderzucker schaumig rühren. Lebkuchengewürz, Mandeln und Haselnüsse unterziehen. Fein gehacktes Zitronat und fein gehacktes Orangeat auch in die Schüssel geben.



Den Teig noch einmal kurz durchrühren. Die Backoblaten auf ein Blech setzen. Den Teig mit zwei Teelöffeln etwa 1 cm hoch darauf streichen. Dabei 1/2 cm Rand stehen lassen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen (ca. 200 Grad) auf die mittlere Schiene schieben, und die Lebkuchen ca. 25 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen.

Die Lebkuchen auf einen Kuchendraht legen. Die Schokoladenglasur im Wasserbad auflösen, die leicht abgekühlten Elisenlebkuchen damit überziehen und erstarren lassen. Die Elisenlebkuchen in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.

Rumplätzchen

Zutaten für 35 Stück beim Teig: 200 g Weizenmehl, 80 g Zucker, 200 g kalte Butter, 35 Mandelkerne, 2 Pck. Vanillezucker, 20 g Kakaopulver, 2 EL Rum, Puderzucker, 2 TL Lebkuchengewürz, 2 Msp. Nelkenpulver, 35 Backoblaten oder Back-



papier.

Zubereitung: Das Weizenmehl, die kalte Butter in Stückchen, Zucker, Vanillezucker, Kakao, Gewürze und den Rum in eine Schüssel geben.

Den Teig zuerst mit den Rührstäben eines Mixers, dann mit den Händen durchkneten und anschließend zugedeckt rund 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig zu Kugeln von etwa 3 cm Durchmesser formen. In die Mitte jeder Teigkugel eine Mandel drücken. Auf Backoblaten oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Bei einer Temperatur von 180 Grad dann die Plätzchen 15 bis 20 Minuten backen.

Wenn die Plätzchen ausgekühlt sind, mit dem Puderzucker bestäuben.



Bratäpfel mit Orangenlikör



Zutaten für 2 Bratäpfel: 2 mittelgroße Äpfel (z.B. Boskop), 150 ccm Orangenlikör, 1 TL Zimt, 2 Zimtstangen, 5-6 EL Zucker, 1 TL Butter.

Zubereitung: Zimt und Zucker mischen.

Äpfel abwaschen und das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel quer in je fünf Scheiben schneiden.

Apfelscheiben zuerst im Likör, dann in der Zuckermischung wenden und wieder zum Apfel zusammensetzen.

Jeweils eine Zimtstange in die ausgestochene Mitte stecken.

Äpfel am oberen Rand mit Butterflöckchen belegen und nebeneinander in eine ofenfeste Form setzen.

Restlichen Likör und zwei Eßlöffel Wasser in die Form gießen.
Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad etwa 15 bis 20 Minuten braten.
Den leicht karamellisierten Sud zu den Äpfeln servieren.

Spekulatius

Wenden wir uns als letzten Back-Tip in unserer diesjährigen Weihnachtsbäckerei den Spekulatius zu. Die vorweihnachtlichen Kekse kamen über die Niederlande, einst eine Seefahrernation, die auch Gewürzhandel betrieb, und dann über Belgien nach Deutschland.



Zutaten für ca. 100 Stück Spekulatius: 500 g Mehl, 200 g gemahlene Mandeln, ½ Tütchen Backpulver, 250 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 4 Tropfen Bittermandelextrakt, ¼ TL Kardamon, ¼ TL Nelken, 1 TL Zimt, 1 Prise Piment, 100 g Butter, 1 Ei. Mehl zum Bestäuben der Formen. Zum Verzieren, z.B. Mandelblättchen sowie Backtrennpapier für das Backblech.

Zubereitung: In einer Schüssel das Mehl, die Mandeln, das Backpulver und den Zucker vermischen.

Dann nach und nach sämtliche Gewürze, das Ei und die Butter (in Flöckchen) einrühren und alles zu einem festen, gleichmäßigen Teig formen, dann zu einer Kugel rollen und etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Spekulatiusformen mit Mehl austreuen.

Jeweils etwas Teig in die Formen streichen. Anschließend die Formen umdrehen und die Spekulatiusse heraus klopfen. Die Figuren auf das Backtrennpapier eines Backbleches legen und nach Belieben mit Mandelblättchen verzieren. Je gefülltem Blech ca. 10 Minuten bei ca. 180 Grad ausbacken.



In einer gut verschlossenen Blechdose halten sich Spekulatius einige Wochen frisch.

Beiträge und Backen: Claudia Pälmer.
Foto-Copyrights: Eckhardt Badziog.

Ausgewählte „tierische“ Meldungen

Tierischer Einsatz - "Schwan gehabt"

Ludwigshafen-Maudach (ots) - In der Nacht vom Dienstag auf Mittwoch verständigten aufmerksame Verkehrsteilnehmer gegen 23:50 Uhr die Polizei in Ludwigshafen und teilten mit, dass mitten auf der Maudacher Straße ein Schwan stehen würde, der den Verkehr ausbremste.

Die hilfsbereiten Autofahrer sicherten in der Folge bis zum Eintreffen der Beamten den Schwan mittels Warmlinker ab und konnten das Tier bei der Pflege seines Gefieders bewundern. Das Tier ließ sich jedoch weder von dem Erscheinen der Beamten, noch von den polizeilichen

Aufforderungen, die Straße zu verlassen, beeindrucken. Auch ein Versuch, den Schwan sozusagen von Tier zu Tier zum Verlassen der Fahrbahn zu bewegen, scheiterte vermutlich an den Sprachbarrieren zwischen dem aus einem Streifen-

wagen bellenden Diensthund und dem immer noch tiefenentspannten Schwan. Selbst das Brot eines Anwohners erschien offensichtlich nicht sehr verlockend, sich weiter zu bewegen. Letztendlich schloss die Tierrettung der Ludwigshafener Berufsfeuerwehr Freundschaft mit dem stolzen Tier und konnte es gegen 01:50 Uhr davon überzeugen, mit einer Eskorte aus Einsatzfahrzeugen in den Maudacher Bruch zu watscheln.



Bildtext: „Schwan gehabt!“

Quelle & Bildnachweis: Pressemeldung der Polizei Rheinland-Pfalz vom 22.06.2016.

Der Blick in den „Westen“

wird präsentiert von der

www.haefnerwelt.de

-Werbung-



Die Zeit der Weihnachtsmärkte hat seit 17. November an Rhein und Ruhr bereits begonnen. In jeder Stadt kann man über verschiedene weihnachtliche Märkte schlendern, dabei vorweihnachtliche kulinarische Genüsse und Glühwein genießen, weihnachtliche Accessoires aussuchen und sich die besinnliche Stimmung auf der Märkten zu Gemüte führen.



Unsere „Energie Plüschtier“-Freunde (www.bennybaer.de) aus dem Frankenland wollten natürlich von Gastgeber Bärchen „Brumm“ aus Wanne-Eickel wissen, auf welchen Weihnachtsmärkten es etwas Spannendes zu erleben gibt und sich dann auch alles anschauen:

Für Kinder wohl mit Abstand das spektakulärste Erlebnis findet seit dem Jahr 2009 alljährlich auf dem **Bochumer Weihnachtsmarkt** statt, wenn der Weihnachtsmann auf seinem von Rentieren gezogenen Schlitten in luftiger Höhe über den Dr.-Ruer-Platz schwebt und anschließend von der Weihnachtsbühne die Kinder und anderen Besucher begrüßt.



Für diese Hochseilshow von der bekannten Artistenfamilie Falko Traber ist dann ein Stahlseil zwischen der Sparkasse Bochum und dem Kortum-Karree gespannt worden. Das Seil hat eine Länge von rund 125 Metern und einen Durchmesser von circa 14 Millimetern. Es hängt etwa 33 Meter über den Boden und muß zwischen beiden Verankerungspunkten eine Last von rund drei Tonnen halten.

Die „Flugzeiten“ sind in der Regel täglich um 17 und 19 Uhr zu erleben. Anschließend erscheint der Weihnachtsmann auf der Bühne zur Freude der Kin-



der und verteilt seine Gaben. Der Bochumer Weihnachtsmarkt hat vom 17. November bis 23. Dezember geöffnet.

Wer einen „Weihnachtsbaum-Rekord“ besichtigen möchte und damit eine spektakuläre Tannenbaumhöhe, der muß unbedingt über den **Dortmunder Weihnachtsmarkt** (17. November bis 30. Dezember) schlendern. Auf dem Hansaplatz ist seit 1996 jedes Jahr mit 45 Metern Höhe, 48.000 Lämpchen, 20 Kerzen à 2,5 Metern, Leuchtorbamenten sowie einem 4 m Meter hohen und 200 Kilogramm schweren Engel auf der Spitze der **größte Weihnachtsbaum der Welt** anzuschauen. Er wiegt 90 Tonnen und wurde aus 1.700 Rotfichten zusammen gebaut.



Am 21. November wurde abends um 18 Uhr durch Oberbürgermeister Ullrich Sierau im Beisein von Presse, Rundfunk und Fernsehen die Beleuchtung feierlich eingeschaltet und bleibt nun durchgehend bis zum 30. Dezember an.

Nicht so spektakulär, aber total nostalgisch und für Kinder wie im Märchenland ist der Auftritt von Frau Holle auf dem **Hattinger Weihnachtsmarkt**.



Weihnachtsidylle auf dem Dortmunder Hansaplatz (Foto oben) und rund um die Reinoldikirche (Foto unten).



Zum 42. Mal findet er statt, in diesem Jahr vom 21. November bis 21. Dezember, natürlich wieder in der historischen Altstadt, wobei einer der Höhepunkte am 1. Dezember die **Weihnachtsparade mit Frau Holle** von der Heggerstraße bis zum Alten Rathaus sein wird. Jeweils um 17 Uhr, Heilig Abend um 11 Uhr, öffnet dann Frau Holle jeweils eines der Rathausfenster als Advents-Kalendertürchen, schüttelt ihre Federbettkissen aus, wobei es Bonbons regnet, und liest Geschichten oder Gedichte vor.



Neben diesen drei Weihnachtsmärkten im Westen, an denen es etwas wirklich Besonders zu erleben gibt, hebt sich außerdem **Deutschlands größter und phantastischer mittelalterlicher Lichter Weihnachtsmarkt** im Dortmunder Fredenbaumpark hervor. Das beeindruckende Lichter- und Show-Event mit vielen Veranstaltung-Höhepunkten, u.a. in einem Weihnachtszelt, mit See-Pavillon, Piratenlager, Falknerzelt, dem Falkner der Herzen, mit tollen Feuershows, vielen Gauklern, Stelzenläufern, Kinderunterhaltern, Narren und Bettlern sowie mit 100 Bands, findet jeweils vom 24.-27. November und im Dezember vom 1.-4., 8.-11., 15.-18., 19.-23. sowie vom 26. bis 1. Januar 2017 statt. Weitere Informationen auch unter spectaculum.de.



Foto oben: Kathrin Menke.
Foto-Nachweis/Copyright: MPS Drensteinfurt.

Eine wunderschöne Altstadtkulisse bietet auch Recklinghausen. Der **Altstadtmarkt** findet vom 23. November bis 23. Dezember in der Recklinghäuser Altstadt statt.

Einer der Höhepunkte für die Kinder: In der „Guten Stube“ erscheint täglich um 17 Uhr (außer am 5. Dezember) der **Recklinghäuser Weihnachtsengel** und läßt sich gerne auch mit Kindern fotografieren. Danach wandert der Engel durch die Quartiere der Altstadt und überrascht viele Besucher mit kleinen Süßigkeiten.

Beitrag/Bilder (8): Eckhardt Badziong.



Foto rechts/Bildtext: Advent hoch Drei – Der neue Weihnachtsmarkt Recklinghausen
Die Recklinghäuser Altstadt verwandelt sich in diesem Jahr auf gleich drei Plätzen in ein Weihnachtswunderland! Neben dem Altstadtmarkt locken erstmalig auch der neue Kirchplatz und der Rathausplatz ab dem 21. November 2016 mit besonderen Angeboten.

Alle drei Plätze in der Guten Stube werden dabei ihre ganz spezielle Atmosphäre und sehr verschiedene Attraktionen erhalten.

Quelle & Bildnachweis/Copyright: Pressestelle der Stadt Recklinghausen, Meldung vom 3.11.2016.

44. Internationaler Weihnachtsmarkt Essen

Der Internationale Weihnachtsmarkt Essen ist mit seinen rund 250 Ständen einer der größten und schönsten in Deutschland. Mit 1000+1 Geschenkidee sowie kulinarischen Spezialitäten aus aller Herren Länder macht der Internationale Weihnachtsmarkt Essen seinem Namen alle Ehre.

Lebkuchen, Glühwein und Paradiesäpfel. Handgeschnitzte Krippen, kunstvolle Adventspyramiden und Räucherhäppchen, Bienenwachskerzen und handgeschöpftes Papier - ein Bummel über den Essener Weihnachtsmarkt stimmt mit Gerüchen, weihnachtlichem Gaumenkitzel und schönen Gaben auf das Christfest ein. Seinem Namen entsprechend bietet der Internationale Weihnachtsmarkt Essen überdies Exotisches aus aller Welt: Skulpturen aus Afrika, Kunsthandwerk aus Russland, Figurengruppen aus Kuba, australische Lederhüte und Metallschilder für die US-Fans.

Auf dem Flachmarkt nimmt der Mittelaltermarkt die Besucher mit zurück in längst vergangene Zeiten. Bei Fackelschein und dem Duft von Honigwein gibt es für alle Interessierten von handgemachten Seifen über Edelsteinen und Töpferwaren bis hin zu Kerzenleuchtern allerlei Mittelalterliches zu erstehen. Auch kulinarisch lädt der Weihnachtsmarkt zu einer Weltreise ein: So gibt es hier unter anderem arabische Falafel, polnische Bigos, französische Crêpes oder holländische Poffertjes.

Auf den Spuren der grünen Engel

Sämtlicher Strom der auf dem Internationalen Weihnachtsmarkt Essen verwendet wird, ist "Grüner Strom", gewonnen aus deutschen Wasserkraftwerken. Symbol für den CO₂-sparenden Energieeinsatz ist ein kleiner grüner Engel, der an jeder Weihnachtsmarkthütte und jedem Gastronomiestand angebracht ist.

Mit der Verwendung des "Grünen Stroms" machen die EMG – Essen Marketing GmbH und die innogy der Umwelt - passend zum Gabenfest - ein schönes Geschenk.

Öffnungszeiten: 17. November bis 23. Dezember 2016, Sonntags bis donnerstags von 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr, Freitags und samstags von 11:00 bis 22:00 Uhr.

Quelle: EMG – Essen Marketing GmbH, Meldung vom 3.11.2016.

Großes Weihnachtslieder-Singen in der Grugahalle

Ticketverkauf startet heute – Kinder- und Jugendmusikgruppen können sich noch anmelden

In einigen deutschen Städten ist es bereits eine erfolgreiche Tradition: Das gemeinsame Singen von Weihnachtsliedern in Begleitung von professionellen Musikerinnen und Musikern. In diesem Jahr findet eine solche Veranstaltung zum ersten Mal in Essen statt. Unter dem Titel "Lasst uns Weihnachtslieder singen" findet am 21. Dezember ab 17 Uhr das Konzert in der Grugahalle Essen statt. Veranstalter sind die Stiftung Universitätsmedizin, die Stadt Essen und die EMG - Essen Marketing GmbH. Heute (4.11.) startet der Vorverkauf für das Weihnachts-Event in der Touristikzentrale am Essener Hauptbahnhof.

Das gemeinsame Singen von Weihnachtsliedern ist für viele Menschen eine schöne Einstimmung auf das Weihnachtsfest.



Mit dem Besuch der Veranstaltung "Lasst uns Weihnachtslieder singen" wird daraus ein ganz besonderes Erlebnis: Unter der Begleitung von Folkwang-Musikerinnen und Musikern singen bis zu 5.000 Essenerinnen und Essener am 21. Dezember in der Grugahalle Lieder wie "In der Weihnachtsbäckerei" oder

"O Tannenbaum". Eine besinnliche Einstimmung auf Weihnachten und ein unvergesslicher Abend für jung wie alt ist damit garantiert.

Für alle, die Mitsingen möchten: Kinder- und Jugendmusikgruppen können sich für das Konzert noch anmelden unter aktionen@presseamt.essen.de. Karten für "Lasst uns Weihnachtslieder singen" sind ab sofort an allen bekannten Vorverkaufsstellen sowie online unter www.eventim.de oder der Telefonnummer 7244290 für 3 (Kinder) beziehungsweise 6 Euro (Erwachsene) zuzüglich Vorverkaufs- und Systemgebühren erhältlich. Der Reinerlös kommt kranken und schwerstkranken Kindern der Kinderklinik am Universitätsklinikum Essen zugute.

Quelle: Stadt Essen, Presse- und Kommunikationsamt, Meldung vom 4.11.2016.

Bebilderung/Foto-Copyright: Eckhardt Badziong.

Weihnachtskonzert des Polizeichors Bochum Der Kartenvorverkauf hat begonnen!

Bochum (ots) - Zum 29. Mal veranstaltet der Polizeichor Bochum zusammen mit Mitgliedern der Bochumer Symphoniker auch in diesem Jahr wieder das traditionelle Weihnachtskonzert.

In festlicher Atmosphäre findet das Konzert, das unter Schirmherrschaft der Bochumer Polizeipräsidentin Kerstin Wittmeier steht, am Sonntag, 11. Dezember 2016, um 16.00 Uhr, in der Christuskirche in Bochum statt.

Als Gast wirkt die Sopranistin Ute Eisenhut aus Köln mit, die bereits 2014 mit dem Polizeichor aufgetreten ist. Sprecher ist Karl-Heinz Herweg. Die musikalische Gesamtleitung hat Hans Bruhn. Der Eintritt beträgt 12 EUR.

Ab sofort erhalten Sie Karten im Polizeipräsidium Bochum, Uhlandstraße 35, Haus 1, Pforte, Tel.: 0234-9092640, bei der Bochum Marketing GmbH - Tourist-Info, Huestraße 9, Tel.: 0234-96302-0 sowie unter www.polizeichor-bochum.de.

Quelle: Pressestelle der Polizei Bochum, Meldung vom 23.10.2016.



Eröffnung der 67. Essener Lichtwochen

Wenn die Tage kürzer und die Nächte kälter werden, wird es in der Essener Innenstadt Ende Oktober traditionell Zeit für die Essener Lichtwochen. Mit der offiziellen Eröffnung der 67. Essener Lichtwochen durch Oberbürgermeister Thomas Kufen, den Botschafter des Königreichs Dänemark in Deutschland, Friis Arne Petersen, NRW-Justizminister Thomas Kutschatj, und Rainer Hegmann, Leiter der Hauptregion Rhein-Ruhr innogy SE, hat gestern (31.10.) für viele Essenerinnen und Essener die schönste Zeit des Jahres begonnen: Bis zum 8. Januar 2017 werden die Straßenzüge in der Essener Innenstadt nun wieder jeden Abend nach Einbruch der Dunkelheit glanzvoll illuminiert und die wechselnden Motive der Lichtwochen lassen die Stadt in einem ungewöhnlichen Licht erscheinen. In diesem Jahr ermöglichen sie Einblicke in Lebensart, Landschaft und Kultur des Gastlandes Dänemark, das die Themenreihe "Europa in Essen" fortsetzt.



Dass die Lichtwochen ein wahrer Besuchermagnet sind, unterstrich Oberbürgermeister Thomas Kufen beim offiziellen Start auf dem Willy-Brandt-Platz, dem ein Empfang im Rathaus mit Stahlbucheintragung der Gäste

vorausgegangen war: "Rund 5 Millionen Besucherinnen und Besucher lassen sich jedes Jahr diesen vorweihnachtlichen Glanz nicht entgehen. Ich bin sehr gespannt, wie viele Menschen es dieses Jahr werden, die kommen, um die kleine Meerjungfrau und die weiteren Lichtwochen-Motive zu bestaunen, die unser Gastland repräsentieren", freute sich das Stadtoberhaupt über die erfolgreiche Kooperation mit dem europäischen Nachbarn und die gelungenen Darstellungen des Gastlandes in den Motiven. Dänische Kultur und Lebensart werden auch im Rahmenprogramm der Lichtwochen präsentiert: Dessen Bandbreite reicht vom Theaterstück, das vom dänischen Klassiker "Die kleine Meerjungfrau" inspiriert wurde, bis hin zur Ausstellung "The Good City, Visionen für eine Stadt in Bewegung", die den Stellenwert des Radfahrens in Kopenhagen thematisiert. "Kopenhagen war 2014 bereits Grüne Hauptstadt Europas. Hier schließt sich der Kreis zu unserem diesjährigen Gastland", merkte das Stadtoberhaupt an. Ein Themenbild vor der Rathaus Galerie stimmt bereits auf das Grüne-Hauptstadt-Jahr 2017 in Essen ein. Selbstverständlich wurden die Lichtwochen wieder mit energiesparender LED-Technik ausgestattet.

Neben der Zusammenarbeit mit innogy SE, die als Nachfolger für den RWE-Konzern die Essener Lichtwochen unterstützt, gibt es eine weitere Neuerung: Erstmals findet parallel das "Essen Light Festival" in der nördlichen Innenstadt statt. Bis zum 5. November hält es an acht verschiedenen Standorten überraschende Lichteffekte bereit.

Quelle: Stadt Essen, Presse- und Kommunikationsamt, Meldung vom 31.10.2016.

Bebilderung/Foto-Copyrights: Eckhardt Badziog.

Große Tanne, kleine Tücken

22 Meter groß und 7,9 Tonnen schwer, das ist die Nordmantanne des Ehepaars Renate und Horst Scharmann aus Essen-Bredeney, die am 2. November 2016, von dem Team der Banzhaf Gartenbau AG gefällt wurde. Eigentlich sollte der Baum - wie in den Vorjahren - im Anschluss an die Fällung auf den Willy-Brandt-Platz transportiert werden, damit er dort rechtzeitig zur Eröffnung des Internationalen Weihnachtsmarktes Essen am 17. November 2016 aufgestellt und geschmückt würde. Da der rund 40 Jahre alte Nadelbaum aber ausladender ist als



gedacht, wird die Überführung auf dem Schwertransporter nun außerhalb des Berufsverkehrs, am Freitagmorgen um 4 Uhr stattfinden.

Bereits seit 1999 ruft die EMG – Essen Marketing GmbH (EMG) alljährlich die Bürgerinnen und Bürger aus Essen und den Nachbarstädten dazu auf, ihre Tannen für die Aufstellung auf dem Willy-Brandt-Platz zu stiften. Im Gegenzug trägt die EMG die Kosten für die Fällung und den Transport.

Quelle: EMG – Essen Marketing GmbH, Meldung vom 3.11.2016.

Bildtext/Foto-Nachweis/Copyright: Schwebender Tannenbaum: An einem Kran befestigt wird die rund 22 Meter lange Nordmanntanne auf den Schwertransporter verladen. (Foto: EMG - Essen Marketing GmbH, Stefanie Schwarzin).

Plätzchen backen und Apfelmännchen basteln in der Wache

Am Sonntag, 4. Dezember 2016, lädt das Kinder- und Jugendzentrum „die Wache“ alle interessierten Kinder und Eltern zum Tag der offenen Tür ein.

Von 15 bis 18 Uhr werden Apfelmännchen gebastelt und entsprechend der Weihnachtszeit Plätzchen gebacken. Dazu werden Kaffee, Tee und Kakao vorbereitet. Außerdem gibt's jede Menge Informationen über die Kinder- und Jugendarbeit im Stadtteil sowie eine Führung durchs Haus.

Quelle: Pressestelle der Stadt Herne, Meldung vom 18.11.2016.

Heiraten auf Zeche Neuer Trauort in Fördermaschinenhalle

Immer mehr Brautpaare suchen für Ihre Hochzeit einen besonderen Trauort. Ein weiterer ergänzt nun das **Angebot des Standesamtes der Stadt Recklinghausen**: das Fördermaschinenhaus der Zeche Recklinghausen II in Hochlarmark.

„Das Fördermaschinenhaus ist in unserer Stadt eines der Monumente der Bergbau- und Industriegeschichte und auch dank des hiesigen Vereins sehr gut erhalten“, sagt Bürgermeister Christoph Tesche. „Zudem ist es ein außergewöhnlicher und sehr atmosphärischer Ort, der die bisherigen Trauorte im Stadthaus



A, der Engelsburg und dem Ruhrfestspielhaus hervorragend ergänzt.“

Heute dient das Fördermaschinenhaus als Museum, in dem fachkundige Führungen stattfinden. Besonders in der Maschinenhalle ist das einst elf Meter hohe Bleiglasbild „Die Welt des Bergmanns“ aus dem Treppenhaus der früheren Bergbaufachschule an der Kemnastraße, das mit seiner Hinterglasbeleuchtung ein Blickfang des neuen Trauortes ist.

Für noch mehr festliches Ambiente hat Standesamtsleiter Martin Groll gemeinsam mit Heinz-Jürgen Wagner, dem Vorsitzenden des Vereins für Bergbau- und Industriegeschichte Recklinghausens, einen Bereich in der Maschinenhalle des Fördermaschinenhauses für die bald anstehenden Trauungen dekoriert. Groll: „Ich freue mich sehr und bin auch stolz, dass mein Team und ich hier bald Partnerschaften besiegeln können. Das hier ist auch für uns ein ganz besonderer Trauort, mit einem wunderschönen Blick auf die Halde Hoheward und das Horizont-Observatorium.“

Wer im Fördermaschinenhaus heiraten möchte, kann dies nach Absprache an verfügbaren Tagen tun. Zusätzlich zur Standesamtsgebühr fallen für das Arrangement Gebühren in Höhe von 220 Euro an. Auch ein kleiner Sektempfang wird gegen Aufpreis angeboten, ist aber nicht verpflichtend. Weitergehende Planungen, zum Beispiel die Anmietung von Räumlichkeiten im Gebäude für nachfolgende Feierlichkeiten, können mit dem Vereinsvorsitzenden Heinz-Jürgen Wagner abgesprochen werden.

Weitere Informationen zum neuen Trauort gibt es beim Standesamt der Stadt Recklinghausen und im Internet unter www.recklinghausen.de.

Quelle & Foto-Nachweis/Copyright: Pressestelle der Stadt Recklinghausen, Meldung vom 31.10.2016.

Adventssingen auf dem Kirchplatz

Mit dem großen offenen Adventssingen stimmte sich Recklinghausen musikalisch auf die Vorweihnachtszeit ein. In diesem Jahr fand das traditionelle Adventssingen erstmals auf dem Kirchplatz statt, der mit dem Weihnachtsmarkt und der Propsteikirche St. Peter ein stimmungsvolles Ambiente bietet.

Mehr als 200 Sängerinnen und Sänger der Recklinghäuser Chorszene sowie ein Chor aus Dortmund standen am Freitag, 25. November, auf der Bühne.

Quelle: Pressestelle der Stadt Recklinghausen, Meldung vom 22.11.2016.

Bebildung/Foto-Copyright: Eckhardt Badziog.



Gastronomie

Bären in der „PAULANER-Botschaft“ in Bochum

Unser Bärchen „Brumm“ wollte natürlich dem **Benny Bär und seinen Freunden aus dem Frankenland** nicht nur die Weihnachtsmärkte an Rhein und Ruhr zeigen, sondern seine Plüschtier-Kollegen auch zum Essen ausführen.



Bevor er ihnen die westfälische Küche schmackhaft machen würde, sollte es zuerst in ein bayerisches Lokal im Ruhrgebiet gehen, damit sich seine neuen Freunde kulinarisch bei ihm ganz wie zuhause fühlen könnten.

Unser „Brumm“ hatte da eine ganz tolle Gaststätte in der Bochumer Innenstadt im Hinterkopf, wo es Weißwürste, Weißbier und andere bayerische Spezialitäten geben würde, außerdem wären dort auch Stoffbären zuhause (Foto links) und die Gastgeberin Christiane und ihr Mann Uwe super nett.

Nachdem alle unsere Plüschtier-Freunde über den Bochumer Weihnachtsmarkt geschlendert waren,

sich den „Fliegenden Weihnachtsmann“ angeschaut hatten, ging es vom Dr.-Ruer-Platz rüber zur Brückstraße.

Dort findet man an der Hausnummer 31 die „PAULANER- Botschaft“, eine Brauerei-Gaststätte für 170 Personen mit Zirbelstube für 40 Personen und Biergarten im Sommer, also etwas typisch, was Benny Bär und seine Freunde auch aus dem Frankenland kennen.

Das Wirtshaus war an besagtem Freitag-Abend bereits gegen 18 Uhr richtig voll und die Stimmung ausgelassen und gut.

In der Zirbelstube saß eine Gesellschaft, die vom Buffet speiste, die anderen Gäste bestellten a-la-carte. „Brumm“ entschloß sich zuerst für Weißwürste mit Brezeln, denn das „1 Paar Münchner Weißwürstl frisch aus dem Kessel mit süßem Senf und Brez'n“ (5.30 Euro) ist ein echtes



Schmankerl, da die Brezeln zwar 15 Minuten ab Bestellung dauern, aber dafür noch warm aus dem Ofen kommen und die Weißwürstel in der Terrine mit Brühe serviert werden.



Auch am Tisch unserer Plüschtier-Freunde stieg die Stimmung beim Essen. Viele Gäste schauten beeindruckt an den „bärgen“ Tisch, denn dieser war nahe dem bayerischen Buffet und ein echter Hingucker, wie unser Foto zeigt. Wann sieht man schon einmal so viele Plüschtiere aus Essen gehen

Nachdem sich der kleine Weihnachts-Benny Bär gestärkt hatte, wollte er unbedingt noch einmal mit den Hunden, Hasen und Ente Emmi nach ein paar Geschenkideen für seinen Gabensack schauen und ließ den großen Benny Bär und Bärchen „Brumm“ für eine halbe Stunde im Wirtshaus alleine.

Die Beiden blätterten noch einmal über die Speisekarte, wo selbst einem Bären das Wasser im Munde zusammen laufen kann, wenn er von so leckeren Gerichten wie „Zwei hausgemachte Leberknödel auf Sauerkraut und Püree“ (7.50 Euro), „Geräuchertes Wammerl mit Sauerkraut und Salzkartoffeln“ 9.90 Euro), „Schweinebraten „Wildschwein Art“ mit Semmelknödel und Rotkohl“

(11.40 Euro) oder „Ochsenfleisch mit Kren und Speckkartoffelsalat“ (11.50 Euro) liest.

Der Benny Bär hatte richtig Lust auf einen Teller mit Schweinsbraten, wie daheim, und der „Brumm“ wollte unbedingt einmal das Ochsenfleisch probieren, was seine Mama zuhause nicht so auf dem Speiseplan hat.

Der „Paulaner Hausmetzgerteller (1 Weißwurst, 1 Wiener Würstel, 1 Schweinswürstel, 1 Regensburger, 1 Kalbsbratwurst, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Grillspeck) für 12,90 Euro oder der „Münchener Leberkäs abgebräunt mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und Bratkartoffeln“ zu 8.90 Euro wäre natürlich auch sehr schmackhaft, aber so ist das halt, wenn alles auf der Speisekarte so lecker ist, man muß sich halt entscheiden und so brachte Christiane dem Benny und „Brumm“ Schweinsbraten und Ochsenfleisch.



Das Essen mundete unseren beiden Bären sehr, und beim anschließenden Plausch von Bär zu Bär kamen die beiden auf die Idee öfters auszugehen und planten inzwischen auch schon einen Ausflug an die Mosel nach Bernkastel-Kues, wo sie von dem „Hotel Bären“ gehört hatten und viele Stoffbären im Hotel anzutreffen sein sollten.

Beitrag: Eckhardt Badziong & Sandra Kreuzhofer.

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Hinweis: Im Beitrag genannte Preise am Tag des Redaktionsstandes und ohne Gewähr für die Zukunft.

-Verlagssonderseite-

Mode

**Benny Bär und „Brumm“ finden:
„Bärenstarke Schuhe!“**

Überraschungsgast bei der Premiere im Au Quai

ESSEN/HAMBURG 16. November 2016. In exklusivem Rahmen stellte am

gestrigen Abend „Miss Instagram“ Pamela Reif im Au Quai in Hamburg ihre erste eigene Schuh-Kollektion mit DEICHMANN vor. Ihrer Leidenschaft für Fitness, Lifestyle und Mode folgen auf Instagram mittlerweile mehr als 2,6 Millionen Follower. Damit ist sie Deutschlands unangefochtene Instagram-Queen. Rechtzeitig vor den Festtagen und dem Jahreswechsel bringt die 20-Jährige eine Party-Kollektion mit zwölf extravaganten High Heels heraus. Sie sind ab heute, 16.11.2016, bei Europas größtem Schuheinzelhändler in ausgewählten Filialen sowie im Online-Shop unter www.deichmann.com zu Preisen zwischen 24,90 € und 39,90 € erhältlich.

„Mit dem Launch meiner ersten eigenen Schuh-Kollektion ist ein Kindheits-traum wahr geworden. Als absoluter High Heel-Fan entspricht die Kollektion genau meinem Stil und macht mich sehr stolz. Hoch, aber bequem und alltagstauglich setzen diese Modelle Frauenbeine vorteilhaft in Szene“, charakterisiert Pamela Reif ihre Kollektion bei der Vorstellung in Hamburg. Ihr persönliches Lieblingsmodell ist ein schwarzer Heel mit goldenem Absatz. Überraschungsgast bei der Kollektionsvorstellung im Rahmen einer Abendveranstaltung im Hamburger Au Quai war TV-Star Sylvie Meis. Sie hatte im Herbst eine sehr erfolgreiche Overknee-Kollektion zusammen mit DEICHMANN herausgebracht. Mit ihrer Agentur Meis Enterprise hat sie den Online Spot für Pamela Reif produziert, der ab sofort auf diversen Internetplattformen zu sehen ist. „Für mich war diese Begleitung und der Rat von Sylvie eine tolle Unterstützung“, sagte Pamela mit Blick auf die Zusammenarbeit.

Die „Pamela Reif for DEICHMANN“-Kollektion ist ab sofort in ausgewählten DEICHMANN-Filialen sowie im Onlineshop unter www.deichmann.com zu Preisen zwischen 24,90 € und 39,90 € erhältlich.

Quelle: Unternehmenskommunikation Deichmann, Essen.

Bebilderung/Foto-Copyright: Eckhardt Badziong.

Sport

Seit November gibt es mit der Regionalliga NRW in Deutschland erstmals einen regulären **Spielbetrieb für Quidditch**. Bei diesem rasanten Ballspiel, vielen bekannt aus den Harry Potter-Filmen, treten die Spieler mit einem Zauberbesen an.

Dient im Film der Besen den Zauber-Lehrlingen als Fluggerät, ist den Spielern im Ligabetrieb der Besen zwischen den Beinen eher hinderlich und für die Zuschauer sicherlich eher spaßig. Jeder Spieler muß seinen Besen bzw. Stange entweder zwischen den Beinen einklemmen und kann so kaum laufen oder mit einer Hand zwischen den Beinen halten. Gelingt das nicht, und „Fluggerät“ fällt zu Boden, muß der Spieler zurück und einen der eigenen Ringe berühren. Überhaupt sind die Quidditch-Regeln für Muggel sehr kompliziert und dürften am ehesten von Harry Potter-Fans schnell verstanden werden.



Bei diesem Ballspiel, einer Mischung aus Rugby, Völker- und Handball, fliegen gleich mehrere Bälle über's Spielfeld, und jeweils sieben Spieler als Mannschaft treten gegeneinander um den Sieg an, einige jagen dabei den

„Quaffel“ (Volleyball), andere suchen nach 18 Spielminuten den „goldenen Schnatz“ (Tennisball) an einem neutralen Spieler, und wiederum andere versuchen mit drei „Klatschern“ (Dotchbälle) gegnerische Spieler abzuwerfen. Hat sich eine Mannschaft endlich den „goldenen Schnatz“ gesichert, bringt das 30 Punkte, und das Spiel ist zu Ende. Bis zu diesem Spielereignis wurden jeweils Punkte gesammelt, wenn ein „Quaffel“ durch einen der drei Tor-Ringe der gegnerischen Mannschaft geworfen werden konnte.

Bereits 2005 fand Quidditch Einzug in die reale Welt und wurde zum ersten Mal in den USA gespielt. In Europa ist die Hochburg dieser schnellen, harten und komplexen Sportart Großbritannien. Weltweit ist Quidditch auch sehr bekannt und gern gespielt in Brasilien, Kanada, Mexiko und selbst in Uganda. In Deutschland wurden in der Vergangenheit bereits mehrere Meisterschaften und Turniere ausgetragen, neu ist der Ligabetrieb in NRW seit 6. November, der bis auf 6 Regionalligen mit mindestens 24 Mannschaften ausgebaut werden soll. Das Auftaktspiel fand in Münster statt. NRW-Mannschaften kommen aus Bielefeld, Bochum, Bonn und Münster.

Beitrag & Foto-Copyright: Eckhardt Badziong.

Soziales

Sparda-Bank Hessen unterstützt Bärenherz Stiftung mit 20.000 Euro Genossenschaftsbank fördert über ihren Gewinn-Sparverein Kinderhospizarbeit

Die regionale Genossenschaftsbank fördert die Arbeit der Wiesbadener **Bärenherz Stiftung für schwerstkranke Kinder** mit einem Betrag in Höhe von 20.000 Euro. Lutz Hoppe, Mitglied des Stiftungsvorstandes, nahm die Spende beim Bärenherz-Benefizkonzert „Music for a While“ in der Lutherkirche Wiesbaden dankend von Prof. Jürgen Weber, Vorsitzender des Vorstandes der Sparda-Bank Hessen, entgegen. „Wir sind stolz, zu den Förderern der Bärenherz Stiftung zu gehören, leistet sie doch eine herausfordernde und für unsere Gesellschaft unendlich wertvolle Arbeit. Unsere Erfahrung aus den vergangenen Jahren zeigt, dass das Geld sinnvoll verwendet wird“, sagte Prof. Jürgen Weber bei der Spendenübergabe.

Die Sparda-Bank Hessen vergibt zum Jahresende rund 300.000 Euro aus den Mitteln ihres Gewinn-Sparvereins an caritative Einrichtungen in ganz Hessen. Über das ganze Jahr hinweg sind es mehr als 1,5 Millionen Euro, die aus dem Spendentopf vergeben werden.

Quelle: Presseabteilung der Bärenherz Stiftung, Wiesbaden.

Religiöses

„Schutzengel“

Eine Schar unzähliger Geistwesen, die für uns Menschen normalerweise unsichtbar sind, schuf Gott, der Allmächtige. Er begabte sie mit natürlichen Kräften, wie Erkenntnis, Willen und Gemüt, und durch seine Gnade schenkte er ihnen Anteil an seinem heiligen und göttlichen Leben. Wir kennen diese Geistwesen als Engel. Das glückselige Leben für Ewig mit Gott erhielt von ihnen, wer die Prüfung der Unterwerfung bestand.

Zu den neun Engelschören gehört neben dem Erzengel auch der Schutzengel. Am Anfang waren alle Engel gut und glücklich. Alle hatten die heiligmachende Gnade. Im Verlauf ihres Lebens sündigten viele, wie Lucifer und kamen in die Hölle. Und während die bösen Geister versuchen uns an Leib und Leben zu schaden, uns ebenfalls in die Hölle zu stürzen, beschützen uns die guten Geister, mahnen uns zum Guten und beten für uns bei Gott. Die Schutzengel erwarten von uns dasselbe: an Gott zu denken, zu beten und ihm zu folgen. Und wie die Geschichte vom Erzengel Raphael mit Tobias sehr deutlich zeigte, schickte Gott auch Engel, um uns zu helfen „Er half dem Tobias, seine „von Ewigkeit her bestimmte“ Frau zu finden (Tob, 6, 18) . Er heilte auch den Vater von Tobias.“

Mit einem Schutzengel an unserer Seite sind wir mit allen Engeln verbunden. Mit ihm sollen wir unser Leben führen

-Werbung - Wir, vom Team BLITZ MAGAZIN, haben inzwischen immer unseren persönlichen, symbolischen Schutzengel bei uns. Diesen wunderschönen und zugleich kuscheligen Schutzengel haben wir in Form eines **„Schutzengel Benny Bär“** Kuscheltieres bei uns, zugleich ein Stofftier der besonderen Art mit energetischer Wirkung.

Foto rechts: BLITZ MAGAZIN-Herausgeber Eckhardt Badziong mit seinem „Schutzengel Benny Bär“.

Foto-Copyright: Sandra Kreuzhofer.



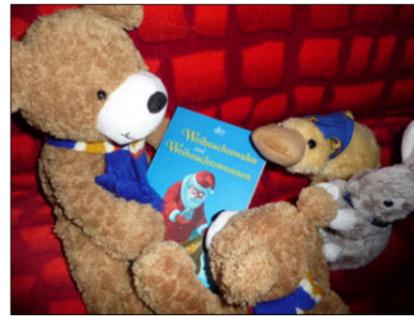
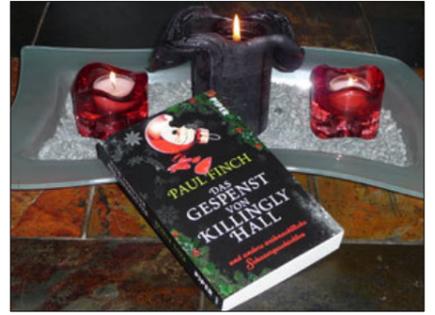
Der **Schutzengel Energiebär** von „bennybaer.de“ ist ein zauberhaftes Geschenk für Groß und Klein. Er beschützt dich, steht dir treu zur Seite und begleitet dich durch dick und dünn. Geflügelter Benny Energiebär, der dich unterwegs beschützt und begleitet! (15 cm groß, 18,00 Euro + Versandkosten, Farbe: braun/weiß).

Buch-Empfehlungen

Eigentlich ist Weihnachten eine friedliche und besinnliche Zeit, doch wie würde es Ihnen gefallen, wenn aus „Merry Christmas“ auf einmal „Creepy Christmas“ wird?

Stellen Sie sich vor, ein Gespenst sitzt mit an Ihrer Festtafel, eine Hexe vergiftet den Glühwein oder die Weihnachtsdekoration erwacht komplett zum Leben

Wem solche Szenarien in seiner Fantasie gefallen, der sollte unbedingt das Taschenbuch von **Paul Finch** kaufen. **Das Gespenst von Killingly Hall** ist dann genau der richtige Lesestoff. Fünf festliche Gruselgeschichten hat der britische Ex-Polizist und Journalist Paul Finch auf rund 230 Seiten nieder geschrieben. Sie begegnen dabei nicht nur einem Gespenst, sondern auch einem Haus, das verschwindet, wenn man es betritt (Paul Finch, **Das Gespenst von Killingly Hall**, Piper, 9.00 Euro (D), ISBN 978-3-492-30973-8).



Wer sich eher für Weihnachtsverse und Prosa von berühmten Autoren interessiert, die gegen Kitsch, Kommerz und Weihnachts-Kollaps helfen, dem sei das Taschenbuch **Weihnachtswahn und Weihnachtswonnen** empfohlen. Herausgeber Günter Stolzenberger hat auf über 160 Seiten in sieben Kapiteln viel Literarisches zusammen gefaßt, u.a. von

Joachim Ringelnatz, Hanns Dieter Hüsch, Eugen Roth und Erich Kästner. Das „Lesebuch zum Fest der Liebe“ vereint wirklich viele schöne Verse. Darunter auch „Wintervögel“ von Carl Zuckmayer (Weihnachtswahn und Weihnachtswonnen, dtv, 9.90 Euro (D), ISBN 978-3-423-14523-7).

Als dritte Empfehlung an Weihnachts-Literatur sei der Roman **Ein Junge namens Weihnacht** aus der Feder von **Matt Haig**, mit Illustrationen von Chris Mould, erwähnt. Das Buch berichtet dem geneigten Leser von Nikolas, der in großer Armut in einer kleinen Holzhütte mitten in Finnland aufwuchs. Als Elfjähriger begibt er sich auf eine gefährliche Reise zum Nordpol, um seinen Vater zu finden. Dabei besteht er haarsträubende Abenteuer, mit Trollen, Elfen und fliegenden Rentieren. In ihm reift dabei der Entschluß die Welt glücklicher machen zu wollen. Wer weiter liest, der erfährt die Lösung und wie Nikolas zum Weihnachtsmann wird



Während sich die **Plüschhunde vom Benny Bär** an dem Hund auf dem Buchumschlag des Krimis **Der letzte Champagner** nicht satt sehen konnten, interessierte uns mehr die Story des kulinarischen Krimis von **Carsten Sebastian Henn**.



Spannend zu lesen, denn die wichtigsten Champagner-Winzer hatte es zu einer historischen Weinprobe an die beschauliche Lahn verschlagen, doch der Abend endete blutig. Antoine de Beychevelle, Erbe des mächtigen Luxuskonzerns Pompadour, wurde der Kopf abgeschlagen, dazu auch noch genau auf die Art, wie man eine Champagnerflasche köpft. Zeremonienmeister des Abends, Professor Adalbert Bietigheim, Deutschlands einziger Inhaber eines

Lehrstuhls für Kulinaristik, sah es alsdann auch sofort als seine Pflicht an, den Mord aufzuklären, und das war wirklich spannend zu verfolgen

(Carsten Sebastian Henn, **Der letzte Champagner**, Pendo, Hardcover, 320 Seiten, 18.00 Euro (D), ISBN 978-3-86612-329-8).

Weniger spannend, eher ermüdend die Weisheiten des Taschenbuches **Gebrauchsanweisung für die Deutsche Bahn** von Autor **Mark Spörrle**, die wir aus Erfahrung größtenteils teilen können, wenn wir mit Bus und Bahn unterwegs sind. Gut geschrieben, ernüchternd zugleich, aber dennoch amüsant, sonst könnte man als Betroffener das „Bahnen“ gar nicht ertragen: „Man gewöhnt sich irgendwie an alles, arrangiert sich damit und wird immer schlauer mit den „Bahn“-Tücken umzugehen, sich darauf einzustellen bzw. schlauer zu werden, wie man sie geplant umgehen könnte“, so inzwischen unser Fazit. Das Buch aus dieser Sicht zu lesen, das war eine wahre Wonne und Balsam zugleich, denn mit diesen Zeilen fühlte man sich als Betroffener nicht alleine gelassen (Gebrauchsanweisung für die Deutsche Bahn, Mark Spörrle, Piper, 224 Seiten, 15.00 Euro (D), ISBN 978-3-492-27687-0).



-Werbung- Auf dem Foto rechts im Bild: Benny Bär Schlüsselanhänger, Mehr Infos auf www.bennybaer.de.

Beitrag & Foto-Copyrights: Eckhardt Badziog.
Buchcover-Copyrights: Beim jeweiligen Verlag.

Das „Benny Bär ... dein Energiebär“ – Silbenrätsel



-Werbung-

Aus den nachstehenden Silben sind die 9 gesuchten Begriffe zusammzusetzen. Dabei ergeben die Anfangsbuchstaben der gesuchten Wörter von oben nach unten gelesen das Lösungswort. Auflösung auf Seite 6.

Bar – be – bein – ber – chi – da – del – ei – eis – er –
fer – flocc – ha – holz – kar – kel – ken – kohl – lieb –
merl – mon – na – nu – ra – schwam – stoec – ue –
zug.

1.) eßbare Gartenpflanze:

2.) Pfifferlinge:

3.) ital. Weeinsorte:

4.) orient. Gewürz:

5.) Glasur:

6.) Salatsorte:

7.) Müsli-Zutat:

8.) Fleischstück:

9.) Küchengerät:

Impressum

Herausgeber des BLITZ MAGAZIN: Eckhardt Badziong (V.i.S.d.P.).

Haupt-Anschrift: BLITZ MAGAZIN, Eckhardt Badziong, Schaaphausstraße 24, 45475 Mülheim an der Ruhr, Tel. 0152/03247379.

Korrespondenz-Adresse des BLITZ MAGAZIN-Redaktionsbüro in Herne: Am Mühlenbach 76, 44649 Herne, Telefon 02325/7849950.

Verbreitung: Durch Beleg- und Abo-Versand per eMail.

Außerdem auf Facebook in ausgewählten kulinarischen und lokalen Gruppen im Ruhrgebiet sowie auf der **Homepage vom „Benny Bär“** (www.bennybaer.de).

Erscheinungsweise: Jeweils zum Monatsbeginn.

Das **BLITZ MAGAZIN** ist ein kostenloses ePaper-Magazin mit „**Bäriigen Geschichten aus dem Westen**“, bei dem das Redaktions-Maskottchen „Bärchen Brumm“ dem „**Benny Bär und seinen Freunden auf Reisen**“ das Ruhrgebiet zeigt. Ergänzt werden die „bäriigen Geschichten“ durch Kulinarisches, Kulturelles und Meldungen aus dem „Westen“.

Redaktion: Eckhardt Badziong.

Freie Verkostungs-Assistentin und Beraterin im Team BLITZ MAGAZIN:

Sandra Kreuzhofer (Am Mühlenbach 76, 44649 Herne)

Anzeigen-Verkauf: Eckhardt Badziong.

Es gelten die Media-Daten mit Anzeigenpreisliste 3/2016 vom 1.10.2016.

Copyright für alle Texte und Fotos, soweit keine anderen Quellen- oder Copyright-Angaben, bei BLITZ MAGAZIN-Herausgeber Eckhardt Badziong. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers. Weiterverwendung/Nachdruck vom BLITZ MAGAZIN gestalteter Anzeigen nur nach vorheriger Freigabe gestattet. Für unverlangt eingelangte Fotos und Manuskripte wird nicht gehaftet.

Haftungshinweis: Die im BLITZ MAGAZIN veröffentlichten und in der eigenen Redaktionsküche zuvor selber gekochten Gerichte, verkosteten und bewerteten Getränke, andere Empfehlungen und/oder Ratschläge sind vorher sorgfältig erwogen worden, dennoch kann keine Garantie oder Haftung beim Nachkochen, für das Gelingen von Empfehlungen oder das gleiche Verkostungsergebnis für die Leser bzw. für Dritte übernommen werden. Insbesondere eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden dabei ist ausgeschlossen.

BLITZ MAGAZIN - Chronik: Im Jahr 1975 wurde der Grundstein für das BLITZ MAGAZIN als eines der ersten gedruckten Stadtmagazine im Ruhrgebiet gelegt.

1994 erschien das BLITZ MAGAZIN als eines der ersten Stadtmagazine im Internet und stellte die gedruckte Ausgabe ein.

Im Juli 2009 vollzog das BLITZ MAGAZIN den Wandel vom Internet-Magazin zum ePaper-Magazin und stellte darauf hin die eigenen Webseiten ein.