

Extra: anders schenken

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

Geschenke sollen von Herzen kommen und die Herzen erfreuen. Doch statt sich wirklich Gedanken darüber zu machen, worüber sich die Lieben freuen könnten, ist es häufig doch nur die IBAN, die man abfragt, um ein kleineres oder größeres Sümchen aufs Konto zu überweisen. Alle Jahre wieder!

In dieser Beilage wollen wir Ihnen ein paar Tipps für ein paar besondere Geschenke geben. Solche, die man sich selber machen und solche, mit denen man seine Familie überraschen kann. Geschenke, die zu Herzen gehen und anderen helfen, sowie Geschenke, die einen Tag voller Spaß bringen, an dessen Ende noch sogar noch jede Menge schöne Dinge mit nach Hause nimmt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen, ein paar interessante Anregungen und vor allem ein besinnliches und fröhliches Weihnachtsfest.
Heidi Diehl

Inhalt

Kindern eine Zukunft schenken	S. 2
Mordsgaudi zwischen Vorspeise und Dessert	S. 3
Ein Glas auf Euch, liebe Unbekannte!	S. 3
Große Namen für kleine Leute	S. 3
Seifen, die Geschichte(n) erzählen	S. 4
Das nächste Extra erscheint am 8. Februar 2019, Thema: »Reisemagazin«.	



Nach dem Vorbild in London und Berlin präsentiert sich der Schlosspark Pillnitz erstmals im Lichterglanz.

Foto: Ben Walther

Dem Weihnachtsstress entfliehen: Alle Jahre wieder »Drei Haselnüsse für Aschenbrödel« im Schloss Moritzburg und zum ersten Mal »Christmas Garden« in Schlosspark Pillnitz

Lichterglanz in Augusts Lustschloss und eine unendliche Geschichte

Alle Jahre wieder überrascht uns Weihnachten, als würde das Fest zum ersten Mal stattfinden. Statt sich langfristig darüber Gedanken zu machen, was man seinen Lieben schenkt, bricht hektische Betriebsamkeit aus: Geschenke müssen besorgt und Kekse gebacken werden. Die Wohnung könnte auch mal wieder eine Grundreinigung gebrauchen, schließlich will man sich ja nicht vor der lieben Verwandtschaft blamieren. Der Braten will gekauft sein, der Baum fehlt auch noch. Weihnachten ist für die meisten Stress pur! Natürlich nimmt man sich wie jedes Jahr vor, es im nächsten besser zu machen.

Jetzt ist gute Gelegenheit dazu. Was halten Sie davon, mal alle Fünfe gerade sein zu lassen, die ganze Familie »einzupacken«, und sich einen ganzen Tag oder gar ein Wochenende entspannt der Vorfreude hinzugeben.

Dresden wäre dazu ein idealer Ort. So lange es hell ist, lockt die Stadt mit vielen Attraktionen, man kann zum Beispiel gemütlich über den Stritzelmarkt schlendern und so tief in die Geschichte eintauchen. Denn der Dresdner Stritzelmarkt ist einer der ältesten Weihnachtsmärkte der Welt. Seit 1434 findet er statt, in diesem Jahr also zum 584. Mal. Noch bis zum 24. Dezember laden viele Händler auf den Altmarkt ein. Unbedingt probieren sollte man dort den Dresdner Stollen (Strietzel), denn schließlich verdankt der Weihnachtsmarkt ihm seinen Namen.

Wenn es dunkel wird, ist es Zeit, sich auf den Weg zum Schloss Pillnitz zu begeben. Denn dort findet in diesem Jahr erstmals ein besonderes Spektakel statt: »Christmas Garden«. Nach dem Vorbild in London und Berlin verwandelt sich der barocke Schlosspark in eine glitzernde



Aschenbrödel lädt ihre Fans wieder ins Schloss Moritzburg ein.

Foto: Schlösserland Sachsen

Märchenlandschaft. Entlang eines zwei Kilometer langen Weges hat der Beleuchtungstechniker Andreas Boehlke thematische Lichtinstallationen konzipiert. So gibt es unter anderem einen beleuchteten Schwibbogen, schwebende Sterne oder einen beleuchteten Adventskalender. August der Starke würde neidisch werden, könnte er sehen, was die Nachgeborenen so drauf haben: Sein Lustschloss und der Park präsentieren sich im schönsten Licht – rund eine Million Lichtpunkte, Tausende von Lichterketten und leuchtenden 3-D-Figuren verwandeln die Anlage in ein farbenfrohes, glitzerndes Gemälde. Noch bis zum 6. Januar, täglich von 16.30 bis 22 Uhr, kann man hier garantiert dem Vor- und auch dem Nachweihnachtsstress entkommen.

Alle Jahre wieder ist auch Schloss Moritzburg vor den Stadttoren Dresdens ganz beson-

ders einen Ausflug wert und für alle Fans von »Drei Haselnüsse für Aschenbrödel« inzwischen ein Muss. An einem der Originaldrehorte des beliebtesten Märchenfilms aller Zeiten kann man noch bis zum 3. März 2019 in der gleichnamigen Ausstellung tief in die Welt von Prinzessin und Prinz, vom treuen Pferd Nikolaus und der Eule Rosalie und all der anderen eintauchen. Und natürlich wird der Film, wie seit seiner Uraufführung 1973, auch in diesem Jahr zu Weihnachten wieder auf allen Fernsehkanälen zu sehen sein. Weihnachten ohne ihn ist seit Generationen nicht mehr denkbar.

Ich wünsche Ihnen bis dahin keinen Stress, sondern viel von der schönsten aller Freuden – der Vorfreude.
Heidi Diehl

Mehr Infos:
christmas-garden.de/dresden;
www.schlösserland-sachsen.de

ANZEIGE
ITALIEN

GOLF VON SORRENT
Romantik unter dem Vesuv

8-tägige Kultur- und Erlebnisreise ab/an Berlin
p.P. im DZ € 999

Campania felix – glückliches Kampanien – nannten die Römer die Region um Neapel. Entlang der Bucht des Golfs von Neapel erstreckt sich ein schier endloses Häusermeer. Am Horizont schimmern die vorgelagerten Golfinseln Ischia und Capri. Dahinter liegt am Golf von Salerno Amalfi, eine wunderschöne Postkartenkulisse. Mittendrin in dieser herrlichen Landschaft die Stadt Neapel. Eine Stadt von großer Kunst, die sich in Kirchen, Palästen und Museen präsentiert. Übragt wird die Szenerie vom Vesuv.

- Reiseverlauf:**
1. Tag: Anreise Flug von Berlin-Schönefeld nach Neapel u. Transfer zum Hotel
 2. Tag: Ganztagesausflug Amalfi Küste
Die kampanische Küstenstraße Amalfitana zählt zu den schönsten Panoramarouten der Welt. Sie erreichen zunächst Positana und dann das malerische Städtchen Amalfi sowie Ravello, das 350 m hoch über dem Meer thront.
 3. Tag: Ganztagesausflug Pompeji – Vesuv
Das antike Pompeji wurde 79 n. Chr. beim Ausbruch des Vesuvs unter einer hohen Ascheschicht begraben und konserviert. Sie besuchen die Ausgrabungen einer der am besten erhaltenen antiken Stadtruinen (UNESCO Weltkulturerbe).
 4. Tag: Ganztagesausflug Neapel
Die Hauptstadt der Region Kampanien liegt am Fuße des Vesuvs.
 5. Tag: Tag zur freien Verfügung oder Zusatzausflug Capri / Anacapri (fakultativ)
 6. Tag: Ganztagesausflug Paestum
Am südlichen Bogen des Golfs von Salerno liegt Paestum – das bedeutendste Monument griechischer Baukunst auf dem italienischen Festland.
 7. Tag: Tag zur freien Verfügung
 8. Tag: Rückreise Transfer zum Flughafen und Rückflug nach Berlin-Schönef.

Änderungen im Reiseverlauf vorbehalten. Mindestteilnehmeranzahl: 25 Personen

- Eingeschlossene Leistungen:**
- Flug von Berlin-Schönefeld nach Neapel und zurück in der Economy Class
 - Flughafensteuern und Sicherheitsgebühren
 - Transfers Flughafen – Hotel – Flughafen
 - 7 Übernachtungen in einem 4-Sterne Hotel in Sorrent
 - HP (Frühstücksbuffet, Abendessen im Hotel + Willkommensgetränk)
 - Ausflüge und Besichtigungen wie beschrieben (Eintrittsgelder nicht eingeschlossen)
 - Deutsch sprechende Reiseleitung vor Ort
 - Reiseunterlagen inkl. Reiseführer (Polyglott o. ä.)

Reisetermine 2019:

20. – 27. März	€ 999	Zusätzliches: (p.P.)	
2. – 9. April	€ 1.049	• Einzelzimmerzuschlag	€ 295
29. April – 6. Mai	€ 1.099	• Zuschlag Meeresblick-Zi. (nur DZ)	€ 135
		• Zusatzausflug Capri (Tag 5)	€ 89
		• Kurtaxe (zahlbar im Hotel)	€ 21

Coupon für **wtt** world travel team

Hiermit melde ich verbindlich Person(en) für die Sorrent-Reise an.

Reisetermin:

EZ Meeresblick-Zi. Zusatzausflug Capri

Name	Vorname	Alter	Rechnungsempfänger
1.			<input type="checkbox"/>
2.			<input type="checkbox"/>

Anschrift: _____

Tel.: _____ Datum: _____

Unterschrift: _____

Coupon senden Sie bitte an: neues deutschland, Anzeigenabteilung, Sabine Weigelt, Franz-Mehring-Platz 1, 10243 Berlin, Telefon: 030 / 2978-18 42, Fax: 030 / 2978-1840

LESERREISEN

KUBA
Rundreise und Badeurlaub im Paradies der Karibik

INFO/BUCHUNG
030/2978-1620
Reisebegleitung
ab/bis Flughafen

Termine: 02.04. - 17.04.2019
p. P. im DZ: 3.349 €
Einzelzimmerzuschlag: 225 €

- Leistungen inklusive**
- > Flüge mit Lufthansa/Eurowings von Berlin-Tegel via München nach Havanna und zurück
 - > Rundreise im landestypischen Reisebus
 - > 10 Ü/F in 3-Sterne-Hotels (Havanna (3), Cienfuegos, Camagüey, Santiago de Cuba (2), Santa Lucia (2), Santa Clara)
 - > 2 Ü/F in einer Privatpension (bei Gastfamilien) in Trinidad
 - > 2 Ü/F in 5-Sterne-Hotel Melia Las Dunas in Cayo Santa Maria
 - > 10 Mittagessen in landestypischen Restaurants
 - > 10 Abendessen 3-Gang-Menü oder Buffet
 - > 4 All Inclusive in Santa Lucia und Cayo Santa Maria
 - > ganztägige Stadtführung Havanna inkl. Eintritt Museum de los Capitanas sowie Rum-Museum
 - > ganztägiger Ausflug Pinar del Rio und Soroa
 - > Besuch/Besichtigung: Zigarrenfabrik, Orchideengarten Soroa, Wandmaleien Mural de la Prehistoria, Bar Chancancar inkl. 1 Cocktail, Musikbar Casa de la Trova in Santiago de Cuba
 - > Stopps: Aussichtspunkt Los Jazmines, Zuckermühlental
 - > Stadtrundfahrt Cienfuegos mit Parque Martí, Spaziergang am Prado und Besuch der Kathedrale Pursima Concepcion
 - > Bootsfahrt zum Sonnenuntergang in der Bucht von Cienfuegos
 - > Stadtrundfahrt Trinidad mit Besichtigung des Plaza Mayor, der Kirche Parroquial Mayor de las Santissima und des romantischen Museums
 - > ganztägiger Ausflug mit Militär-LKW oder Jeeps in die Sierra del Escambray
 - > Stadtführungen in Sancti Spiritus, Camagüey, Bayamo, Remedios, Holguin
 - > ganztägige Stadtführung Santiago de Cuba mit Kaserne Moncada, Casa de Diego Velazquez, Friedhof Santa Ingenia, Festung el Morro
 - > ca. 3-stündige Stadtführung Santa Clara mit Memorial Che Guevara und Denkmal Tren Blindad
 - > deutschsprachige Reiseleitung vom 1. bis 13. Tag
 - > Reisebegleitung ab/bis Flughafen Berlin-Tegel
- (Mindestteilnehmerzahl: 15 Personen)

Ausführliche Information: nd-Leserreisen, Frank Diekert, F.-Mehring-Platz 1, 10243 Berlin; leserreisen@nd-online.de; www.neues-deutschland.de/leserreisen

Nur 125 Euro kostet eine Operation, die einem Blinden das Augenlicht zurückgibt

Kindern eine Zukunft schenken

Von Heidi Diehl

Anfangen hat alles 2017 mit einem Weihnachtsstollen. Wie in jedem Jahr backte ich etliche davon – als Weihnachtsgeschenk für meine Familie und einige gute Freunde. Zwar sollte man es mit den Rezepten beim Backen ziemlich genau nehmen, doch ein bisschen mehr von all den guten Zutaten kann ja nichts schaden, sagte ich mir. Am Ende war es so viel, dass es statt der geplanten fünf sechs Stollen wurden. Da kam mir spontan die Idee, den »Herrenlosen« für einen guten Zweck zu versteigern. Und zwar unter den Kollegen der Vereinigung Deutscher Reisejournalisten, in der ich seit Jahren Mitglied bin. Ich stellte ein Foto des Stollens auf unsere Verbandsseite bei Facebook in der Hoffnung, dass sich möglichst viele an der Versteigerung beteiligen. Schon nach wenigen Minuten waren die ersten Gebote da, am Ende wechselte das Weihnachtsgedäch für stolze 125 Euro den Besitzer. Niemand hätte ich mit einem solchen Ergebnis gerechnet! Und da ich zu Beginn der Aktion versprochen hatte, die gleiche Summe, egal wie hoch sie ausfallen würde, noch einmal dazuzulegen, standen da plötzlich 250 Euro im Raum, ohne dass ich so richtig wusste, wem genau sie letztlich zugutekommen sollen. Darüber hatte ich mir noch gar keine Gedanken gemacht.

Der Zufall kam mir zu Hilfe – eine Anzeige in einer Zeitung. Darin warb die Christoffel-Blindenmission um Spenden, um blinden Kindern in armen Ländern Afrikas das Augenlicht zurückzugeben. Das faszinierte mich, ich machte mich kundig über die 1908 von dem Pfarrer Ernst Jakob Christoffel gegründete Entwicklungshilfeorganisation, die sich zum Ziel gesetzt hat, die Lebenssituation von blinden, gehörlosen, geistig sowie körperlich behinderten Menschen zu verbessern. Die 250 Euro reichten für die Operation von Kindern. Was für eine schöne Vorstellung, dass so wenig Geld vonnöten ist, Kindern, die gestern noch blind, hilflos und häufig verstoßen irgendwo am Rande der Gesellschaft fristen mussten, eine Zukunft geben zu können. Auch wenn ich nicht erfahren konnte, wie die konkreten Kinder hießen, die dank der Spende bald schon wieder sehen konnten, das Beispiel von Omari Msagati aus Tanga in Tansania zeigt, was mit für ein wenig Geld bewirkt werden kann: Der Neunjährige konnte immer schlechter sehen, bis es fast ganz dunkel um ihn herum wurde. Grauer Star stellte ein Arzt fest, der Junge müsse operiert werden. Umgerechnet rund 125 Euro würde die Operation kosten, erfuhren die Eltern, zu viel für die arme Familie. Der Junge aber hatte Glück im Unglück, denn der Augenarzt über-



Shakulu und seine Mutter nach der Operation

Fotos: Christoffel-Blindenmission

wies ihn in ein Hospital im 350 Kilometer entfernten Daressalam, das von der Christoffel-Blindenmission gefördert wird. Dort konnte Omari dank Spenden zwölf Gläser selbst gemachte Marmelade. Am Ende kam so viel Geld zusammen, dass erneut zwei Kinder operiert werden konnten. Vielleicht kam es ja diesmal auch dem kleinen Shakulu aus Uganda zugute. Der Dreijährige litt seit seiner Geburt am Grauen Star. Mit anderen herumtoben und die Welt erkunden, wie es für Kinder normal sein sollte, war für ihn unmöglich. Nur tastend konnte er sich orientieren. Seine kleine Welt hörte am Ende der Steinmauer auf, an der er sich entlangtastete. Die andere Welt, in der die Kinder seines Dorfes lachten und spielten, war für ihn unerreichbar. Ebenso die Hoffnung, jemals eine Schule besuchen zu können. Denn in Entwicklungsländern wie Uganda werden Menschen mit Behinderungen nur selten unterstützt und gefördert. Dass Shakulus Mutter von der Möglichkeit erfuhr, ihren Sohn im von der Christoffel-Blindenmission geförderten Mengo-Hospital in Kampala kostenlos operieren zu lassen, war für die bitterarme Familie so etwas wie ein Sechser im Lotto. Dort wurde Shakulu vom Augenarzt Dr. Los-

bon Aliraki untersucht und schon bald operiert. Als dem Kind einen Tag danach die Augenbinden abgenommen wurden, sah der Junge zum ersten Mal im Leben seine Mutter. Inzwischen besucht er eine Vorschule und spielt unbeschwert mit seinen Freunden, als wäre es schon immer so gewesen. Für Shakulu hat ein vollkommen neues Leben begonnen. Auch in diesem Jahr wird es wieder eine Versteigerung geben. Denn ein schöneres Weihnachtsgeschenk an mich selbst kann ich mir inzwischen nicht mehr vorstellen. Und natürlich hoffe ich, dass sie wieder so viel Geld einbringt, um erneut zwei Kinder von der Blindheit zu befreien. Bei einem Erwachsenen kostet eine Operation am Grauen Star in den von der CBM geförderten Projekten sogar nur 30 Euro. Die höheren Kosten bei Kindern ergeben sich, weil der Eingriff bei ihnen unter Vollnarkose durchgeführt wird. Dank zahlreicher Spenden aus aller Welt konnte im vergangenen Jahr 413 468 blinden Menschen in Entwicklungsländern das Augenlicht zurückgegeben werden. Vielleicht schenken Sie sich oder anderen ja auch mal etwas Besonderes – die Zukunft eines Kindes.

Mehr Infos unter: www.cbm.de



Lange bewegte sich der dreijährige Shakulu nicht weiter als bis zum Ende der Steinmauer am Haus.

Das Extra Rätsel

Ostasien	knauerig	dt. Komponist † 1847	französisch: Erde	große Echse	französische Zustimmung	englisch: nach, zu	mittels, durch	Stadt im Irak (Al ...)	Name des Aga Khan	Hühner-vogel mit Feder-rad	West-europäer
	11			Schädel-knochen	7						1
Boots-welt-fahrt		Gebiet, Areal		9				4		Lösungs-mittel	deutsche Vorsilbe
			Wortteil: innerhalb								12
Teil des Beins		süd-deutsch: Haus-flur		2				wagen, sich ...		Fluss durch Gerona (Span.)	
Wahr-nehmungs-organe		14		Preis-redu-zierung				rein, nach Abzug	6		
		Figur im Musical „Kiss me Kate“		norwegische Küsten-stadt				Eingang, Tor	wind-arm		einen Motor frisieren
Abk.: Sterling	ein Binde-wort	fahrendes Volk									
Glas-licht-bild (Kw.)	5		ein Binde-wort					Kfz-Z. Lübben		Ab-schieds-gruß	Bewoh-ner der „Grünen Insel“
			französisch: er	Back-zutat	rote Filz-kappe	Initialen von US-Filmstar Cruise	Nacht-greif-vogel	Ausruf des Erstaunens	französischer Artikel	10	süd-amerikanischer Kuckuck
Tier-mund	takt-volle Rück-sicht			8							3
Fußbe-kleidung zum Eislaufen										Vorname des Sängers Kollo	13

Schon Erholung gebucht?
Schmücker Straße 20 · 98716 Elgersburg
Tel. 03677 79800 · www.hotel-am-wald.com

Und das können Sie gewinnen

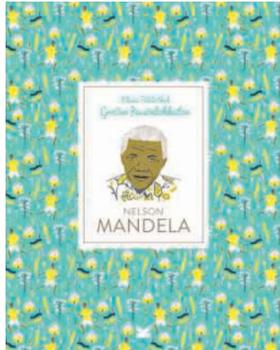
- 1. Preis:** Eine Übernachtung mit Candle-Light-Dinner für 2 Personen im DZ im HOTEL AM WALD in Elgersburg / Thüringer Wald
 - 2. Preis:** Ein «flüssiges» Päckchen mit 15 0,05-l-Fläschchen »Schwarzgebrannter« der Altenburger Destillerie & Liqueurfabrik
 - 3. Preis:** eine LED-Leuchtlampe (gesponsert von Fielmann)
- Schreiben Sie einfach das Lösungswort auf eine Postkarte und schicken sie an:
Neues Deutschland
Anzeigen Geschäftskunden
Franz-Mehring-Platz 1,
10243 Berlin
- Einsendeschluss:**
14. Dezember 2018
- Die Gewinner werden im nächsten Extra bekanntgegeben.
- Lösungswort des letzten Rätsels:**
Lachfalten
- Die Gewinner:**
- 1. Preis:**
Dieter Donick, Steinhagen
 - 2. Preis:**
Christian Schöppe, Berlin
 - 3. Preis:**
Rainer Winkler, Leipzig

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

Gelesen

Große Namen für kleine Leute

Einem Erwachsenen muss man sicher nicht erklären, wer Nelson Mandela war. Bei einem siebenjährigen Kind sieht das aber wohl ganz anders aus. Doch wie sag ich's meinem Kinde so, dass es begreift, welche außergewöhnliche Persönlichkeit Madiba war, wie ihn seine Freunde nannte? Am besten, Sie schenken ihrem Kind oder Enkel das Buch »Nelson Mandela« aus der »Kleinen Bibliothek Großer Persönlichkeiten«, herausgegeben



im Laurence King Verlag. Einfühlend erzählt und historisch korrekt geschrieben von Isabel Thomas und aus dem Englischen übersetzt von Bettina Eschenhagen sowie Illustrationen von Hannah Warren, ist es ein ideales Weihnachtsgeschenk für kleine Weltentdecker, das garantiert auch Erwachsene begeistern und berühren wird.

Die »Kleine Bibliothek Großer Persönlichkeiten« ist eine neue Reihe von Biografien, die Kindern ab sieben Jahren auf erzählerische und leicht zugängliche Weise Geschichten von wichtigen Persönlichkeiten der ganzen Welt nahebringen will. Bisher sind neben dem Buch über Nelson Mandela weitere über den Künstler Leonardo da Vinci, die Wissenschaftlerin Marie Curie und der Flugpionierin und Frauenrechtlerin Amelia Earhart erschienen. Weitere werden folgen.

Heidi Diehl

»Nelson Mandela«, Laurence King Verlag, 64 Seiten, 64 Illustrationen, Hardcover, 12,90 €

Seit 2009 definiert das Theater »krimimobil« den Begriff »Leichenschmaus« völlig neu

Mordsgaudi zwischen Vorspeise und Dessert

Von Heidi Diehl

Man sollte seine Freunde schon gut kennen, die einem zu einem Essen in ein schickes Lokal einladen. Denn ansonsten würde man sich möglicherweise fragen, ob sie dich wirklich mögen, wenn du dort von einer merkwürdigen Person mit gebleckten Zähnen empfangen wirst, die obendrein auch noch mehr tot als lebendig ist. Obwohl ich mich bemühe, ihr nicht unentwegt ins Gesicht zu starren, es ist unmöglich, den Blick von den langen spitzen Eckzähnen zu wenden. Irgendwie scheint die Empfangsdame in gerader Linie von Graf Dracula abzustammen.

»Dieser hübsche junge Mann hier ist Sir Henry«, säuselt sie mit einem gespenstigen Lächeln, stellt sich als Krypteria von Hagenstein vor und weist auf das Gerippe im schwarzen Umhang neben ihr. Ehrlich, dem möchte ich nicht allein im Dunkeln begegnen!

Kaum vom ersten Schock erholt, stellt sich ein etwas devoter Kellner als Willi Wamse vor, mustert seine Gäste glupschäugig durch dicke Brillengläser und reicht einen Willkommens-trunk. Zumindest ist nichts Rotes im Glas, denke ich, bei dieser merkwürdigen Gesellschaft weiß man ja nie, was die einem anbieten. Insbesondere, wenn der Herr Wamse extra betont, es sei frisch gezapft. Mit einem »herzlos willkommen« reicht er die Gläser und gleich noch sei-

nen Lieblingstrinkspruch dazu: »Es gibt nichts Gutes, außer es blutet. Prost, Prost, Prost!« Dann dreht er sich um und steuert gezielt auf seine nächsten Opfer – äh Gäste – zu, nicht ohne sich zuvor von uns mit einer leichten Verbeugung und einem vieldeutigen Blick zu verabschieden: »Biss später dann!«

Das kann ja heiter werden, denke ich, während wir den Tisch ansteuern, der zu meiner Erleichterung einen sehr gediegenen Eindruck macht: weiße Tischdecke, Gläser, Servietten, Besteck vom Feinsten, eine leuchtende Kerze im silbernen Halter. Sehr nett! – Doch was ist das? In der Mitte liegen eine Spritze mit einer blassrosa Flüssigkeit und ein Gebiss, das dem der Empfangsdame sehr ähnlich ist.

So langsam füllt sich das Restaurant, ein Blick in die Runde verrät, dass die meisten wohl ähnlich verunsichert sind: Mal sehen, was der Abend bringt? »Das wird mörderisch gut«, versprechen die Freunde, als hätten sie meine Gedanken erraten.

Den »Gruß aus der Küche« genießen wir ohne besondere Vorkommnisse. Doch dann betritt ein bleichgesichtiger Herr ziemlich forsch den Raum, stellt sich als Gunther von Hagenstein vor und begrüßt die Anwesenden überschwänglich auf seinem Schloss Hagenstein im Reich der Untoten. Ungefragt teilt er mit, dass dort heute Abend nach exakt 666 Jahren ein wichtiges Ereignis ansteht,



Willi Wamse, der kellnernde Detektiv (l.), und Gunther von Hagenstein unterhalten die Gäste prächtig.

Foto: krimimobil

nämlich die Entscheidung darüber, wer für die nächste »Legislaturperiode« Herrscher über Hexen, Vampire sowie alle anderen Untoten des Reiches sein wird. Aha! – So richtig zufrieden mit der Wahl scheint man aber in den letzten Jahrhunderten nicht immer gewesen zu sein, lässt ein kurzer Disput mit einem der Herren am Tisch schräg hinter mir vermuten. »Na, Dr. Frankenstein«, blafft das Bleichgesicht diesen an, »in der letzten Zeit haben Sie ja ziemlich viele Monster geschaffen. Seehofer zum Beispiel! Was haben Sie sich nur dabei gedacht?« Etwas kleinlaut, vielleicht sogar schuldbehaftet, nuschelt der Gefragte: »Der war ein Unfall!«

Dr. Frankenstein? Wo bin ich hier bloß hingeraten, ich wollte doch nur einen netten Abend mit Freunden verbringen?

Schon wendet sich von Hagenstein den nächsten Gästen zu, und wie sich bald herausstellt, gehören hier offensichtlich alle irgendwie zu der merkwürdigen Sippe aus dem Gruselkabinett von Schloss Hagenstein. Einschließlich meiner Freunde, die prompt reagieren, als sie als Adams Family angesprochen werden.

Irgendwie bin ich erleichtert, als endlich Oberkellner Willi Wamse wieder mit seinem menschlich aussehenden Serviceteam auftaucht und die Vorspeise serviert. »Sieht der nicht zum Anbeißen aus«, meldet sich Gunther von Hagenstein erneut zu Wort. Kurz zuckt Wamse zusammen, der ganz of-

fensichtlich kein Untoter, sondern ein Mensch aus Fleisch und Blut ist. Doch von Hagenstein grinst den Kellner an, entblößt dabei sein fürchterliches Gebiss und erklärt ihm, dass die Vampire sich darauf geeinigt hätten, künftig auf frisches Blut zu verzichten und stattdessen auf Konserven zurückzugreifen.

Die Vorspeise ist kaum aufgegessen, da betritt mit großem Tamtam eine schillernde Figur den Raum. Doch ehe alle so richtig begriffen haben, dass es sich dabei um einen Untoten namens Vladimir der Pfähler handelt – so genannt wegen seiner bevorzugten Art, andere ins Jenseits zu befördern –, kippt er auch schon vornüber und liegt selbst von einem gewaltigen Pfahl durchbohrt, mausetot zu meinen Füßen auf einem roten Teppich, der zuvor noch ganz attraktiv das Restaurant schmückte. Von Hagenstein nimmt die Sache in die Hand, bestimmt vier kräftige Herren, die den Gemeuchelten aus dem Saal schaffen sollen. Jeder greift sich eine Ecke des Teppichs, sie beseitigen das Malheur, bevor der Hauptgang serviert wird. Wamse erklärt eifrig, er werde den Täter stellen, denn: »Mord ist mein Hobby.«

So schreitet der Abend fort: Wamse ermittelt mit und gegen weitere Gestalten aus dem Reich der Untoten, und ehe sich die Gäste endlich dem Dessert zuwenden können, stirbt noch eine blutjunge Nonne auf mysteriöse Art und Weise. Nun steigt Wamse zur Höchstform auf. Nach gut zwei Stunden hat er

mithilfe der sich mordsmäßig amüsierenden Gäste den Fall gelöst. Am Ende sind alle zufrieden mit dem Abend, und ich meinen Freunden überaus dankbar für die Einladung zum »Mord mit Biss«. »Bleiben Sie bitte gesund und vor allem am Leben«, verabschiedet Willi Wamse die Gäste in die Nacht, und sogar Sir Henry sieht irgendwann jetzt viel netter aus.

Diese Dinnerkomödie ist bereits die Fünfte, die unter Regie von Karsten Morschett, dem Begründer des Theaters »krimimobil« entstanden ist. Angefangen hat alles 2008, als der heute 47-jährige Schauspieler und Regisseur noch am Theater in Paderborn arbeitete. »Eine Kollegin, die 50 wurde, wollte ihre Gäste mit irgendetwas Besonderem überraschen und fragte mich, ob ich nicht eine Idee hätte«, erinnert er sich. »Spontan sagte ich zu, ohne zu wissen, wie ich das Versprechen einlösen sollte. Kurze Zeit später meinte sie, dass so ein Krimidinner doch ganz toll wäre. Wäre es, sagte ich ihr, habe ich aber nicht. Und die Zeit bis zum Geburtstag war knapp. Gemeinsam mit meinem Lebensgefährten Thomas Vetsch haben wir dann nach etlichen Spinnstunden in kürzester Zeit »Mord beim Festbankett« geschrieben und zu ihrem Geburtstag uraufgeführt.«

Dabei haben sich ganz offensichtlich nicht nur die Gäste amüsiert, sondern auch die Mitarbeiter des Restaurants, in dem die Geburtstagsfeier stattfand. »Könnt ihr das nicht auch für

zahlende Gäste aufführen?«, fragte der Chef. Warum nicht, sagte sich Morschett. Das erste Krimidinner war sofort ausverkauft, andere Restaurants hörten davon und meldeten ebenfalls Bedarf an.

Wenn das so gut läuft, könnte man daraus doch mehr machen, überlegte Karsten Morschett und gründete sein Theater »krimimobil«. Das war 2009. Seitdem amüsierten sich die Gäste in vielen Orten Deutschlands nicht nur köstlich bei »Mord beim Festbankett«, sondern auch bei »Mord in der Südsee«, »Mord im Kurhotel« und nun bei »Mord mit Biss«. Neben einem Vier-Gang-Menü wird den Gästen auch immer mindestens eine Leiche serviert. Und jedes Mal taucht der Oberkellner Willi Wamse auf und ermittelt – er ist ein bisschen so was wie Miss Mabel und irgendwie auch so liebenswert schrullig wie sie. Bis jetzt hat Willi Wamse noch alle Fälle gelöst, und so wird es wohl auch in Zukunft bleiben. Denn Karsten Morschett und Thomas Vetsch gehen die Ideen so schnell nicht aus.

So ein Krimidinner ist wirklich mal ein mordsmäßig gutes Geschenk für gute Freunde oder der perfekte Rahmen für eine stressfreie Firmenfeier. Dafür reist die putzmuntere untote Bande auch gern quer durch Deutschland.

Infos

Termine und Anfragen unter: www.krimi-mobil.de



Bissiger Empfang durch Krypteria von Hagenstein und Sir Henry Foto: Diehl

Weinwichteln – die geniale Idee eines Weinfreaks bringt Leute aus vielen Ländern zusammen

Ein Glas auf Euch, liebe Unbekannte!

Zugegeben, dieser Tipp für ein besonderes Geschenk kommt für dieses Jahr zu spät, das ist durch den Erscheinungstermin dieses ndExtra bedingt. Aber für 2019 Jahr sollten Sie ihn sich unbedingt merken, vor allem, wenn Sie gern Wein trinken.

Als ich erstmals vom Weinwichteln hörte, war ich sofort Feuer und Flamme. Was das ist? Ganz einfach: Man schickt jemandem eine Flasche Wein und bekommt von jemand anderem selbst eine.

Angefangen hat alles 2014, als ein Berliner Weinfreak die Idee hatte, Weinfreunde aus aller Welt zusammenzuführen. Eine Facebook-Seite war schnell eingerichtet. Seitdem kann man sich dort Ende November als

Wichtel registrieren lassen. 464 Teilnehmer aus neuen Ländern wurden im ersten Jahr gezählt. Nach dem Zufallsprinzip bekam jeder einen anderen Weinfreak zugewiesen, um ihn zu bewirtschaften. 2015 waren bereits 1035 Begeisterte aus 15 Ländern dabei. 2016 wurden es sogar knapp 1300. Und 2017 machten über 1800 mit. Ähnlich viele sind es in diesem Jahr. Bis Anfang Dezember sollte jeder sein Paket auf die Reise geschickt haben – der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Einzige Bedingung: Eine Flasche Wein muss dabei sein.

Ungeduldig wartet dann jeder auf ein Paket von einem, den er gar nicht kennt. Wer bewirtschaftet mich? Was für einen Wein

bekomme ich? Zumeist erzählen die Wichtel etwas über sich, so werden aus Fremden Bekannte, oftmals entstanden sogar Freundschaften übers Weinwichteln.

Mein erstes Wichtelpaket erhielt ich 2016, abgeschickt hatte es eine Weinprinzessin aus der Pfalz, deren Eltern ein eigenes Weingut bewirtschaften. Ich selbst verschickte in jenem Jahr einen Wein an einen jungen Mann aus Würzburg. Ein Grauburger von meinem Lieblingswinzer aus Saale-Unstrut reiste ins Silvanerland. Für den Empfänger war es die erste Begegnung mit Wein aus meiner Heimatregion. Ganz begeistert schrieb er mir, wie gut der ihm geschmeckt hat. Letztes Jahr be-

kam ich einen Weißwein von der Hessischen Bergstraße – auch für mich der erste, den ich je von dort getrunken habe.

In vielen Städten ist es inzwischen zu einer guten Tradition geworden, dass man seinen Wichtelwein mit anderen Wichteln gemeinsam trinkt und dabei neue Freunde finden kann. Die Verabredung dazu läuft ebenfalls über Facebook.

Dieses Jahr bin ich gleich dreimal Wichtel – die Pakete gehen nach Magdeburg, Bechtholdshausen und Wiesbaden. Ich selbst warte voller Vorfreude auf drei Pakete von drei unbekanntem Absendern.

Heidi Diehl

Mehr Infos über die Facebook-Seite »weinwichteln«.

ANZEIGE



„Tretend“, vorzugsweise nach oben, ist das Anliegen unseres Seniorenkabarets

Die Weisetreter

Dass wir die Programme in der Hauptsache selbst schreiben, ist unser Markenzeichen.

Wir laden ein zum Mitlachen-Mitmachen!

Wenn Sie bei uns ein bißchen „mittreten“ möchten, finden Sie alle Infos und Kontakte auf unserer Webseite

www.weisetreter.de

GEMEINSAM
HUNGER
BESIEGEN

Ihr Weihnachts-CARE-Paket schenkt Samira Zukunft

www.care.de

 care
Die mit dem CARE-Paket

ANZEIGE

Tatjana Kuschtewskaja

Geheimnisse schöner Frauen

Berühmte Künstler und ihre Modelle



NEU

Mit 22 farbigen Abbildungen
192 S. · gebunden · 16 × 24 cm
€ 24,90 · 978-3-89978-301-8
www.grupello.de

Gabi Sußdorf stellt in ihrer Manufaktur natürliche Hautpflegeprodukte her und gibt ihr Wissen in Workshops weiter

Seifen, die Geschichte(n) erzählen

Von Heidi Diehl

Gabi Sußdorf ist eine Frau, die gern Türen öffnet. Um zu sehen, was sich dahinter verbirgt. Um die Welt zu verstehen. Doch im Laufe ihres inzwischen 45-jährigen Lebens hat sie gemerkt, dass sie die Welt wohl nie wirklich begreifen wird. Denn sobald sie eine Tür geöffnet hat, stellt sie fest, dass sie nur wieder ein neues Puzzleteil in den Händen hält, das sich irgendwie mit einem anderen verbinden lassen muss. Und dass so

zogen mit der Familie von Thüringen nach Brandenburg. Ganz Mutter sein ist was Tolles, doch als Ole knapp drei war, reizte es sie erneut, hinter das Geheimnis einer weiteren Tür zu kommen. Sie schrieb sich an der Humboldt-uni als Gasthörerin ein und studierte Kulturwissenschaften und Germanistik. »Für mich damals ein wichtiger und richtiger Schritt«, sagt sie heute, »der jedoch letztlich die Erkenntnis verstärkte, dass ich wohl dazu berufen bin, etwas mit den Händen

schon als Kind beschäftigt – erst ganz privat zu Hause, dann in einer Arbeitsgemeinschaft Kosmetik im Pionierhaus. »Mit 16 habe ich mir selbst Anti-Pickel-Creme zusammengemixt, die noch intensiv nach Pfefferminze, weil es bei uns in der Apotheke keine anderen ätherischen Öle gab«, erinnert sie sich.

Inzwischen gibt es keinen Mangel mehr an den nötigen Zutaten für ihre Kosmetik. Ätherische Öle stellt sie zum Teil selbst her – aus Blüten und Wild-

will Gabi Sußdorf an den letztlich vergeblichen Versuch Friedrich II. erinnern, der im 18. Jahrhundert den Seidenanbau in Preußen zu einem Wirtschaftszweig ausbauen wollte, um das Land von teuren Seidenimporten unabhängig zu machen. Deshalb ließ er per Gesetz in weiten Teilen Preußens mehr als eine Million weiße Maulbeerbäume als Nahrung für die Seidenraupen anpflanzen. Einige von ihnen haben die Zeit bis heute überlebt, beispielsweise im Gut Zernikow bei Rheinsberg, wo es noch eine Allee mit 70 Bäumen gibt. Mitglieder der »Initiative Zernikow« haben sich zum Ziel gesetzt, die alte Tradition der Seidenraupenzucht neu zu beleben. Von ihnen bezieht Gabi Sußdorf die Seide für ihre Seife. Wer diese kauft, bekommt dazu einen Flyer mit Informationen über die Geschichte des Preussischen Seidenraupenzucht.

Etwas ganz Besonderes und gleichzeitig eine Hommage an ihre Wahlheimat ist die Naturparkseife. Die Dreifarbigkeit – gelb für den märkischen Sand, blau für die vielen Seen und Grün für die Wälder – symbolisiert nicht nur die märkische Landschaft, sie enthält auch echten märkischen Sand aus dem Naturpark, der für sanftes Peeling sorgt.

Mehr als 20 verschiedene Seifen hat Gabi Sußdorf bereits kreiert, immer mal wieder lässt sie sich – inspiriert von Entdeckungen und Begegnungen – eine neue einfallen. So unterschiedlich sie aussehen und duften, Grundlage für alle sind hochwertige pflanzliche Öle und Fette, wie zum Beispiel Oliven- und Reiskeimöl, Shea- und Kakaobutter, Sanddornfruchtfleisch- und Kokosnussöl. Außerdem verarbeitet sie regionale Zutaten wie Honig und Ziegenmilch. Jegliche künstlichen Zusätze, die die Haut schädigen und belasten, haben bei ihr absolutes Hausverbot. Die Qualität ihrer Produkte und ihr leidenschaftliches Engagement ehrte die brandenburgische Marketingorganisation »pro agro« im vergangenen Jahr mit einem Marketingpreis.

Nur im eigenen Kämmerlein wirken ist nicht das Ding der quirligen Frau. Das, was sie so fasziniert, teilt sie gern mit anderen. Das bringt ihr nicht nur doppelte Freude, sondern auch jede Menge Anregungen und neue Ideen. »Ich habe gern Leute um mich, die ähnlich ticken«, sagt sie. Das war wohl auch ein Grund, dass sie seit ein paar Jahren ihr Wissen auch an andere weitergibt. Jeden letzten Sonntag im Monat öffnet sie von 14 bis 18 Uhr ihre Manufaktur für jedermann. Daneben bietet sie regel-



Gabi Sußdorf und ein Teil ihrer Seifen (l.)

Fotos: nd/Heidi Diehl



viele Teilchen dazwischen fehlen, und es unmöglich ist, alle Türen zu öffnen.

Zugegeben, das klingt alles sehr philosophisch. Ist es auch. Gabi Sußdorf ist eine Nachdenkerin, eine, die viele Interessen hat und deshalb im Leben auch schon vieles ausprobierte. Doch egal, was es war: Am Ende hielt sie stets ein selbst gemachtes genussvolles Produkt in den Händen. »Ich muss was Fertiges sehen, und es muss gut sein.«

Die gebürtige Thüringerin und gelernte Laborantin absolvierte im Allgäu eine Hofkäseausbildung, stellte Ziegenkäse, Marmeladen, Tees, Wurst und diverse Gesundheitselixiere her. Für sich selbst, für Freunde und Bekannte. Mit 26 bekam sie ihren Sohn Ole,

zu machen.« Durch Zufall lernte sie die Biologin Eva Eberwein kennen, die im Hermann-Hesse-Haus in Gaienhofen lebt und Hesses Erbe auch der Öffentlichkeit zugänglich macht. »Ich habe ihr im Urlaub im Garten geholfen«, erzählt Gabi Sußdorf. »Irgendwann reizte es mich, Blätter der Rosen und Maroni, die der Schriftsteller noch selbst gepflanzt hat, zu etwas Schönerem zu verarbeiten.« So entstanden zwei Seifen, die die Hausherrin sofort begeisterten. »Die ließen sich bestimmt auch gut verkaufen«, meinte sie.

Warum nicht, sagte sich Gabi Sußdorf und öffnete eine neue Tür, indem sie ein Gewerbe zur Herstellung von Naturkosmetik anmeldete. Damit hatte sie sich

kräutern, die sie vor der Haustür im Naturpark Nuthe-Nieplitz sammelt.

Mittendrin, in der alten Schule von Tremsdorf betreibt sie seit rund acht Jahren ihre eigene Seifenmanufaktur. Schon, wenn man eintritt, strömt einem ein betörender Duft von Blüten und Kräutern entgegen. Drinnen in der Manufaktur, die eher wie eine gemütliche Wohnküche aus Omas Zeiten aussieht, liegen zahlreiche farbenfrohe Seifen auf dem Tisch: Orange Blütenseife, in der grün marmorierten steckt Sole aus dem nahen Bad Belzig, Seife mit Maroni, die ihr eine braune Farbe geben und zahlreiche andere. Hinter jeder versteckt sich auch eine Geschichte. Nehmen wir beispielsweise die Seidenseife. Mit ihr

mäßig Seifenworkshops an, bei der die Teilnehmer lernen, wie eine gute Seife ausmacht, wie sie hergestellt wird und natürlich jede Menge kulturgeschichtlich Interessantes über das Hautpflegemittel. Wussten Sie zum Beispiel, dass das älteste gefundene Seifenrezept rund 2500 v. Chr. von den Sumerern auf eine Tonscherbe geschrieben wurde?

Bei den Seifenseminaren in der Tremsdorfer Manufaktur geht es alles andere als schulmäßig zu. Es wird viel gelacht, gegessen und erzählt. Nach etwa sechs Stunden sind aus Fremden nicht nur gute Bekannte geworden, sondern jeder hat auch seine eigene Seife produziert. Rund ein Kilo, das reicht für eine Weile. Aber man kann sie ja auch an Freunde weiterverschenken. Häufig mit dem Effekt, dass die selbst mal an einem Workshop teilnehmen möchten. Wer allerdings meint, die selbst gemachte Seife zu Hause auch gleich verwenden zu können, den muss Gabi Sußdorf erst einmal enttäuschen. »Wie ein guter Käse braucht auch Seife ihre Reifezeit und Pflege«, sagt sie. »Rund drei Monate muss sie bei Zimmertemperatur nachreifen, dabei immer mal wieder gewendet werden.« Wenn man sie dann dunkel, luftig und trocken lagert, verliert sie jahrelang nichts von ihrer Qualität. Aber wer will das schon! So ein Seifenworkshop ist auch ein wunderbares Geschenk für kreative Menschen, Gutscheine erhält man direkt bei Gabi Sußdorf oder übers Internet.

Neben Seifen kann man in der Manufaktur auch lernen, eigene Hautcremes herzustellen oder einen besonderen Kindergeburtstag feiern, bei dem die Knirpse am Ende selbst gemachte Badeblubber mit nach Hause nehmen.

Wenn die Natur wieder erwacht, lädt Gabi Sußdorf auch regelmäßig zu Ausflügen in den Naturpark Nuthe-Nieplitz. »Mit allen Sinnen über Land« heißt das sommerliche Angebot, bei dem sie ihre Gäste mit auf eine Wildkräuterwanderung der besonderen Art nimmt. Gemeinsam werden verschiedene Kräuter gesammelt und bestimmt, aus denen dann Frischkräutersalz entsteht, und Gabi erzählt, wie die Kräuter wirken und wofür sie verwendet werden können. Angekommen an einem besonders schönen Ort führt die Schauspielerin und Stimmtrainerin Ursula Scribano die Naturfreunde in die Kunst des Jodelns ein. Spaß und gute Laune sind dabei garantiert.

Im Februar wird Gabi Sußdorf erneut eine Tür öffnen und gemeinsam mit einer Landfrau einen Spinnkurs mit Handspindeln anbieten, bei dem Schafwolle aus dem nahen Naturpark versponnen werden soll. »Wir möchten damit zeigen, wie früher die Wolle verarbeitet wurde und so helfen, ein altes Handwerk vor dem völligen Vergessen zu bewahren«, sagt sie.

Mehr Infos zu den Workshops und auch zu ihrem Engagement für eine bessere Bildung für nepalesische Kinder unter: www.Gabis-Seifenmanufaktur.de

Impressum

Extra
Verlagsbeilage der Tageszeitung
neues deutschland

Redaktion und Gestaltung:
Heidi Diehl (030) 2978-1724
E-Mail: h.diehl@nd-online.de

Anzeigenverkauf
Sabine Weigelt (030) 2978-1842
Telefax: (030) 2978-1840
E-Mail: s.weigelt@nd-online.de

Es gilt die Anzeigenpreisliste
Nr. 29 vom 20. Oktober 2018.
www.neues-deutschland.de

ANZEIGE

SÄCHSISCHES SCHWEIZ
Schöne FeWo ab 35 € (bis 8 Pers.)
☎ 03 50 28/858 80 www.saechsischeschweiz-touristik.de/guenther

Jetzt helfen!
wwf.de

Ihre Ferienpensionen in der Sächsischen Schweiz
Pension Waldidylle Gohrisch
Infos unter **035021-68356**
www.gohrisch.net

RHEINLAND-PFALZ

FeWo im romantischen Fachwerkhäus
2-16 Betten, ab 69 € kompl. Haus
☎ 0172/666 58 96 www.beilstein-mosel.eu

BRANDENBURG

Reiterhof Helenenau
bei Bernau hat im Winter und zu Ostern
noch freie Plätze für Reiterferien
☎ 03338/3313 www.helenenau.de

MECKLENBURG-VORPOMMERN

8-Tage-Seniorenreise Preisnachlass bei Selbstanreise: € 50,- pro Person*

GOLDENE OSTSEEKÜSTE

SKAN-CLUB 60

Morada RESORT KÜHLUNGSBORN

LEISTUNGEN
Fahrt im Nichtraucherfernreisebus mit WC und Getränkeservice • 7 Übernachtungen in Zimmern mit Dusche und WC inkl. HP • 1 x Galabuffet sowie 1 x Mecklenburgisches Buffet (im Rahmen der Halbpension) • Geführte Wanderung nach Heiligendamm • Filmabend • Reiseforum • Betreuung durch das SKAN-CLUB 60 plus-Team • Kofferservice im Hotel • WLAN • Kurtaxe und vieles mehr ...
* außer Silvesterfeier und Winterzauber
Preis pro Person im DZ | Zuschlag für DZ-Alleinbenutzung: ab 99,-

TERMIN	30.12.-06.01.2019 (Silvesterreise)	03.03.-10.03.2019	06.01.-13.01.2019	10.03.-17.03.2019	17.03.-24.03.2019	24.03.-31.03.2019	31.03.-07.04.2019	07.04.-14.04.2019	14.04.-22.04.2019	22.04.-28.04.2019 (Osterreise, 9 Tage)	28.04.-05.05.2019 (7-Tage-Reise)
€ 725,-	€ 379,-	€ 345,-	€ 343,-	€ 359,-	€ 359,-	€ 389,-	€ 389,-	€ 389,-	€ 389,-	€ 435,-	€ 435,-

Sächsische Schweiz
Schöne FeWo ab 35 € (bis 8 Pers.)
☎ 03 50 28/858 80 www.saechsischeschweiz-touristik.de/guenther

Tolles Weihn.- o. Silvester-Arrang.
Hotel Johannesruh, nördlich von Rheinsberg ☎ 03 98 28 / 202 26
info@hotel-johannesruh.de

Empfohlen von Dr. Dr. Elke Brandt ******Hotel Borstel-Treff**
Am Mattensteig 6, 19406 Dabel, Tel. 038485 / 20150, www.borstel-treff.de

KUREN IN MECKLENBURG - STRESS ABBAUEN -
7 U ab 479 € p.P. im DZ
14 U ab 754 € p.P. im DZ
inkl. HP, 10 bzw. 20 Anwendungen
Indikation: chronische Erschöpfung, Schmerzen im Bewegungsapparat, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Z.n. Schlaganfall, Prophylaxe
Kassenzuschuss bis 220 € möglich
TAGUNGEN UND FAMILIENFEIERN/HOCHZEITEN im Haus Wildrose (für 30 - 150 Pers.)
WELLNESS-WOCHEN ab 344 €
KUSCHELWOCHENENDE ab 103 €
GUTSCHRIBEN für jede Gelegenheit
URLAUBS- und VERHINDERUNGSPFLEGE

Winterurlaub am Meer auf der schönen Insel Usedom

Komfort & Service zum Verwöhnen

(u.a. Badelandschaft, Restaurants mit Meerblick & Terrassen, SPA „Seerose“, Cocktailbar, Bowlingbahn)

Ganzjährig attraktive Arrangements

Strandhotel Seerose Kölpinsee
17459 Seebad Kölpinsee/Loddin • Strandstraße 1
Tel.: (03 83 75) 540 • Fax: 541 99
info@strandhotel-seerose.de • www.strandhotel-seerose.de

Extra: Reisemagazin 2019

► Erscheinungstag: 8. Februar 2019

► Anzeigenschluss: 25. Januar 2019

► Anzeigenverkauf: Tel. 030/2978-1842 Fax. 030/2978-1840 anzeigen@nd-online.de www.neues-deutschland.de