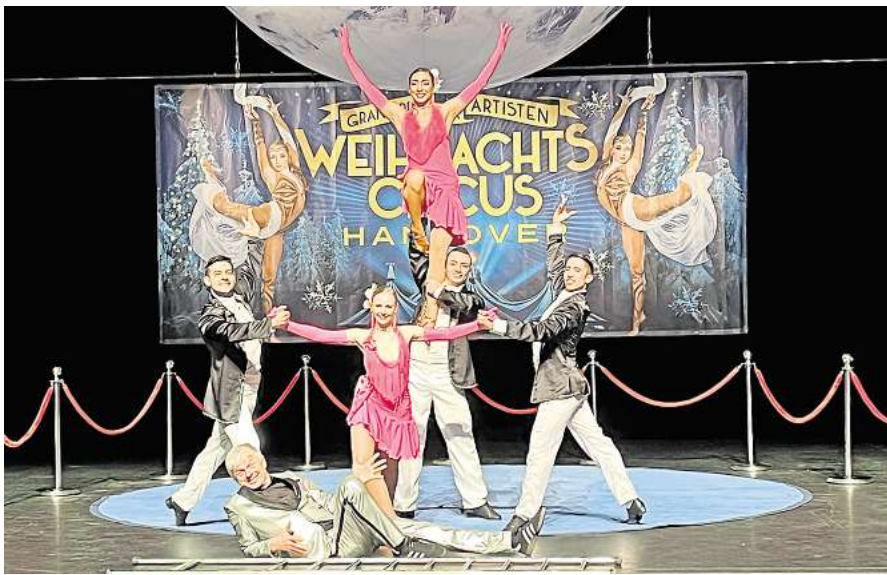


Der 7. Grand Prix der Artisten fährt groß auf

Der **magaScene**-Veranstaltungstipp: Weihnachtscircus Hannover

Das Label „Etabliert“ hat sich der Weihnachtscircus Hannover längst erarbeitet. Seit 2016 laden die Circus-Macher von Grandezza Entertainment die Crème de la Crème der internationalen Artistik auf den Schützenplatz ein. Bei einer Pressekonferenz im Theater am Aegi wurden nicht nur die Acts für den 7. Grand Prix der Artisten vorgestellt, sondern auch verraten, dass die Stadt Hannover den Schützenplatz bis 2028 als Spielstätte zur Verfügung stellt.

Das Publikum darf sich vom 18. Dezember bis 4. Januar auf echte Topstars freuen. Zu den preisgekrönten, legendären Darbietungen der Weltspitze gehört dieses Jahr unter anderem Handstand-Legende Oleg Izosimov, der schon mit einer der höchsten Trophäen der Circus Branche, dem Silbernen Clown des Internationalen Circus Festivals von Monte-Carlo, ausgezeichnet wurde. Er befindet sich damit in bester Gesellschaft mit Olga Moreva, die für ihre flirrend-schöne Tuchakrobatik gleichermaßen in Monaco geadelt wurde. Dritter im Bunde der Monte-Carlo Stars ist Jonglier-Legende Kris Kremono, der bereits vor 44 (!) Jahren dort mit Silber dekoriert wurde. Heute tritt der Grandseigneur mit seinem Sohn Harrison auf und ver-



Liazeed und Jens Ohle posieren für den Weihnachtscircus Hannover. Foto: Jens Bielke

spricht Hannover somit doppelte Perfektion. Gar im Dutzend wird die dann auch von der Akrobatentruppe aus Dezhou City in China mit synchroner Diabolo-Jonglage, atemberaubenden Reifensprüngen und prachtvollen Kostümen geliefert.

Einen wahren Weltstar der Komik konnte der Weihnachtscircus mit Mikhail „Misha“ Usov gewinnen. Der langjährige „Stamm-Clown“ des Cirque du Soleil nennt viele glitzernde Preise sein Eigen. Vor allem kommt der Spaßbereiter der leisen Töne ohne Brachiaklamauk aus und wird Hannover sicher ein sanftes

Lächeln ins Gesicht zaubern. Seinen Gegenpart bildet die in Hannover nicht unbekannt Hamburger Humor-Ikone Jens Ohle. Mit viel Quatsch-Comedy und herrlich-schrägem Wortspiel wird der Mann mit der Leiter beim Grand Prix der Artisten bestimmt noch einmal ein paar Sprossen auf der Karriereleiter weiter kommen.

Zum Cast von Regisseur Marco Biasini gehören auch die Pole-Artistin Kateryna Korneva, die Ikrarier vom Duo Fabulous, das Duo Antresol am Luffring, die Barren-Akrobaten von Bartigerz, das Akrobatik-Duo Zge-

ther, die Tanzformation Liazeed und die Sängerin und Moderatorin Laura Wolf.

Das Publikum stimmt nach jeder Vorstellung - Silvester und Neujahr sind spielfrei - per Kreuzchen oder App über seine persönlichen Favoriten ab. Zusammen mit der Gilde Brauerei stellt der Circus den drei besten Acts Preisgelder von insgesamt 5.000 Euro in Aussicht. Die Siegerehrung findet am 4. Januar im Anschluss an die 11 Uhr-Vorstellung statt.

Tickets unter www.weihnachtscircus-hannover.com



Stadtmagazin für Hannover
magaScene

Viele weitere, spannende Neuigkeiten aus der lokalen Kulturszene finden Sie in der aktuellen Ausgabe unseres Partnermediums magaScene, monatlich frisch gedruckt und kostenlos an über 500 Ausgelegten in Hannover oder online auf www.magaScene.de inklusive Download-Möglichkeit.



Gestalten Sie Ihr Testament zugunsten des WWF und leisten Sie einen unvergesslichen Beitrag für bedrohte Tierarten und ihre Lebensräume.

TEL.: 030 311777-730
petra.goehl@wwf.de

WWF Deutschland
Reinhardtstraße 18
10117 Berlin
wwf.de/testamente

FORA HOTEL HANNOVER

BY MERCURE



Der Countdown läuft – GEFRAGT & GRÖßER – Iglu Lounge 2.0

FORA IGLU Lounge

Vom 01. November 2025 bis 28. Februar 2026 können Sie die Fora IGLU Lounge auf der winterlichen Terrasse genießen.

Lassen Sie sich in 5 beheizbaren Iglus bei Glühwein und Fondue von der winterlichen Atmosphäre unterm Sternenhimmel verzaubern und erleben Sie mit Ihren Freunden und Geschäftspartnern einen ganz besonderen Abend!

Öffnungszeiten FORA IGLU Lounge:
Montags bis samstags von 16 bis 22 Uhr.
Letzte Reservierung möglich ab 20 Uhr.

Fora Hotel Hannover by Mercure | Großer Kolonnenweg 19 | 30163 Hannover
Tel: +49 511 6706-0 | hc025@accor.com | all.accor.com/hotel/C025/index.de.shtml

Unser Fora Winterfondue enthält vorgeschnittenes Fleisch von Rind, Schwein und Ente, sowie Gemüse, Kartoffelgratin, Sylter Brot, Saucen und Dips sowie ein Überraschungs-Dessert.

Winterfondue im Iglu

Preis pro Person 59,00 € (exklusive Getränke)
Der Mindestverzehr je IGLU beträgt 200,00 €

Wir empfehlen rechtzeitig zu reservieren.
Reservierungen ausschließlich per E-Mail: hc025@accor.com

Reservieren:

