

*Wir wünschen allen Geschäftspartnern,  
Freunden und Bekannten  
fröhliche Weihnachtsfeiertage und  
ein glückliches, erfolgreiches Jahr 2026!*



**Bernd Wöbbekind**  
GmbH  
Malermesterbetrieb

**Wir sind Ihre  
Experten in  
Sachen Farbe  
und Gestaltung**

Dannenbergweg 1 / 30855 Langenhagen / Tel.: 0511-773000  
Fax: 0511-773001 / malermeister@woebbekind.com



**KLEINKUNSTBÜHNE**  
KULTURRING GODSHORN

**Liebe Freunde der Kleinkunstbühne,**  
wir sagen Danke für Ihre Unterstützung im Jahr 2025 und freuen uns, wenn Sie eine unserer abwechslungsreichen Vorstellungen im neuen Jahr besuchen! Im 1. Halbjahr haben wir **Michael Frowin, Stefan Schöttler, Marcel Kösling und Luksan Wunder** zu Gast. Infos dazu über unsere Webseite. Wir freuen uns auf Sie, Ihr Team vom Kulturring Godshorn

**WIR WÜNSCHEN EIN SCHÖNES WEIHNACHTSFEST  
& EINEN GUTEN START INS NEUE JAHR!**

<https://kulturring-godshorn.de>




**Pflegedienst  
Schmetterling**  
GmbH

*Wir wünschen unseren Kunden, Partnern  
und Mitarbeitern frohe Weihnachten und  
einen guten Rutsch ins neue Jahr!*

Bohlenweg 10, Langenhagen  
**0511 / 54 61 52 66**  
[www.pflege-schmetterling.de](http://www.pflege-schmetterling.de)



**Dik  
SPARTA  
Langenhagen e.V.**  
1959

*Wir wünschen unseren  
Mitgliedern und  
Angehörigen eine  
besinnliche Zeit,  
ein frohes Fest,  
ein sportliches und  
gesundes Jahr 2026!*

*Wir danken unseren  
Sponsoren und  
Unterstützern  
ganz herzlich!*

**Bernd Katz**  
Garten- und Anlagenpflege  
Tel./Fax 0511/74 20 18 · Mobil: 0178/4 14 81 00

**Wir wünschen ein besinnliches Weihnachtsfest und  
einen guten Rutsch in ein gesundes neues Jahr.**

- Garten- und Anlagenpflege (auch Jahrespflege)
- Neu- und Umgestaltung • Bepflanzungen • Raseneinseit
- vertikutieren • Rasen-, Strauch- und Heckenschnitt
- und vieles mehr

Bernd Katz  
Lindenstraße 25 · 30855 Langenhagen



**Wir wünschen allen Kunden  
ein besinnliches und frohes  
Weihnachtsfest und ein  
gesundes neues Jahr.**

**GK® Fachmarkt**  
für „...mehr als Holz im Garten“  
attraktiv • solide • preisstabil • schnell!

Am Pferdemarkt 26 · 30853 Langenhagen  
☎ 0511 726300 · [www.gk-fachmarkt.de](http://www.gk-fachmarkt.de)

**Betriebsferien vom 19.12.2025 bis 04.01.2026.**

# Winterliche Gewürze

Aromen, Geschichten und ihre besondere Rolle im Advent

In der kalten Jahreszeit sehnen wir uns nach Wärme – nicht nur durch Kerzenlicht oder heiße Getränke, sondern auch durch Aromen, die Körper und Seele wärmen. Wintergewürze sind weit mehr als Zutaten: Sie erzählen Geschichten von Handelsrouten, alten Bräuchen, festlichen Tafeln und Familienrezepten. Viele der typisch weihnachtlichen Gewürze stammen ursprünglich aus tropischen Regionen und galten über Jahrhunderte als Luxus. Gleichzeitig schreibt man ihnen in der Pflanzenmedizin und Aromatherapie besondere Wirkungen zu. Ein Blick auf die beliebtesten Gewürze des Winters zeigt, wie vielfältig und traditionsreich sie sind.



**Zimstangen und Sternanis sind typische Gewürze für winterliche Gerichte.** Foto: C. Emmi / AdobeStock

## ZIMT – DER INBEGRIFF WEIHNACHTLICHER WÄRME

Zimt zählt zu den ältesten bekannten Gewürzen der Welt und wurde bereits im alten Ägypten geschätzt. Gewonnen wird er aus der getrockneten Rinde des Zimtbaums, die sich in dünnen Schichten ablöst und aufrollt. Sein Aroma ist warm, süß und leicht holzig – perfekt für Bratäpfel, Zimtschnecken und nahezu jedes Weihnachtsgebäck. In der Pflanzenmedizin gilt Zimt als wärmend, stoffwechsellregend und verdauungsfördernd. Historisch wurde ihm sogar eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt. In der Küche sorgt Zimt für Tiefe und Harmonie, besonders in Kombination mit Vanille oder Nelken.

migen Früchte stammen aus Südostasien und verströmen ein markantes, leicht süßliches Aroma. In der Weihnachtsküche kommt Sternanis häufig in Punsch, Glühwein und Kompotten zum Einsatz. In der traditionellen Medizin vieler asiatischer Kulturen wird Sternanis wegen seiner wohltuenden Wirkung auf die Verdauung geschätzt. Die charakteristische Sternform macht ihn zudem zu einem beliebten Deko-Element in der Weihnachtszeit.

ihre antiseptischen Wirkung geschätzt. Ihr hoher Gehalt an Eugenol wirkt wärmend und leicht betäubend – weshalb Nelkenöl früher in der Zahnmedizin eingesetzt wurde. In der Küche sorgen sie schon in kleinen Mengen für Tiefe und Festlichkeit.

## MUSKATNUSS – WÜRZIG, NUSSIG, INTENSIV

Die Muskatnuss stammt vom Muskatbaum und wird als harte, nussartige Samenfrucht verwendet. Ihr Aroma ist warm, leicht süßlich und unverwechselbar. Gerieben passt sie zu Kartoffelpüree, Cremesuppen, Gemüseaufläufen – und in der Weihnachtsküche zu Spekulatius oder Milchgetränken. Historisch galt Muskat als kostbar und wurde zeitweise wie Gold gehandelt. Zudem wurde die Muskatnuss aufgrund ihrer wärmenden, verdauungsfördernden Wirkung geschätzt.

## INGWER – DIE SCHARFE WURZEL FÜR WÄRME VON INNEN

Ingwer verleiht Gerichten eine leichte Schärfe und frische Zitrusnote. In der winterlichen Küche findet man ihn in Keksen, Ingwerplätzchen, Gewürzkuchen und Heißgetränken. Seine wärmende Wirkung ist wissenschaftlich gut dokumentiert: Ingwer fördert die Durchblutung und gilt als immunstärkend. In vielen Kulturen wird er seit Jahrhunderten als Heilwurzel verwendet. Besonders beliebt ist er in Tees oder heißer Zitrone – ideal für kalte Tage.

## LEBKUCHENGEWÜRZ – DIE TRADITIONELLE MISCHUNG

Lebkuchengewürz ist kein einzelnes Gewürz, sondern eine klassische Mischung, deren Zusammensetzung regional variiert. Typisch sind Zimt, Nelken, Piment, Muskat, Kardamom und manchmal Ingwer, Koriander oder Anis. Die Kombination sorgt für die charakteristische Wärme und Tiefe von Lebkuchen, Printen und Gewürzkuchen. Viele Familien haben eigene Mischungsverhältnisse – eine kulinarische Tradition, die über Generationen weitergegeben wird. Heute findet man unzählige Varianten, von mild und vanillig bis kräftig und pfeffrig.

## VANILLE – DIE KÖNIGIN DER AROMEN

Die Vanilleschote stammt von einer Orchideenart und gilt seit jeher als eines der kostbarsten Gewürze. Ihr Duft wirkt weich, lieblich und gleichzeitig komplex. Vanille ist aus der Weihnachtsküche nicht wegzudenken: Vanillekipferl, Cremes, Puddings und Heißgetränke leben von ihr. In der Aromatherapie gilt sie als beruhigend und stimmungsaufhellend. Interessant: Reine Vanilleschoten müssen fermentieren, bevor sich ihr typisches Aroma entwickelt. In vielen Kulturen war Vanille Symbol für Luxus und Sinnlichkeit – und genau diese Wirkung entfaltet sie noch heute, wenn ihr Duft durch die Küche zieht.

## KARDAMOM – DIE FRISCHE, WÜRZIGE KOSTBARKEIT

Kardamom gehört zu den teuersten Gewürzen und wird hauptsächlich in Indien und Guatemala angebaut. Seine Kapseln enthalten kleine schwarze Samen, die ein frisches, leicht harziges Aroma haben. Kardamom verleiht Stollen, Spekulatius und skandinavischem Weihnachtsgebäck eine aromatische Leichtigkeit. Er gilt als verdauungsfördernd und stimulierend. In der Aromatherapie wird Kardamom wegen seines klaren Duftes für geistige Wachheit eingesetzt. Übrigens: Schon in der Antike wurden Kardamomkapseln als Atemerfrischer gekaut.

## PIMENT – DAS ALLGEWÜRZ MIT ÜBERRASCHENDER VIELFALT

Piment wird auch Nelkenpfeffer genannt und schmeckt wie eine Mischung aus Zimt, Nelke und Muskat – daher der englische Name „Allspice“. Er stammt ursprünglich aus der Karibik und wurde von europäischen Seefahrern nach Europa gebracht. In der Weihnachtsküche würzt Piment Lebkuchen, Marinaden, Glühwein und herzhaftes Wintergerichte.



Sein Aroma ist warm, tief und angenehm rund. In der Pflanzenmedizin spielt Piment wegen seiner ätherischen Öle eine Rolle und gilt als beruhigend für das Verdauungssystem.

## STERNANIS – DIE ELEGANTE WINTERSTERNFRUCHT

Sternanis ist botanisch nicht mit Anis verwandt, erinnert aber geschmacklich daran. Die sternfö-

## NELKEN – KRAFTVOLLE KNOSPEN MIT GESCHICHTE

Gewonnen aus den getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums, haben Nelken ein intensives, würzig-scharfes Aroma. In der Weihnachtszeit verfeinern sie Punsch, Rotkohl oder gebackene Orangen. Nelken galten lange als kostbares Handelsgut und wurden in Europa wegen

**Malermester Frank Decker**  
Ihr Maler des Vertrauens

*...wünscht  
frohe Weihnachten  
und einen guten Rutsch.*



Telefon 0511-72 36 16 · Handy 0171-72 77 316  
Birkhahnweg 6 · 30855 Langenhagen · [www.malermesterdecker.de](http://www.malermesterdecker.de)

*Wir wünschen eine schöne  
Weihnachtszeit!*



**Kleccka & Partner**  
Steuerberatungsgesellschaft mbB  
Straßburger Platz 21 · 30853 Langenhagen  
Telefon (0511) 7253490 · Telefax (0511) 72534922  
info@stb-kleccka.de · [www.steuerberater-langenhagen.de](http://www.steuerberater-langenhagen.de)

**Wir wünschen allen frohe Weihnachten!**



**Miele** AUTORISIERTER FACHHANDELSKUNDENDIENST  
**Modernisierung Einbauküchen Hausgeräte Reparatur**

**Küchen & Elektro**  
Meisterbetrieb  
Inhaber: Torsten Schulz

Walsroder Str. 172 - 30853 Langenhagen  
Telefon 0511-7 40 38 29 - [www.kuechen-elektro.de](http://www.kuechen-elektro.de)

**AUTO-AUFBEREITUNGS-SERVICE**  
Seit 20 Jahren!



**L.A.S.**  
Kaltenweide

**Lackierungen aller Art Smart-Repair**

**Beulentechnik**

Wir bedanken uns bei unseren Kunden & Geschäftspartnern für ihre jahrelange Treue, wünschen ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr.

**F. HEINE**  
Industriestr. 5 · 30855 Langenhagen  
Tel. 0511/5193041 · Mobil 0172/5146480  
[www.las-kaltenweide.de](http://www.las-kaltenweide.de) · [Heine@las-kaltenweide.de](mailto:Heine@las-kaltenweide.de)