

  
Tchibo



Es weihnachtet sehr ...



Wir wünschen besinnliche Feiertage  
mit vielen zauberhaften Momenten  
und ein glückliches neues Jahr.



Ihr TchiboCard Team





# Advent

Es treibt der Wind im Winterwalde  
die Flockenherde wie ein Hirt  
und manche Tanne ahnt, wie balde  
sie fromm und lichterheilig wird  
und lauscht hinaus, den weißen Wegen  
streckt sie die Zweige hin, bereit -  
und wehrt dem Wind und wächst entgegen  
der einen Nacht der Herrlichkeit.

*Rainer Maria Rilke*



# O Tannenbaum



O Tan-nen-baum, o Tan-nen-baum, wie treu sind dei-ne Blät-ter. Du

grünst nicht nur zur Som-mer-zeit nein, auch im Win-ter wenn es schneit: O

Tan-nen-baum, o Tan-nen-baum, wie treu sind dei-ne Blät-ter!

O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
 du kannst mir sehr gefallen!  
 Wie oft hat nicht zur Weihnachtszeit  
 ein Baum von dir mich hoch erfreut!  
 O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
 du kannst mir sehr gefallen!

O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
 dein Kleid will mich was lehren!  
 Die Hoffnung und Beständigkeit  
 gibt Trost und Kraft zu jeder Zeit!  
 O Tannenbaum, o Tannenbaum,  
 dein Kleid will mich was lehren!



# Salzteiganhänger im Handumdrehen



Selbstgemachte Salzteiganhänger sind nicht nur echte Deko-Hingucker in der Adventszeit, sondern auch im Set ein tolles individuelles Weihnachtsgeschenk.

Vermischen Sie Salz und Mehl in einer Schüssel und verarbeiten Sie alles mit kaltem Wasser zu einem gut formbaren Teig.

Rollen Sie anschließend den Teig 2 cm dick aus und stechen Sie ihn mit Weihnachtskeksausstechern wie z. B. Engeln, Sternen, Glocken oder Tannenbäumen aus.



## Zutaten

500g Mehl  
250g Salz  
1/4l Wasser



Legen Sie nun die ausgestochenen Salzteiganhänger auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech und versehen Sie diese in der oberen Mitte mit einem Loch in Stricknadelstärke. Der Salzteig wird nun getrocknet, indem er ca. 2 Stunden bei 100 °C bis 120 °C im Backofen bleibt.

## Sonstiges

Klarlack  
Wasserfarbe



Sobald die Anhänger trocken sind, können sie mit Wasserfarben bemalt werden. Sind die Farben getrocknet, benötigt der Salzteig noch einen Klarlackanstrich, damit er haltbar bleibt. Dabei kann er mit Glitzer oder kleinen Sternchen dekoriert werden - für echte Blickfänger am Weihnachtsbaum.





# Ladislaus & Annabella

In der Ecke eines Fensters unten rechts im Warenhaus sitzt die Puppe Annabella mit dem Bären Ladislaus.

Annabella weint und jammert, Ladislaus, der grunzt und schnauft: Weihnachtsabend ist gekommen und die zwei sind nicht verkauft.

„Armer Bär!“ seufzt Annabella, „Arme Puppe“ schluchzt der Bär. Tränen kullern in die Ecke und das Herz ist beiden schwer.



In dem leeren Warenhaus löscht man langsam Licht um Licht, nur in diesem einen Fenster, da verlöscht die Lampe nicht.

Voller Mitleid mit den beiden lässt der brave alte Mann von der Wach- und Schließgesellschaft diese letzte Lampe an.

Dann verlässt er Annabella und den Bären, welcher klagt und mit sehr gepresster Stimme „Lebe wohl“ und „Servus“ sagt.

In der menschenleeren Straße, abendstill und schneeverhüllt, sind die beiden in dem Fenster ein betrüblich Jammerbild.

Traurig vor der großen Scheibe fallen Flocken, leicht wie Flaum, und im Hause gegenüber glänzt so mancher Lichterbaum.

Zehn Uhr schlägt's vom nahen Turme und fast schlafen beide schon, da ertönt im Puppenhause laut das Puppentelefon.

„Hallo!“ fragt der Bär verschlafen. „Hier im Kaufhaus. Wer ruft an?“ Da vernimmt er eine Stimme und die brummt: „Der Weihnachtsmann!“

„Oh!“ ruft Ladislaus erschrocken. „Was darf's sein, ich bitte sehr?“ „Eine schöne Puppenstube, eine Puppe und ein Bär!“

„Das ist alles noch zu haben!“, ruft die Puppe Annabell. „Kommen Sie zum Warenhause unten rechts, doch bitte schnell!“

Das ist eine Überraschung! Ladislaus kämmt schnell den Schopf und die Puppe Annabella flicht ein Schleifchen in den Zopf.



Und schon zehn Minuten später  
kommt ein Schlitten, kommt ein Ross,  
und ein Alter steigt vom Schlitten  
und ein Schlüssel knarrt im Schloss.

Ladislaus, der quiekt und jodelt,  
Annabella lacht und singt,  
als der Weihnachtsmann die beiden  
in den Pferdeschlitten bringt.

Grad in diesem Augenblicke  
kommt der brave alte Mann  
von der Wach- und Schließgesellschaft  
wieder kontrollierend an.

Höflich grüßt er die Gesellschaft,  
springt zurück ins Warenhaus,  
holt die schöne Puppenstube  
und dann trägt er sie hinaus.

Leise sagt er zu der Puppe:  
„Frohes Fest, mein liebes Kind“,  
während eine kleine Träne  
in den großen Schnauzbart rinnt.

„Frohes Fest!“ sagt Annabella.  
„Frohes Fest!“ ruft Ladislaus.  
Dann wird’s dunkel in dem Fenster  
unten rechts im Warenhaus.

*James Krüss, Ladislaus und Annabella*  
© 2017 Bastei Lübbe Verlag AG, Köln



# Morgen Kinder wird's was geben

Mor- gen, Kin- der, wird's was ge- ben, mor- gen wer- den wir uns freun!  
Welch ein Ju- bel, welch ein Le- ben wird in un- serm Hau- se sein!  
Ein- mal wer- den wir noch wach, hei- ßa dann ist Weih- nachts- tag!

The image shows a musical score for the song 'Morgen Kinder wird's was geben'. It consists of three staves of music in G major (one sharp) and common time (C). The melody is written on a treble clef. Chords are indicated by letters G, C, D7, and G7 above the notes. The lyrics are written below the notes. The first staff contains the first line of the song, the second staff the second line, and the third staff the third line. The music ends with a double bar line.

Wie wird dann die Stube glänzen  
von der großen Lichterzahl,  
schöner, als bei frohen Tänzen  
ein geputzter Kronensaal.  
Wisst ihr noch vom vor'gen Jahr,  
wie's am Weihnachtsabend war?

Wisst ihr noch mein Räderpferdchen,  
Malchens nette Schäferin,  
Jettchens Küche mit dem Herdchen  
und dem blankgeputzten Zinn?  
Heinrichs bunten Harlekin  
mit der gelben Violin?





# Weihnachten



Markt und Straßen stehn verlassen,  
still erleuchtet jedes Haus,  
sinnend geh ich durch die Gassen,  
alles sieht so festlich aus.



An den Fenstern haben Frauen  
buntes Spielzeug fromm geschmückt,  
tausend Kindlein stehn und schauen,  
sind so wunderstill beglückt.

Und ich wandre aus den Mauern  
bis hinaus ins freie Feld,  
hehres Glänzen, heil'ges Schauern,  
wie so weit und still die Welt!

Sterne hoch die Kreise schlingen,  
aus des Schnees Einsamkeit  
steigt's wie wunderbares Singen.

O du gnadenreiche Zeit!

*Joseph von Eichendorff*





# An den Weihnachtsmann

Lieber, guter Weihnachtsmann!  
Kommst Du auch zu mir?  
Klopfe nur recht kräftig dann  
an die Stubentür!

Ich weiß, Du bist Kindern gut.  
Bange hab' ich nicht.  
Mach nur, bitte, sei so gut,  
kein so streng Gesicht.

Stecke Deine Rute ein!  
Dass ich fleißig lern'  
und mir Mühe geb', brav zu sein,  
das versprech ich gern.

Aber, brav sein, ist auch schwer,  
lieber Weihnachtsmann!  
Sei nicht bö's, ich bitte sehr,  
wenn ich's nicht immer kann.

Wenn ich groß bin, will ich  
ganz vernünftig sein. ✨  
Aber jetzt .... ich bitte Dich!  
Ich bin doch noch klein!

Bringst Du mir ein Märchenbuch,  
in dem viele Bilder sind,  
und ein schönes Wickeltuch  
für mein Puppenkind?

Weißt Du, und ein richtiges Rad  
möcht ich von Dir!  
So eins, wie's der Peter hat.  
Ja, das wünsch' ich mir!

Wenn es schneit, dann bist Du da?  
Lieber Weihnachtsmann,  
komm nur bald, Du weißt es ja,  
wie schwer ich warten kann!

*Elfriede Mund*





## Weihnachtsbäckerei \*

Was wäre Weihnachten ohne den herrlichen Duft der guten Plätzchen, der schon einige Wochen vor dem Fest durch die Wohnung zieht? Am schönsten ist es, wenn beim Plätzchenbacken alle zusammen kommen und anschließend gemeinsam naschen. Versuchen Sie doch mal das folgende Rezept!



# Lebkuchen leicht gemacht



## Zutaten

1 kg Mehl  
750 g Bienenhonig  
150 g brauner Zucker  
60 g Butter  
150 g gemahlene Nüsse  
20 g Pottasche  
10 g Hirschhornsalz  
2 Eier  
2 EL Milch  
1 TL Nelken (gemahlen)  
1 1/2 TL Zimt  
250 g Puderzucker  
1 Eiweiß

Erhitzen Sie die Butter, den Zucker und den Honig und lassen Sie alles anschließend abkühlen. Geben Sie nun das Mehl, die Nüsse, Gewürze und Eier dazu. Lösen Sie anschließend die Pottasche und das Hirschhornsalz in der Milch auf und geben Sie diese ebenfalls in den Teig. Kneten Sie nun den Teig kräftig mit den Händen durch und lassen Sie ihn über Nacht stehen. Am nächsten Tag malen Sie auf einer Pappe die Figuren vor, die Sie backen möchten, schneiden diese aus und rollen Ihren Teig 0,5 cm dick aus. Legen Sie Ihre Pappfiguren auf den Teig und schneiden Sie ihn anhand der Umrisse aus. Legen Sie jetzt die Teigfiguren auf ein eingefettetes Blech und backen Sie diese im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 bis 20 Minuten lang.

Für den Zuckerguss verquirlen Sie das Eiweiß und verrühren es anschließend mit dem Puderzucker zu einer zähen Masse. Rollen Sie aus dem Pergamentpapier eine Tüte und schneiden Sie die Spitze ab. Füllen Sie den Zuckerguss hinein, um Muster und Ornamente auf die abgekühlten Lebkuchen zu malen. Anschließend können Sie den Zuckerguss mit Mandeln und Silberperlen dekorativ verzieren.



# In der Neujahrnacht

Die Kirchturmglöcke  
schlägt zwölfmal Bumm.

Das alte Jahr ist wieder mal um.

Die Menschen können sich in den Gassen  
vor lauter Übermut gar nicht mehr fassen.

Sie singen und springen umher wie die Flöhe  
und werfen die Mützen in die Höhe.

Der Schornsteinfegergeselle Schwerzlich  
küsst Konditor Krause recht herzlich.

Der alte Gendarm brummt heute sogar  
ein freundliches: Prosit zum neuen Jahr.

*Joachim Ringelnatz*





\* FRÖHLICHE \*  
*Weihnachten*  
&  
*ein glückliches*  
**NEUES JAHR**



Herausgeber: Tchibo GmbH · Überseering 18 · 22297 Hamburg