**PRESSEINFORMATION November 2022**

**So kommt Vorfreude auf**

**Sich in vorweihnachtliche Stimmung versetzen, das funktioniert am besten beim Basteln von Adventsdekoration, Kochen eines opulenten Festtagsmenüs, oder beim Herstellen von süßen Schokoladen-Präsenten.**

**Nur noch wenige Wochen bis Weihnachten. Die Tage werden kürzer und die Nächte länger. Aber so richtig klappt die Einstimmung auf die behagliche Adventszeit noch nicht. Kein Wunder, schließlich bewegen sich die Temperaturen immer seltener im Frostbereich. Doch Gerüche von süßem Plätzchenteig, heißer Schokolade oder eines festlichen Mahls können der weihnachtlichen Vorfreude auf die Sprünge helfen.**

**Kaiserliche Weihnachten im Neuen Palais in Potsdam**  
Weihnachten ist das Fest der Familie, das war auch in der kaiserlichen Familie nicht anders. Jährlich wurde das Ereignis im Neuen Palais begangen. Festliche Traditionen, die bis heute in vielen Potsdamer und Berliner Haushalten gepflegt werden, gab es auch schon am kaiserlichen Hof. Die Führung beleuchtet die Besonderheiten des Weihnachtsfestes der kaiserlichen Familie und gibt Antworten auf Fragen wie: Wo stand vor mehr als 100 Jahren der Weihnachtsbaum im Schloss? Welches Menü wurde in der Schlossküche für den Heiligen Abend vorbereitet? Wie sahen die Gabentische der Prinzen und Prinzessinnen aus und wurden auch die Dienstboten beschenkt? Und was bekam der Kaiser? Antworten gibt es im Neuen Palais. Dabei geht es auch um ungewöhnliche und altbekannte Bräuche. **Termine**: **26./27.11.** sowie **3./4./10./11./17./18.12.2022** und **1.1.2023**, (jeweils 15 Uhr), [www.spsg.de](http://www.spsg.de)

**Adventsdekoration selbst gemacht**Unter fachkundiger Anleitung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Botanischen Gartens im Park Sanssouci in Potsdam können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihren ganz individuellen Adventskranz anfertigen. Neben Kerzen und Nadelzweigen stellt der Garten reizvolle Naturmaterialien bereit. Sie dienen zugleich als Anregung, bei Spaziergängen in der Natur oder durch den eigenen Garten, Früchte und Blütenstände zu sammeln, die sich für weihnachtliche Dekorationen eignen. **Termin**: **25.11.2022,** um 10 und 13 Uhr,Botanischer Garten der Universität Potsdam, Maulbeerallee 2, 14469 Potsdam,Anmeldung:0331.9771952, Mail: [botanischer-garten@uni-potsdam.de](mailto:botanischer-garten@uni-potsdam.de), [www.uni-potsdam.de](http://www.uni-potsdam.de)

**Weihnachtsgeschichte in der Schlosskirche Altlandsberg**  
Der Klassiker ‚Eine Weihnachtsgeschichte‘ wurde oft verfilmt und ist eine der bekanntesten Erzählungen von Charles Dickens. Die Erzählung handelt vom Geldverleiher Ebenezer Scrooge, einem alten, grantigen Geizhals, der in einer einzigen Nacht zunächst Besuch von seinem verstorbenen Teilhaber Jacob Marley und dann von drei weiteren Geistern erhält, die ihm schließlich dazu verhelfen, sein Leben positiv zu ändern. Die Geschichte ist ein ebenso sensibles wie fantasiereiches Theaterstück für die ganze Familie. Die Inszenierung ist für Kinder ab 5 Jahren geeignet. Schauspieler vom Ensemble der Schlossfestspiele Ribbeck sowie der Einsatz modernster Videoprojektionen garantieren einen unvergessliches Theatererlebnis, **Termine**: **10. und 11.12.2022**, jeweils 16 Uhr, Schlossgut Altlandsberg, Krummenseestraße 1, 15345 Altlandsberg, Telefon: 033438.151150,   
[www.schlossgut-altlandsberg.de](http://www.schlossgut-altlandsberg.de)

**Mitmach-Adventsmarkt in der Felicitas-Erlebnis-Scheune Hornow**Eine belgisch-brandenburgische Erfolgsgeschichte: Im idyllischen Hornow werden seit 1992 frische Pralinen und ausgefallene Schokoladen-Spezialitäten hergestellt. Beste belgische Rohschokolade und individuelle Gestaltung mit viel Liebe zum Detail verleihen Felicitas-Schokolade eine ganz besondere Note. In der Mitmach-Schauwerkstatt kann man sich in der Adventszeit selbst als Chocolatier ausprobieren. Mehr über die Geschichte von Felicitas erfährt man im Schoko-Kino. Verführen lassen können sich Besucherinnen und Besucher auch im Café mit Schokoladentorten und hausgemachtem Eis. **Termine**: **10./11. und 17./18.12.2022**, von 14 bis 18 Uhr, Confiserie Felicitas, Schokoladenweg 1 (ehemals Dorfstraße 15), 03130 Spremberg Ortsteil Hornow, Telefon: 035698. 805550, [www.confiserie-felicitas.de](http://www.confiserie-felicitas.de)

**Kochkurse in der Lehmofen-Küche in Potsdam**„Süßes aus Wien“, heißt es am ersten Adventssonntag bei Charis Schwinning und Wolfgang Fabian im Atelier im Bauerngarten in der Lehmofen-Küche. Dann wird bei einem Kochkurs die legendäre Sachertorte mit Marillen-Marmelade nach dem Rezept von 1832 hergestellt, begleitet von Wiener Witz mit Charme. Darüber hinaus wird eine feine Suppe aus Edelkastanien zubereitet, die eine Hymne an die universellen und kräftigenden Eigenschaften der Marone ist und ebenso in Österreich beheimatet ist. Am dritten Adventssonntag steht Fleischiges aus Wild auf dem Programm. „Wenn ein Mensch Hirschfleisch isst...macht es ihn leicht und bringt Wärme“, sagte Hildegard von Bingen. Im gusseisernen Topf auf Holzfeuer köchelt ein an diesem Sonntag Hirschragout. Außerdem werden gemeinsam so genannte Intelligenzplätzchen gebacken, wie im 12. Jahrhundert, mit Dinkel und den von Hildegard gepriesenen Gewürzen. Preise pro Person: 52 bis 58 Euro, **Termine und Anmeldung**: **27.11. und 11.12.2022**, Atelier im Bauerngarten, Kartzower Dorfstraße 4, 14476 Potsdam, Telefon: 033208. 51431, [www.atelierimbauerngarten.com](http://www.atelierimbauerngarten.com)

**Geschenktipp zum Weihnachtsfest: Fürstliche Dinieren mit Pückler**Noch keine Idee für ein passendes Menü fürs kommende Weihnachtsfest? Wie wäre es mit einer Rezeptidee des Fürsten Hermann von Pückler (1785 bis 1871), der in einer grünen Pyramide im Branitzer Park in Cottbus beerdigt wurde. Er war ein freier Geist, adeliger Dandy und Weltreisender, Landschaftsarchitekt, Bestsellerautor und ebenso Schöpfer zahlreicher Rezeptkreationen voll Einfallsreichtum und Raffinesse. Mehr als 3.500 Menüs für mittägliche Dejeuners und abendliche Diners hat Pückler seiner Nachwelt hinterlassen, gesammelt in fünf kostbaren Tafelbüchern, die bis heute als inspirierender Schatz europäischer Kochkunst gelten. Dieses Buch lädt ein zu einer kulinarischen und visuellen Reise: Serviert auf originalem Tafelsilber und inszeniert in Pücklers originalen Speisezimmern und Sälen des Schlosses Branitz, präsentiert Küchenchef Tim Sillack seine Neuinterpretation von 65 Gerichten des Grünen Fürsten. **Weitere Informationen**: Tim Sillack, Marina Heilmeyer (Autoren), erschienen 2022, 224 Seiten, Prestel-Verlag, 38 Euro

**Weitere weihnachtliche Veranstaltungen unter:**[www.reiseland-brandenburg.de](http://www.reiseland-brandenburg.de)