

Feiertage mit der Wahlfamilie

Wenn Nähe nicht vom Stammbaum kommt – **NEUE TRADITIONEN** schaffen und Bedürfnisse respektieren

Weihnachten gilt bis heute als Fest der Familie – doch für viele Menschen hat sich der Begriff längst verändert. Beziehungen bestehen nicht nur aus Verwandtschaftslinien, sondern aus jenen, die uns auffangen, begleiten und bereichern. Patchwork-Konstellationen, Freundeskreise, queere Communities, Stief- oder Zweitfamilien: Sie alle sind längst fester Bestandteil moderner Feiertage. Und sie erinnern daran, dass Zugehörigkeit kein Geburtsrecht ist, sondern ein fortwährendes „Wir entscheiden uns füreinander“.

Für manche entsteht diese Wahlfamilie aus räumlicher Distanz zur Herkunftsfamilie, für andere aus schwierigen Beziehungen, Brüchen oder Verlust. Gerade dann können die Wochen rund um Weihnachten ambivalent sein. Hinzu kommt, dass nicht alle Menschen die gleichen Rahmenbedingungen haben, um Feiertage frei zu gestalten – Schichtdienste, finanzielle Belastungen oder beengte Wohnsituationen können Grenzen setzen und verlangen nach sorgfältigeres Abwägen von Bedürfnissen. Umso wichtiger ist ein Raum, in dem niemand sich verstellen muss und in dem alle Beteiligten mit ihren Bedürfnissen gesehen werden.

Offen darüber zu sprechen, was jeder und jede für sich braucht – Ruhe oder Programm,

Tradition oder Neues, frühes Abendessen oder spätes Beisammensein – ist oft der Schlüssel zu einem gelungenen Fest. Ein einfaches „Was würdest du dieses Jahr gut tun?“ öffnet Türen und nimmt Erwartungen den Druck.

NEUE RITUALE DES ZUSAMMENHALTS

Wer nicht mehr an alten Ritualen festhalten kann oder möchte, darf neue schaffen: kleine, überschaubare Gesten, die echtes Miteinander formen. Das kann ein Spaziergang sein, bei dem alle eine kleine Erinnerung aus dem Jahr erzählen. Ein gemeinsames Kochen oder ein sogenanntes Potluck, bei dem jede Person ein Gericht mitbringt, das für sie etwas bedeutet. Oder ein gemütliches Filmritual mit sorgfältig ausgewählter Playlist und Snacks, die sonst nie jemand kauft. Auch ein Jahresrückblick im Flüsterton – drei Dinge, die schön waren und drei, die man loslassen möchte – schafft Intimität, ohne schwer zu wirken.

Praktisch kann es helfen, Aufgaben bewusst zu verteilen, um niemanden zu überlasten: Wer dekoriert gern? Wer kocht? Wer plant eine kleine Aktivität? Und wer möchte lieber einfach ankommen dürfen? Wahlfamilien funktionieren oft besonders gut, wenn jede Stimme gleich zählt und alles verhandelbar ist. Dazu

gehört auch Selbstfürsorge: Wenn jemand eine Pause braucht, Rückzug oder Stille, sollte das genauso selbstverständlich sein wie gemeinsames Lachen.

GEMEINSAME AKTIVITÄTEN, DIE ALLE BERÜCKSICHTIGEN

Für gemeinsame Aktivitäten eignen sich solche, die Verbindung schaffen, ohne peinlich zu werden. Eine kleine „Mitternachtsbuchrunde“, bei der alle ein Buch vorstellen, das ihnen im Jahr etwas bedeutet hat. Ein „Bilderspiel“, bei dem jede und jeder Beteiligte ein Foto mitbringt, das eine Geschichte mit sich trägt. Ein Kooperationspuzzle, das über den Abend hinweg wächst. Oder ein „Mini-Memory“ aus Momenten des Jahres – Zettel mit Szenen, über die man später miteinander schmünzelt. Wichtig ist, dass alle ihren Spaß haben. Und wer weiß, vielleicht entstehen sogar ganz neue Feiertagsrituale wie ein gemeinsamer Waffel-Abend im Schlafanzug, bei dem alle Karaoke singen.

Feiern mit der Wahlfamilie bedeutet oft, Traditionen zu ersetzen oder neue zu erfinden. Es bedeutet, einen Tisch zu decken, an dem Menschen sitzen, weil sie sich füreinander entschieden haben. Und vielleicht ist genau das die schönste Art, Weihnachten zu feiern: mit einem Kreis, der nicht durch Zufall oder aus-



Wahlfamilie: Zum Fest der Liebe dürfen neue Familientraditionen etabliert werden. Foto: Anna Shvets/Pexels

schließlich durch genetische Abstammung entstanden ist, sondern durch gegenseitige Wärme, Respekt und das stille Wissen, dass Liebe viele Formen haben darf.

Anmeldungen zur „Offenen Pforte“

REGION. Mit dem Jahresende beginnt auch die Vorfreude auf eine liebgelebte Tradition: Die Landeshauptstadt und die Region Hannover laden alle Gartenbegeisterten herzlich ein, sich an der Offenen Pforte 2026 zu beteiligen. Ab sofort können sich Interessierte online anmelden und ihre Gärten für Gäste öffnen – von der ersten Frühjahrsblüte im März bis zu winterlichen Blickfängen im Dezember. Seit mittlerweile 36 Jahren zeigt die Offene Pforte, wie vielfältig, kreativ und klimafreundlich private Grünflächen in Hannover und der Region sind. Ob Innenhof, Kleingarten, Vorgarten, Gemeinschaftsgarten oder parkähnliches Anwesen: Jede Grünfläche erzählt ihre eigene Geschichte. Die Teilnehmenden vermitteln Ideen für das gärtnerische Gestaltung, zeigen besondere Pflanzen und ungewöhnliche Einfälle. Sie machen deutlich, welchen Wert private Gärten für Klima, Artenvielfalt und Stadtnatur besitzen. Mit ihrer Begeisterung inspirieren sie andere Gärtnerinnen und Gärtner und stärken das gemeinsame Bewusstsein für eine lebenswerte, grüne Stadt. Neu ist in diesem Jahr ein organisatorischer Schritt: Die Offene Pforte wird künftig ausschließlich mit Gärten aus der Stadt und Region Hannover durchgeführt. In den Vorjahren waren auch weiter entfernte Umlandkommunen beteiligt.

Die Teilnahme ist unkompliziert. Auf hannover.de/offene-pforte gelangen Interessierte direkt zur digitalen Anmeldemaske. Dort können bis zu drei Gartenfotos hochgeladen und die eigenen Öffnungstermine festgelegt werden. Anmeldungen für die Offene Pforte 2026 sind bis zum 23. Januar 2026 möglich. Das Online-Programm ist ab März 2026 verfügbar; ein Newsletter informiert fortlaufend über Termine, Hinweise, Änderungen und Aktuelles.

Ein Höhepunkt im kommenden Jahr ist das europaweite „Rendezvous im Garten“, das vom 5. bis 7. Juni 2026 unter dem Motto „Das Sehen / the sight / la vue“ stattfindet. Gartenbesitzer können ihre Teilnahme an diesem Event direkt im Rahmen der Offenen Pforte anmelden. Der ausgewählte Termin wird dann zusätzlich in den Veröffentlichungen des Rendezvous berücksichtigt.

hannover.de/offene-pforte

Restefest: Wie Weihnachtssessen zum zweiten Mal glänzt

Aus übrig gebliebenen Kartoffeln, Rotkohl, Plätzchen, Brot und Co. lassen sich überraschend köstliche neue Gerichte zaubern

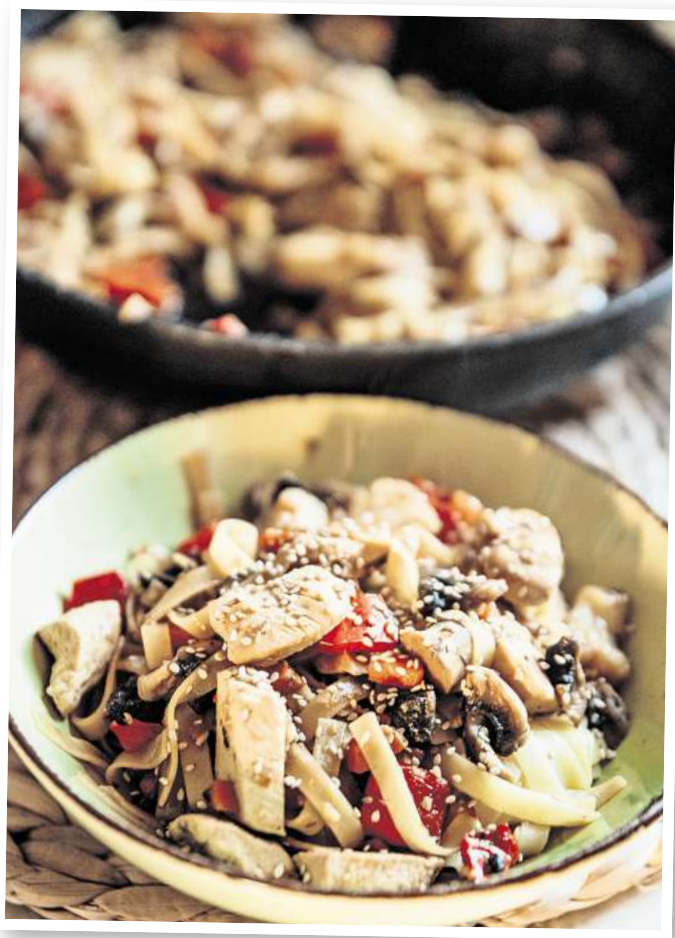
Nach den Feiertagen beginnt für viele Küchen ein zweites Weihnachten: jenes, das sich in Töpfen, Schüsseln und gut gemeinten Vorräten versteckt. Kaum ein Festessen ist so üppig wie das am Heiligabend und an den folgenden Tagen – und kaum eines erzeugt so viele köstliche, aber oft unterschätzte Reste. Dabei steckt in ihnen enormes Potenzial. Mit ein wenig Kreativität verwandeln sie sich in eigenständige Gerichte, die fast noch mehr Freude machen als das ursprüngliche Festmenü. Bonus: Wer Reste nutzt, spart nicht nur Geld und Zeit, sondern reduziert auch Lebensmittelverschwendung, die in Deutschland besonders rund um die Feiertage deutlich ansteigt.

Besonders vielseitig sind Kartoffeln in jeder Form. Übrig gebliebener Kartoffelbrei lässt sich mit etwas Mehl, Salz und Pfeffer zu kleinen Fladen formen, die in der Pfanne goldbraun gebraten werden. Außen knusprig, innen weich – ein wunderbarer Snack oder eine Beilage. Kartoffelpüree eignet sich außerdem hervorragend als „Kartoffelhaube“: einfach über Gemüse- oder Fleischreste streichen, mit Semmelbröseln bestreuen und im Ofen gratinieren. Auch gekochte Festtagskartoffeln bekommen ein zweites Leben: in der Pfanne zu Bratkartoffeln gebrutzelt, in einer wärmenden Suppe verarbeitet oder mit etwas Öl und Gewürzen im Ofen knusprig gebacken.

oder gezuckerter Milch (mit etwas Speisestärke oder Mehl verührt) gewendet, in der Pfanne gebraten und mit Zimt-Zucker bestreut. Sie passen hervorragend zu Apfel- oder Zwetschgenkompott.

DESSERT-VIELFALT AUS BROT UND PLÄTZCHEN

Auch helles Brot vom Vortag ist viel zu schade zum Wegwerfen. In Stücke gerissen, mit Milch oder Pflanzenmilch, etwas Zucker und Zimt eingeweicht und in einer Auflaufform gebacken, wird daraus ein „Bread-&-Butter-Pudding“: außen leicht knusprig, innen weich und saftig. Wer mag, ergänzt Apfel- oder Birnenstücke, Bananenscheiben, Rosinen oder Nüsse – ein echter Dessert-Auflauf, der nach Winterküche duftet. Aus etwas dickeren Brotscheiben werden in der Pfanne „Arme Ritter“, in verquirltem Ei



Reste von Gemüse, Fleisch, Kartoffeln oder Nudeln können zusammen in einem bunten Pfannengericht Verwendung finden.

Foto: Alesia Kozik / Pexels

Plätzchen, die ihre beste Zeit schon hinter sich haben, lassen sich ideal als Dessert-Zutat weiterverwenden. Zerbröseln ergeben sie den Boden oder die Knusperschicht für tiramisu-artige Schichtdesserts im Glas oder kleine Cheesecake-Kreationen: abwechselnd mit Creme, Joghurt, Quarkalternativen, Fruchtkompott oder Schokoladensauce geschichtet, sieht das nicht nur dekorativ aus, sondern holt geschmacklich das Beste aus dem Restekeks heraus.

Typische Gemüsebeilagen wie Rosenkohl, Pastinaken oder

Möhren lassen sich hervorragend anbraten und als Bowl-Zutat verwenden oder gemeinsam mit übrigen Kartoffeln zu Ofengemüse kombinieren. Mit einer frischen Soße, etwa einem Zitronen-Tahini-Dressing, wirkt das Gericht völlig neu.

Fleischreste in Soße können in Aufläufen oder Pastagerichten unterkommen. Rotkohl zeigt sich überraschend wandelbar. Kalt wird er zu einem winterlichen Krautsalat, wenn er mit etwas Joghurt, Zitrone, Salz und Pfeffer vermengt wird. Dazu passen oder frisch gebratener Räuchertofu oder auch Gemüse- oder Fleischreste, die zusammen mit dem Krautsalat in einem Wrap oder Sandwich verschwinden. So entsteht ein frisches, leichtes Gericht, das dennoch festliche Aromen transportiert.

BAUMANN AUTOMOBILE
Der Franzosenflüsterer

Citroën Vertragswerkstatt
Service für alle Fabrikate
nach Herstellervorgaben

Für Sie – unser spezielles Leistungsangebot:

Wir reparieren und warten jetzt garantiesicher Fahrzeuge von Volkswagen · Audi · ŠKODA · SEAT · Volkswagen Nutzfahrzeuge

<p>Alle Herstellerinformationen</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tagesaktuelle Wartungspläne ✓ Kompletter Wartungsumfang ✓ Reparaturanweisungen ✓ Fachgerechte Reparaturen ✓ Feldmaßnahmen ✓ Rückrufaktionen 	<p>Vollständige Herstellerdiagnose</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Offboard-Diagnose ✓ Geführte Fehlersuche ✓ Software-Updates ✓ Schlüsselanpassungen ✓ Freischaltung von Wegfahrsperrern ✓ AHK- und Zubehör-Programmierung
---	---

= garantiesicher & werterhaltend

Telefon (0 51 02) 93 66-0 · www.baumann-automobile.de
Lüneburger Straße 12 · 30880 Laatzen / Gewerbegebiet Rethen/Nord

GRAMANN AHRBERG
Hannoversche Landschlachterei · beste Meisterqualität seit 1896

WERKSVERKAUF IN PATTENSEN

Unsere Festtagsangebote vom 15. - 31. Dezember 2025

<p>Kasseler Lachsbraten von Schweinen aus der Region</p> <p style="text-align: right;">100 g 1,29 €</p>	<p>Schweinefilet das edelste Stück vom Schwein</p> <p style="text-align: right;">100 g 1,39 €</p>	<p>Rumpsteak Spitzenqualität vom deutschen Jungbullen</p> <p style="text-align: right;">100 g 3,99 €</p>
<p>Brühwurst-aufschnitt verschiedene Sorten auch als Geflügelvariante</p> <p style="text-align: right;">100 g 1,69 €</p>	<p>Schlesische Weißwurst nach original schulischem Rezept</p> <p style="text-align: right;">Stück 1,80 €</p>	<p>Fleischsalat hausgemacht mit besten Zutaten</p> <p style="text-align: right;">100 g 1,19 €</p>

10 Würstchen nach Wahl* und 1 kg Kartoffelsalat
*Wählen Sie: Bockwürstchen, Boullonwürstchen oder Schlesische Weißwurst

nur 20 €

Gramann Ahrberg Werksverkauf · Ludwig-Erhard-Straße 25 | 30982 Pattensen
Öffnungszeiten zu den Feiertagen: 22./23. & 30.12.25 | 8-18 Uhr | 24. & 31.12.25 | 7-13 Uhr
www.gramann-ahrberg.de | [gramann_ahrberg](https://www.instagram.com/gramann_ahrberg) | [Gramann.Ahrberg](https://www.facebook.com/Gramann.Ahrberg)

MIX Markt

Gültig ab Montag 22.12. bis Samstag 27.12.2025*

<p>Rinderleber 1 kg</p> <p style="text-align: right;">3.99</p>	<p>Suppenfleisch vom Rind, mit Knochen 1 kg</p> <p style="text-align: right;">8.79</p>	<p>Schweine-Schulter ohne Knochen 1 kg</p> <p style="text-align: right;">4.99</p>	<p>Schweinenacken ohne Knochen 1 kg</p> <p style="text-align: right;">6.29</p>
<p>Frische Hähnchenunterschenkel 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung</p> <p style="text-align: right;">3.99</p>	<p>Frisches Hähnchenfilet 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung</p> <p style="text-align: right;">8.99</p>	<p>Frische Putenhälse 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung</p> <p style="text-align: right;">2.29</p>	<p>Frische Putenoberkeule mit Haut und Knochen 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung</p> <p style="text-align: right;">7.99</p>

Birnen „Lucas“ 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung **1.59**

Kaki 1 Stk., Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung **0.69**

Orangen 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung **1.59**

Apfel versch. Sorten je 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung **0.99**

Kaviar von Forellengrogen 250 g Pack., Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung, 1 kg = 72,00 **18.00**

Handgemachte Manty nach sibirischer Art mit Schweinefleischfüllung, tiefgefroren 1 kg Pack **8.99**

„Pelmeni NovoSibirskie“ Teigtaschen mit Fleischfüllung 2 kg Btl. **6.99**

Saure Sahne 30% Fett 380 g Becher, 1 kg = 6,56 **2.49**

Torte „Medowiy“ mit Honiggeschmack oder mit Honig-Himbeer-Geschmack je 700 g Pack., 1 kg = 14,28 **9.99**

*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden verbundenen Märkten:

Mo-Fr 09:00-19:00 Sa 09:00-18:00	Mix Markt 18 OHG Vahrenheider Markt 6 30179 Hannover-Vahrenheide 135 Vahrenheider Markt U2 Vahrenheider Markt	Mo-Fr 09:00-19:00 Sa 09:00-18:00	Mix Markt 122 OHG Lange Weihe 65 30880 Laatzen U1 Laatzen 346 Laatzen/Debbende	Mo-Fr 09:00-19:00 Sa 09:00-19:00	Mix Markt Hannover Inhaber: Dmitri Kuschiy Schierholzstr. 128 30655 Hannover
-------------------------------------	---	-------------------------------------	--	-------------------------------------	---