

## Liebe Hausbewohnerin, lieber Hausbewohner,

Weihnachten ohne Glühwein? Wir sind der Meinung: „Das geht gar nicht!“  
Weihnachten, kalte Tage und schön heißer Glühwein gehören einfach zusammen.  
Da kommt Freude auf und wärmt das Herz. Und wer trank ihn zuerst? Und wie  
lautet das genaue Rezept eines selbstgemachten Glühweins? Fragen über Fragen,  
aber wir beantworten sie Ihnen gerne auf der Rückseite.

Herzliche Grüße und viel Freude beim Lesen!

SeniVita®

DR. WIESENT  
SEIT 1998

elvivia

## Der Watzmann



Als zentraler Gebirgsstock der Berchtesgadener Alpen, erhebt sich der Watzmann auf beeindruckende Weise über die Landschaft. Gelegen im äußersten Südosten Oberbayerns im Nationalpark Berchtesgaden, hat das Massiv eine Grundfläche von etwa 50 Quadratkilometern. Der höchste Gipfel ist die 2.713 Meter hohe Watzmann-Mittelspitze.

Besonders faszinierend und bei Alpinisten und Bergsteigern rund um den Globus bekannt, ist die Watzmann-Ostwand. Mit einer Höhe von etwa 1.800 Metern ist sie die höchste Wand der Ostalpen. Was den Watzmann ebenfalls einzigartig macht, ist die bemerkenswerte Höhendifferenz zwischen dem Gipfel und dem Tal. Die Hauptorte Ramsau und Schönau liegen beispielsweise mehr als 2.000 Meter unterhalb des Gipfels. Eine solche Höhendifferenz ist in den Alpen normalerweise nur bei Bergen mit einer Höhe von über 4.000 Metern zu registrieren.

Ein sehr beliebtes Ausflugsziel rund um den Watzmann ist zudem die Kapelle

St. Bartholomä nahe dem Königssee am Fuße der Ostflanke. Hier bietet sich ein malerischer Blick auf die Ostwand des Berges. Große Bedeutung hat der Watzmann auch für Kunst und Kultur. Bekannt ist etwa die „Watzmannsage“, laut der Gott einen grausamen König und dessen Familie als Strafe zu Stein verwandelte und somit das Bergmassiv schuf. Als wohl bekannteste künstlerische Umsetzung des Watzmanns gilt das gleichnamige Gemälde des deutschen Malers Caspar David Friedrich aus dem Jahre 1824/25.

### Interessantes zum WEIHNACHTSFEST

Ein Weihnachtsbaum von zwei Metern Höhe hat im Durchschnitt etwa 400.000 Nadeln.

Im US-Bundesstaat Michigan kann man alles lernen, was ein echter Weihnachtsmann beherrschen muss. Seit 1937 werden hier Bürger zu Weihnachtsmännern ausgebildet, um Santa Claus tatkräftig zu unterstützen.

In Polen wird am Weihnachtsabend traditionell ein zusätzliches Gedeck aufgelegt, um einen „unerwarteten Gast“ bewirten zu können.

Wilhelm Hauff

## Zwerg Nase



Er war musternd schon einigemal auf und ab gegangen. Seine Gestalt, weit entfernt, hier Lachen und Spott zu erregen, gebot Ehrfurcht; denn man erkannte ihn als den berühmten Mundkoch des Herzogs, und jede Gänsefrau fühlte sich glücklich, wenn er ihr die Nase zuwandte. Da sah er ganz am Ende einer Reihe in einer Ecke eine Frau sitzen, die auch Gänse feil hatte, aber nicht wie die übrigen ihre Ware anpries; zu dieser trat er und maß und wog ihre Gänse. Sie waren, wie er sie wünschte, und er kaufte drei samt dem Käfig, lud sie auf seine breiten Schultern und trat den Rückweg an. Da kam es ihm sonderbar vor, daß nur zwei von diesen Gänsen schnatterten und schrien, wie rechte Gänse zu tun pflegen, die dritte aber ganz still und in sich gekehrt dasaß und Seufzer ausstieß und ächzte wie ein Mensch—*„Die ist halbkrank“*, sprach er vor sich hin, *„ich muß eilen, daß ich sie umbringe und zurichte.“* Aber die Gans antwortete ganz deutlich und laut: *„Stichst du mich, So beiß ich dich. Drückst du mir die Kehle ab, Bring ich dich ins frühe Grab.“* Ganz erschrocken setzte der Zwerg Nase seinen Käfig nieder, und die Gans sah ihn mit schönen, klugen Augen an und seufzte. *„Ei der Tausend!“* rief Nase. *„Sie kann sprechen, Jungfer Gans? Das hätte*

*ich nicht gedacht. Na, sei Sie nur nicht ängstlich! Man weiß zu leben und wird einem so seltenen Vogel nicht zu Leibe gehen. Aber ich wollte wetten, Sie ist nicht von jeher in diesen Federn gewesen. War ich ja selbst einmal ein schnödes Eichhörnchen.“* *„Du hast recht“*, erwiderte die Gans, *„wenn du sagst, ich sei nicht in dieser schmachvollen Hülle geboren worden. Ach, an meiner Wiege wurde es mir nicht gesungen, daß Mimi, des großen Wetterbocks Tochter, in der Küche eines Herzogs getötet werden soll!“* *„Sei Sie doch ruhig, liebe Jungfer Mimi“*, tröstete der Zwerg. *„So wahr ich ein ehrlicher Kerl und Unterküchenmeister Seiner Durchlaucht bin, es soll Ihr keiner an die Kehle. Ich will Ihr in meinen eigenen Gemächern einen Stall anweisen, Futter soll Sie genug haben, und meine freie Zeit werde ich Ihrer Unterhaltung widmen; den übrigen Küchenmenschen werde ich sagen, daß ich eine Gans mit allerlei besonderen Kräutern für den Herzog mäste, und sobald sich Gelegenheit findet, setze ich Sie in Freiheit.“* Die Gans dankte ihm mit Tränen; der Zwerg aber tat, wie er versprochen, schlachtete die zwei anderen Gänse, für Mimi aber baute er einen eigenen Stall unter dem Vorwande, sie für den Herzog ganz besonders zuzurichten. Er gab ihr auch kein gewöhnliches Gänsefutter, sondern versah sie mit Backwerk und süßen Speisen.

... Fortsetzung folgt!

## Glühwein



Was wäre die Weihnachtszeit ohne Glühwein. Zwar ist dieses Jahr kein Besuch auf dem Weihnachtsmarkt möglich, doch deswegen muss man ja noch lange nicht auf eines der bekanntesten Weihnachtsgetränke verzichten. **Vorläufer des heute bekannten Glühweins war übrigens der sogenannte „Conditum Paradoxum“, ein antiker römischer Gewürzwein**, der sich großer Beliebtheit erfreute. Zur Herstellung von Glühwein wird Wein mit verschiedenen Gewürzen wie **Zimt, Nelken, Zitronenschalen sowie Sternanis** versetzt und anschließend erhitzt. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass der Glühwein eine Temperatur von 80 °C nicht überschreitet, da sonst der Alkohol verdampft und die Gewürze ihr Aroma verändern können. Während in Deutschland meist Rotwein zum Ansetzen von Glühwein verwendet wird, bevorzugen Italiener etwa Weißwein.

### Impressum

**Herausgeber:** SeniVita Social Estate AG, Dr. Wiesent Sozial gGmbH, elvion viva gGmbH

Wahnfriedstraße 3 | 95444 Bayreuth **Redaktion:** Dr. Wiesent Sozial gGmbH, Fröhlich PR GmbH Bayreuth

**Layout:** SeniVita Social Estate AG **Fotos:** SeniVita, stock.adobe.com, Pexels, Pixabay

**Druck:** P&P Printmanagement, Bgm.-Kempff-Straße 2, 96170 Trabelsdorf **V.i.S.d.P.:** Dr. Dr. phil. Horst Wiesent

