

Weihnachten an Rhein und Ahr

Anzeigensonderrückmeldung

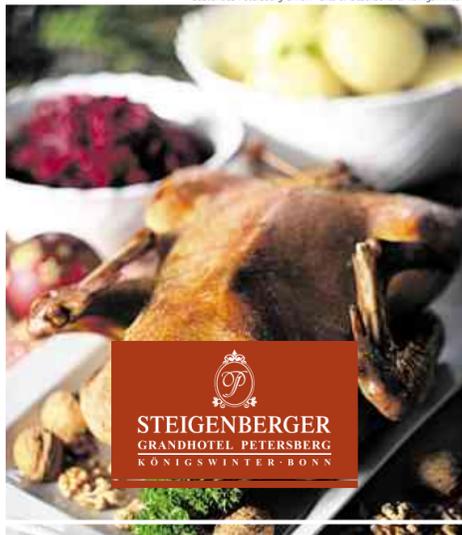
Rasierer-Service Janßen

Elektro- u. Nassrasierer · Ersatzteile · Reparaturen · Zubehör
 ... wenn der Bart zu lang wird...
 Stahlwaren von:
 Dovo – Dreiturm – Merkur
 Böker-Herbertz – Victorinox
 Zwilling

Acherstr. 24 • 53111 Bonn • 0228/9082058
 Kaiserstr. 1-3 • 53721 Siegburg • 02241/52822 • www.elektro-rasierer.de



Foto: Hans-Jürgen Vollrath



STEIGENBERGER
 GRANDHOTEL PETERSBERG
 KÖNIGSWINTER · BONN

GENUSSVOLLER ADVENT

ERST EINS, DANN ZWEI, DANN DREI ...

Genießen Sie gemeinsam mit der ganzen Familie unsere winterliche Buffet-Auswahl bei besinnlicher Klaviermusik.

Begrüßungssekt, Mineralwasser und Heißgetränke inklusive.

3./10./17. Dezember 2017

12:00 bis 15:00 Uhr

€ 69,- pro Person

Reservierungen unter: +49 2223 74-780

Steigenberger Grandhotel Petersberg
 Petersberg · 53639 Königswinter, Germany
 info@petersberg.steigenberger.de



© Smileus - stock.adobe.com

EDELOBSTBRENNEREI
Brauweiler
Kreation der Frucht
 Kein Whiskey und kein Calvados,
 aber doch von jedem etwas!
Pommes d'Or RESERVE

Verkauf: Mo- Fr 14.00 - 18.30 Uhr, Samstag 9.00 - 14.00 Uhr
 Krötenpfuhl 8, 53340 Meckenheim-Altendorf · Tel: 02225/7385 · www.brennerei-brauweiler.de

Nikolausmarkt in Mayschoss

Am 2. Und 3. Dezember findet der Nikolausmarkt, der bereits seit vielen Jahren als perfekte Einstimmung auf die bevorstehende Adventszeit bekannt ist, im Weinkeller der Winzergenossenschaft Mayschoss statt. Jeweils am Samstag und Sonntag ab 11.00 Uhr werden

die Tore geöffnet und über 50 Aussteller laden zum Stöbern und Verweilen ein. Die Besucher erwarten im stilvollen Ambiente des Weinkellers viele regionale und überregionale Köstlichkeiten sowie zahlreiche Geschenk- und Dekorationsobjekte.

Die offizielle Eröffnung des Markts übernimmt die amtierende Mayschoss Weinkönigin Nadine mit Ihrer Prinzessin Alina am Samstag um 14.30 Uhr. Der Nikolaus samt „Hans Muff“ begrüßt und beschenkt die Kinder an beiden Tagen um 15.00 Uhr mit klei-

nen Leckereien. Als weiterer Höhepunkt werden am Sonntag um 17.00 Uhr die Gewinner der großen Tombola ausgelost. Selbstverständlich gibt es das ganze Wochenende zusätzlich die Möglichkeit, die hervorragenden Weine in der Vinothek der Winzergenossenschaft Mayschoss zu ver-

kosten.

► **Weiteren Informationen erhalten Interessierte unter:**
 WG Mayschoss-Altenahr,
 Telefon: 02643/93600,
 info@wg-mayschoss.de oder
 auf www.wg-mayschoss.de

Kennen Sie Conditum Paradoxum?

Doch, doch, Sie kennen das ... Diese Bezeichnung stammt aus dem Römischen und beschreibt einen Würzwein. Da klingelt doch sicherlich etwas, vor allem zu dieser Jahreszeit.

Ob es daran lag, dass die Römer nicht über die Möglichkeiten der heutigen Winzer verfügten, oder ob sie ihren Wein aus anderen Gründen würzten, ist uns nicht bekannt, bekannt ist hingegen, dass die Römer ihrem Getränk viele unterschiedliche Zutaten hinzufügten. Warm war der Wein auch nicht zwingend, angesichts der Temperaturen in Sommer auch nicht unbedingt anzuraten. „Hypocras“ war die kalte Variante den Würzweins, der unter anderem auch mit Pfeffer versetzt wurde. Das Rezept der „heißeren“ Variante des Würzweins, dem Conditum Paradoxum, ist im ältesten erhaltenen römischen Kochbuch „De re coquinaria“ zu lesen. Dieses Kochbuch gibt uns



Foto: © drubig-photo - stock.adobe.com

Im Fall des heißen Würzweins wird Honig mit Wein gekocht und mit Pfeffer, Lorbeer, Safran, gerösteten Datteln und Dattel eingekocht. Diese konzentrierte Mischung verdünnt man mit erhitztem Wein. Durch die Datteln erhält der Wein Süße, der Pfeffer (wir empfehlen Kampot - Pfeffer, weil er ein fruchtiges Aroma hat) gibt ihm eine ganz besondere Aroma.

Egal, ob Sie den „antiken“ Glühwein nachkochen, oder sich an einem der vielen Glühweinstände auf den Advents- und Weihnachtsmärkten mit dem wärmenden Getränk versorgen, Vorsicht ist geboten. Durch den hohen Zuckergehalt verspricht der Genuss von Glühwein am nächsten Tag „Nachwehen“ und das Auto sollte nach der Glühwein - Runde auf jeden Fall stehen bleiben.

zwar Hinweise über die Zutaten, die Menge der einzelnen Ingredienzien muss man jedoch selbst herausfinden.

zwar Hinweise über die Zutaten, die Menge der einzelnen Ingredienzien muss man jedoch selbst herausfinden.

Gedruckt oder digital: Wir kümmern uns um Ihre Werbung!

Brigitte Klein

Hilde Mertens

Helga Bockschecker

Lutz Baumann

Unser Team ist für Sie da:
 02641/7572-17 · Helga.Bockschecker@Rhein-Zeitung.net
 rz-Media GmbH · Poststraße 15 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Rhein-Zeitung.de **Rhein-Zeitung**
 und ihre Heimatausgaben

Weihnachtsmarkt

9.+10. Dez. 2017

Im Herzen von Bad Breisig, auf dem Parkplatz an der Schmittgasse

An beiden Tagen:

- Kulinarische Köstlichkeiten
- Nostalgisches Karussell
- Musikalische Unterhaltung
- Besuch vom Nikolaus
- Aufführungen der Grundschule und Kindergärten Bad Breisig

Kostenloser Shuttle-Bus zwischen den Weihnachtsmärkten der Rhein-Meuse aktiv Remagen - Sinzig - Bad Breisig

Die Werbegemeinschaft Bad Breisig und die Tourist-Info der Stadt Bad Breisig wünschen allen Besuchern viel Vergnügen auf dem Weihnachtsmarkt und schon jetzt „Frohe Weihnachten“!

Weihnachtsbäume

1 m - 8 m - aus eigenem Anbau - täglich frisch

- Nordmantannen
- Coloradotannen
- Blaufichten
- Schmuckgrün

FREY Meckenheim-Altendorf
 Im Autobahnkreuz Meckenheim BAB A 61 Ausfahrt Altenahr Richtung Grafschaft-Altendorf, ☎ (0 22 25) 1 38 38

Ho ho ho. Frohes Fest

1. Weihnachtsfeiertag Stadthalle Bad Godesberg

Zu allen Menüs servieren wir: Rahmsuppe Hubertus und Lebkuchensoufflé mit Rum-Früchten

Menü 1 Kalbsvögel in Pilzsauc mit Tagliatelle und Nüsslisalat	22,50 € ½ Menü 19,50 €
Menü 2 Iberico-steak mit Kräuterbutter, Zuckerschoten und Risoleekartoffeln	23,50 € ½ Menü 21,50 €
Menü 3 Rotes Meerbarbenfilet, in Butter gebraten, mit Currysauce und Basmatireis, dazu einen Saisonsalat	24,50 € ½ Menü 22,50 €
Menü 4 Fasanenbrust Winzerart mit Speck und Trauben auf Weinkraut, dazu Sahneputee	29,50 € ½ Menü 24,50 €

Am 2. Weihnachtsfeiertag andere Menüauswahl!

Stadthalle | Koblenzer Str. 80 | 53177 Bonn | 0228-52 88 10

Diese Seite finden Sie auch online - www.rhein-zeitung.de

Weihnachten an Rhein und Ahr

Anzeigensonderveröffentlichung

Anzeige

Eine Show voller Sensationen

11. Bonner Weihnachtscircus vom 15. bis 31. Dezember in Bad Godesberg

Erstmals in seiner traditionsreichen Geschichte macht der Bonner Weihnachtscircus dieses Jahr Station auf der Rigal'schen Wiese in Bad Godesberg. Im Gepäck haben die Veranstalter wie jedes Jahr ein völlig neues und durchweg sensationelles Programm mit Künstlern aus der ganzen Welt.

Mit dem Todesrad der „Gerlings“ kommen echte Preisträger des Internationalen Circus-Festivals von Monte Carlo nach Bonn. Was diese Jungs zu bieten haben, übertrifft fast die Vorstellungskraft. Ein Salto oder gespanntes Seilspringen auf dem Außenrad bei voller Rotation? Kein Problem für die todesmutige Truppe. Wer ihre schier unglaublichen Nummern auf den „4 Wheels of Death“ einmal gesehen hat, den kann so schnell nichts mehr schockieren. In Bonn sind sie dieses Jahr zum allerersten Mal.

Zu den Artisten der Saison 2018 gehören auch die Brüder Vladimir: Sie bieten nicht nur Handakrobatik in makelloser Perfektion, sondern arbeiten dabei auch noch mit frisch geschliffenen Schwertern. Zwei Männer in der Vertikalen, dazwischen zwei glänzende Klingen, deren Spitzen sich nur knapp berühren und unter dem Druck von 80 Kilo Lebendgewicht die Balance halten müssen – da richten sich einem die Nackenhaare auf. Oder die atemberaubende Seilakroba-

tin Miss Feliche: Wenn sie kopfüber unter der Zirkuskuppel schwebt, scheint die Schwerkraft keine Rolle zu spielen.

Aus der Circuschule Kiew stammend fesselt ein Trio mit spektakulärer Handvoltage. Hier sitzt jeder Griff und selbst die gewagteste Konstellation steht am Schluss wie eine Eins. Pferdefreunde werden begeistert sein von acht edlen Araberhengsten, der berühmten „ungarischen Post“ und einer Ponydressur, die schon das Fürstenpaar von Monaco begeisterten. Aber auch für die Lachmuskeln ist gesorgt: Um sie kümmert sich der urkomische Starclown André Broger und der „König der Taschendiebe“ Kenny Quinn.

Diese und weitere einzigartige Acts erwarten die Gäste des Bonner Weihnachtscircus vom 15. bis 31. Dezember. Für eine spezielle Vorstellung schaut zudem der Bonner Schauspieler Simon Böer („Herzensbrecher – Vater von vier Söhnen“) als Gast-Circusdirektor vorbei. Zusätzlich und zum ersten Mal gibt es am 13. Dezember die Charity-Veranstaltung „Circus meets Karneval“ mit den Domstürmern und Kempes Feinest zu bestaunen, moderiert von Jana Ina Zarrella.

► Tickets gibt es an allen bekannten VVK-Stellen sowie ab dem 4. Dezember an der Circuskasse vor Ort.



Fotos: Bonner Weihnachtscircus

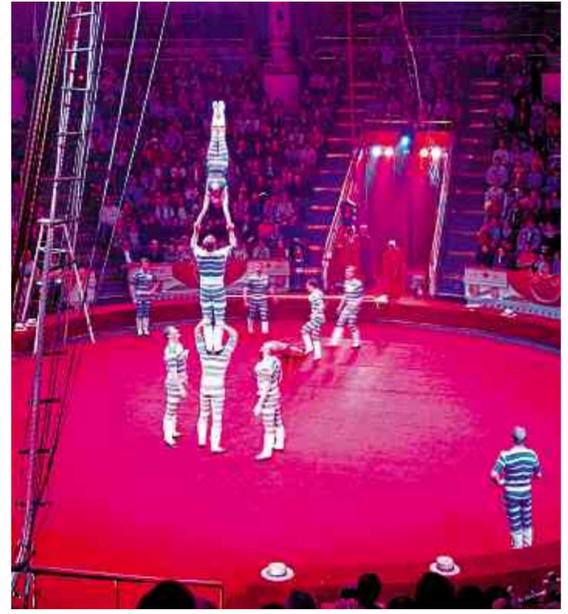
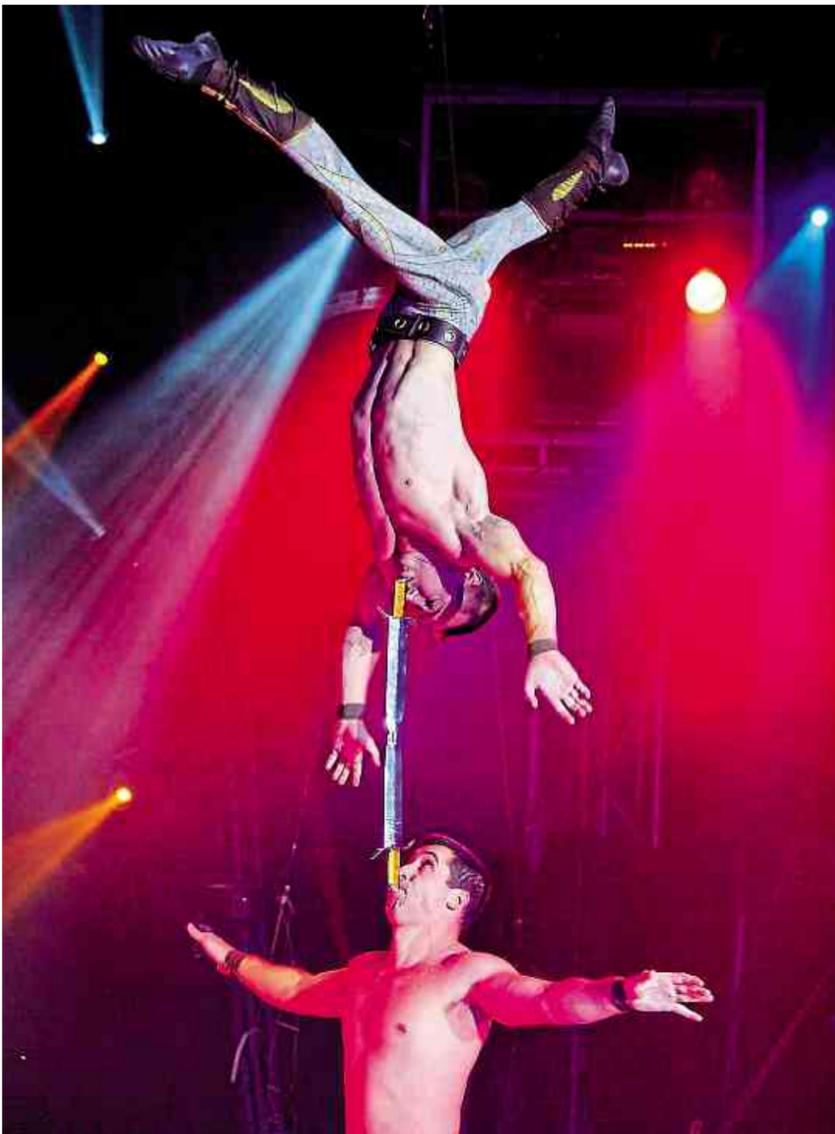


Foto: © Pavel Losevsky - stock.adobe.com



KLAVIERHAUS KLAVINS

WIR SPIELEN AUF ALLEN SAITEN.
KLAVIERE, FLÜGEL, DIGITAL-PIANOS

KEINE HALBEN SACHEN!
Finden Sie bei uns Ihr PREIS-WERTES Komplettangebot!
GESTIMMT. GEWARTET. GARANTIERT. GUT.

SCHIMMEL PIANOS | YAMAHA | GROTRIAN-STEINWEG

Vermietung | Transporte | Stimmungen | Reparaturen
Kulturzentrum „Tapetenfabrik“ | Auguststraße 26-28 | 53229 Bonn
Tel 0228 / 461515 | Mo bis Fr 10-18:30 & Sa 11-16 Uhr | klavierhaus-klavins.de

arp museum Bahnhof Rolandseck



Förderer



Informationen +49 2228-9425-0 | www.arpmuseum.org/veranstaltungen

**ADVENTSZAUBER
IM ARP MUSEUM
BAHNHOF
ROLANDSECK**

10. Dezember 2018 | 11 bis 18 Uhr

www.arpmuseum.org

50-jähriges Jubiläum

Annemarie Müller-Feldmann 

Der kleine Laden mit den großen Ideen

Einrahmungen
Graphische Arbeiten
zu Wein, Beruf, Tiere, Blumen, Mode,
Landkarten, Stadtansichten & vieles mehr

Telegrafienstraße 21 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel. (02641) 2061 51 Mueller-Feldmann@web.de

Gänsemarsch bis 31.12.17

z.B. **Ofenfrischer Gänsebraten**
mit frischem Rotkohl & Kartoffelklößen 23,50 €
kleine Portion 19,50 €

Gans on Tour
(ein Tag Vorbestellung, außer Heiligabend)
Die ganze Gans für vier Personen
mit hausgemachtem Apfelrotkohl,
glacierten Maronen, Kartoffelklößen
und Gänsesauce

Abholpreis 95,00 €

Stadthalle | Koblenzer Str. 80 | 53177 Bonn | 0228-528810

www.stadthalle-bad-godesberg.de
Täglich Küche von 12-20.30 Uhr

Diese Seite finden Sie auch online – www.rhein-zeitung.de


RADIOLOGISCHE PRAXIS RECHMEIER
OFFENES MRT | CT





**OFFENES MRT
DOSISREDUZIERTES CT
DIGITALES RÖNTGEN
APPARATIV GESTÜTZTE
SCHMERZTHERAPIE**

L. Rechmeier | Fachärztin für Diagnostische Radiologie
Kurgartenstraße 1 | 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel. 02641 / 914 80-0 | info@radiologie-rechmeier.de
www.radiologie-rechmeier.de

**Goldankauf:
Juwelier Rubin macht die Preise**

Goldschmuck 	Goldmünzen und -barren 	Alle Luxusuhren IWC ROLEX - CARTIER BREITLING PIAGET - OMEGA 
Silberschmuck 	Silbermünzen und -barren 	Silberbesteck 

Wir kaufen:
Altgold • Markenuhren • Zahngold • Bruchgold
• Silberbesteck • Gold-Münzen • Diamanten

Juwelier Rubin
Poststraße 19 • 53474 Bad Neuenahr
Tel.: 0 26 41 / 9 06 50 72

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag: 10.00 bis 18.00 Uhr
Samstag: 10.00 bis 14.00 Uhr