



Ein Abend voller Highlights. Schril und bunt wird's beim Drag-Artist-Contest. **RAPHALE RENTER**

## Tollwood: Tickets für Silvester zu gewinnen

Mit Tollwood ins neue Jahr: Die Silvesterparty begeistert heuer wieder mit Live-Bands in mehreren Zelten. Und Sie, liebe Leserinnen und Leser, können kostenlos dabei sein. tz und Tollwood verlosen zweimal zwei Karten. Schreiben Sie einfach eine E-Mail mit dem Stichwort „Tollwood-Silvester“ an [aktion@merkurtz.de](mailto:aktion@merkurtz.de). Bitte nennen Sie dabei auch Ihren Namen. Die Gewinner werden von uns benachrichtigt und können ihre Tickets in den nächsten Tagen zu den Öffnungszeiten des Tollwood auf dem Festgelände abholen.

Erstmals dabei: Der Münchner Club Harry Klein, der das „EssZimmer“ in eine pulsierende House- und Elektro-Location verwandelt. Everybody's Darling, DJ Karotte und VJ Proximal sorgen für elektronische Beats, die zum Tanzen einladen. Ein weiteres Highlight ist der Drag-

Artist-Contest mit den besten Drag-Künstlern der Stadt.

Aber auch im Bazar und im Hexenkessel wird ordentlich gefeiert: Die deutsche Indie-Pop-Rock-Band Falschgeld, DJ Pascha, die Trouble Boys mit Münchner Covern von Rock-Klassikern und viele weitere musikalische Acts sorgen für Partystimmung. In der Food-Plaza und an den Außenbars warten den ganzen Abend über köstliche bio-zertifizierte Snacks und Drinks auf die Feierwütigen. Und als wäre das nicht genug, zieht das Stelzentheater Hochformat in leuchtenden Kostümen über die Theresienwiese.

Bitte beachten Sie, dass im Vorfeld der Silvesterparty Taschenkontrollen durchgeführt werden und Feuerwerkskörper nicht aufs Gelände mitgebracht werden dürfen. Die Party-Besucher sollten zudem auf größere Taschen verzichten.



Lebende Bilder, Theater und Musik: die „Gala Italia“ am Donnerstag im Herkulesaal. **JENS HARTMANN**

## Residenz feiert die italienische Kultur

Der Herkulesaal glänzt in warmem Licht, Chor und Orchester lassen Cherubinis „Gloria“ erklingen – und plötzlich scheint auf der Bühne ein Madonnengemälde von Caravaggio zum Leben zu erwachen. So eine geballte Ladung an italienischer Kultur kann nur eines bedeuten: Es ist Gala-Italia-Zeit in der Residenz!

Und das bereits zum vierten Mal. Ausgerichtet wurde das Event vom Magazin „All about Italy“, die Schirmherrschaft übernahm das italienische Konsulat in München. Die Veranstaltung ist eine Koproduktion von italienischen und deutschen Künstlern und soll die Freundschaft der beiden Länder feiern. „Musik und Kunst lassen die Menschen zusammenkommen: eine essenzielle Qualität, heutzutage mehr den je“, so der Produzent Paolo Del Panta.

Der Philharmonische Chor München und die Münchner Bachsolisten

(Leitung: Annunziata De Paola) haben mit der italienischen Theatergruppe Teatri 35 zusammengearbeitet. Zur „Messe solenne“ von Cherubini arbeiten die sieben Schauspieler mit der Technik des „Tableaux vivants“ („Lebendes Bild“): Mit wenigen Requisiten und Kostümen verwandelten sich die Darsteller in Figuren von insgesamt 26 Gemälden, um dann minutenlang in der jeweiligen Pose zu verharren – ein dreidimensionales Kunstwerk.

Caravaggios Werke mit seinen Hell-Dunkel-Kontrasten waren perfekt geeignet für die ungewöhnliche Fusion von Klängen, Bildern und Theater. Das fand auch Generalkonsul Sergio Maffettone: „Dieser Abend ist ein gutes Beispiel für die italienische Kultur und eine einzigartige Möglichkeit, weltbekannte Kunst und Musik zusammen zu erleben.“ Viva l'arte! Es lebe die Kunst! **L. STÖCKLE**

# Mitmach-Advent: Punsch von der „Kräuterkatze“ Die Tanne zum Trinken

**W**ir sind mitten im Advent – vielerorts wird gebacken, gebastelt und gewerkelt für Freunde oder die Lieben daheim. Brauchen Sie noch Anregungen von Profis? In unserer Serie „Der tz-Mitmach-Advent“ zeigen uns Experten, wie's gelingt. Heute: Kulinarisches aus Tannennadeln.

Schließen Sie kurz die Augen und stellen Sie sich vor, Sie spazieren an einem eisigen kalten Wintertag durch einen verschneiten Wald. Allein der Gedanke lässt einen tief und befreit durchatmen! Gerade der Duft nach Tan-



Susanne Forster im Winterwald (re.). O.: Wärmender Punsch. **FOODSTOCK**



nennadeln gehört ja zum Advent dazu. Wie wäre es nun, wenn Sie sich dieses duftende Wald-Erlebnis mal auf ganz

andere Art und Weise einverleiben? Mit einem Getränk oder im Weihnachtsgebäck? Susanne Forster aus Gra-

ving im Kreis Ebersberg nennt sich die „Wilde Kräuterkatze“. Sie ist zertifizierte Kräuterpädagogin und kennt sich nicht nur mit Heilkräften von Pflanzen aus, sondern auch mit den kulinarischen Möglichkeiten, die die Natur uns bietet. Für unsere Serie zeigt sie uns, wie man einen heißen „Waldsaft“ für kalte Wintertage zubereitet. Aus Fichten- oder Tannennadeln.

„Im Winter verfeinern die Nadeln der immergrünen Gehölze Getränke und Speisen mit ihrer hervorragenden Note“, so Susanne Forster. „Obendrein fungieren sie mit ihrem hohen Vitamin-C-Gehalt als Immunbooster in der kalten Jahreszeit.“ Wenn der Christbaum aus Bioanbau stammt, könne man davon direkt naschen, weiß die Kräuterkatze. „Ansonsten sollte man lieber in der Natur ‚einkaufen‘.“ Der Expertin ist es wichtig, nachhaltig zu sammeln. „Bitte in der Natur nur kleine Mengen sammeln, wenige Zweiglein und niemals den oberen Leittrieb. Am besten Zweige, die ohnehin geschlagen oder vom Wind abgerissen wurden.“

Die gesunden Nadelzweige seien in der Küche vielfältig einzusetzen: „Klein gehackt und getrocknet und pulverisiert sind die Nadeln die passende Würze für Pikantes und Süßes aus dem Wald wie Wildgerichte oder Beerenkompott, -mus und Marmeladen.“ Wer beim Plätzerbakken ist, könne die Nadeln sogar hier verwenden. Beispiel: Vanillekipferl mit Waldaroma! Man bereitet sie statt mit klassischem Vanillezucker mit einer Mischung aus sehr fein gehackten Nadeln und Kristall- oder Puderzucker zu. Und noch ein letzter Tipp: Der Waldduft hilft auch zur Entspannung. Mixen Sie sich Ihr eigenes „Waldbadesalz“. Dazu klein gehackte Nadeln mit Meersalz in einem Glas mischen oder schichtweise einfüllen, nach Geschmack zusätzlich einige Tropfen ätherisches Öl von Fichte oder Tanne hinzufügen.

Haben Sie Lust auf mehr DIY-Waldprodukte? Am 18. Januar 2025 findet ein „Winterwald-Workshop“ mit dem Titel „Schönes, Gesundes und Leckeres von Fichte und Tanne“ statt – im Unverpacktladen in Zorneding (direkt an der S-Bahn). Info & Anmeldung unter [www.wildekraeuterkatze.de](http://www.wildekraeuterkatze.de). **A. STINGLWAGNER**

### Rezept für Waldsaft

#### Zutaten

1 Handvoll Fichten-/Tannennadeln  
250 ml (naturtrüben) Apfelsaft,  
200 ml Wasser,  
1 Prise Zimt und dazu noch etwas Honig zum Süßen.

#### Zubereitung

Nadeln fein hacken, in einem hohen Behälter alle Zutaten mit dem Pürierstab gut mixen. 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Abseihen, pur genießen oder weiterverarbeiten.

**Als Smoothie:** Die Basismischung ganz einfach mit einem kleinen Apfel, einer reifen Kiwi, 100g Heidelbeeren und 1 TL geschroteten Leinsamen im Hochleistungsmixer pürieren.

**Als „Forest-Punsch“:** Die Basismischung mit 250 ml starkem Apfeltee, 3 Nelken oder getrockneter Nelkenwurzel, 1 Zimtstange und dem Mark einer Vanilleschote in den Topf erhitzen. 10 Minuten bei geringer Hitze durchziehen lassen. Mit einem Zweig als Löffelersatz servieren.

## Christbaum-Aktion: Auf zum Endspurt

Nur noch bis Sonntag gibt es 35 Prozent Rabatt

Der Christbaum ist uns auch in diesem Jahr lieb, aber heuer ist er noch ein wenig teurer als früher. Schon im Herbst war angekündigt worden, dass die Preise zum Weihnachtsfest 2024 steigen werden. Zum Glück haben wir für unsere Leser die große Rabatt-Aktion, bei der es 35 Prozent Nachlass auf einen Baum gibt. Dazu muss man nur auf die Theresienwiese zum Stand von Christbaum Wolf und dort den Coupon vorzeigen, der rechts unten auf dieser Seite abgedruckt ist. Aber Beilung! Der Coupon kann nur noch bis zu diesem Sonntag, 15. Dezember, eingelöst werden.

Wir haben André Wolf von Weihnachtsbaum Wolf gefragt, warum die Preise steigen. Neben den Teuerungen bei Energie sowie Lohn- und

Transportkosten, die quasi alle Branchen treffen, gibt es noch einige branchenspezifische Gründe. „Der Anbau von Weihnachtsbäumen ist in den letzten Jahren noch preisintensiver geworden. Aufgrund von trockenen Jahren mussten die Bäume künstlich bewässert werden“, erzählt André Wolf.

Um schöne Bäume im Angebot zu haben, die sich qualitativ von den Billig-Angeboten unterscheiden, sei die Pflege immer intensiver geworden. Die Produzenten verwenden beispielsweise Wuchshilfen, die dafür sorgen, dass die Zweige schön gleichmäßig um den Stamm verteilt sind. Diese Plastikteile müssen von Hand angebracht und bei der Ernte wieder eingesam-

melt werden. Auch Vogelschutzhilfen werden verwendet. Diese kreisförmigen Teller mit Stab sorgen dafür, dass sich Vögel nicht auf den empfindlichen Baumspitzen niederlassen und diese abknicken, sondern sich stattdessen auf den Metallstäben niederlassen, wo sie keinen Schaden anrichten. **V. PFAU**



Prächtig grün und gut gewachsen: Richard und André Wolf (re.) mit einem Christbaum vor der Bavaria auf der Theresienwiese. **OLIVER BODMER WOLF/PRIVAT**

# 35% Rabatt

gibt es auf

## Christbäume

von Christbaum Wolf – Weihnachtsbaum München auf der Theresienwiese gegen Vorlage dieses Original-Coupons (keine Kopie! Ein Baum pro Coupon)

Einfahrt vom Bavariaring; geöffnet täglich von 8 bis 17 Uhr. Coupon gilt für Bäume zwischen 1 und 2,50 Metern Höhe und kann bis zum 15. Dezember 2024 eingelöst werden.

Auch **ePaper-Leser** profitieren von der **Christbaum-Aktion!**

Entweder diese Seite ausdrucken oder auf dem mobilen Gerät dem Christbaumhändler zeigen.

Ihr persönlicher Code: **xC2\_CB2024**

