

SIEGENER
Weihnachtsmarkt
TRADITION AM UNTEREN SCHLOSS



Pressespiegel
2017

*Weihnachten
in Siegen*



Auszug aus der Westfälischen Rundschau/de.
vom 20. Oktober 2017 - Nr. 244

Bewusster Kontrast zum Stress und Kommerz

Siegener Weihnachtsmarkt startet am 24. November mit neuem Konzept auf dem Schlossplatz

Von Jennifer Wirth

Siegen. Es war kein einfacher Weg, die Diskussionen intensiv und teils anstrengend. Doch nach rund zwei Jahren steht das neue Konzept für den Siegener Weihnachtsmarkt. Er kommt zurück auf den Schlossplatz – samt neuer Eislaufbahn (300 m²) und neuem Motto „Von Tradition, Bräuchen und Vielfalt“. Nichts soll mehr an das negative Image aus Zeiten der Bahnhofstraße erinnern.

„Wir haben festgelegt, dass die Stände ausnahmslos aus stimmungsvollen Häuschen bestehen müssen.“

Steffen Mues, Siegener Bürgermeister, wünscht sich, dass der Markt wieder ein gutes Image bekommt.

Stattdessen planen die Stadt und die neuen Betreiber Philip De Knuydt und Jan Klappert von Je-Märkte einen „bewussten Kontrast zur Kommerzialisierung des Weihnachtsfestes“ zu setzen. Und zwar in der Oberstadt. Ganzheitlich – in Verbindung mit dem Weihnachtsdorf.

Die Hütten

„Wir hatten billige Kirmesbuden hier stehen“, sagt Bürgermeister Steffen Mues nun bei der Vorstellung der neuen Hütten. „Wir haben festgelegt, dass die Stände ausnahmslos aus stimmungsvollen Weihnachtsmarkthäuschen bestehen müssen“, sagt Mues und ergänzte: „Es soll alles aus einem Guß sein.“ Demnächst das trage maßgeblich zum schönen Ambiente bei. Die Hütten lässt der Betreiber fertigen. „Derzeit sind 30 Hütten in der Produktion“, sagt De Knuydt. Insgesamt wird es aber rund 75 Stände geben in diesem Jahr. Zeitlich und finanziell sei es nicht möglich gewesen, alle Hütten sofort bauen zu lassen. Deshalb wird es

2017 noch Ausnahmen geben. „Die, die mit eigener Hütte kommen, müssen konkret dekorieren“, sagt der Betreiber. So will er sicherstellen, dass sich ein homogenes Bild ergibt.

Und noch etwas wird maßgeblich geändert: „Die Betreiber neigen dazu, mehr Bewirtschaftung zu machen. Aber dadurch geht das Ambiente verloren“, sagt Michael Groß vom Arbeitskreis Weihnachtsmarkt, der sich in sieben Sitzungen intensiv mit dem neuen Konzept beschäftigte. Deshalb gibt es eine 50-50 Regelung, sprich genauso viele (Kunst-)Handwerk-Stände wie Gastro-Hütten. Das hat nicht nur den Betreibern des Hauptmarktes, sondern auch der Immobilien- und Standortgemeinschaft Oberstadt (IGS) zu schaffen gemacht. „Die Regelung umzusetzen war schwierig, aber es hat geklappt“, sagt Thimo Brinkmann von der IGS, die das Weihnachtsdorf organisiert.

Der Aufbau

Der neue Markt soll sich demnach in den ersten Jahren auf die Kölner Straße, die Alfred-Filmer-Anlage (Weihnachtsdorf unterm Krönchen) und den Hauptmarkt am Unteren Schloss fokussieren. Dort wird es die Stände geben. Die Bahnhofstraße, Brüder-Busch-Straße, Siegbücke und Oberstadtbrücke werden einbezogen, indem es Dekoration und Beleuchtung gibt. Damit soll den Besuchern der Weg in die Oberstadt gewiesen werden.

Die Beleuchtung

240 000 Euro kostet die neue, professionelle und extra angefertigte Weihnachtsbeleuchtung. Dafür wurde Geld gesammelt und ein Verfügungsfonds eingerichtet, durch den Fördermittel generiert werden konnten. „Die Beleuchtung spricht die Herzen der Menschen an und ist ein ganz wichtiges Element“, sagt Gerald Köhn von der Wirtschaftsförderung. Es wird einen „Sternenzauber“ und beleuchtete Prachtbäume geben. Die LED-Technik wird auch an den Brücken eingesetzt.



Der Weihnachtsmarkt in Siegen kehrt 2017 mit neuem Konzept und neuen Betreibern zurück auf den Schlossplatz. Die Beteiligten freuen sich auf viele Besucher und präsentieren eine der neuen Hütten. FOTOS: JENNIFER WIRTH

Das Programm

- ★ Im Weihnachtsdorf bleibt es bei dem gewohnten Programm: Der Freitag ist für Newcomer reserviert, der Samstag für bekannte Bands und Solokünstler.
- ★ In der Kölner Straße wird es samstags Walkacts geben, sagt Organisatorin Katja Finbinn. „Zum Beispiel einen überdimensional großen Schneemann oder Singer-Songwriter-Gruppen.“ Auch ein Nikolaus-Lichterzug ist am 6. November vorgesehen.
- ★ Auf dem Schlossplatz gibt es eine Weihnachtsbäckerei, die samstags als Märchen- oder Bastelstube umfunktioniert werden kann. Auf einer Aktionsfläche werden Handwerker samstags ihr Können zeigen. Auf der großen Bühne gibt es (bis auf dienstags) wechselndes Programm: montags ist Familientag, mittwochs stehen Jazz und Blues im Fokus. Donnerstag ist der interaktive Tag – Rudeltürmen und Singen stehen auf dem Plan. Freitags gibt es Blasmusik und Samstags treten bekannte Bands auf. Sonntags wird gebalzt, es gibt ein Date mit dem Weihnachtsmann und auch eine irische Band spielt.
- ★ Auf dem Eis sind Aktionen geplant, die die Veranstalter noch nicht preis geben möchten. „Lassen Sie sich überraschen“, sagt De Knuydt.



Auch eine neue Weihnachtsstase wird es in diesem Jahr geben.

Öffnungszeiten Hauptmarkt und Dorf

Das gesamte Angebot wird es vom 24. November bis zum 23. Dezember geben – mit Ausnahme von Totensonntag. Allerdings unterscheiden sich die Öffnungszeiten:

- ★ Der Hauptmarkt wird montags bis donnerstags und sonntags von 11 bis 21 Uhr sowie freitags und samstags bis 22 Uhr geöffnet sein. Am 23. Dezember schließen die Stände erst um 23 Uhr.
- ★ Das Weihnachtsdorf in der Filmer-Anlage ist nur an den Wochenenden geöffnet: freitags von 15 bis 22 Uhr, samstags ab 11 bis 22 Uhr und sonntags von mittags bis 19 Uhr.



Auszug aus der Siegener Zeitung
20. Oktober 2017



Thimo Brinkmann, Heinoch Fuch (l.), beide ISG Oberstadt, Diana Eitz (Wirtschaftsförderung), Knig Finghin, Philip De Kroydt, Heide Je-Märkte, Gerald Ehm (Wirtschaftsförderung), Michael Graf (Stadtwirtschaft), Bürgermeister Steffen Mees und Jan Klappert (St-Märkte) präsentieren den Prototyp der neuen Weihnachtsmarkt-Mitte. Foto: Tim Lehmann

Siegen soll strahlen

SIEGER Neues Weihnachtsmarkt-Konzept setzt auf Licht, Ambiente und Programm

Rückkehr auf den Schlossplatz und spektakuläre Illumination.

Die im neuen Kapitel soll aufgeschlagen werden, das wurde gestern bei der Präsentation des neuen Weihnachtsmarkt-Konzeptes mehr als deutlich. Nachdem der Rat der Stadt Siegen im April 2016 eine Neuausrichtung beschlossen hatte, war der Anspruch an den künftigen Veranstaltungsort klar: Der Ager der vergangenen Jahre soll weggelassen werden. Der eingetragene Weihnachtsmarkt-Bezirk, die Siegener Verwaltung und die ISG Oberstadt sind sich sicher, im 3e-Märkte den geeigneten Partner dafür gefunden zu haben. Dabei herrscht unter den Beteiligten über die weihnachtliche Verleumdung.

„Billige alte Kirchenbuden – das wollen wir nicht mehr“, sagte Bürgermeister Steffen Mees. Daher sei die Vorgabe der europaweiten Ausschreibung gewesen, dass der Weihnachtsmarkt „zunehmend an stimmungsvollen Weihnachtsbühnen“ besteht. „Allen soll ein Genuss sein“, fasste der Rathauschef zusammen. Die Rückkehr auf den Schlossplatz war ebenfalls Bedingung. „Siegen hat eine einmalige, tolle Kulisse“, ein Ambiente, mit der nicht viele Städte punkten können.“

Michael Graf, Vorsitzender des Weihnachtsmarktbeirats, schlug dieselben Ziele an. „Unser Pfand kann immer nur das Ambiente sein.“ Dafür habe der Arbeitskreis – sehr sachlich und ohne parteipolitisches Gespinnst, wie Graf betont – Kriterien für das Ausschreibungsverfahren erarbeitet, um die Fehler der Vergangenheit nicht zu wiederholen. Neben einem einheitlichen Erscheinungsbild wurde u. a. auch eine 50-50-Regel für das Verhältnis zwischen Gastronomie-Angeboten und Bständen festgelegt.

Eine Vorgabe, die es in sich hatte, bestand Philip De Kroydt, der (zunächst) bis 2021 als Veranstalter verantwortlich zeichnet. Vor allem in der Klare der Zeit. Erst im Mai habe man mit potenziellen Ausstellern Nigot mit Klöppeln machen können. Da hätten die meisten ihre Jahresplanung aber schon längst abgeschlossen. De Kroydt verheißte nicht, dass er in zahlreichen Gesprächen teils große Skepsis geäußert habe. Das Image der Siegener Weihnachtsmärkte habe zuletzt arg gelitten, vor allem wegen der Situation auf der Bahnhofsstraße.

Aus diesem Grund wollte der Beirat den Weihnachtsmarkt auf höherer Ebene stattfinden lassen, was richtig sei, bestätigte De Kroydt. Er erstreckt sich deshalb „nur“ von Killeser Turm bis zum Krüchen, wo in der Filmer-Anlage das Weihnachtsdorf der ISG Oberstadt zum vierten Mal in Folge stattfindet. Neue Hütten sollen auf der anderen Killeser Straße bis hin zum Schlossplatz führen. Das seien mehr als 100 Hütten, aber mehr könnten aus topografischen und anderen Gründen (dreieckige und schmale Plätze) nicht aufgestellt werden. Dafür wurde die Killeser Straße bis Killeserprogramm eingebunden und es gebe Wegweiser.

30 Hütten stellt 3e-Märkte zur Verfügung, in den kommenden Jahren sollen es mehr werden. Für „Fremdbuden“ gelten klare Vorgaben, so dass es „95 Prozent“

ein einheitliches Bild entsteht, sagt De Kroydt. Aus technischen Gründen war die für den Siegener Weihnachtsmarkt bisher prägende Spitzgiebel-Optik nicht mehr möglich, die Dächer sind nun deutlich flacher. Zudem hat 3e-Märkte eine 200 qm große Kibaha angeschafft, die auf dem Schlossplatz aufgebaut wird.

Freund dieses sich die Siegener und ihre Besucher auf eine spektakuläre Beleuchtung. Hierfür konnte die Firma Hachler Illumination gewonnen werden, die u. a. das Konzept für die Weihnachtsbeleuchtung in Paris, Hamburg und Wien entwickelt hat. Von der Bahnhofsstraße bis in die Oberstadt soll Siegen erstrahlen. Insbesondere die Inszenierung der Büsche durch „belebende“ Sterne und Kometen dürfen begeistern.

240.000 Euro konnten durch einen Verfügungsfonds, der im Zuge des Projekts „Fund um den Sieberg“ zur Aufwertung der Oberstadt eingerichtet wurde, als Budget für das Lichtkonzept

gegarant werden. Voraussetzung war die 50-prozentige Beteiligung mit privaten Mitteln. Die anderen 50 Prozent zahlen das Land (20 Prozent) und die Stadt, die Eigenheiten der Beleuchtung wird. Derzeit bemüht sich die ISG Oberstadt, das neue Beleuchtungskonzept ab 2018 auch auf Post-, Löh- und Marburger Straße auszuweiten, wie Thimo Brinkmann und Heinoch Fuch von der ISG verteidigen.

„Perspektivisch möchte 3e-Märkte auch die Neuen Vier für den Weihnachtsmarkt erschließen, nicht aber darüber hinaus. Verbindendes Element zwischen City-Gebiet und Krüchen soll vielmehr die neue Beleuchtung werden. „Wir freuen uns total über die Entscheidung“, fasste Michael Graf nochmal zusammen, „und glauben, dass wir einen strahlenden Punkt setzen werden, der weit über Siegen hinaus hinausstrahlen wird.“ Er nannte einen Umkreis von 50 bis 100 Kilometern. Damit könne der Weihnachtsmarkt durchaus auch ein touristischer Faktor werden.

Ende November startet am 26. November

Der Weihnachtsmarkt startet am Freitag 24. November und läuft bis Sonntag 27. Dezember, gefolgt geschlossen nur am Telesonntag, 26. November; das Weihnachtsdorf in der Alfred-Filmer-Anlage ist jeweils Freitag bis Sonntag (ab 15 Uhr, 11 Uhr bzw. ab Mittag) und in den letzten drei Tagen vor Heiligabend geöffnet. Letzter geht es täglich um 11 Uhr. Neben der Einbahn gibt es auf dem Schlossplatz eine Freigangzone. Am Nikolausfest ist ein Lichtzug mit Kindern vom Scheideplatz zum Schlossplatz geplant. Es gibt u. a. eine Weihnachtsbäckerei, Handwerker-Aktionen, Minisach-Angebote. Auch an der Filmer-Anlage gibt es ein Bühnenprogramm und wöchentlich wechselnde Aktivitäten in den Büschen. Die Sozialbühne steht auf der Killeser Straße. Mees ist der Präsident der jährlich wechselnden Märkte.



Auszug aus dem Siegerlandkurier
vom 21. Oktober 2017/de.

Siegen soll wieder (er)strahlen

Weihnachtsmarkt kehrt zurück auf den Schlossplatz – Neues Beleuchtungskonzept für die City

■ Von Anke Bruch
a.bruch@siegerlandkurier.de
Siegen.

Noch exakt fünf Wochen: Dann können sich die Siegerländer selbst ein Bild vom neuen Siegener Weihnachtsmarkt machen. Der wird am 24. November eröffnet und soll auf dem Schlossplatz ein echtes Comeback feiern.

Die „Übergangslösung“ in der Bahnhofstraße in den letzten zwei Jahren hatte für großen Unmut bei den Bürgern gesorgt. Es war klar: Es muss eine Neukonzeption her. Die beschloss der Rat im April 2016. Zeitgleich wurde ein Beirat „Neukonzeption Weihnachtsmarkt Siegen“ gegründet, der die Prozesse inhaltlich begleitet.

Der neue Veranstalter „3e-Märkte“ stellte jetzt das Konzept des Weihnachtsmarktes vor – das Motto lautet „Von Tradition, Bräuten und Vielfalt“. Bewusst soll ein Kontrast zur Kommerzialisierung des Weihnachtsfestes gesetzt werden. In stimmungsvoller Ambiente wird in etwa 70 Häuschen ein kreatives Angebot an Schmuck, Kunsthandwerk, Spielwaren und individuellen Geschenkideen präsentiert. Dabei sollen sich Verkaufs- und Verzehrsstände die Waage halten.

„Unser Ziel ist es, dass wir ein Wohlfühlklima auf dem Schlossplatz kreieren“, so Philip De Knuydt, Geschäftsführer



Einheitlich wird auch die Tasse an den Getränkeständen sein.

von „3e-Märkte“. „Die Stände werden ausnahmslos aus stimmungsvollen Weihnachtsmarkt-Häuschen bestehen. Alles ist aus einem Guss. Billige, alte Kirkesbuden wie im letzten Jahr wird es nicht mehr geben“, versprach Bürgermeister Steffen Mues. „Wir sind sicher, dass der Weihnachtsmarkt einen attraktiven Punkt setzen und über die Stadt hinaus strahlen wird“, sagte Michael Groß, Leiter des Beirates.

Der Siegener Weihnachtsmarkt versteht sich als großes Ganzes und kooperiert deshalb mit der Immobilien- und Standortgemeinschaft Oberstadt (ISG). So wird das beliebte „Weihnachtsdorf unterm Krönchen“ auf der Alfred-Fißmer-Anlage ein Teil des Siegener Weihnachtsmarkt-Geschehens sein.

Neben dem qualitativ hohen Verkaufsangebot soll natürlich auch das Rahmenprogramm stimmen. So ist auch die Eisbahn zurück: Auf 300 Quadratmetern Eisfläche können Groß und Klein vor der stimmungsvollen Fassade des Unteren Schlosses ihre Kreise ziehen. Außerdem gibt es eine Weihnachtsbäckerei, eine Handwerker-Fläche, eine Eisenbahn, Walk-Acts sowie ein täglich wechselndes weihnachtliches Musik- und Bühnenprogramm (ab 17 Uhr). Geplant ist außerdem am 6. Dezember ein Lichterlauf auf dem Scheinerplatz zum Schlosshof.

Apropos Lichter: Damit der Weihnachtsmarkt auch im wahrsten Sinne des Wortes „erstrahlen“ kann, hat die Stadt Siegen in ein passendes, neues Beleuchtungskonzept investiert. Von der Bahnhofstraße über die Sieger und die Kölner Straße bis hinauf zum Schlossplatz sollen Sterne, Schweife und pulsierendes Licht zum echten Hingucker werden und die Stadt in weihnachtlichen Zauber hüllen. Mithilfe von hölzernen Wegweisern wird die neue Be-



Die Veranstalter präsentierten einen Prototypen der neuen Weihnachtsmarkt-Häuschen. Sie sollen für ein einheitliches Bild am Schlossplatz sorgen. Fotos: Anke Bruch

leuchtung die Besucher automatisch zum Schlossplatz führen. Finanziert wurde die neue Weihnachtsbeleuchtung mithilfe eines Verfügungsfonds innerhalb des Städtebauprojekts „Rund um den Sieberg“.

240.000 kostet die Neuananschaffung, die von Sponsoren, Land und Kommune getragen wird. Erstellt hat das Konzept die Firma Blachère Illumination. Das Unternehmen hat bereits Paris, Wien und Hamburg ins richtige (Weihnachts) Licht gerückt. „Ein Highlight wird die Brückenbeleuchtung am Sieger sein“, sagte Gerald Kühn von der städtischen Wirtschaftsförderung. Er sei sicher, dass dieses Konzept große Anerkennung finde und weit über die Stadtgrenzen hinaus strahlen werde.

Die Oberstadt ist übrigens nicht in das neue Beleuchtungskonzept integriert. Dies soll sich aber, so hofft die ISG, im nächsten Jahr ändern. Dann könnten auch Löhrstraße, Märburger Straße, Märburger Tor und Poststraße in den neuen weihnachtlichen Glanz gehüllt werden, ist auch Mues zuversichtlich.

Meine Meinung

Es braucht Zeit, um das verspielte Vertrauen zurückzugewinnen



Zu laut, zu viele Imbissbuden, kein weihnachtliches Flair. Er hat viel einstecken müssen, auf die Beine zu stellen, der Siegener Weihnachtsmarkt – oder sagen wir lieber die Fressbuden, beschallt von unpassender Partymusik. Fest steht: Das Image des Siegener Weihnachtsmarktes ist angekratzt. Viele fahren lieber in die Nachbarkommunen, um in Weihnachtsstimmung zu kommen. Jetzt soll alles besser und das Image wieder aufpoliert werden. Ich finde: Das Konzept klingt schlüssig und vielversprechend. Und auch das Beleuchtungskonzept für die Innenstadt lässt große Vorfreude aufkommen. Keine Frage: Die Erwartungshaltung der Bürger ist hoch. Das wissen die Veranstalter und die Stadt. Deshalb wurde alles getan, um das verspielte Vertrauen zurückzugewinnen. Allerdings darf man sich nichts vormachen:

Die Veranstalter hatten viel zu wenig Zeit, um einen perfekten Weihnachtsmarkt auf die Beine zu stellen, der den nun hohen Erwartungen entsprechen könnte. Nicht alle Buden werden einheitlich aussehen, denn nur 30 konnten bisher produziert werden. Und viele – auch regionale – Händler und Verkäufer (wahrscheinlich die Besten) hatten zum Zeitpunkt der Akquise längst auf anderen Märkten zugesagt. Es wird also noch etwas Zeit brauchen, um ein gutes Gefühl in den Herzen und Köpfen von Händlern und Bürgern zu verankern. In diesem Jahr kann es nur darum gehen, das Vertrauen wieder aufzubauen und schon jetzt die Weichen für das nächste Jahr zu stellen. Das wird hoffentlich gelingen; der eingeschlagene Weg dafür ist definitiv der richtige. Anke Bruch



Auszug aus der Siegener Zeitung
vom 10. November 2017



Für heimelige Stimmung sorgt bald wieder das „Weihnachtsdorf unterm Krönchen“, das in diesem Jahr mit dem neu konzipierten Weihnachtsmarkt in der Siegener Oberstadt eine untrennbare Einheit bildet. Foto: Brillen-Fuchs

Die Kräfte bündeln

SIEGEN Weihnachtsmarkt und Weihnachtsdorf wachsen zusammen

*Auch ein neues
Lichtkonzept wird für
Aha-Effekte sorgen.*

vg ■ Das traditionsreiche „Weihnachtsdorf unterm Krönchen“ und der neu konzipierte Siegener Weihnachtsmarkt in der Oberstadt wachsen jetzt zusammen.

Während der Weihnachtsmarkt mit völlig neuem Konzept, 60 stimmungsvollen Holzhütten im Fachwerkstil und einem glitzernden Lichtermeer am Unteren Schloss begeistert und mit seinen Buden vom Kölner Tor bis zum oberen Karstädteingang und auf dem Schlossplatz für Abwechslung sorgt, lädt auch wieder das beschauliche „Weihnachtsdorf unterm Krönchen“ neben der Nikolaikirche zu geselligem Miteinander ein. Das Motto des festli-

chen Marktes lautet nicht umsonst „Von Tradition, Bräuchen und Vielfalt“ und soll für viele Besucher aus dem Umland nach Siegen ziehen.

Besondere Höhepunkte sind dabei die 300 Quadratmeter große Eisbahn, eine Weihnachtsbäckerei, die Handwerkerfläche auf dem Hauptmarkt am Unteren Schloss, ein stimmungsvolles Bühnenprogramm und eine durchgehende, professionelle Beleuchtung vom klassischen Sternenzauber bis zur modernen Illumination.

Hinter dem neuen Konzept stehen als Veranstalter, die Firma 3e-Märkte mit Philip De Knuydt und Jan Klappert, sowie die städtische Wirtschaftsförderung und die Interessen- und Standortgemeinschaft (ISG) Oberstadt als Kooperationspartner.

Neu ist allem voran auch die neue Winterillumination in der Innenstadt, die den Besuchern des Marktes den Weg vom

Bahnhof bis in die Oberstadt und zum „Weihnachtsdorf unterm Krönchen“ weist. Weiterhin werden der Weihnachtsmarkt und das Weihnachtsdorf am Freitag, 24. November, gemeinsam eröffnet. Was beide Veranstaltungen ebenfalls verbindet, sind Licht-Installationen und auch bestimmte Walking-Acts, die vom Weihnachtsdorf zum Markt und zurück unterwegs sind. Spezielle Weihnachtsmarkt-Wegweiser sorgen für den guten Überblick.

Das „Weihnachtsdorf unterm Krönchen“ findet von Freitag, 24. November, bis Samstag, 23. Dezember, statt, freitags von 16 bis 22 Uhr, samstags von 11 bis 22 Uhr, sonntags von 13 bis 19 Uhr und am Donnerstag, 21. Dezember, von 16 bis 22 Uhr.

Der neue Weihnachtsmarkt lädt die Besucher ebenfalls von Freitag, 24. November, bis Samstag, 23. Dezember, ein.



Auszug aus dem Siegerländer Wochen-Anzeiger für das Wochenende vom 11. November 2017



Der Aufbau hat begonnen

Siegen. Die Weihnachtszeit wirft bereits jetzt ihre bald hoffentlich bunten Schatten in der tristen Novemberzeit voraus. Auf dem Platz des Unteren Schlosses laufen bereits die Aufbauarbeiten für den Siegener Weihnachtsmarkt, der vom 24.

November bis zum 23. Dezember jetzt wieder auf dem Campusgelände des Unteren Schlosses stattfinden wird. Die Eislaufbahn wird jedenfalls Mittelpunkt des Weihnachtsmarkts am Schlossplatz, das Holzgerüst samt Lichtstreben ist aufgeschla-

gen. Bis zur Eröffnung des Siegener Weihnachtsmarktes durch Bürgermeister Steffen Mues am 24. November um 16.30 Uhr bleibt allerdings noch viel zu tun, bis das Hüttendorf samt Bühne und Eisbahn fertig aufgestellt ist. Foto: Axel Williams

Auszug aus der Siegener Zeitung
vom 18. November 2017



Der „Winterzauber“ öffnet am kommenden Montag seine Pforten. Archivfoto: René Trau

Es wird wieder „gezaubert“ Kulinarisches und Rahmenprogramm im Sieg-Carré

Siegen. Der „Winterzauber“ öffnet am Montag seine Pforten – und das bereits zum zwölften Mal. Der kulinarische Markt im Innenhof des Sieg-Carré lädt wieder dazu ein, vorbeizuschauen und sich an den Köstlichkeiten und Leckereien zu erfreuen – ob in der Mittagspause, nach der Arbeit oder als Unterbrechung eines Einkaufsbummels.

Von der knackigen Bratwurst über den frischen Burger bis hin zum leckeren Crêpe – es gibt dort alles, was das Herz und vor allem der Magen begehrt. Geöffnet ist der „Winterzauber“ wieder täglich von 12 bis 21 Uhr, an Sonntagen ab 14 Uhr. An den Wochenenden findet von 16 bis 17 Uhr (freitags von 17 bis 18 Uhr) zwischen den Stän-

den ein besonderes Programm statt. Nach Weihnachten ist auch dieses Mal noch nicht Schluss, „gezaubert“ wird bis zum 14. Januar 2018. Am Totensonntag (26. November), vom 24. bis 26. und am 31. Dezember 2017 sowie am 1. Januar 2018 bleiben die Stände allerdings geschlossen.

Die Eröffnung des „Winterzaubers“ am 20. November ab 17.30 Uhr gestaltet der „Traum Express Chor und Musiktheater Freudenberg“ mit einer bunten Mischung verschiedener Songs.

Das komplette Rahmenprogramm im Überblick:

- 20. November, 17.30 bis 18.30 Uhr: Eröffnungsveranstaltung „Traum Express Chor und Musiktheater Freudenberg e.V.“
- 24. November, 17 bis 18

- Uhr: One-Man-Band Steve Karnath
- 25. November, 16 bis 17 Uhr: „SoFa Vocal Performance“
- 1. Dezember, 17 bis 18 Uhr: „Klangwerk“
- 2. Dezember, 16 bis 17 Uhr: „neXI generation“
- 3. Dezember, 16 bis 17 Uhr: Rothaarsteig Alphornsolisten
- 8. Dezember, 17 bis 18 Uhr: „The Flatbugs“
- 9. Dezember, 16 bis 17 Uhr: Musikverein Eiserfeld
- 10. Dezember, 16 bis 17 Uhr: Stahlberg Quintett
- 15. Dezember, 17 bis 18 Uhr: „Voice Attack“
- 16. Dezember, 16 bis 17 Uhr: Schellengruppe Wülgersdorf
- 17. Dezember, 16 bis 17 Uhr: „SnackBox“
- 22. Dezember, 17 bis 18 Uhr: Steve Karnath



Auch das Weihnachtsdorf unterm Krönchen öffnet seine Pforten – und zwar ebenfalls am 24. November um 17 Uhr.

Am Freitag geht's los

Weihnachtsdorf und Weihnachtsmarkt öffnen Siegen.

Der Siegener Weihnachtsmarkt erstrahlt in neuem Glanz. Vor der malerischen Kullisse des Unteren Schlosses erwartet Gäste und Besucher ein besonderes weihnachtliches Angebot. Auch das Weihnachtsdorf unterm Krönchen öffnet seine Pforten.

Spielwaren und individuellen Geschenkideen präsentiert. Auch die Eisbahn ist zurück. Auf 300 Quadratmetern Eisfläche können Groß und Klein vor der stimmungsvollen Fassade des Unteren Schlosses ihre Kreise ziehen. Außerdem gibt es eine Weihnachtsbäckerei und eine Handwerker-Fläche.

Mitten in der Siegener Altstadt präsentiert sich eine abwechslungsreiche Weihnachtsszenerie mit dem thematischen Schwerpunkt auf Regionalität, Tradition und Bräuche. Am kommenden Freitag, 24. November, wird der Markt um 16.30 Uhr durch den Bürgermeister Steffen Mues feierlich eröffnet.

In stimmungsvollem Ambiente wird in etwa 70 Häuschen ein kreatives Angebot an Schmuck, Kunsthandwerk,

Natürlich gehört auch das beliebte „Weihnachtsdorf unterm Krönchen“ mit einem bunten Rahmenprogramm zum Siegener Weihnachtsmarkt. Angeboten werden ausgewählte Geschenkideen und Köstlichkeiten aus der Siegener Oberstadt. Das Dorf öffnet ebenfalls am 24. November und dann an allen Advents-Wochenenden wie folgt: freitags 16 bis 22 Uhr; samstags 11 bis 22 Uhr; sonntags 13 bis 19 Uhr und am 21. Dezember 16 bis 22 Uhr.



Auszug aus der Siegener Zeitung
vom 23. November 2017



Auszug Zeitung
vom 24. November 2017

Fettbrand in Weihnachtsmarkthütte



Kurz vor der Abnahme der Hütten des Siegener Weihnachtsmarktes kam es gestern gegen 13 Uhr in einer davon zu einem Fettbrand. Vor dem Erstgebrauch seiner Pfanne wollte der Betreiber eines Reibeplätzchenverkaufs diese ausbrennen, dabei gab es eine Stichflamme. Hilfe kam aus den Nachbarhütten, deren Betreiber das Feuer schnell mit Feuerlöschern erstickten. Diese seien laut Thiemo Brinkmann von der ISG Oberstadt, der zufällig vor Ort war, etwa 30 Minuten zuvor angeliefert worden. Der Besitzer und seine Freundin, die ebenfalls in der Hütte war, blieben unverletzt. Die verständigte Feuerwehr rückte mit drei Löschfahrzeugen an, musste aber nicht mehr eingreifen und kühlte nur noch die Pfanne aus (Foto). tile

Auszug aus dem Siegerländer Wochen-Anzeiger für das Wochenende vom 25. November 2017



Es weihnachtet

Siegen. Der Siegener Weihnachtsmarkt ist in diesem Jahr zum Standort am Unteren Schloss zurückgekehrt und wartet auch wieder mit einer 300 m² großen Eisbahn als Marktmittelpunkt auf. Vom Kölner Tor bis zum Unteren Schloss ist der ad-

ventliche Budenzauber im Fachwerkstil bis zum Unteren Schloss mit Eisbahn und Bühne seit gestern und bis zum 23. Dezember geöffnet. Nur am morgigen Totensonntag bleibt der Markt geschlossen.

Foto: Axel Williams

Auszug aus dem Siegerländer Wochen-Anzeiger für das Wochenende vom 29. November 2017

Krönchenstadt im Lichterglanz

Winter- und Weihnachtsbeleuchtung in Siegen mit fast 140 000 LED-Lampen



Die Installation der neuen Winterbeleuchtung in der Siegener Innenstadt kommt gut voran, davon überzeugten sich (v.l.) Bürgermeister Steffen Mues, Peter Imhäuser, Gerald Kühn und Diana Zilt sowie Stadtkämmerer Wolfgang Cavellus.
Foto: Stadt Siegen

Siegen. Bis Ende Januar wird die neue, eigens angefertigte Winterbeleuchtung die Fußgängerzone in der Siegener Innenstadt in stimmungsvolles Licht tauchen. Fast 140 000 LED-Lichter unter anderem in Schweifsternen mit goldenem Tannen-

reisig, Bäumen und Kugeln bringen Straßen, Plätze und Brücken in der Unter- und Oberstadt mit unterschiedlichen winterlichen Motiven zum Leuchten, frei interpretiert nach dem Motto „klassischer Sternensauber“ trifft auf „pulserende Stadt“.

Ähnlich einer „Lichtspur“ weist die Beleuchtung die Besucher der Stadt mit drei unterschiedlichen Szenarien den Weg von der Bahnhofstraße hoch in die Alfred-Filmer-Anlage in der Oberstadt – vom modernen Sternensauber bis zu beleuch-

ten Bäumen mit Esapfen und animierten Lichtstäben. Rund um den Siegberg bis zur Alfred-Filmer-Anlage in der Oberstadt leuchtet ein „klassischer Sternensauber“ mit traditionellen Weihnachtssternen den Weg, der Schlossplatz mit dem Weihnachtsmarkt wiederum wird modern und klassisch illuminiert.

Ein „Hingucker“ ist dabei die sogenannte „Gigankugel“, eine überdimensionale Weihnachtskugel mit fast 18 000 LEDs und 3,50 Meter Durchmesser auf dem Platz des Unteren Schlosses. Die Konturenbeleuchtung am Schloss, die Baum- und Laternenbeleuchtung sowie die Gigankugel beim „Dicken Turm“ setzt den Weihnachtsmarkt lichttechnisch in Szene.

Bürgermeister Steffen Mues, Peter Imhäuser, Leiter des kommunalen Partnermanagements in Siegen bei Innogy und Stadtkämmerer Wolfgang Cavellus als Geschäftsführer der Kommunalen Entwicklungsgesellschaft (KEG) verschafften sich jetzt gemeinsam mit Gerald Kühn, Leiter der städtischen Wirtschaftsförderung, einen Eindruck vom Aufbau der Beleuchtung.

„Die Anschaffung ist eine Investition in die Zukunft unserer Stadt. Die Beleuchtung, das stimmungsvolle Licht ist ein ganz wichtiges Gestaltungselement, um eine Innenstadt in der Vorweihnachtszeit für Besucher attraktiv zu machen“, sagte Bürgermeister Mues. Dazu Peter Imhäuser: „Die dezenten, warm-weißen Lichter steigern die Attraktivität des Weihnachtsmarktes und werden sicher zusätzlich viele Besucher aus der Region in die Stadt ziehen.“

Finanziert wird die Winterbeleuchtung mit einem Investitionsvolumen von insgesamt 240 000 Euro für die Unter- und Oberstadt. Davon unterstützt das Energieunternehmen die Siegener Weihnachtsbeleuchtung mit von 190 000 Euro. Die restlichen Mittel für die diesjährigen und künftigen Maßnahmen fließen aus einem eigens eingerichteten „Verfügungsfonds“, der sich aus Städtebaufördermitteln, aus Mitteln der KEG und einem städtischen Eigenanteil zusammensetzt.

In der Bahnhofstraße und um Siegafer wird die Illumination an den Laternenmasten, in den imposanten Bäumen sowie an der Sieg- und Oberstadtbrücke mit einer Brückenbeleuchtung umgesetzt. Dieser Bereich hat zugleich eine wegweisende Funktion für die Gäste der Stadt,

die den Weihnachtsmarkt besuchen möchten.

Aufgrund des erheblichen Installationsaufwands wird die volle Lichterpracht ab dem 1. Advent-Wochenende zu sehen sein. Bis dahin erstrahlt insbesondere der Weihnachtsmarkt auf dem Unteren Schloss und in der Filmer-Anlage in vollem Licht.

Dabei ist die LED-Technologie energieeffizient und spart Kosten von rund 80 Prozent im Vergleich zum Einsatz konventioneller Leuchtmittel.

Im Zuge des Städtebauprojekts „Siegen – Zu neuen Ufern“ hat das Unternehmen Westnetz als Innogy-Verteilnetzbetreiber zudem die Infrastruktur für das Straßenbeleuchtungsnetz erneuert. Im gesamten innerstädtischen Bereich wurde ein zusätzliches Kabel zur separaten Steuerung der Weihnachtsbeleuchtung gelegt. Die Übergabestellen an den einzelnen Leuchtstellen wurden außerdem mit einem Feblenschutzalter (FI-Schalter) ausgerüstet.

Das Beleuchtungskonzept ist von dem österreichischen Unternehmen Blachère Illumination erarbeitet worden. Nach einem EU-weiten Ausschreibungsverfahren mit Teilnahmewettbewerb war der Beschluss zur Vergabe des Lichtkonzepts an das Unternehmen erfolgt, das als großer Hersteller und Anbieter am Weltmarkt für Weihnachtsbeleuchtung unter anderem in Paris, Hamburg und Wien bekannt ist.

Lebendiger Adventskalender

Buschhüttener feiern an vielen Stationen im Ort



Die Buschhüttener feiern bereits zum siebten Mal den Lebendigen Adventskalender.
Foto: Verein

Buschhütten. Zum siebten Mal findet der „Lebendige Adventskalender“ des CVJM Buschhütten statt. Über 800 Personen wurden im letzten Jahr an den Veranstaltungen gezählt.

Überall in den Straßen haben sich Familien und Institutionen bereit erklärt, gegen Abend eine halbe Stunde zur Ruhe und Besinnung vor dem Weihnachtsfest zu kommen und ihr Fenster geschmückt beziehungsweise

mit einem großen Stern gekennzeichent.

An fast allen Abenden wird ab 17.30 Uhr in Buschhütten gesungen und auf spannende Geschichten gelauscht – für Groß und Klein. Jeder aus der Nachbarschaft und aus dem Ort ist herzlich willkommen, sollte sich witterungsgerecht kleiden und eine große Tasse mitbringen. Nach circa einer halben Stunde gehen dann alle wieder auseinander und freuen sich auf einen nächsten schönen Abend in ihrer Nähe.

Außer den vielen privaten Haushalten finden unter anderem auch Abende bei der SGV-Hütte (Nikolausabend), bei dem Mühlbergverein, der Tagespflegeeinrichtung Stiftung Diakonisation Kreuztal (schon um 15 Uhr), der Feuerwehr vor dem neuen Feuerwehrgerätehaus und der CVJM-Jungchar/Jungenschaft vor der ev. Kirche (beides erst um 18.30 Uhr) statt. Auch die Spedition Laukel öffnet wieder ihre Halle. Der traditionelle Samstagabend vor dem 1. Advent, 2. Dezember („Einarmen in den Advent“), wird von der ev. Kirchengemeinde gestaltet.

Die einzelnen Termine und dazugehörigen Orte findet man auf den im Ort ausgehängten Plakaten, den Schaukästen, im Gemeindebrief sowie auf der Homepage des Veranstalters www.cvjm-buschhuetten.de.



Rund um das Kölner Tor, den Weihnachtsmarkt am Unteren Schloss bis in die Filmer-Anlage bei der Nikolaikirche wurde die Siegener City jetzt winterweihnachtlich beleuchtet.
Foto: Axel Williams



Auszug aus der Siegener Zeitung
vom 7. Dezember 2017



Nur gestern konnte man den „echten Nikolaus“ treffen

Es ist Anfang Dezember einer der wichtigsten Termine im Monat. Vor allem für Kinder, die einmal den Nikolaus treffen wollen. Teils fröhlich und teils auch ganz schön verängstigt wird der Mann mit Bart

und rotem Mantel von den Jungen und Mädchen wahrgenommen. In Siegen hatte der Nikolaus gestern besonders viel zu tun. In der City-Galerie wurde er nicht müde, die kleinen Besucher zu begrüßen und ih-

nen eine süße Überraschung mitzugeben. Einen „Nikolaus-Lichterzug“ gab es anschließend vom Scheinerplatz aus hoch zum Unteren Schloss auf die Bühne des Weihnachtsmarktes. kalle

Auszug aus der Siegener Zeitung
vom 8. Dezember 2017

Suche nach dem Christkind

SIEGEN Das Weihnachtsdorf unterm Krönchen hält manche spannenden Aktionen bereit

*Auch für Live-Musik und
Unterhaltung ist hier
gesorgt.*

sz. „Nachdem der Nikolaus auch dieses Jahr wieder am 6. Dezember die Siegener Kinder besucht hatte, ist ihm ein Missgeschick passiert: Er hat das Christkind aus den Augen verloren“, heißt es in einem Presstext.

„Nur ein Stückchen Stoff vom Christkindumhang, mit dem es wohl am Krönchen hängengeblieben war, hat er noch finden können. Nun steht das Weihnachtsfest auf der Kippe! Das können wir doch nicht zulassen! Deshalb sollten alle Siegener Kinder von 0 bis 99 Jahren zum Weihnachtsdorf unterm Krönchen kommen und sich zusammen mit dem Nikolaus auf die Suche machen.“

Die besondere Suche nach dem Christkind beginnt am Sonntag, 10. Dezember, um Punkt 15 Uhr auf dem Weihnachtsdorf unterm Krönchen, direkt neben der Nikolaikirche. Und damit das auch auf jeden Fall gelingt, bekommen alle Interessierten sogar von einem echten Personenspürhund (Mantrailer) der Rettungshundestafel der Feuerwehr Siegen Unterstützung. Alle Kinder, die bei der Suche helfen, erwartet ein kleines Dankeschön.

Auch sonst lohnt sich ein Besuch des gemütlichen Weihnachtsdorfs unterm Krönchen. Neben den bekannten Hütten sind einige neu mit dabei: Das Unternehmen Farbenrausch begeistert z.B. mit selbstgenähten Kleinigkeiten und einer Handtuchstickaktion, das Nevio Co-working Center informiert zum Thema



Das stimmungsvolle Weihnachtsdorf unterm Krönchen hält für seine Besucher jede Menge Abwechslung bereit. Am Sonntag, 10. Dezember, startet z.B. um Punkt 15 Uhr eine spannende Suche nach dem Christkind.

Foto: Brillen-Puchs

„Belastungsmanagement“, in der Sozialhütte präsentiert sich der Förderverein der DRK-Kinderklinik, und die ganze Zeit ist der Nikolaus auf dem Weihnachtsdorf vor Ort und verteilt kleine Geschenke. Am Freitagabend spielt ab 19.30 Uhr das Duo

Justus Bien, am Samstag-Nachmittag sind um 17 Uhr die Turmbläser auf der Nikolaikirche, in der Nikolaikirche startet um 18 Uhr eine kurze Andacht zum Advent, und am Samstagabend spielt ab 19 Uhr das Duo CM auf.

Auszug aus dem Siegerländer Wochen-Anzeiger vom 9. Dezember 2017

Duo festgenommen 20-Jähriger zündete Kassenhäuschen an

Siegen. Ein unter Alkoholeinfluss stehender 20-Jähriger zündete in der Nacht zu Donnerstag auf dem Siegener Weihnachtsmarkt mit einem Feuerzeug das Kassenhäuschen der Kinder-Eisenbahn an. Die Flammenbildung konnte jedoch durch den Sicherheitsdienst schnell gelöscht werden, so dass es lediglich zu einem geringen Sachschaden kam.

Die 20-Jährigen konnten die Security-Kräfte direkt nach der Tat noch in Tatortnähe hinter

einer Weihnachtsbude versteckt aufgreifen und an die Polizei übergeben. Das Siegener Kriminalkommissariat ermittelt gegen den 20-Jährigen und seinen 19-jährigen Kumpel, der offenbar Schmiere gestanden hatte und ebenfalls von den Security-Kräften aufgegriffen worden war.

Bei den polizeilichen Ermittlungen wird auch geprüft, ob das Duo etwas mit einem in etwa zur selben Tatzeit stattgefundenen Einbruch in eine Weihnachtsbude zu tun hat.



Fairtrade-Stadt Siegen Rezepte für Plätzchen auf dem Weihnachtsmarkt

Siegen. Über den Fairen Handel und Fairtrade-Produkte konnten sich jetzt die Besucher des Siegener Weihnachtsmarktes informieren.

Die Steuerungsgruppe „Fairtrade-Stadt Siegen“ und der Weltladen Siegen waren kürzlich im Sozialhäuschen am Siegener WEihnachtsmarkt vertreten und stellten ihre Arbeit und ihre Produkte vor.

Die Mitglieder der Steuerungsgruppe boten den Interessierten fair gehandelte Schokolade und Gebäck zum Probieren an und gaben ihnen mit Rezeptkarten Ideen an die Hand, wie sie ihre Plätzchen mit fair gehandelten Produkten backen und damit den Fairen Handel unterstützen können.

Die benötigten Produkte wie Rohrzucker, Schokolade oder



Angelika Flohren (l.), Sprecherin der Gruppe „Fairtrade-Stadt Siegen“, und Cornelia Freerk vom Weltladen warben auf dem Siegener Weihnachtsmarkt für den Fairen Handel. Foto: Stadt Siegen

Vanillemark konnten die Interessierten direkt am Stand erwerben. Darüber hinaus bot die Rezeptkarte eine Übersicht über alle Geschäfte, die in Siegen die passenden fair gehandelten Lebensmittel verkaufen. Mit ihren Aktionen möchte die Steuerungsgruppe das Bewusstsein der

Bürgerinnen und Bürger für den fairen Handel stärken.

Den offiziellen Titel „Fairtrade-Stadt“ trägt Siegen seit dem Jahr 2015; vor wenigen Wochen konnte die Stadt den Titel erneuern und darf sich für zwei weitere Jahre „Fairtrade-Stadt“ nennen.



Auszug aus dem Siegerlandkurier
vom 9. Dezember 2017

Montag ist Familientag

Siegen. Der Montag auf dem Weihnachtsmarkt am Unteren Schloss steht ganz im Zeichen der Familienfreundlichkeit. Familien erwartet Vergünstigungen im Bereich der Kinderattraktionen wie Karussell und Schlittschuhfahren, als auch bei den Angeboten im gastronomischen Bereich. Darüber hinaus wird auf der Bühne am Schlossplatz ein abwechslungsreiches Kinderprogramm präsentiert. Am 11. Dezember sind die Feenprinzessinnen um 18 Uhr zu Gast und wollen den kleinen Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Auszug aus dem Siegerländer Wochen-Anzeiger
vom 13. Dezember 2017

Schneeschieben rockt

Räumen der Eisfläche mit dem „Schneede“ ist für die Mitarbeiter schnell erledigt

Siegen. Nicht schlecht staunten kürzlich die Besucher des Weihnachtsmarktes am Unteren Schloss, als ein imposanter Schneemann seine Pirouetten auf der dortigen Eisfläche drehte.

Erwachsene und Kinder waren gleichermaßen begeistert und begrüßten ihn herzlich. Die wunderschön beleuchtete Eisbahn ist das Herzstück und ein großer Anziehungspunkt des vorweihnachtlichen Spektakels. Doch der Schnee, aus dem der gute Mann gebaut ist, bringt für die Betreiber der Eisbahn nicht nur Freude, sondern auch viel Arbeit.

Wenn sich zu viel Schnee ansammelt, wird die Eisfläche stumpf und unbefahrbar, die Bewegungen werden erschwert und die Sturzgefahr ist erhöht. Also heißt es: die Eisfläche regelmäßig vom Schnee befreien. Dies benötigt natürlich Zeit, in der die Eisläufer ihr Vergnügen nicht erlangen können.

Um das Zeitfenster möglichst klein zu halten, suchte Organisator Herr Philipp De Knuydt nach einer unkomplizierten Lösung und trat an die Firma



Der Schneemann mit dem „Schneede“ als Ersatzgitarre: Das Schneeräumen der Eisfläche am Weihnachtsmarkt am Unteren Schloss ist mit dem putzigen Putzgerät schnell erledigt. Foto: Firma

Schneede in Siegen heran. Das Siegerländer Produkt, ein Schneeschieber mit drehbarer, stabiler Gummifläche, wäre doch ein gutes Gerät, um die Reinigungszeit zu verkürzen und

kleine Eisprinzessinnen und coole Schneekönige bei Laune zu halten, so Philipp De Knuydt, und weiter: „Schnelle Hilfe ist bei einer über 300 m² großen Eisfläche von Nöten. Rund fünf Mitarbeiter

sorgen auf und um das Eis für das winterliche Vergnügen – und sind begeistert. Ein Helfer kann den Schnee wunderbar abschieben und ein anderer über die Bande schaufeln. Statt 45 Minuten sind nun nur noch 15 Minuten notwendig. Die Zeitersparnis dabei ist enorm. Zeit die man wunderbar für gewagte Kunststücke auf dem Eis nutzen kann.“

Die Eisbahn ist sowohl für totale Neulinge als auch für Köhner geeignet. Damit die ersten Male auf Kufen ein tolles Erlebnis werden, können Eislaufhilfen ausgeliehen werden. Diese lustigen Gesellen kann man sich, genau wie die Schlittschuhe in allen Größen, in der urigen Holzhütte ausleihen.

Die Preise sind moderat, damit der Familienausflug für alle ein Spaß bleibt. Ein besonderes Angebot sind die Eislaufzeiten speziell für Schulklassen – auf der Website des Siegener Weihnachtsmarktes können sich Schulen einen besonderen Ausflug sichern. Erfahrungsgemäß können es die Kinder kaum erwarten sich ins Getümmel zu stürzen – für Lehrer wie für Schüler ein tolles Erlebnis.

Auszug aus dem Siegerländer Wochen-Anzeiger
vom 13. Dezember 2017

Studieren und probieren

Uni Siegen hält den Weihnachtsmarkt für eine Bereicherung

Im Siegen. Die Zwischenbilanz der Universität Siegen zum Weihnachtsmarkt mitten auf dem Campus fällt „insgesamt positiv“ aus. Pressesprecher André Zeppenfeld berichtet, dass der Markt direkt vor der Haustür bei Studenten und Mitarbeitern sehr gut ankomme. Viele nutzen die Chance, nach Seminare oder Sitzungen ihren Feierabend bei Glühwein und anderen Leckereien auf dem Weihnachtsmarkt einzuläuten.

Probleme gab es dennoch: Lärm beim Montieren der Anlagen und Verkehr bei der Anlieferung. Davon sei vor allem die

Bibliothek betroffen gewesen. Man habe im Vorfeld die Nutzer über die zu erwartenden Beeinträchtigungen informiert. „Inzwischen hat sich das meiste eingespielt“, sagt Zeppenfeld. Pünktuell komme es in Bezug auf Geräusche oder Geruch noch zu Belästigungen.

Fazit der Hochschule auf die Frage, ob man sich auch in den nächsten Jahren einen Weihnachtsmarkt auf dem Campus vorstellen könne: „Aus Sicht der Universität ist der Schlossplatz ein sehr guter Standort für den Weihnachtsmarkt und kann dies auch in Zukunft sein.“

Keinerlei Taschendiebstähle

Im Siegen. Erfreulich: Der Siegener Weihnachtsmarkt dürfte einer sichersten Märkte in ganz Nordrhein-Westfalen sein. Eine einzige Anzeige wegen eines Taschendiebstahls ist seit Eröffnung des Markts bei der Polizei eingegangen. „Und da hat sich das Portemonnaie am Ende wieder gefunden, es hat sich wohl gar nicht um Diebstahl gehandelt“, berich-

tete Polizeisprecher Georg Baum der Siegener Zeitung. Die Polizei ist während der Öffnungszeiten regelmäßig auf dem Weihnachtsmarkt präsent, nachts ist der private Sicherheitsdienst zur Stelle. Die Anschlaggefahr zum Beispiel durch Amokfahrten ist auf dem Schlossplatz durch die Lage gering. Die Zufahrten sind dennoch abgeriegelt.

Dorf unterm Krönchen

Kleiner, aber feiner Markt nur am Wochenende

Im Siegen. Freitags ab 16 Uhr, wenn sich langsam die Dämmerung über die Stadt legt, verwandelt sich die Fißler-Anlage am Fuße der Nikolaikirche zu einem kleinen Weihnachtsdorf. Die Lichter glitzern in den Blumen, die Buden locken mit hell erleuchteten Auslagen. Hier trifft man sich auf einen Feierabend-Punsch, hier entwickeln sich am Samstag und am Sonntag spontane und geplante Weihnachtsfeiern von Kollegen, Claqueurs und Freundeskreisen.

Das Weihnachtsdorf unterm Krönchen hat nur freitags von 16 bis 22 Uhr, samstags von 11 bis 22 Uhr und sonntags von 13 bis 19 Uhr geöffnet. Ausnahme: Am Donnerstag, 21. Dezember, ist ebenfalls offen – von 16 bis 22 Uhr.

Thimo Brinkmann, Vorsitzender der Immobilien- und Standortgemeinschaft Oberstadt (ISG), ist

froh, dass die „ausgewählten Geschenkideen und erlesenen Köstlichkeiten“ (so bewirbt die Homepage der ISG den Weihnachtsmarkt) in der Oberstadt zu finden sind. Das war schließlich auch Bestandteil der Verträge mit der Stadt. „Wir haben es geschafft, den Weg von unten bis oben für die Kunden zu gestalten, das



Treffpunkt für alle, die den „etwas anderen“ Weihnachtsmarkt zu schätzen wissen: die Fißler-Anlage am Sieberg. Foto: im

ist uns wichtig.“ Die ISG gibt dafür auch aus dem eigenen Budget Mittel, um den Weihnachtsmarkthändlern unterm Krönchen unter die Arme zu greifen. Die Standbetreiber, die Wart verkaufen, wechseln meist von Woche zu Woche, darunter sind häufig Geschäftsleute aus der Oberstadt.



Auszug aus der Siegener Zeitung
vom 13. Dezember 2017

Nicht alle Händler sind glücklich

Umsätze lassen zu wünschen übrig / Bis zum Nachmittag kommen zu wenig Besucher

ihm Siegen. Das Urteil über den Siegener Weihnachtsmarkt wird man endgültig erst im kommenden Juni fällen können – dann nämlich, wenn feststeht, wie viele Händler aus dem Jahr 2017 im Jahr 2018 wiederkommen. Bei Gesprächen an verschiedenen Verkaufstheken hörte die Siegener Zeitung mehr Klagen als Begeisterung. Das Angebot abseits von Bratwurst und Glühwein ist offenbar schwer an den Mann oder die Frau zu bringen.

Das erste Mal in Siegen ist die Münchenerin Marcella Lerchenberger mit ihren duftenden Badezusätzen: „Das erste und auch das letzte Mal“, sagt sie. Die Öffnungszeit ab 11 Uhr sei in der Woche unsinnig, kritisiert sie ebenso wie andere Händler. Ihr Geschäft machen die Verkaufsbuden zwischen 16 und 20 Uhr. Und selbst da läuft es für viele schleppend. Frank Rändolf, seit 37 Jahren auf dem Siegener Weihnachtsmarkt dabei, ist richtig sauer. „Der schlimmste Tag war, als ich genau 1,50 Euro eingenommen habe.“ Und

das bei hohen Standmieten, klagt Rändolf. Und erinnert sich wehmütig an die Zeiten von Werner und Irgard Niedermark, als die Parkhaus-GmbH noch den Weihnachtsmarkt organisierte und alles viel persönlicher gewesen sei.

Es gibt Budenbetreiber, die unzufrieden sind mit ihrem Standort. Im Schatten des Dicken Turms, abseits der Laufwege, verkauft es sich nicht so gut. Für den polnischen Händler mit den ungewöhnlichen Keramiktassen hat sich Siegen erledigt: „First and last time in Siegen!“

Als erfahrene Weihnachtsmarkt-Beschickerin weiß Brigitte Heun-Yeboah, wo ihre Kollegen der Schuh drückt. Seit jeher steht sie mit ihrem großen Schmucksortiment an der Kölner Straße. Sie selbst ist zufrieden mit dem Geschäft, das deutlich besser laufe als in den vergangenen Jahren. Die Kölner Straße hat durch den Markt auf dem Schlossplatz enorm an Laufpublikum gewonnen, vor allem am

Nachmittag und am frühen Abend stöbern und kaufen die Leute gerne im Vorbeigehen.

Für die Markthändler am Schlossplatz empfiehlt Brigitte Heun-Yeboah eine „Händlerstraße“. Es sei nicht günstig, die Händler mit ihren Verkaufsständen zwischen die Bratwurst- und Glühweinbuden zu platzieren. Dann stehen die Leute mit dem Glühwein in der Hand und blockieren die Verkaufsstände. Diesen Tipp will die Kölnerin den Siegener Marktorganisatoren auch noch schriftlich geben.

Bestens gelaunt sind im Dezember 2017 die Inhaber der Getränke- und Essensstände. Mittags schon gehen Hunderte von Bratwürstchen über den Tresen, und Glühwein und Punsch sind ein Selbstläufer. Käthchen Müller, Weihnachtsmarkt-Institution seit eh und je, schimpft allenfalls auf das Wetter: „Wenn es regnet, läuft das Geschäft schlecht. Aber dafür kann ja niemand was.“

„Erwartungen voll erfüllt“

Stadtverwaltung Siegen hat positive Rückmeldungen der Besucher

ihm Siegen. „Der Weihnachtsmarkt ist wieder zu einem Treffpunkt für Familien geworden.“ Das ist für die Siegener Stadtverwaltung Grund für eine positive Bewertung des Treibens zwischen Kölner Tor und Krönchen. Die Veranstalter, die nur vergleichsweise kurze Zeit zur Umsetzung gehabt hätten, seien den hohen Erwartungen an die Neukonzeption gerecht geworden.

Weiter heißt es aus der Pressestelle: „Die Rückmeldungen aus dem Publikum sind absolut positiv. Das machen auch die täglichen Besucherzahlen deutlich. Die Mehrheit der Siegener Bürgerinnen und Bürger freut sich über den Markt und die stimmungsvolle Kulisse aus historischem Ambiente, Winterbeleuchtung und Budengassen. Sogar Gäste aus den Niederlanden haben den Markt

schon vielfach besucht, weil sie von dessen schöner Atmosphäre gehört haben. Auch die Angebote für Kinder werden gut nachgefragt. Bereits vor der Eröffnung des Marktes waren die Belegungszeiten der Eislauffläche und die Angebote der Weihnachtsbäckerei für die Schulklassen größtenteils reserviert.“

Zum Sortiment der Marktstände schreibt die Stadt, dass man den Anteil an attraktiven, weihnachtlich orientierten Verkaufsangeboten in den nächsten Jahren weiter erhöhen wolle. „Dies wird allerdings entscheidend auch vom Kaufverhalten der Besucher und dem Umsatz der jeweiligen Standbetreiber abhängen.“ Bei den Ess- und Trinkständen punkte der Siegener Weihnachtsmarkt mit Qualität.

Auszug aus dem Siegerlandkurier
vom 16. Dezember 2017



Tatsächlich: In einer Woche ist Heiligabend. Und obwohl er doch so viel zu tun hat, besucht der Weihnachtsmann den Siegener Weihnachtsmarkt ein zweites Mal. Auf der Bühne am Siegener Weihnachtsmarkt wartet er morgen, 17. Dezember, von 15 bis 16 Uhr auf die Kinder, die vielleicht sogar noch den ein oder anderen Wunschzettel abzugeben haben. Zeit für viele Erinnerungsfotos hat der Weihnachtsmann auf jeden Fall im Gepäck und auch die ein oder andere süße Überraschung wartet auf seine jungen Besucher. Außerdem wird morgen ein Schmied sein Handwerk präsentieren und der Ofen in der Weihnachtsbäckerei ist angeheizt. Von 14 bis 17 Uhr duftet es nach Plätzchen und Gebäck.

Foto: René Traut

Weihnachtsdorf Donnerstag offen

Siegen. Auch an diesem Wochenende hat natürlich das Weihnachtsdorf unterm Krönchen geöffnet. Heute werden erneut um 17 Uhr die Turmbläser auf den morgigen dritten Advent einstimmen. Das Weihnachtsdorf ist heute von 11 bis 21 Uhr geöffnet; morgen sind die Buden von 13 bis 19 Uhr geöffnet. Und übrigens: In der kommenden Woche hat das Weihnachtsdorf zusätzlich am Donnerstag, 21. Dezember, von 16 bis 22 Uhr geöffnet.

Auszug aus SVB. aktuell
2. Ausgabe 2017



DER WEIHNACHTSMARKT HAT SEIN HERZ ZURÜCK.

Einfach nur der Nase nach: Der Duft von Zimt, Tannengrün und Glühwein weist den Weg zum Siegener Weihnachtsmarkt. Die süßen Adventsgerüche führen in diesem Jahr direkt zum Platz am Unteren Schloss.

Dort finden die Besucher nicht nur traditionelle Handwerkskunst und ein stimmungsvolles Bühnenprogramm, sondern auch etwas, das sie in den letzten Jahren

schmerzlich vermisst haben: die große Eislaufbahn.

„Als Sponsor der Eisfläche sind wir froh und glücklich, dass wir dabei helfen können, dem Weihnachtsmarkt sein Herz zurückzugeben“, freut sich SVB-Geschäftsführer Alfred Richter. „Wir wünschen den Besuchern viel Spaß beim Schlittschuhlaufen und eine zauberhafte Adventszeit.“

Auszug aus der Siegener Zeitung
vom 22. Dezember 2017



Hemer und Prödel kommen in der Vorweihnachtszeit erst spät zur Ruhe. Hell erleuchtet glänzt die Oberstadtblicke im Lichtmeer. Die Spur der LED-Lämpchen weist den Weg zur Oberstadt.

Foto: D&K Medienhaus

Sterne leuchten hell

SIEGEN Stadt strahlt im Meer von fast 140 000 LED-Lichtern

Eine „Lichtspur“ soll den Weg von der Bahnhofstraße bis zur Fiskus-Anlage weisen.

„Denn es beim Blick aus dem Weltall sähnen Astronomen in diesem Jahr einen „warm-weiß“ strahlenden Punkt mehr. Siegen leuchtet. Und zwar im Glanz von rund 140 000 LED-Lämpchen.“

Die Stadtverwaltung hat genau nachgezählt: Es sind 139 804 an der Zahl. Schwervernerne glänzen mit goldenen Tannenleuchtungen, betriebs jeder Baum glitzert seinem Weihnachtsbaum. Straßen, Plätze und Brücken in der Unter- und Oberstadt ergeben eine betriebs Nickerzone „Lichtspur“, die Besuchern der Krüchenstadt beim Weihnachtsbummel auch auf dem Weg zum Weihnachtsmarkt am Unteren Schloss „Leuchter“ soll.

Lichttechnisch nicht also zusammen, was zusammen gehört. Geplant wurde

nicht an Aufwand, vielmehr an Strom. Dem Zuschlag zur Krüchenanlage ein Beleuchtungskonzept erhielt ein Unternehmen aus Österreich – nach einem Ausschreibungsverfahren mit Teilnahmeverbot. Dank energieeffizienter LED-Technologie spare man Kosten von rund 50 Prozent im Vergleich zum Einsatz konventioneller Leuchtstoffe, erklärt die Stadtverwaltung.

Auch das Investitionsvolumen des Projekts kann sich sehen lassen: Es beträgt für Unter- und Oberstadt insgesamt 210 000 Euro. Das Energieunternehmen Innogy SE zahlt davon 190 000 Euro. Die restlichen Mittel für die dimmbaren und klappbaren Metallkästen überlässt Stadtverwaltung aus einem eigenen eingerichteten „Verfügungsfonds“, der sich aus Städtebaufördermitteln, Mitteln der Kommunalen Entwicklungsgesellschaft (KEG) und einem städtischen Eigenanteil zusammensetzt.

Hemer und Prödel müssen übrigens noch etwas Gehalt haben. Erst Ende Januar wird es wieder dunkel in der Stadt.

von Marenberg



Das goldene Krüchen auf der Nikolaikirche schimmert zuerst im Sternensplanz.



Auch die Bahnhofstraße glänzt.



Die Stadt leuchtet auch an der Straße Unteren Schloss.



Aus der Bahnhofstraße führt die Lichtspur über die ebenfalls hell erleuchtete Siegblicke und die benachbarte Oberstadtblicke.



Auszug aus der Siegener Zeitung
vom 22. Dezember 2017

Wann glüht der Wein nicht mehr?

SIEGENER Chemiker und Biologen der Universität sind weihnachtlichen Phänomenen auf den Grund gegangen

**Hochschule und
Weihnachtsmarkt sind sich
erstmalig ganz nahe
gekommen.**

■ Zum ersten Mal sind sich die Universität und der Siegener Weihnachtsmarkt ganz nahe gekommen. Der Campus am Unteren Schloss hat sich in ein Winterwunderland mit Glühweinstand und Eisbahn verwandelt. Das kann man genießen, aber auch wissenschaftlich betrachten. Chemiker und Biologen der Hochschule haben das getan und verraten, warum der Glühwein glüht, die Eisbahn schlittert und der Tannenbaum immer grüht.

Glühwein: Der Besuch des Weihnachtsmarkts und die typische Atmosphäre werden oft mit Glühwein, Lebkuchen und anderen ineblichen Getränken und Dingen verbunden. Dabei spielt beim Glühwein neben guten Zutaten und Gewürzen die richtige Zubereitung eine nicht unerhebliche Rolle. Zu stark erhitzt und ohne geschlossenen Deckel sinkt der Alkoholgehalt des Weins rapide, wodurch der Genuss zwar prinzipiell gesundheitsförderlicher wird, sich aber ein gewisses Gefahren der Konsumenten nicht ganz so stark einspart.

Dieses Phänomen kann man durch einen Blick auf die Siedepunkte der reinen Flüssigkeiten, also Wassers (Siedepunkt: 100°C) und Ethanol (Siedepunkt: 78,4°C) verstehen. Beide Flüssigkeiten sind bei jeder Zusammensetzung eines Gemisches vollständig mischbar. Der Verlust beider Mischungsbestandteile (der Alkoholgehalt im Glühwein beträgt laut Gesetz 7 Prozent) durch Verdampfung auch bei den üblichen Temperaturen unterhalb der Siedetemperatur des Weins fällt unterschiedlich aus. Der niedrigere Siedepunkt des Alkohols resultiert darin, dass die Zusammensetzung des Glühweins dementsprechend von der Zusammensetzung des flüssigen Weins abweicht und der Dampf einen höheren Alkoholgehalt aufweist – folglich sinkt der Gehalt im Wein.

Um dem Verlust vorzubeugen, legt der Alkoholgehalt jedenfalls im Durchschnitt bei 9 bis 10 Prozent, damit letztendlich alles stimmt – es sei denn, der Deckel bleibt nicht zu. Denn der Dampf, der am geschlossenen Deckel kondensiert, tropft wieder in den Topf zurück, und der Dampf, der doch entweicht, verliert sich im typischen Duft von Weihnachtsen.

Weihnachtsduft: In der Weihnachtszeit werden wir von einer Vielzahl weihnachtlicher Düfte begleitet. Was aber verursacht diesen typischen Duftzuber, der durch Glühwein, Lebkuchen, Zimtsterne und Spekulatius verbreitet wird? Für den Duft von Glühwein sind Gewürze wie Nelken, Zimt und Anis verantwortlich, die wiederum Gemische von verschiedenen chemischen Substanzen sind. Der wesentliche Bestandteil des Nelkenöls ist Eugenol. Letzteres ist ein gutes Beispiel dafür, dass die wohlriechenden Substanzen nur in sehr kleinen Mengen eingesetzt werden können, da sie in höheren Dosierungen meistens sehr unangenehm riechen.

Der Hauptgeruchsstoff im Zimt ist Zimtaldehyd, dessen Geruch von Zimtsternen, Spekulatius und Lebkuchen bekannt ist. Im Glühwein sind die Bestandteile Eugenol und Zimt im Übrigen auch ein Grund dafür – neben dem Verlust des Alkohols –, dass das Getränk nicht über 70°C erhitzt werden sollte, da sich diese Veränderungen bei höheren Temperaturen zu bitterstoffen verstärken.

Am bekanntesten unter den Gewürzen dürfte Vanille sein, dessen Aroma auf einer komplexen Kombination verschiedener Duftstoffe beruht. Von dem mehr als bislang 170 bekannten chemischen Verbindungen in Vanilleschoten bewirken nur weniger als 30 den charakteristischen



Die Universität und der Siegener Weihnachtsmarkt kommen sich auf dem Platz des Unteren Schlosses ganz nahe.

Vanillegeruch. Hauptverantwortlich ist dabei das Vanillin, das aber nur zu ca. 1 bis 4 Prozent in Vanille enthalten ist. Zu guter Letzt sind a-Pinen und Bornylacetat zu nennen, die zwar aus kulinarischer Sicht unbedeutend sind, aber ohne deren Duft Weihnachtsen kaum vorstellbar erscheint, denn sie bewirken den besonderen Geruch des Weihnachtsbaums.

Zuckerwatte: Zuckerwatte gibt es schon seit mehr als 100 Jahren auf den Jahrmärkten der Welt, wo sie z. B. unter den Bezeichnungen Zuckerscheibe, Federnacker, Feinscheibe oder Pappas Bart angeboten wird. Die erste Maschine zur Zuckerwattebereitung wurde 1897 (u. a. Übergang von einem Zahnarzt) patentiert.

In den Zuckerwattemaschinen wird normaler kristalliner Haushaltszucker bis zum Schmelzen in einem Kolben erhitzt. Der Kolben hat kleine Löcher und wird in Drehung versetzt. Dabei wird der flüssige Zucker nach außen geschleudert, wobei er an der kalten Luft in Form feiner Fäden wieder erstarrt, jedoch nicht wieder kristallin, sondern amorph, das heißt ohne feste räumliche Ordnung der Zuckermoleküle. Diese nunmehr weichen Zuckerfäden werden an Holzstäben aufgewickelt und ergeben den fadenförmigen Zuckerwickel. Durch Zusatz von Lebensmittelfarben kann das Produkt dann eingefärbt und noch mit Aromastoffen versetzt werden.

Für den „leichteren“ Genuss einer kleinen Portion Zuckerwatte von 25 Gramm muss man mit etwa 100 kcal rechnen. Dagegen schlägt eine Tasse Glühwein mit 200 kcal zu Buche, und für eine Portion Mandeln (100 Gramm) muss man 565 kcal kalkulieren. Also: Eine Portion Zuckerwatte statt einem Glühwein spart 100 kcal.

Schlittschuhlaufen: Zu guter Letzt geht es beim Besuch des Weihnachtsmarkts nicht ausschließlich um leibliche Wohl. Auch ein paar flotte Kurven auf dem Eis zu drehen, bereitet im winterlichen Ambiente durchaus Spaß. Doch warum gleiten der Schlittschuh auf dem Eis dermaßen gut, dass es einem sturzgebreiten oder wackelig umher rutschenden Anfänger nicht einleuchtet, wie das einmal zu kontrollieren sei? Die naheliegende Vermutung, dass das Gewicht des Schlittschuhläufers das Eis unter den Kufen so schnell schmelzen bringt, trifft jedoch nicht zu. Viel zu gering wäre die Gefrierpunktniedrigung des gefrorenen Wassers durch den ausgeübten Druck, der sich aus der Gewichtskraft ergibt durch die Auflagesfläche ergibt.

Vielmehr lässt sich das Geheimnis des Gleitens durch Reibungsphänomene erklären. Die sogenannte Haftreibung ist la-

mer größer als die Gleitreibung, wobei beim Gleiten des Schlittschuhs die Reibung der Metall-Kufen auf dem Eis zu einem oberflächlichen Anlaufen des Eises und somit der Ausbildung eines sehr dünnen Wasserfilms führt.

Auf diesem Film ist die Gleitreibung um ca. zwei Größenordnungen herabgesetzt, wodurch dem Anfänger so mancher Sturz und dem Profi ein sanftes Vergleiten bereitet wird.

Es lässt sich also festhalten, dass Schlittschuhlaufen physikalisch betrachtet eher ein Surfen auf flüssigem Wasser ist und der vorweihnachtliche „Kalorienabbau“ tatsächlich so gar nicht zur Jahreszeit zu passen scheint, was dem Vergnügen jedoch keinerlei Abbruch tut – ganz im Gegenteil!

Tannenbaum: Dass Bäume und Sträucher ihre Blätter im Herbst verlieren, erscheint uns selbstverständlich und normal.

Es ist aber eine besondere Fähigkeit, die einige Pflanzen im Laufe der Evolution erst entwickeln mussten, um sich an die Besonderheiten des jeweiligen Standorts anzupassen. So eine Besonderheit ist in unseren Breiten der Winter mit seinen tiefen Temperaturen.

In den Tropen verlieren die Bäume ihre Blätter in der Regel nicht. Fällt die Temperatur unter 0 Grad, gefriert das Wasser und steht im Boden für die Transpiration über die Blätter nicht mehr zur Verfügung (Frosttrockenheit). Außerdem werden die Zellen in dünnen Blättern mit großer Oberfläche durch Eiskristallbildung im Gewebe leicht zerkratzt. Wer schon einmal Eiswürfel eingefroren und wieder aufgetaut hat, der weiß, wie das aussieht. Um dem zu entgehen, haben sich verschiedene Überlebensstrategien als hilfreich erwiesen: Eine Möglichkeit ist es eben, Nektar vor der Eiskristallbildung als Nahrung zu speichern. Eine andere ist es, Substanzen zu bilden, welche die Eiskristallbildung im Gewebe verhindern (z. B. Zucker).

Solche Stoffe wirken in der Zeit vor Aufbruch auf der Straße. Kletterkartoffeln schmecken beispielsweise im Winter süß. Manna kommt, dass durch Schnee eine enorme Last auf den Bäumen ruhen würde, wenn die Blätter dort verblieben. Winterstürme setzen Bäumen mit Blättern zusätzlich zu. Darum können sich Laubbäume ohne herberischen Laubwurf nördlich der Alpen kaum überleben.

Nadelbäume sind durch ihre kleinen und verdichten Nadelblätter im Winter und in den Bergen mit den dort vorherrschenden Wind- und Temperaturbedingungen klar im Vorteil und entzogen darum ihre Nadeln nicht.

ANZEIGE

**HISTORISCHE MOMENTE -
DER KALENDER 2018**

13 HISTORISCHE AUFNAHMEN, VEREDELT MIT UV-SPOTLACK
FÜR EXTRA BRILLANTE FOTOS - AB SOFORT IM HANDEL!

DER KALENDER IST ERHÄLTLICH: 2495 Das kleine...



Auszug aus dem Siegerländer Wochen-Anzeiger
vom 23. Dezember 2017

Frohe-Fest-Fakten

Wissenschaftliche Herangehensweise der Uni Siegen an Weihnachten



Das Untere Schloss Inhabergiebt in diesem Jahr neben dem Uni-Standort auch wieder den Siegerer Weihnachtsmarkt. Die Uni hat die wichtigsten Fakten zum Fest wissenschaftlich festgestellt. Foto: Uni Siegen.

Siegen. Zum ersten Mal wird sich die Universität Siegen und ganz Weihnachtsmarkt an Jahr ganz nahkommen. Der Campus am Unteren Schloss hat sich in ein Winterwunderland mit „Klingelchen-Klingelengel“, Glühwein und Frotzebeutel verwandelt.

Da kann man genießen – aber auch mit wissenschaftlich bereichert. Chemiker und Biologen der Uni Siegen haben das getan und verraten, warum der Glühwein glüht, die Eisbaha schmilzt und der Tannenbaum immer grüner.

Der Besuch des Weihnachtsmarktes und die typische Atmosphäre werden als aus Glühwein, Lebkuchen und anderen leckeren Genüssen und Dingen verbunden. Dabei spielt beim Glühwein neben guten Zutaten und Gewürzen die richtige Zubereitung eine nicht unerhebliche Rolle. Zu stark erhitzen und ohne geschützten Druck, mag die Alkoholgehalt des Weins sinken, wodurch der Genuss vorwiegend geschmacklich bedingt wird, sich aber ein gewisses Glühwein-Konsumieren nicht ganz so stark erhöht. Diese Phänomene können durch einen Blick auf die Siedepunkte von Wasser (Glühwein: 100°C) und Ethanol (Glühwein: 78,4°C) verstanden. Beide Flüssigkeiten sind bei jeder Zusammenmischung einer Gemischter, ergabische Mischung. Der Verlust heißt Mischungsverlust (der Alkoholgehalt im Glühwein beträgt im Gemisch 7 Prozent) durch Verdampfung auch bei den üblichen Temperaturen innerhalb der Siedetemperatur des Weins fällt unwahrscheinlich aus. Der niedrigere Siedepunkt des Ethanol verleiht dem Glühweinvermögen von der Zusammenmischung des Merges-Weins abgewirkt und der Dampf einen hohen Alkoholgehalt einbringt – schließlich sinkt der Gehalt im Wein. Um den Verlust vorzubeugen, liegt der Alkoholgehalt aufgrund im Durchschnitt bei 9 bis 10 Prozent, damit letztendlich alles stimmt.

In der Weihnachtszeit werden wir mit einer Vielzahl unterschiedlicher Däfte beglückt. Was aber verursacht diesen typischen Duftcharakter, der durch Glühwein, Lebkuchen, Zimtstern und Spätzle ausstrahlt? Wohl für den Duft vom Glühwein sind Gewürze wie Nelken, Zimt und Anis verantwortlich, die wiederum Gemische von verschiedenen chemischen Substanzen sind. Der wesentliche Bestandteil des Nelkenöl ist Eugenol. Letzteres ist ein gutes Beispiel dafür, dass die wohlriechendsten Substanzen aus in-ter-nation-

Mengen eingesetzt werden können, da sie in höherer Dosisierung meistens sehr unangenehm riechen. Der Hauptgewürzstoff im Zimt ist Zinnelloyl, dessen Geruch von Zimtsternen, Spätzle und Lebkuchen bekannt ist. Am bekanntesten unter den Gewürzen dürfte Vanille sein, dessen Aroma auf einer komplexen Kombination verschiedener Duftstoffe beruht. Von denen mehr als bislang 170 bekannte chemischen Verbindungen in Vanillebohnen beinhalten nur weniger als 20 den charakteristischen Vanillegeruch. Hauptverantwortlich für diesen Duft des Vanille, das aber nur zu einem 1 bis 4 Prozent in Vanille enthalten ist.

Zuckerrüben gibt es schon seit mehr als 100 Jahren auf den Feldern der Welt, was ist unter den typischerweise Zuckerrüben, Fenchel, Petersile oder Paprika ergründen wird. Die erste Mentions zur Zuckerrübenzüchtung wurde bereits 1897 (wenn anderen übrigens von einem Zuckerrüben pflanzen). In den Zuckerrübenwurzeln sind normale kristalline Haushaltszucker bis zum Schmelzen in einem Kolben erhitzt. Der Kolben hat kleine Löcher und wird in Drehung versetzt. Dabei wird der flüssige Zucker nach außen geschleudert, wobei er an der kalten Luft in Form feiner Fäden wieder erstarren, jedoch nicht wieder kristallisiert, sondern amorph, d.h. ohne feste räumliche Ordnung der Zuckermoleküle.

Diese amorph/viskosen Zuckermoleküle werden im Vakuum überzogen und ergeben den feinsten Zuckerrübenbollen. Durch Erhitzen von Lebensmittelbakterien bei 100°C (dabei ist die Erweichung nicht im Wesentlichen eine Flüssigkeit) eingeleitet und nach mit Aromastoffen versetzt werden. Für den Jäckchen-Gewinn einer kleinen Portion Zuckerrüben von 25 g muss man mit etwa 100 kcal rechnen. Dabei enthält eine Tasse Glühwein mit 200 kcal in Buche und für eine Portion Mandeln (100 g) muss man 365 kcal kalkulieren. Aber eine Portion Zuckerrüben mit einem Glühwein spart 100 kcal – so kann man auch Kalorien sparen!

Zu guter Letzt geht es beim Besuch des Weihnachtsmarktes nicht ausschließlich um den leiblichen Wohl. Auch ein paar nette Karten auf dem Eis zu haben macht im winterlichen Ambiente durchaus Spaß. Doch warum gleitet der Schlittschuh auf dem Eis dermaßen gut, dass es einem sturzgefährlichen oder weiches wintermehdenden Ansehen nicht anbräutet, wie das Eis normalerweise ist? Die noch bestehende Vermutung, dass das Gewicht der Schlittschuhläufer das Eis unter den Kufen zum Schmelzen bringe, trifft jedoch nicht zu. Viel zu gering wäre die Reibungspunktschmelze durch den geringen Druck. An sich aus der Gewichtskraft resultiert durch die Auftriebskraft ergibt. Vielmehr lässt sich das Gleiten des Eises durch Reibungspunktschmelze erklären. Die sogenannte Reibung ist immer größer als die Gleitreibung, wobei beim Gleiten das Schlittschuh die Reibung der Metallkufen auf dem Eis zu einem erheblichen Aufschwung des Eises und somit der Ausbildung eines sehr dünnen Wasserfilms führt. Auf diesem Film ist die Gleitreibung um circa zwei Größenordnungen herabgesetzt, wodurch dem Anfahren so mancher Spaziergänger und dem Profis ein rasantes Vergnügen bereitet wird. Es lässt sich also festhalten, dass Schlittschuhlaufen physikalisch betrachtet eher ein Schlagen auf flüssigen Wasser ist und der wissenschaftliche „Kalorienbrenner“ a la Super! USA verständlich so gar nicht so sehr zentral zu setzen scheint, was dem Vergnügen jedoch keinerlei Abbruch tut – ganz im Gegenteil!

Dr. Lars Bölenbacher, Prof. Dr. Martin Gröppel, Prof. Dr. Helmut Bausch & Prof. Dr. Helger Scholten, Department Chemie – Biologie der Universität Siegen.



Auszug aus dem Siegerlandkurier
vom 23. Dezember 2017



Noch einmal schlafen, dann ist Heiligabend. Wer heute alles erledigt hat und sich auf den Tag der Tage einstimmen möchte, der sollte heute noch einmal beim Weihnachtsdorf unterm Krönchen vorbeischauen. Es ist der letzte Tag und doch gibt es noch einiges an Programm: Um 17 Uhr spielen wie gewohnt die Turmbläser; eine Stunde später wird es um 18 Uhr bei „Musik & Andacht zum Advent“ in der Nikolaikirche festlich. Wer anschließend noch ein bisschen feiern möchte, kann dies in der Filzmeranlage tun. Dort spielen von 19 bis 21 Uhr „The Cuters“ auf.

Bigband zum Schluss

Letzter Tag des Siegener Weihnachtsmarktes
 Am letzten Tag des Siegener Weihnachtsmarktes sorgen am heutigen Samstag, 23. Dezember, von 19 bis 21 Uhr die Musiker der EV-Bigband unter der Leitung von Hartmut Sperl für beste Stimmung. In den 37 Jahren ihres Bestehens haben sie viele Konzerte und Auftritte gegeben. Die Aktivitäten der Bigband, die nach wie vor zu den beständigsten Formationen in Sachen Rock, Soul, Blues und Latin im Siegerland zählt. Die 20 Instrumentalisten und Vokalisten verstehen es, das Publikum zu begeistern. Von aktuellen Songs und traditionell Bewährtem, von Uptownfunk bis zur Tatortmelodie ist die Spannweite des Repertoires weit gefasst.

Wir wünschen unseren Kunden frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

Haarstudio Figaro

Inhaber: Christiane Smrček
 Friseurmeisterin
 Tel.: 02 71/5 38 17
 Marburger Tor 28 • 57072 Siegen-Oberstadt
Der Preis heißt vor dem Geschäft! (Linie 105 + 169 - Bahnhof-Oberstadt)

Frohe und besinnliche Weihnachten!



SIEGERLANDKURIER
 0 27 1/233 83 23
 b.gardlo@siegerlandkurier.de
 Geschäftsstelle Siegen
 Leimbachstraße 179 • 57074 Siegen

Seit über 1 Jahr in Siegen

City Music

SIEGEN

Wir wünschen allen Kunden ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr!

Friedrichstraße 12
 57072 Siegen
 0271-51317
 city-music-siegen.de

Geänderte Öffnungszeiten in der Adventszeit:
 Mo.-Fr. 10-19 Uhr, Sa. 10-18 Uhr



Auszug aus der Westfälischen Rundschau vom 27. Dezember 2017

Das Leuchten hat sich gelohnt

Weihnachtsmarkt am Unteren Schloss: Stimmungsvolle Lichter, einheitliche Optik, durchdachtes Konzept

Von Hendrik Schatz

Siegen. Die Neuaufgabe des Weihnachtsmarkts ist gelungen: „Tradition am Unteren Schloss“ hatten die Veranstalter der Firma 3e-Märkte um Philip De Knuydt den Markt unterteilt – das Schloss ist seit jeher der Stammsplatz des Siegener Weihnachtsmarkts. Das merkte man dem Besucherandrang bei der ersten Neuaufgabe am alten Standort auch an.

„Von 29 Tagen waren nur zehn trocken.“

Philip De Knuydt, Veranstalter

„Wie oft: Das Wetter. Waren es in vier Wochen drei Regentage – diesmal waren von 29 Tagen nur zehn trocken“, sagt Philip De Knuydt. „Für die Händler, die in den nächsten Monaten von den Erträgen hier leben müssen, ist jeder trockene Tag ein Gewinn.“ Entsprechend getrübt sei bei manchen die Stimmung. Trotzdem: „Es hat sich hoffentlich bei Händlern und Besuchern herumgesprochen, dass Siegen ein gutes Pflaster ist“, sagt De Knuydt.

Die Händler

„Es gehört dazu, sich der Kritik zu stellen“, sagt De Knuydt, er und seine Leute nahmen Kontakt zu jedem Standbetreiber auf, fragten nach Verbesserungsvorschlägen, Wünschen, schauten sich die individuelle Situation an: 99 Prozent wollen wiedertreten. Auch die Händler



Veranstalter, Händler, Besucher, die Stadt – eigentlich sind alle zufrieden mit dem Weihnachtsmarkt am Unteren Schloss. Nur mit dem Wetter nicht. FOTO: ANDREAS BERTH

am Kölner Tor. Mehr als zwölf Buden sind dort nicht drin – um die Karstadt-Schaufenster nicht zu verstellen.

De Knuydt und seine Leute haben sich rundum gekümmert um die Händler, wenn der Strom ausfiel, sorgten sie dafür, dass er wieder lief. Das war bei vergangenen Märkten auch anders.

Optimierungsmöglichkeiten

Positionierung: Durch die Eisbahn – die übrigens glänzend besetzt sind dem Aufbau gewisse Grenzen gesetzt; die Anlage ist schwer, unter dem Schlossplatz ist die Parkgarage

ge. „Die Eisbahn kann man nicht beliebig verrücken“, sagt De Knuydt. Entsprechend müssen die Buden aufgestellt werden. Die Budengasse vor der Bibliothek war weniger stark besucht als erhofft. Beruhend auf Erfahrungswerten der Händler waren die Buden und Freiflächen so ausgelegt worden, dass sich in diesem Bereich viele Menschen aufhalten können, weil 70 Prozent der Besucher vom Museum her kämen. Diese Annahme erwies sich als falsch, sagt De Knuydt: Der Besucherstrom kam zu 70 Prozent über die Treppe neben Karstadt. Wo der Bereich für größere Personenzahlen nicht ausgelegt war und die engeren Budengassen schnell überfüllt waren. Zweimal musste aus Sicherheitsgründen der Zugang in diesem Bereich gesperrt werden.

Ordnungsamt und Stadtreinigung zufrieden

Positiv bewerten auch Ordnungsamt und Stadtreinigung den Weihnachtsmarkt: In puncto Vorräumungen und Müllentsorgung sei es „unauffällig“ gewesen. Nicht nur am Schlossplatz, auch auf der Kölner Straße und auf der Filmer-Anlage.

„Wir haben die Besucherströme beobachtet und werden versuchen, sie geschickter auf dem Markt zu verteilen“, so De Knuydt. Auch durch geschickte Platzierung von Hütten mit besonderer Qualität als Anziehungspunkte.

Optimale Händler hatten bestimmte Vorgaben: Eine Tannengrüngeirlande am First etwa oder die Fachwerkgestaltung. Das möchte De Knuydt gerne noch einheitlicher haben.

Das Kränchedorf

Die Zusammenarbeit mit der Immobilien- und Standortgemeinschaft Oberstadt (ISG) habe hervorragend geklappt: „Abends gingen die Massen auch hoch zur Filmer-Anlage“, sagt De Knuydt. 3e-Märkte stellte der ISG Hütten zur Verfügung, bot an, dass der Sicherheitsdienst dort mit zuständig ist.

Die Stadt

Auch die Stadt ist zufrieden: „Der neue Weihnachtsmarkt hat unsere Erwartungen hinsichtlich Atmosphäre und Anziehungskraft voll erfüllt“, sagt Bürgermeister Steffen Mues. Die Rückmeldungen aus dem Publikum seien absolut positiv. Auch Gäste aus den Niederlanden haben den Markt vielfach besucht. Die Verwaltung sieht die malerische Kulisse des Unteren Schlosses als

Mitgrund dafür, dass der Siegener Weihnachtsmarkt wieder bei Familien punkten konnte – nicht zuletzt der Eisbahn wegen. „Die Veranstalter 3e-Märkte mit Philip De Knuydt und Jan Klappert sind den hohen Erwartungen an die Neukonzeption gerecht geworden“, lobte Mues.

Die Zukunft

Die Eisbahn bleibt stehen, zunächst. Der Stecker wurde gezogen, die Anlage muss abtauen, bis zum Abbau wird es noch ein paar Tage dauern. Anfang 2018 wird dann der Beirat zur Neukonzeption des Weihnachtsmarkts gemeinsam mit dem Veranstalter ein Resümee ziehen, um Veränderungen möglichst früh ins Konzept einarbeiten zu können. Laut Gerald Kühn, Leiter der städtischen Wirtschaftsförderung, sei es das Ziel, den Anteil an attraktiven, weihnachtlichen Verkaufsangeboten in den nächsten Jahren weiter zu erhöhen. De Knuydt war es bereits 2017 gelungen, neue Händler aus Berlin und München auf dem Siegener Weihnachtsmarkt zu positionieren.

Die weihnachtliche Lichtstimmung bleibt übrigens noch etwas erhalten: Die fast 140 000 LED-Lichter bleiben noch bis Ende Januar zwischen Bahnhofstraße und Filmer-Anlage installiert.



Die stimmungsvolle Winterbeleuchtung bleibt zwischen Bahnhof- und Filmer-Anlage noch bis Januar installiert. FOTO: HENDRIK SCHATZ



Auszug aus dem Querschnitt Nr. 5
von Dezember 2017



Querschnitt
Die Zeitung der Universität Siegen

Nr. 5 | Dezember 2017

UNIVERSITÄT
SIEGEN

Weihnachten wissenschaftlich

Zum ersten Mal werden die Aktivitäten der Siegener Weihnachtsmärkte in diesem Jahr ganz anders. Die Organisatorin Ulrike Gerlach verbindet dies mit einem Minuswunderpreis und...
...ausführliche Informationen über die...
...Chemiker und Biologen der...
...das...
...gibt.

IN DIESER AUSGABE

Im Alter online
Wie gehen Senioren mit Smartphone und Tablet um? Und welche besonderen Anforderungen stellen sie an die Technik? Siegener Forscher begleiten die „Silver Surfer“.
Seite 3

Smarte Fabrik
Prof. Dr. Peter Burggräf baut mit einer Demonstrationsfabrik ein lebendiges Labor im Siegerland auf.
Seite 4

Mann am Herd
Der Koch kam, die Küche ging. Kurz vor dem Mensa-Umzug fing Martin Gerlach als neuer Betriebsleiter beim Studierendenwerk an. Mit dem Interim kommt er gut klar.
Seite 11

EDITORIAL



2017 war ein ereignisreiches Jahr



Auszug aus dem Querschnitt Nr. 5
von Dezember 2017

Wie duftet eigentlich Weihnachten?



*Zuckerwatte
wie funktioniert
das (chemisch gesehen)?*

Zuckerwatte gibt es schon seit mehr als 100 Jahren auf den Jahrmärkten der Welt, wo sie z.B. unter den Bezeichnungen Zuckerseide, Federzucker, Feinseide oder Papas Bart angepriesen wird. Die erste Maschine zur Zuckerwattebereitung wurde bereits 1897 (u.a. übrigens von einem Zahnarzt) patentiert. In den Zuckerwattemaschinen wird normaler kristalliner Haushaltszucker bis zum Schmelzen in einem Kolben erhitzt. Der Kolben hat kleine Löcher und wird in Drehung versetzt. Dabei wird der flüssige Zucker nach außen geschleudert, wobei er an der kühlen Luft in Form feiner Fäden wieder erstarrt, jedoch nicht wieder kristallin, sondern amorph, d.h. ohne feste räumliche Ordnung der Zuckermoleküle. Diese runde weichen Zuckerfäden werden an Holzstäben aufgewickelt und ergeben den flauschigen Zuckerwatteballen. Durch Zusatz von Lebensmittelfarbstoffen können diese Zuckerfäden auch verschiedenfarbig gefärbt werden (dabei ist die Färbung wohl im Wesentlichen eine Frage des Alters) eingefärbt und noch mit Aromastoffen versetzt werden.
Für den „leichten“ Genuss einer kleinen Portion Zuckerwatte von 25 g muss man mit etwa 100 kcal rechnen. Dagegen schlägt eine Tasse Glühwein mit 200 kcal zu Buche und für eine Portion Mandeln (100 g) muss man 565 kcal kalkulieren. Also: Eine Portion Zuckerwatte statt einem Glühwein spart 100 kcal. So kann man also auch Kalorien sparen!

Wann glüht der Wein nicht mehr?

Der Besuch des Weihnachtsmarkts und die typische Atmosphäre werden oft mit Glühwein, Lebkuchen und anderen lieblichen Genüssen und Düften verbunden. Dabei spielt beim Glühwein neben guten Zutaten und Düften vor allem die richtige Zubereitung eine nicht unerhebliche Rolle. Zu stark erhitzt und ohne geschlossenen Deckel sinkt der Alkoholgehalt des Weins rapide, wodurch der Genuss zwar prinzipiell gesundheitsförderlicher, sich aber ein gewisses Glühen der Konsumenten nicht ganz so stark einstellen wird. Dieses Phänomen kann man durch einen Blick auf die Siedepunkte der reinen Flüssigkeiten, also Wasser (Siedepunkt: 100°C) und Ethanol (Siedepunkt: 78,4°C) verstehen. Beide Flüssigkeiten sind bei jeder Zusammensetzung eines Gemisches vollständig mischbar. Der Verlust beider Mischungsbestandteile (der Alkoholgehalt im Glühwein beträgt laut Gesetz 7 %) durch Verdampfung auch bei den üblichen Temperaturen unterhalb der Siedetemperatur des Weins fällt unterschiedlich aus. Der niedrigere Siedepunkt des Alkohols resultiert darin, dass die Zusammensetzung des Glühweindampfes von der Zusammensetzung des flüssigen Weins abweicht und der Dampf einen höheren Alkoholgehalt aufweist – folglich sinkt der Gehalt im Wein. Um dem Verlust vorzubeugen, liegt der Alkoholgehalt anfangs im Durchschnitt bei 9 - 10 %, damit letztendlich alles stimmt – es sei denn, der Deckel bleibt nicht zu. Denn der Dampf, der am geschlossenen Deckel kondensiert, tropft wieder in den Topf zurück und der Dampf, der doch entweicht, verliert sich im typischen Duft von Weihnachten.



*Warum gleitet der
Schlittschuh auf dem Eis?*

Zu guter Letzt geht es beim Besuch des Weihnachtsmarkts nicht ausschließlich um das leibliche Wohl – auch ein paar flotte Kurven auf dem Eis zu drehen, macht im winterlichen Ambiente durchaus Spaß. Doch warum gleitet der Schlittschuh auf dem Eis dermaßen gut, dass es einem sturzgebeutelten oder wacklig umherrutschenden Anfänger nicht einfallen mag, wie das einmal zu kontrollieren sei? Die naheliegende Vermutung, dass das Gewicht des Schlittschuhläufers das Eis unter den Kufen zum Schmelzen bringt, trifft jedoch nicht zu. Viel zu gering wäre die Gefrierpunktniedrigung des gefrorenen Wassers durch den ausgeübten Druck, der sich aus der Gewichtskraft teilt durch die Auflagefläche ergibt. Vielmehr lässt sich das Geheimnis des Gleitens durch Reibungsphänomene erklären. Die sogenannte Haftreibung ist immer größer als die Gleitreibung, wobei beim Gleiten des Schlittschuhs die Reibung des Metalls der Kufen auf dem Eis zu einem oberflächlichen Auftauen des Eises und somit der Ausbildung eines sehr dünnen Wasserfilms führt. Auf diesem Film ist die Gleitreibung um ca. zwei Größenordnungen herabgesetzt, wodurch dem Anfänger so mancher Sturz und dem Profi ein rasantes Vergnügen bereitet wird. Es lässt sich also festhalten, dass Schlittschuhlaufen physikalisch betrachtet eher ein Surfen auf flüssigem Wasser ist und der vorweihnachtliche „Kalorienabbau“ à la Surfer USA ursächlich so gar nicht zur Jahreszeit zu passen scheint, was dem Vergnügen jedoch keinerlei Abbruch tut – ganz im Gegenteil!



Auszug aus dem Querschnitt Nr. 5
von Dezember 2017

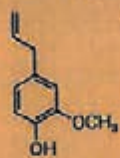
Und wie funktioniert das mit der Zuckerwatte? Wieso verlieren die Laubbäume im Winter ihre Blätter, der Tannenbaum aber keine Nadeln? Und warum kann man auf dünnen Kufen übers Eis gleiten? WissenschaftlerInnen der Uni Siegen machten einen ganz besonderen Bummel über den Siegener Weihnachtsmarkt und klärten diese Fragen.



Wie riecht Weihnachten?

In den nächsten Wochen werden wir von einer Vielzahl weihnachtlicher Düfte begleitet. Was aber verursacht diesen typischen Duftzauber, der durch Glühwein, Lebkuchen, Zimtsterne und Spekulatius verbreitet wird? Für den Duft von Glühwein sind Gewürze wie Nelken, Zimt und Anis verantwortlich, die wiederum Gemische von verschiedenen chemischen Substanzen sind. Der wesentliche Bestandteil des Nelkenöls ist Eugenol. Letzteres ist ein gutes Beispiel dafür, dass die wahrnehmenden Substanzen nur in sehr kleinen Mengen eingesetzt werden können, da sie in höherer Dosierung meistens sehr unangenehm riechen. Der Hauptgeruchstoff im Zimt ist Zimtaldehyd, dessen Geruch von Zimtsternen, Spekulatius und Lebkuchen bekannt ist. Im Glühwein sind die Bestandteile Eugenol und Zimt im Übrigen auch ein Grund dafür – neben dem Verlust des Alkohols – dass das Getränk nicht über 70 °C erhitzt werden sollte, da sich diese Verbindungen bei höheren Temperaturen zu Bitterstoffen zersetzen. Am bekanntesten unter den Gewürzen dürfte Vanille sein, deren Aroma auf einer komplexen Kombination verschiedenster Duftstoffe beruht. Von den mehr als bislang 170 bekannten chemischen Verbindungen in Vanilleschoten bewirken nur weniger als 30 den charakteristischen Vanillegeschmack. Hauptverantwortlich ist dabei das Vanillin, das aber nur zu ca. 1-4% in Vanille enthalten ist. Zu guter Letzt sind α -Pinen und Bornylacetat zu nennen, die zwar aus kulinarischer Sicht unbedeutend sind, aber ohne deren Duft Weihnachten kaum vorstellbar erscheint; denn sie bewirken den besonderen Geruch des Weihnachtsbaums.

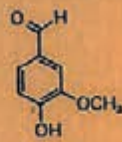
Weihnachtsgebäck:



Eugenol
(Nelke, Piment)



Zimtaldehyd
(Zimt)

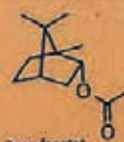


Vanillin
(Vanille)

Weihnachtsbaum:



α -Pinen



Bornylacetat

Dr. Lars Birlenbach, Prof. Dr. Martin Gröger, Prof. Dr. Heiko Ihmelt & Prof. Dr. Holger Schanherr, Department Chemie - Biologie



Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum – wie tief sind deine Blätter

Wie Bäume und Straucher, ihre Blätter im Herbst verlieren, werden sie selbstverständlich und normal. Es ist aber eine besondere Fähigkeit, die einige Pflanzen anzuweisen. So eine Besonderheit ist in unseren Breiten die Winterhartigkeit des jeweiligen Strauchs. Den Tropen verloren die Bäume ihre Blätter in der Regel nicht. Falls die Temperatur unter 0° Grad, gefriert das Wasser nicht, was die Transpiration über die Blätter nicht mehr zur Verfügung (Frostschaden). Auf dem Meer werden die Zellen in dünnen Schichten durch Eisbildung durch Eisbildung in der Zelle nicht zerstört. Wer schon einmal Erdbeeren eingefroren und wieder aufgetaut hat, weiß, wie das aussieht. Um dem zu entgehen, haben sich verschiedene Überlebensstrategien als hilfreich erwiesen: eine Möglichkeit ist es, Blätter vor der Eisbildung abzuwerfen. Eine andere ist es, Substanzen bilden, welche die Eisbildung im Gewebe verhindern (z.B. Zucker). Solche Stoffe wirken in der Zelle wie Aufbauelemente auf dem Eis. In kalten Umgebungen bilden sie eine Art Schutzschicht. Solche Stoffe wirken in der Zelle wie Aufbauelemente auf dem Eis. In kalten Umgebungen bilden sie eine Art Schutzschicht. Solche Stoffe wirken in der Zelle wie Aufbauelemente auf dem Eis. In kalten Umgebungen bilden sie eine Art Schutzschicht.

Prof. Dr. Heiko Ihmelt, Biologie



Auszug aus dem Siegerländer Wochen-Anzeiger
vom 30. Dezember 2017



Kehraus am Unteren Schloss

Siegen. Kaum ist die letzte Kerze am Adventskranz ausgeblasen, ist auch der Siegener Weihnachtsmarkt am Unteren Schloss in der Oberstadt Ge-

schichte. Die Fachwerkbuden samt Bühne, Eisbahn und Lichttraversen werden demontiert und auf Anhänger oder Lkw verladen. Kehraus- und Abbruch-

stimmung sind angesagt, auf dass der Schlossplatz im neuen Jahr wieder in gelehriger Ruhe der Universität Siegen zur Verfügung steht. Foto: Axel Williams