Feste und Bräuche im Advent 2026

29. November 2026 – 1. Adventssonntag

Wir zünden die erste Kerze an.

04. Dezember 2026 – Heilige Barbara

Am Tag der heiligen Barbara, dem 4. Dezember, werden Zweige von [illegible]nen ins Haus genommen und in Vasen gestellt, die dann zum Weihnacht[illegible]en und Glück bringen sollen.

06. Dezember 2026: Nikolaustag

Nikolaus von Myra kümmerte sich besonders um arme Menschen.

Am Abend des 05.12. stellen viele Kinder ihre (geputzten) Stiefel vor die Tür – vielleicht war der Nikolaus da und hat ihnen eine Überraschung in Form von Nüssen, Orangen oder Schokolade in die Stiefel getan.

6. Dezember 2026 – 2. Adventssonntag

Wir zünden die zweite Kerze an.

13. Dezember 2026 – 3. Adventssonntag

Wir zünden die dritte Kerze an.

20. Dezember 2026 – 4. Adventssonntag

Wir zünden die vierte Kerze an.

24. Dezember 2026 - Heiligabend

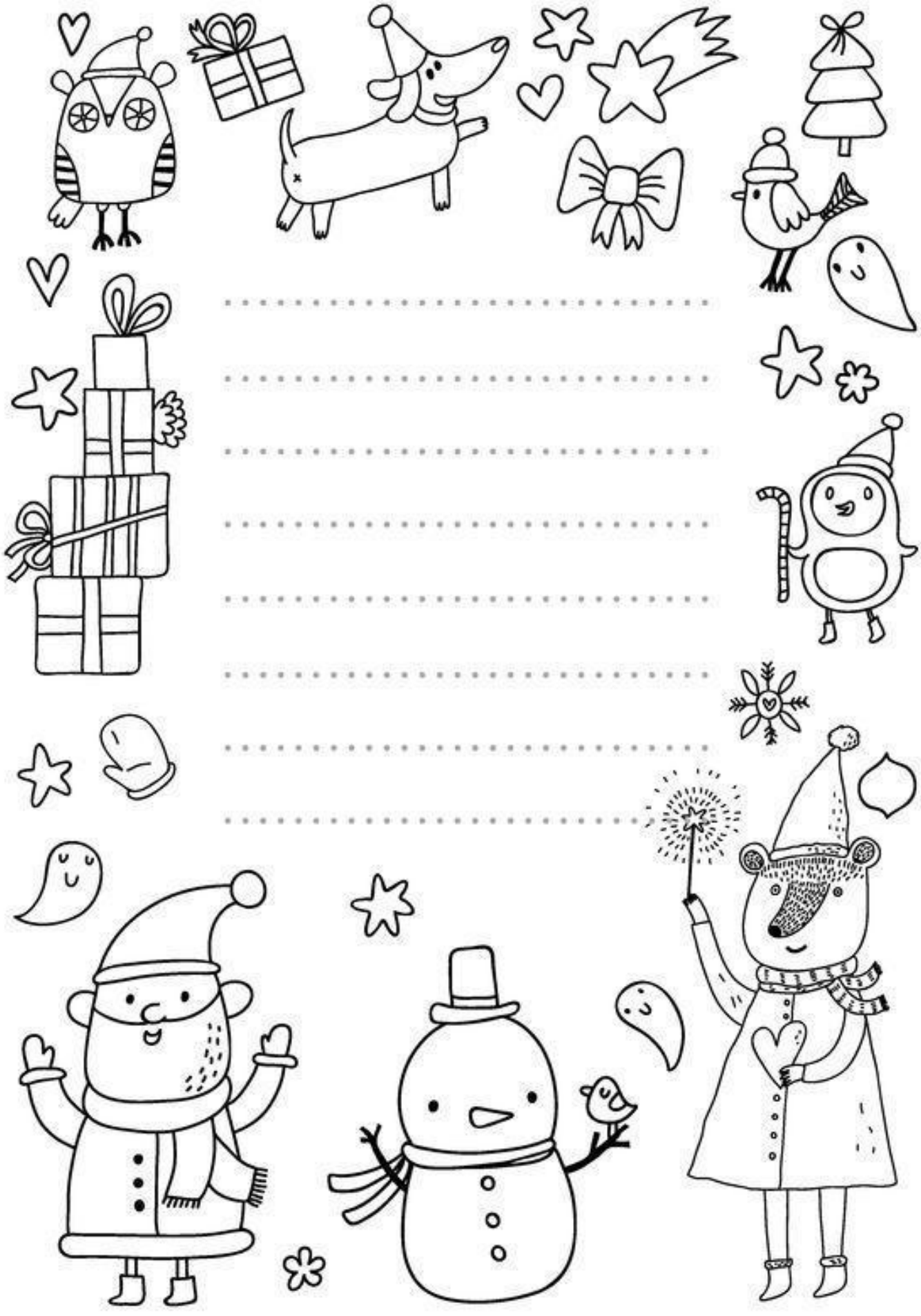
Am heutigen Heiligen Abend feiern viele die Geburt Jesus. In vielen Häusern gibt es einen geschmückten Tannenbaum und Geschenke.

25. Dezember 2026 – 1. Weihnachtsfeiertag (Christtag)

26. Dezember 2026 – 2. Weihnachtsfeiertag (Stefanitag)

1. Dezember

Vielleicht hast du Wünsche für die Advents- und Weihnachtszeit? Schreibe sie dir gerne auf.



2. Dezember

Hast du schon Weihnachtsplätzchen gebacken? Nein? Ich auch nicht, aber ich werde heute mit Terrassenplätzchen beginnen.

Dazu verwende ich immer einen Mürbeteig, rolle diesen aus und steche Herzen, Sterne, Tannenbäume in zweierlei Größen aus. Manche benutzen auch 3 Ausstecherle in unterschiedlichen Größen - aber das wird mir zu dick.

Wenn ich die Plätzchen dann gebacken habe und diese nicht mehr so heiß sind, klebe ich immer zwei mit Marmelade zusammen. Sind sie dann vollends abgekühlt, kommt Puderzucker darüber und dann ab in eine schöne Keksdose.

3./ 4. Dezember

Rezept: Florentiner

Zutaten (für ca. 30 Stück):

- 100 g Zucker
- 40 g bis 50 g Honig
- 60 g Butter
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Prise Salz
- 200 g gehobelte Mandeln
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre (für den Boden)
- *Optional:* etwas Orangenschale, kandierte Früchte oder gehackte Nüsse

Zubereitung

Karamell herstellen: Zucker, Honig, Butter, Sahne und eine Prise Salz in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 3 bis 5 Minuten köcheln lassen, bis eine homogene Masse entsteht.

Mandeln unterrühren: Den Topf vom Herd nehmen und die gehobelten Mandeln (wer möchte, Früchte oder Orangenschale) zügig unterrühren.

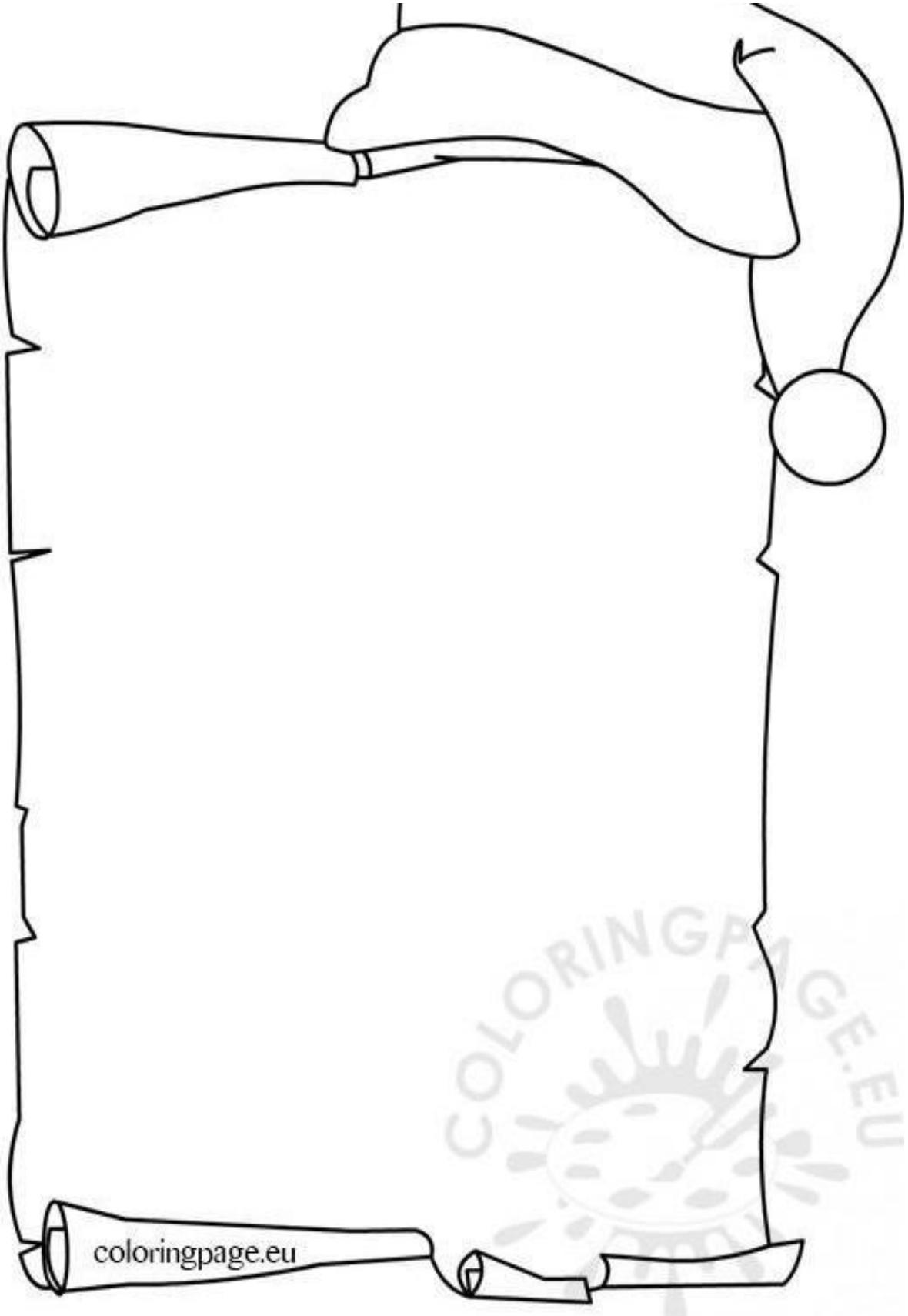
Formen und backen: Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen mit viel Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei ca. 180 °C Ober-/Unterhitze (oder 160 °C Umluft) für 8 bis 10 Minuten goldbraun backen.

Nachformen: Die noch warmen, weichen Florentiner kurz abkühlen lassen und bei Bedarf mit einem runden Glas oder einem Ausstecher in Form schieben.

Schokoboden: Nach dem vollständigen Erkalten die Unterseite der Florentiner in geschmolzene Zartbitter-Kuvertüre tauchen oder bestreichen.

5. Dezember

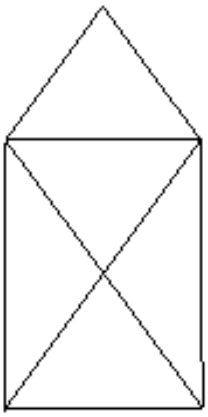
Heute ist Nikolausabend. Stehen deine Stiefel schon geputzt vor der Tür? Kannst du ein Nikolausgedicht ? 😊



1. Dezember

Das Haus vom Nikolaus

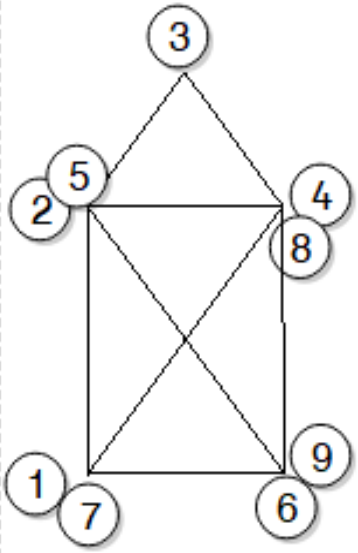
Kannst du das Haus vom Nikolaus ohne absetzen malen?
Keine Linie darf doppelt sein! Probiere!



Sprich dazu:
Das ist das Haus vom Ni-ko-laus

Male hier:

Eine mögliche Lösung!



Male hier:

7. Dezember

Wachs und Backförmchen einmal anders ☺ dekorieren ☺

Die Anleitung und Tipps findest du in der Bienenpflege – Ausgabe Dezember 2026☺

Viel Spaß !

8. Dezember

Heißer Orangen-Honig-Punsch?

Du benötigst **(für 2 Becher / ca. 500 ml):**

- **400 ml** frisch gepresster Orangensaft (oder hochwertiger Direktsaft), **100 ml** Wasser
- **1 TL** Blütenpollen, **2–3 EL** cremiger oder flüssiger Honig (z.B. Waldhonig für eine kräftige Note oder Blütenhonig)
- **1** Zimtstange, **2** Gewürznelken
- **Optional:** 5–10 Tropfen alkoholfreie Propolis-Tinktur, die du aber zuerst mit dem Honig verrührst! Sonst bleibt zu viel am Becher kleben- und Achtung: du solltest keine Allergie gegen Propolis haben😊

So wird es gemacht:

1. Den Orangensaft zusammen mit dem Wasser, der Zimtstange und den Nelken in einen kleinen Topf geben und sanft erwärmen.

2. Die Mischung bei mittlerer Hitze erwärmen, aber **nicht kochen lassen**, damit die wertvollen Inhaltsstoffe der Bienenprodukte später geschont werden. Für ca. 5–10 Minuten ziehen lassen, damit die Gewürze ihr Aroma abgeben.

3. **Bienenprodukte einrühren:** Den Topf von der heißen Herdplatte nehmen und den Punsch auf Trinktemperatur (unter 40 °C) abkühlen lassen. Nun den Honig (mit Propolis), die Blütenpollen einrühren, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat.

4. **Servieren:** Den warmen Punsch durch ein feines Sieb (um Nelken und Zimtstange aufzufangen) direkt in Becher gießen und warm genießen. Am besten noch mit den Florentinern ;o)

9. Dezember

An den Herd und los geht es:

Wie wäre es heute mit gebrannten Nüssen?

Du brauchst eine Pfanne, braunen Zucker (mit Honig ist es auch möglich), ca. 200g Walnüsse, ca 125ml warmes Wasser, 1 Tl Zimt (Ceylon ist der echte ☺), 1P. Vanillezucker oder 50g Honig. Im Wasser löst du die Süße auf.

Zimt, Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Nüsse in eine heiße Pfanne geben. Den Zimtzucker dazugeben und mit dem Wasser verrühren. Alles zum Kochen bringen. Zwischendurch immer wieder rühren. Wenn das Wasser kocht weiterrühren, bis das Wasser verdampft ist. So lange weiterrühren, bis die Nüsse schön glänzen (ca. 5 - 10 Minuten). Die Nüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und auskühlen lassen.

Alternative zu süß: Wenn du es nicht „süß“ magst- dann nutze gerne Paprikapulver, Chiligewürz und Salz ,… anstelle der Süße.

Genussvolles Knabbervergnügen :-)

10. Dezember

So viel Heimlichkeit...

Finde die 13 Wörter, die sich in dem Gitter versteckt haben!

T	B	C	B	X	M	V	Z	M	X	F	S	Y	K	D	K	W	Z	V	A	Q
W	O	X	Q	T	F	X	F	T	O	H	W	K	B	N	E	L	B	R	H	Y
L	E	B	K	U	C	H	E	N	Y	P	U	X	G	B	R	L	S	F	E	L
W	G	Q	P	D	N	W	J	K	Z	U	F	O	E	Q	Z	L	P	V	I	P
W	U	K	K	U	K	T	A	W	N	F	P	P	S	Q	E	Q	J	S	L	W
S	Y	G	Z	I	G	C	P	W	G	B	H	J	C	L	L	W	J	C	I	E
Q	X	X	J	M	J	F	H	A	N	D	S	C	H	U	H	E	A	H	G	I
F	A	U	X	G	S	T	I	E	F	E	L	Q	E	U	W	C	K	N	A	H
R	Q	E	P	L	N	Z	F	Z	P	U	K	J	N	R	V	V	Z	E	B	N
Z	X	Q	Z	D	Q	Z	P	H	P	P	J	K	K	R	B	G	Z	E	E	A
J	W	P	F	L	C	M	D	S	O	X	K	T	T	P	R	V	C	G	N	C
Q	G	S	C	H	N	E	E	M	A	N	N	U	L	N	Z	I	P	N	D	H
W	P	V	O	E	W	J	T	K	D	X	P	P	G	J	O	R	O	L	T	T
J	A	B	E	O	T	A	N	N	E	N	B	A	U	M	P	M	Q	Q	O	S
Z	Y	K	Q	X	D	L	H	M	F	A	D	V	E	N	T	T	W	M	U	M
J	M	E	F	M	Y	U	O	P	J	F	H	T	P	B	I	B	V	L	C	A
D	S	N	P	Z	Z	P	C	Q	Y	K	G	J	K	D	V	U	Q	D	V	N
R	H	G	L	F	W	D	S	V	G	X	D	O	G	Y	P	X	M	V	Q	N
Q	F	E	K	X	U	M	J	O	Z	N	O	Z	F	L	U	O	H	P	Q	P
L	X	L	Z	Q	M	G	O	A	D	V	E	N	T	S	K	R	A	N	Z	A
E	B	Y	O	Y	J	I	Y	Q	J	V	X	V	A	Z	U	K	O	W	M	W

Diese Wörter findest du im Suchsel: ADVENT, GESCHENK, TANNENBAUM, LEBKUCHEN, HANDSCHUHE, STIEFEL, WEIHNACHTSMANN, SCHNEEMANN, SCHNEE, ADVENTSKRANZ, KERZE, HEILIGABEND, ENGEL

11. Dezember

Es gibt auf YOU tube einen netten Film:

“BEE MOVIE: Das Honigkomplott”

Dieser Film ist ein Animationsfilm.

Biene Barry weigert sich gegen die Ausbeutung und freundet sich mit einem Menschenmädchen an.

12. Dezember

Wenn du gerne rätselst:

hier gibt es jede Menge Rätselspaß für kleinere und größere Kinder 👍

https://www.weihnachtsgedichte24.de/weihnachtsr%C3%A4tsel/

13. Dezember

Weihnachtliche Duftstraße:

Für mich werden die Düfte immer spannender und wichtiger. Daher hier wieder eine Duftspielerei:

Die weihnachtlichen Duft-Gläser

Das brauchst du:

- **4 leere, saubere Marmeladengläser** (ohne Etikett) oder leere Kinderüberraschungseier…
- **Bienenservietten** (oder braunes Butterbrotpapier / weihnachtliche Servietten), „Düfte“ hier bitte naturreine Düfte nutzen!
- **Gummibänder** (zum Fixieren), **Bunte Bänder** (z. B. aus Jute oder rote Weihnachtskordeln)
- **Wasserfarben, Acrylfarben oder buntes Papier** (zum Blickdichtmachen) je nach Behälter
- **Eine dicke Nadel** (z. B. eine Stricknadel oder Pinnwandnadel)
- **Einen dicken Filzstift**

Anleitung in 4 Schritten

1. **Gläser verstecken:** Wickelt Tonpapier um die Gläser (oder bemalt sie), damit man den Inhalt nicht sieht. Nummeriert sie von **1 bis 4**.
2. **Düfte einfüllen:**
    - **Glas 1:** Bienenwachs oder Zimt
    - **Glas 2:** Tannenzweig
    - **Glas 3:** Stück einer Vanillenschote
    - **Glas 4:** Orangenschale
3. **Haube aufsetzen:** Legt ein Stück der Bienenserviette über die Glasöffnung und befestigt sie stramm mit einem Gummiband am Glashals.
4. **Riechlöcher stechen:** Stecht mit der Nadel **5–8 kleine Löcher** oben in die Serviette, damit der Duft herausströmen kann.

Dufte Erlebnisse 😊

14. Dezember

Winterbiene aus Zapfen

Materialien

- 1 mittelgroßer Tannenzapfen (möglichst geschlossen, als Körper)
- 1 gelbe Holzkugel oder Styroporkugel (ca. 2–3 cm Ø, als Kopf)
- Pfeifenreiniger oder Wollreste in gelb und schwarz (für Streifen)
- Transparentpapier oder weißer Filz (für Flügel)
- Acrylfarbe (gelb, schwarz, weiß) oder Filzstifte
- Heißkleber oder Bastelkleber
- Kleines Stück Draht oder Bast (zum Aufhängen)
- Optional: Glitzer, Tannengrün, Mini-Tannenzapfen, Holzscheibe als Unterlage

Anleitung

1. Zapfen vorbereiten
   Säubere den Zapfen vorsichtig von Nadeln und Erde. Wenn er zu geschlossen ist, lege ihn kurz auf die Heizung – er öffnet sich und sieht schöner aus.
2. Bienenkörper gestalten
   Umwickle den Zapfen abwechselnd mit gelbem und schwarzem Pfeifenreiniger oder Wolle, damit er gestreift aussieht.
   Alternativ kannst du die Schuppen leicht gelb und schwarz anmalen.
3. Kopf anbringen
   Klebe die gelbe Holzkugel oben auf den Zapfen.
   Male mit schwarzem Stift oder Farbe zwei kleine Augen und einen freundlichen Mund darauf.
   Wer mag, kann mit weißem Punkt einen Lichtreflex ins Auge setzen – das macht die Biene lebendig
4. Flügel basteln
   Schneide zwei ovale Flügel aus Transparentpapier oder Filz.
   Befestige sie mit Kleber oder einem kleinen Stück Draht hinten am Zapfenkörper.
   Tipp: Mit etwas Glitzerkleber wirken sie frostig und winterlich

15. Dezember

Nisthilfen bauen für das kommende Frühjahr?

https://baden-wuerttemberg.nabu.de/umwelt-und-leben/umweltbewusst-leben/naturgarten/13708.html

Beim NABU siehst du sogar wie es geht in einem Video

Pack die Bohrmaschine aus :-)

16. Dezember

Wer liebt nicht einen Bienenstich?

Nein, den süßen, nicht den stacheligen, natürlich ;o)

Bienenstich Blech: Landfrauen-Rezepte wie früher - bauernhaus-bauernhof.de

Hier ist von den Landfrauen ein Rezept- das gelingt sicherlich! Statt dem Zucker kannst du natürlich auch Honig dazu verwenden!

17. Dezember

Die Natur entdecken:

Biodiversität LK BB | Kids-Area

www.biodiversitaet-bb.de/kids-area

Mit dem Insektenrucksack auf Entdeckungsreise

www.naju-bw.de/insektenrucksack

Schau doch einmal hinein :-)

18. Dezember

Schreibst du Weihnachtskarten?

Ich bastle die Karten meistens selbst und dann ab damit in die Post.

Hier könntest du mit “Plätzchenausstechern und Wachsplatten” arbeiten😊

Oder du malst eine Biene mit Koffer, die ins Warme verreist, oder …

19. Dezember

Hast du Lust auf ein Quiz?

Hier findest du welche:

https://www.tierchenwelt.de/tier-spiele/quiz/tier-quiz/4072-honigbienen-quiz.html

https://www.geo.de/geolino/quiz-ecke/13763-quiz-quiz-honigbienen

Viel Spaß und viel Erfolg :-)

20. Dezember

Weihnachtsspiele für die ganze Familie und Freunde

- **Zuckerstangen-Angeln:** Jeder nimmt eine Zuckerstangen-Süßigkeit in den Mund (mit dem Haken nach unten) und versucht, ohne Hände so viele andere Zuckerstangen wie möglich aus einer Schüssel zu fischen.
- **Weihnachts-Scharade:** Klassisches Begriffe-Erraten. Typische Weihnachtsbegriffe (z. B. *Weihnachtsmann, Christbaumkugel, Rentier*) müssen pantomimisch, gezeichnet oder umschrieben werden.
- **Weihnachtslieder-Summen / Rhythmus-Klopfen:** Ein Familienmitglied summt die Melodie eines bekannten Weihnachtsliedes nur auf „du-du-du“ oder klopft den Rhythmus mit Kochlöffeln auf Töpfen nach. Wer errät den Song zuerst?
- **Höchster Keksturm:** Teams oder Einzelspieler bekommen Weihnachtsgebäck (z. B. Spekulatius) und müssen innerhalb einer Minute den höchsten, freistehenden Turm stapeln.
- **Wer bin ich? (Weihnachts-Edition):** Jeder bekommt einen Klebezettel auf die Stirn mit einer weihnachtlichen Figur (z. B. *Rudolph, Grinch, Kevin allein zu Haus*) und muss durch Ja-/Nein-Fragen herausfinden, wer er ist.

Stift- und Papier-Spiele

Perfekt für die gemütliche Runde am Esstisch nach dem Festmahl.

- **Stadt, Land, Weihnachten:** Das klassische "Stadt, Land, Fluss", aber mit weihnachtlichen Kategorien wie *Weihnachtslied, Festessen, Geschenkidee, Dekoration* oder *Was man im Winter tut*.
- **Das Zettelspiel (Family Ranking):** Alle schreiben Eigenschaften auf Zettel (z. B. „Wer hat die seltsamsten Angewohnheiten?“ oder „Wer nascht am meisten?“). Danach wird in der Runde abgestimmt und eingeordnet, wer am ehesten auf Platz 1 bis 10 landet.
- **Weihnachtsbaum-Bingo:** Jeder zeichnet oder bekommt eine Tannenbaum-Vorlage mit Zahlen. Eine gezogene Zahl wird weggestrichen – wer zuerst eine Reihe voll hat, ruft „Bingo!“

Hier findest du auch noch andere Ideen:

https://praxistipps.focus.de/weihnachtsspiele-10-tolle-ideen_115429

21. Dezember

Akrostichon- Schreibst du es weiter?

W

E

I

H

N

A

C

H

T

S

T

A

G

E

22. Dezember

still
am Tisch
viele leere Teller
ich bin völlig satt
eingeschlafen

Schreib doch auch ein Elfchen:
11 Wörter

1
2
3
4
1

23. Dezember

Gewinnchance

Lass dich überraschen :-)

Schreibe mir gerne etwas zum Thema Bienen:

Deine Erlebnisse in diesem Jahr mit Bienen

ein Bild malen

etwas Gebasteltes

ein Rezept mit Honig, Wachs, …

Fotos mit Adresse,... an mich:

patricia.guenther1002@gmail.com

:-)

Einsendeschluss ist der 31.12.2026

Ich freue mich sehr über Weihnachtspost ☺

Deine Patricia Günther

(Obfrau für Kinder- und Jugendarbeit)

Wenn du nächstes Jahr Wünsche zum Thema Basteln,... hast - schreib mir gerne:-)

Bees nächstes Jahr.

Alles Gute für dich und deine Familie,

deine Patricia Günther

Niedliche Biene hält Lebkuchen Cookie |: Stock-Vektorgrafik (Lizenzfrei) 2700194365 | Shutterstock