

Viel Theater am Festtagsherd

Weihnachten lässt BAD AACHEN sich gern bekochen. 2025 wird die Küche so zur Bühne. QR-Codes in den Fotos scannen und die Inszenierung starten...

Ingmar Otto

Intendant Grenzlandtheater Aachen

Vorspeise

Herr Otto, was bedeutet Weihnachten für Sie?

Mit dem Weihnachtsfest verbinde ich große Besinnlichkeit – was jetzt sehr nach *Tannenduft und Kerzenschein* klingt. Beides trägt wohl zur besonderen inneren Ruhe bei, die ein Besinnen auf zwischenmenschliche Erlebnisse und eigene Wertvorstellungen entfacht.

Mit welchen Gefühlen blicken Sie auf das Weihnachtsfest 2025?

Gemischt wie ein *bunter Teller* ist die Gefühlslage: Während ich mich sehr darauf freue, dass am familiären Weihnachtstisch in diesem Jahr erstmals Schwägerin, Schwager und Neffe Platz nehmen werden, macht es mich wirklich traurig, dass so viele Menschen in Angst, einsam oder gar in noch größerer Not das Ende des Jahres erleben.

Wird die Zeit zwischen den Jahren oft für Theaterbesuche genutzt?

Viele Besucherinnen und Besucher suchen dann ein spezielles Programm für sich selbst oder für angereiste Familienmitglieder. Diesen besonderen Punkt bieten wir natürlich sehr gerne an.

Wählen Sie dafür bewusst Stücke wie *Scrooge* aus?

Zum Jahresende lassen wir es auf der Bühne noch mal richtig krachen. Für die Weihnachtsgeschichte um Ebenezer Scrooge greift die Technik tief in die Trickkiste, um die Geisterwelt, die dem geizigen Geschäftsmann den Verstand raubt, zum Leben zu erwecken.



Team ElisenGalerie: Ingmar Otto (r.) mit Marcel Marcian.

Foto: Andreas Steindl

Ganz privat: Wo und wie feiern Sie am liebsten Weihnachten?

Heiligabend verbringe ich am liebsten mit meinem Partner zu Hause und an den Feiertagen in großer Runde.

Gibt es bestimmte Bräuche, auf die Sie dabei nicht verzichten?

Diesen besonderen Moment, wenn sich am Nachmittag des 24. Dezembers die Ruhe breitmacht und die hektische Vorweihnachtszeit schlagartig verstummt, erlebe ich jedes Jahr bei einem Spaziergang durch die Stadt. Dann fängt für mich Weihnachten an.

Welches Gericht darf auf Ihrem Weihnachtstisch nie fehlen?

Bratäpfel müssen dabei sein – nach dem Genuss von eineinhalb Äpfeln reicht es aber auch wieder für ein Jahr...

Als Nachbar des Grenzlandtheaters in der ElisenGalerie bietet Marcianos – frische Pasta ein Theatermenü an. Für BAD AACHEN präsentieren Sie zusammen mit Marcel Marcian eine Vorspeise. Ein Zeichen für die gelebte Gemeinschaft in der Mall?

Das Angebot der ElisenGalerie ist sehr vielfältig. Von A wie Auto bis Z wie Zumba finden unsere Gäste und Kunden hier eine pralle Palette an Handel, Gesundheit, Kultur und Gastronomie. Die Betreiber ziehen mit der Sparkasse Aachen an einem Strang. Den Mehrwert der Vielfalt erleben wir hier von morgens bis abends, es ist immer etwas los. Nicht zuletzt die *Feierabend-Treffs* tragen zum Renommee bei.

Zurück zur Bühne: Was ist Ihr Wunsch für das Grenzlandtheater?

Ich hoffe sehr, dass das Theater mit seinen Veranstaltungen weiterhin Empathie stiften wird. Wenn die Inszenierungen oder Begegnungen der Besucherinnen und Besucher dazu beitragen, das Verständnis füreinander zu stärken, wäre es ein Gewinn für das Miteinander.

Was wünschen Sie sich umgekehrt von den Aachenern?

Ich freue mich, wenn unser Publikum sich weiterhin so offen auf unterschiedliche künstlerische Handschriften und Themen einlässt, denn diese Vielfalt macht unsere Kultur ja so reich und wunderbar. Wenn ich mir etwas wünschen darf, dann hätte ich die Bitte: Nehmen Sie jemanden aus Ihrem Umfeld mit ins Theater, ins Museum oder zum Konzert. Der Erstkontakt zu etwas Neuem ist in Begleitung immer leichter und schöner.

Rezept siehe Seite 63.



LEICHT

Roermonder Straße 328 | 52072 Aachen | 0241 94323444 | www.wallraf.de

Elena Tzavara

Generalintendantin Theater Aachen

Haupt-
speise

Frau Tzavara, was bedeutet Ihnen Weihnachten?

Weihnachten ist für mich ein Moment der Ruhe und des Innehaltens – eine Zeit, in der man zurückblickt, bevor ein neues Jahr beginnt. Gerade in einem Theaterberuf, in dem wir oft von einer Produktion zur nächsten eilen, ist das eine sehr kostbare Pause.

Mit welchen speziellen Gefühlen blicken Sie auf das Weihnachtsfest 2025?

Dieses Jahr empfinde ich eine besondere Zufriedenheit und auch ein Stück Demut. Wir haben als Theater Aachen vieles geschafft, unser Publikum bewegt, durch die letzten 200 Jahre geleitet und gemeinsam mit Künstlerinnen und Künstlern Geschichten erzählt, die Menschen berühren. Weihnachten ist für mich der Moment, um dieses Miteinander zu spüren – im Bewusstsein, dass Kultur immer auch Gemeinschaft bedeutet.

Am Heiligen Abend ist im Theater Aachen Ruhetag, an den Feiertagen wird wieder gespielt. Erleben Sie, dass viele Aachenerinnen und Aachener die Zeit zwischen den Jahren gerne für einen Theaterbesuch nutzen?

Ja, absolut! Das Theater ist in dieser Zeit für viele Menschen ein fester Bestandteil der Feiertage. Nach den familiären Feiern suchen viele die besondere Atmosphäre. Für uns ist es ein Geschenk, dass das Publikum uns auch zwischen den Jahren treu bleibt.

Mit Produktionen wie *Die Zauberflöte* und *Alice im Wunderland* sprechen Sie bewusst ein breites Publikum an. Wie würden Sie selbst einen perfekten Feiertag mit Theaterbesuch in Aachen verbringen?

Ein perfekter Feiertag beginnt für mich mit einem langen Frühstück, etwas Zeit an der frischen Luft auf dem Weihnachtsmarkt oder auf dem Weg zu einem der wunderbaren Museen – und endet dann mit einem gemeinsamen Theaterbesuch mit meiner Familie. Nach einer Vorstellung durch das festlich beleuchtete Aachen zu spazieren, vielleicht noch heiße Maroni – das ist für mich ein idealer Feiertag.

Und ganz privat: Wo und wie feiern Sie in diesem Jahr Weihnachten?

Ich feiere in kleinem Familienkreis, ganz ruhig. Nach den intensiven Monaten im Theater ist es schön, einfach Zeit mit Menschen zu verbringen, die ich liebe, ohne Programm, ohne Probenplan.

Gibt es bestimmte Bräuche, Rituale oder Musik, auf die Sie dabei nicht verzichten möchten?

Musik gehört natürlich immer dazu – von Bachs *Weihnachtsoratorium* bis hin zu *Maria durch ein Dornwald ging* muss alles Traditionelle dabei sein. Ein prächtig geschmückter Weihnachtsbaum darf



Ho, ho, ho: Elena Tzavara in Weihnachtslaune. Foto: Andreas Steindl

natürlich nicht fehlen. Außerdem zünde ich jedes Jahr eine Kerze für Menschen an, die nicht mehr da sind – das ist mir wichtig.

Welches Gericht darf auf Ihrem Weihnachtstisch auf keinen Fall fehlen?

Bunte Plätzchen in den unterschiedlichsten Variationen dürfen nicht fehlen. Ich backe sie selbst und kaufe das ganze Jahr über in allen mir möglichen Läden dafür die Dekoration aus Zucker ein.

In diesem Jahr verraten Sie uns Ihr Rezept für Würstchen mit schwäbischem Kartoffelsalat. Wie kam es gerade zu dieser Auswahl und was macht den schwäbischen Kartoffelsalat für Sie so besonders?

Ich liebe die Einfachheit dieses Gerichts. Der schwäbische Kartoffelsalat lebt von guten Zutaten und einer warmen, leicht säuerlichen Marinade: ohne Mayonnaise, nur mit Brühe, Essig, Öl und Zwiebeln. Es ist ein ehrliches Essen, das ich als Hamburgerin aus meiner Stuttgarter Zeit übernommen habe.

Zurück nach Aachen: Was ist Ihr Weihnachtswunsch für das Theater Aachen?

Ich wünsche mir, dass unser Theater Aachen ein Ort bleibt, an dem Menschen lachen, weinen, staunen und sich selbst wiederfinden können. Dass wir mutig neue Wege gehen, ohne die Tradition zu verlieren, und dass wir immer offenbleiben – füreinander und für unser Publikum.

Und umgekehrt: Was wünschen Sie sich von den Aachenerinnen und Aachenern?

Ich wünsche mir, dass sie neugierig bleiben und uns weiterhin ihr Vertrauen schenken. Dass sie sich auch auf Neues einlassen und Kultur als Teil ihres Lebens begreifen. Und ja, vielleicht gehören ein Theaterabo oder die Theaterticket zu den schönsten Geschenken, die man sich selbst oder anderen machen kann: Zeit und Emotionen, gemeinsam erlebt!

Rezept siehe Seite 63.

seit 1928

WEINHAUS LESMEISTER

Nutzen Sie unseren täglichen Lieferservice

Großes Spirituossortiment
Whisky, Gin, Rum, Liköre,
Grappa, Cognac, Calvados,
Obstbrände ...

Weinhaus Lesmeister
Pontstraße 60, 52062 Aachen
Tel.: +49(0)241 - 404932
kontakt@weinhaus-lesmeister.de
Mo.-Fr. 10-19 Uhr
Sa. 10-17 Uhr
www.weinhaus-lesmeister.de

AACHEN
DAS STADTKALENDER MIT DURCHBLICK

IMMER AKTUELL

Alle Veranstaltungstermine
in Aachen und der Region
auf einen Klick

www.aachen-kalender.de

Tom Hirtz

Leiter DAS DA THEATER

Dessert

Herr Hirtz, was bedeutet Weihnachten für Sie?

Weihnachten bedeutet für mich vor allem eins: endlich einmal tief durchatmen. Den Theateralltag für ein paar Tage leiser drehen, das Handy etwas weiter weglegen und Zeit mit meiner Familie verbringen.

Und mit welchen besonderen Gefühlen blicken Sie auf die diesjährigen Feiertage?

Privat blicke ich den Feiertagen ganz entspannt entgegen. Wir halten das Fest bewusst im Familienkreis. Gleichzeitig spüre ich in diesem Jahr viel Demut: In einer Zeit, in der so vieles auf der Welt aus den Fugen gerät, ist es ein Geschenk, in Frieden und Gesundheit zusammen sein zu können. Trotzdem dürfen wir alle nicht aus dem Auge verlieren, dass wir eine Verantwortung gegenüber all den Menschen haben, die nicht so privilegiert leben können wie wir.

Gibt es bestimmte Bräuche, auf die Sie an Weihnachten nicht verzichten möchten?

Gute Gespräche, leckeres Essen – und ein Weihnachtsbaum mit echten Kerzen darf nicht fehlen. Auch wenn man dann immer ein wachsames Auge haben muss.

Sie sprechen das Weihnachtsessen an. Welches Gericht darf bei Ihnen auf keinen Fall fehlen?

Als Vorspeise ein frischer Salat mit gerösteten Walnüssen, karamellisierten Äpfeln und einer Dattel-Balsamico-Sauce.

Sie verraten uns ein Rezept für ein Dessert, das alle Öcher auch bei Ihrem Theaterdinner auf Gut Hebscheid kosten können. Was macht den Erfolg dieses Formats aus?

Während manche mit einem Restaurantbesuch den Theaterabend einläuten oder ausklingen lassen, haben wir uns für eine Kombination entschieden. 2009 gab es das erste Theaterdinner, damals noch in Kooperation mit der Brasserie Aix. Das Konzept ist bis heute gleich geblieben: Gutes Theater trifft gutes Essen – und das in einem möglichst intimen Rahmen. Auf Gut Hebscheid haben wir seit 2016 knapp 70 Sitzplätze. Zwischen den Theaterblöcken mit Live-Musik wird jeweils einer von fünf Gängen des Menüs serviert, das die Gäste sich am Abend individuell zusammenstellen können. Das ergibt ein Erlebnis voller Genuss mit allen Sinnen.



Süße Sache(n): Tom Hirtz mit dem Dessert des Theaterdinner.

Foto: Chris Carle

Und die kulinarische Regie übernimmt stets VIA Integration.

Richtig! Das Team entwickelt jedes Jahr ein neues Menü mit saisonalen und regionalen Zutaten. Inzwischen gibt es auch immer eine vegane Option pro Gang.

Nach welchen Kriterien wählen Sie die Stücke für das Dinner aus?

Die Resonanz wächst von Jahr zu Jahr. In der letzten Spielzeit haben wir insgesamt 60 verkaufte Abende auf Gut Hebscheid erlebt. Das war großartig! Einige Unternehmen nutzen das Theaterdinner als Weihnachtsfeier oder Teamevent. Auch als Geschenk an sich selbst oder an die Liebsten eignet sich das Theaterdinner bestens. Wichtig ist uns bei der Auswahl des Stücks: Es soll unterhalten, musikalisch sein und bei aller Leichtigkeit auch Momente zum Nachdenken bieten. *Macho Man* zeigt mit viel Witz, wie Kulturen sich wunderbar gegenseitig bereichern können. In Zeiten, in denen die Gesellschaft auseinanderzudriften droht, ist das ein wichtiges Statement.

An Weihnachten ist im DAS DA THEATER spielfrei. Wäre es nicht die perfekte Feiertagsidee, einen Theaterbesuch anzubieten?

Wir freuen uns, die Menschen mit den Dezember-Veranstaltungen auf die Feiertage einzustimmen: Die Weihnachtskonzerte mit dem Tanja Raich-Quartett, unser Theaterdinner, das musikalische Stück *Lola rennt* sowie unsere Kinderstücke *Ronja Räubertochter* und *Das NEINhorn und der Geburtstag* bieten bis zum 21. Dezember Programm für jedes Alter. Danach gönnen wir unserem Team von Herzen ein paar freie Tage, denn sie spielen sonst an sechs Tagen in der Woche Theater. Auf unseren Bühnen geht es dann am 2. Januar weiter.

Haben Sie einen Weihnachtswunsch für Ihr Theater?

Mein größter Wunsch ist, dass unsere Arbeit als Privattheater, besonders die des Jungen Theaters, von der öffentlichen Hand mehr Unterstützung erfährt. Drei Teams sind täglich in Kitas, Grund- und weiterführenden Schulen unterwegs. Dazu kommen interaktive und präventive Workshops unserer Theaterpädagog*innen. Alle geben jeden Tag mit Leidenschaft ihr Bestes und ich wünsche mir, dass die Arbeit auch die finanzielle Anerkennung erfährt, die sie verdient. Pro Jahr spielen wir über 700 Vorstellungen, bieten rund 850 Workshops.

Umgekehrt: Was wünschen Sie sich von den Aachenern?

Seien Sie gut zueinander – und zu sich selbst. Und wer Lust hat, unsere Arbeit zu unterstützen, ist herzlich eingeladen, Teil unseres Förderkreises oder Abonnent*in zu werden. Theater lebt von Begegnung: auf, vor und hinter der Bühne.

Rezept siehe Seite 63.



INGMAR OTTO EMPFIEHLT IN KOOPERATION MIT MARCIANOS – FRISCHE PASTA:

Honig-Senf-Sauce für gebeizten Lachs

Zutaten für vier Personen:

1 EL mittelscharfer Senf, 1 EL flüssiger Honig, 5 EL Joghurt 10 % (für Cremigkeit und Frische), 1 TL Zitronensaft (frisch), 1 EL weißer Balsamico-Essig (optional für leichte Säure), 50 ml Sonnenblumen- oder ein anderes mildes Öl, 1 Bund frischer Dill (fein gehackt), frisch gemahlener Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Senf, Honig, Joghurt, Zitronensaft, Essig und Öl in einer Schüssel mit einem



Foto: Andreas Steindl

Schneebeesen oder Pürierstab cremig verrühren. Den Knoblauch und den gehackten Dill unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, bei Bedarf noch etwas Zitronensaft oder Honig für die Balance zugeben. Die Sauce kalt stellen und vor dem Servieren mit gebeiztem Lachs nochmals gut umrühren.

Wer den Lachs nicht selbst beizen möchte, findet schon fertig geschnittene Ware selbstverständlich auch direkt bei Marcianos in der ElisenGalerie.

ELENA TZAVARA EMPFIEHLT:

Kartoffelsalat Schwäbischer Art mit Würstchen

Zutaten für vier Personen:

1 kg Kartoffeln (festkochend), 2 Zwiebeln, 300 ml Gemüse- oder Fleischbrühe, 4 EL Weißweinessig, 1 EL Senf, 1 TL Zucker, 4 EL Raps- oder Sonnenblumenöl, 1 Bund Schnittlauch, Salz und Pfeffer, Würstchen

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Schale in reichlich Salzwasser 20 Minuten gar kochen. Dann abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Dann etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.



Foto: Andreas Steindl

Fleischbrühe zugeben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und Weißweinessig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker einrühren. Die Kartoffeln mit der heißen Brühe mischen. Den Salat zugedeckt für mindestens eine Stunde ziehen lassen und zwischendurch gelegentlich umrühren. Nach der Ziehzeit das Öl unterheben – das macht den Kartoffelsalat schön *schlönzig*. Kartoffelsalat mit gehacktem Schnittlauch garnieren. Würstchen (oder eine vegetarische Variante) erhält man am besten bei einem Metzger des Vertrauens. Die Würstchen kochen und noch heiß mit dem Kartoffelsalat servieren.

TOM HIRTZ EMPFIEHLT IN KOOPERATION MIT VIA INTEGRATION:

Cheesecake-Creme mit Himbeerspiegel

Zutaten für vier Personen:

300 g Frischkäse, 200 g Mascarpone, 75 g Zucker, 150 g Sahne, 40 ml Limoncello, 1 Bio-Zitrone, 1 Vanilleschote, 100 g Himbeermark, Heidelbeeren und Minze zur Dekoration

Zubereitung:

Zitrone waschen, die Schale abreiben und aufbewahren. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und ebenfalls aufbewahren. Vanilleschote halbieren und auskratzen, dann Schote und Mark zusammen mit Limoncello und Saft der Zitrone in einen Topf geben und bei niedriger Hitze 10 bis 15 Minuten erwärmen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb

in eine Schüssel geben. Frischkäse, Mascarpone, Zucker und Zitronen-

abrieb hinzugeben. Alles in der Schüssel mit einem Handrührgerät (oder in einer Küchenmaschine) verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die fertige Creme in einen Spritzbeutel füllen und in vier Gläser spritzen. Himbeermark mit einem Löffel auf die Creme geben. Mit Heidelbeeren und Minzblättern dekorieren.



Foto: Chris Carle

Perlenbachschorle



... ein Getränk nach einer wahren Liebesgeschichte

Unsere Verkaufsstellen:

REWE K. Esser GmbH & Co. oHG
Freunder Landstr. 33-35, 52078 Aachen
REWE Joachim Bolz oHG
Fichtenweg 2, 52249 Eschweiler
REWE-Verbrauchermarkt Pley GmbH
Am Parir 2, 52349 Düren
REWE Stefan Knop oHG
Dechant-Bohnkamp-Straße 116,
52349 Düren
REWE Rieck & Sohn GmbH
Witzerather Str. 10, 52152 Simmerath
REWE Michael Rieck Handels GmbH
und Co. KG
An der Olaf 64, 53937 Schleiden
REWE Markt Nepomuck GmbH & Co.
KG
Schleidener Str. 159, 52076 Walheim
REWE Oguz Türkyilmaz oHG
Am Eisernen Kreuz 1, 52385 Nideggen
Hit Sütterlin, Schurzelter Str. 565-569,
52074 Aachen
Hit Sütterlin Tivoli, Krefelder Str. 199,
52070 Aachen
Jean-Pierre Käse Wein Delikatessen
Kapuzinergraben 5, 52062 Aachen
Weinhaus Lesmeister
Pontstraße 60, 52062 Aachen
Bäckerei Neuß
Heibüchel 17, 52156 Monschau
Ewin Döner
Trierer Straße 231, 52156 Monschau
Pralinenland
Petersgelsfeld 78, 4730 Raeren (B)
Kiosk am Markt
Markt 54, 52062 Aachen



Follow us ...



Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net!