

12. Dezember um 18.15 Uhr einen weiteren Höhepunkt dar. Tausende von Kindern wandern dann mit ihren selbst gebastelten Laterne[n] vom Christkindlesmarkt zum Burgberg, wo in lebenden Bildern die Weihnachtsgeschichte gespielt wird. Es sind aber auch attraktive Neuerungen, die den Christkindlesmarkt jährlich in neuem Glanz erstrahlen lassen so zum Beispiel die „Kinderweihnacht“ mit vielen Mitmach-Aktionen am Hans-Sachs-Platz oder die Märchenstunden im „Sternenhaus“. Diese Einstimmung auf die Weihnachtszeit bietet die Congress- und Tourismus-Zentrale mit einem Pauschalarrange-

ment inklusive Übernachtung ab 33 € pro Person an. „Deutschlands Weihnachtsstadt Nummer Eins“ präsentiert sich somit von einer wahrhaft glänzenden Seite; ein überzeugendes Argument für einen Franken-Besuch zur Weihnachtszeit kann es nicht geben.

Einen Veranstaltungskalender mit einer Übersicht der fränkischen Weihnachtsmärkte gibt es beim Tourismusverband Franken,

Telefon 0911/94151-0, Fax 94151-10,  
E-Mail: [info@frankentourismus.de](mailto:info@frankentourismus.de) oder im Internet unter [www.frankentourismus.de](http://www.frankentourismus.de)

## Zuckerwerk am Weihnachtsbaum

*Germanisches Nationalmuseum zeigt traditionellen fränkischen Baumschmuck und Backmodel vom 3. Dezember 2002 – 6. Januar 2003 aus der Sammlung Elisabeth Mödlhammer*

Für die Adventszeit und das Weihnachtsfest hat sich das Germanische Nationalmuseum etwas Besonderes für seinen traditionellen Weihnachtsbaum in der Eingangshalle des Museums einfallen lassen: eine „Ausstellung am Baum“.

Vom 3. Dezember 2002 bis 6. Januar 2003 schmückt den sechs Meter hohen Baum ein reicher Behang mit Backwerk, Äpfeln und vergoldeten Nüssen, wie er im 19. Jahrhundert in Franken üblich war.

Eigens für den Jubiläums-Weihnachtsbaum des GNM stellen Konditoren aus Franken traditionelles Weihnachtsgebäck her. Der größte Teil der aus Holzmodellen ausgeformten Gebäcke am Baum stammt aus der privaten Sammlung von Elisabeth Mödlhammer aus Ansbach, deren Interesse seit vielen Jahren dem fränkischen Back- und Zuckerwerk und Backmodellen gilt.

Präsentiert werden verschiedene Gebäcksorten wie Eier- und Wasserzucker sowie regionale Besonderheiten wie der rot gefärbte Lichtenauer Zucker und der rot und blau bemalte Wendelsteiner Zucker. Nicht fehlen

sollen auch die filigranen „Durchbrochenen“, außerdem mit Zuckerspritzguss oder Oblatenbildchen verzierte Lebkuchen, Quittenkonfekt, gespritzte Zuckerfiguren und in Formen gegossene Schokoladentannenzapfen.

Daneben werden Gebäckmodel aus Holz zusammen mit Gerätschaften und Handwerkszeug aus Konditoreien gezeigt, die Auskunft über die Herstellung von ausgeformten Gebäcken geben.

Diesem Thema ist auch der „Blickpunkt“ des Museums im Monat Dezember gewidmet. Er stellt eine kürzlich als Schenkung ins Museum gelangte umfangreiche Sammlung an Backmodellen vom Ende des 17. bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts vor.

**Germanisches Nationalmuseum Nürnberg,**  
Kartäusergasse 1

### Öffnungszeiten des Museums:

Di – So: 10.00 – 18.00 Uhr, Mi: 10.00 – 21.00 Uhr  
Mi: 18.00 – 21.00 Uhr freier Eintritt  
Mo: geschlossen