

26. bis 30. November 2025

Kähne, Kiez und Kerzenschein Advent in Hamburg

Auf dieser kurzweiligen Reise besuchen wir Hamburg, die größte Hafenmetropole der Welt und Weihnachtshauptstadt des Nordens. Wunderschöne Weihnachtsmärkte, unzählige Lichter, Lampen und Lametta hüllen die Elbmetropole in ein festliches Gewand und im Dunkeln leuchten sogar die Weihnachtsbäume der Schiffe.

Der Fluß, der Hafen und der Handel prägen die Stadt maßgeblich. Auf unserer Reise erfahren wir Spannendes zur Stadtgeschichte, besuchen den barocken Michel, das Wahrzeichen der Stadt, streifen über die Reeperbahn, stöbern durch den historischen Weihnachtsmarkt am Rathaus, hören, wie der Onkel von Heinrich Heine die Stadt rettete und gehen an Bord der einzigen schwimmenden Kirche Deutschlands.

Für Entspannung nach einem erlebnisreichen Tag sorgt unser familiengeführtes Fünf-Sterne-Hotel im grünen Süden der Hansestadt, unmittelbar neben dem walddreichen Naturschutzgebiet Harburger Berge.

Mittwoch, 26. November

Individuelle Anreise zum Hotel. Bahnreisende werden gern am Bhf Hamburg-Harburg erwartet.

Nach einem Orientierungsgang durchs Hotel und dem Bezug der Zimmer essen wir im hauseigenen Restaurant gemeinsam zu Abend.

Donnerstag, 27. November

Funkelnde Lichter und zarter Weihnachtsduft empfangen uns. Wir machen einen geführten Stadtspaziergang durch Hamburgs Mitte, hin zum prächtigen Rathaus und vorbei an den Ufern der Alster. Wo im Sommer die Alsterfontäne in die Höhe ragt, erleuchten nun knapp 1000 Lichter eine riesige schwimmende Tanne. Wir hören Geschichten von Fleetenkiekern, Bierbauern und Pfeffersäcken und staunen, das der typische Adventskranz in Hamburg erfunden wurde.

Am nachmittag besuchen wir die Kirche St. Michaelis. Der 132 Meter hohe Turm mit seiner unverwechselbaren Haube ist das Wahrzeichen der Stadt. Der Michel, wie die Kirche liebevoll genannt wird, gehört zu den schönsten Barockkirchen Norddeutschlands. Auf einer Tastführung erkunden wir den Michel mit den Händen und erspüren so die Weite und Schönheit der Kirche.

Freitag, 28. November

Heute vormittag sind wir im berühmtesten Viertel der Stadt, auf der Reeperbahn in St. Paul. Wo die Reepschläger früher armdicke Schiffstau fertigten, entstand bald eine Amüsiermeile. Bis heute sind hier Tanzlokale, Theater und „öffentliche Mädchen“ zu finden. Auf einer Führung lernen wir diesen Stadtteil in Hafennähe besser kennen. Dabei bewegen wir uns auch abseits der Glitzerwelt zu religiösen Minderheiten, in das ehemalige Chinesenviertel, durch St. Pauli als Wohnviertel, zu Tranbrennereien und Fischhallen.

Am nachmittag wandeln wir über den historischen Weihnachtsmarkt in der Innenstadt. Der Platz vor dem Hamburger Rathaus erstrahlt in zauberhafter Atmosphäre. Unter dem Motto, „Kunst statt Kommerz“ finden sich hier handgefertigte Kunsthandwerke, ausgefallene Geschenkideen, kulinarische Leckerbissen.

Samstag, 29. November

Der Onkel des Dichters Heinrich Heine lebte in Hamburg. Er war ein vermögende Bankier und Philantrop und unterstützte auch seinen Neffen großzügig. Eine ordentliche Berufswahl wäre ihm für seinen Neffen allerdings wohl lieber gewesen

„Hätte der dumme Junge was gelernt, so brauchte er nicht zu schreiben Bücher“ soll er einmal gesagt haben.

Wir besuchen sein denkmalgeschützte Gartenhaus und erfahren Interessantes aus dem Leben beider Männer. Wir hören Gedichte von Heinrich Heine und erfahren, wie sein Onkel in der großen Brandkatastrophe von 1842 zum Retter Hamburgs wurde.

Am nachmittag betreten wir die einzige schwimmende Kirche Deutschlands, die „Flusi“. 1870 wurde in Hamburg die Binnenschifferseelsorge gegründet, frei nach dem Motto des Gründers Johann Hinrich Wichern

„Wenn die Menschen nicht zur Kirche kommen können, muss die Kirche zu den Menschen gehen“. Bereits zu Beginn des 18. Jahrhunderts kamen Schiffsprediger zu den Seeleuten, um ihnen aus der Bibel vorzulesen. Da viele Seeleute und Binnenschiffer aber gern "richtigen" Gottesdienst feiern wollten, entstand das Amt des Seemannspastors. Auf unserer Tastführung erkunden wir den umgebauten Lastkahn und hören von dieser recht unbekannten Kulturgeschichte.

Sonntag, 30. November

Mit dem Frühstück endet die Reise.

im Reisepreis enthaltene Leistungen pro Person im DZ

bei Eigenan- und abreise bis/ab Bhf Hamburg-Harburg

- 4 Übernachtungen in einem familiär geführten Fünf-Sterne-Hotel im grünen Harburg, alle Zimmer inkl. Du/WC, Radio, TV, Telefon, Föhn
- Halbpension (4 x Frühstück, 4 x dreigängiges Abendmenü) (Getränke sind nicht im Preis enthalten)
- Bademantel und Slipper leihweise für die Dauer des Aufenthaltes
- 1 Stadtführung „Hamburg mit allen Sinnen“
- 1 geführter Spaziergang durch St.Pauli und die Reeperbahn
- 1 Kirchenführung St. Michaelis
- 1 Führung durch das Heine-Haus
- 1 Führung auf der Flussschifferkirche „Flusi“
- 1 Besuch Historischer Weihnachtsmarkt am Rathaus
- 1 Punsch oder Glühwein
- Taxitransfer Bhf Hamburg-Harburg – Hotel - Bhf Hamburg-Harburg
- sehbehindertengerechte Führungen und zugehörige Eintritte laut Programm, Vorträge, Vorlesen
- freundliche, sehbehindertengerechte Reiseleitung

Sonstige Hinweise

Eine sehende Begleitperson kann gegen zusätzlichen Aufpreis gebucht werden. Vor Ort bewegen wir uns zu Fuß und mit dem öffentlichen Nahverkehr.

Preis

- 1190 EURO pro Person im DZ (Einzelzimmerzuschlag 170 Euro)
- Aufpreis Buchung einer Begleitperson von anders-sehn 890 Euro
- Aufschlag Hund auf Anfrage

Anzahlung in Höhe von 20% des Reisepreises nach Erhalt der Anmeldebestätigung fällig. Der Restpreis wird 20 Tage vor Reisebeginn fällig

Führhunde

Führhunde können mitgebracht werden, sofern sie hunde- und gruppenverträglich sind.

Ort/Termin

26. bis 30. November 2025
Hamburg

Teilnehmer/innen und Art der Reise

Offene Gruppen-Pauschalreise für sehbehinderte, blinde und sehende Interessierte, die eine Städtereise der besonderen Art erleben möchten.

Teilnehmerzahl

8 – 14 Personen

Die Reise kann nur bei einer Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen durchgeführt werden. Ist diese Zahl bis 21 Tage vor Reisebeginn nicht erreicht, bekommen Sie unverzüglich eine Absageerklärung.

Gruppengröße

Die Gruppe umfaßt die Teilnehmer, sowie ggf. zusätzlich die aus dem Servicepool hinzugebuchten Begleiter.

Hinweise zur Eignung für Personen mit eingeschränkter Mobilität

Die Reise ist geeignet für sehbehinderte, blinde, hörbehinderte und sehende Personen, die sich allein oder mithilfe eines Tast- oder Langstockes, eines Führhundes oder einer Assistenzkraft allein fortbewegen und die in der Lage sind, Treppen und befestigte Straßen und Wege zu begehen.

Die Reise ist auf Anfrage geeignet für Personen, die einen Rollstuhl, Rollator oder sonstige Gehhilfen benötigen.

Die Reise ist nur in privater Begleitung geeignet für Personen, die ein intellektuelles oder Verhaltensdefizit aufweisen und die intellektuelle Unterstützung benötigen.

Versicherungsmöglichkeiten

Gegen Unfall- und Krankheitsrisiken oder sonstige unvorhersehbare Umstände empfehlen wir den Abschluß einer Reiserücktritts-, Reiseabbruch-, Reiseunfall-, Reiskranken- und ggf. Reisegepäckversicherung. Als Versicherungsagentur können Sie diese bei anders-sehn buchen.

Einreisebestimmungen

Bitte führen Sie für die Einreise nach Deutschland ein gültiges Ausweisdokument mit.

EU-Bürger bzw. Bürger aus Schengen-Vollanwenderstaaten benötigen für die Einreise nach Deutschland einen gültigen Personalausweis oder Reisepass, sie sind nicht visumspflichtig.

Staatsbürger anderer Länder sprechen uns bitte an!

Anmeldeschluss

15. September 2025

Das Rezept zur Reise

Hamburger Weihnachtsschnitten

Zutaten:

FÜR DEN BODEN:

250g Mehl

75g Zucker

1 Msp. Kardamom (gemahlen)

1 Msp. Zimt (gemahlen)

1 Msp. Nelken (gemahlen)

Abrieb einer 1/2 Bio Zitrone

1 Prise Salz

175g Butter

3 Eigelb

FÜR DEN BELAG:

250-300g Brombeergelee oder schwarze Johannisbeergelee

3 Eiweiß

1 EL Zitronensaft

220 g Puderzucker

75g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Das Mehl mit Zucker, Gewürzen und Salz vermischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Butter in Stücken drumherum verteilen und die Eigelb in die Mitte geben. Mit einer Teigkarte zu Bröseln hacken , anschließend mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30min, in Frischhaltefolie gewickelt, im Kühlschrank kalt stellen.

Den Backofen auf 160°C Unterhitze vorheizen.

Den Mürbeteig zwischen 2 Lagen Backpapier etwa 1/2cm dick ausrollen. Das obere Backpapier abziehen und den Teig samt unterem Backpapier auf ein Backblech legen. Das Gelee auf dem Teig verteilen und glatt streichen.

Für die Makronenmasse die Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen und nach und nach den Puderzucker unterrühren. Mandeln unterziehen und die Masse

Eßlöffelweise auf das Gelee geben. Vorsichtig mit einem Spatel glattstreichen.

Das Backblech in den Ofen geben und etwa 35-40min bei Unterhitze backen. Die Makronenmasse sollte eine leicht beige Farbe annehmen. Die Weihnachtsschnitten noch heiß mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

(mit freundlicher Genehmigung von „sasibella.de“)

Hamburger Aaltopf

1 kg frischer Aal in Stücke geschnitten, 500g Knochen, 125 g Rauchfleisch, 2 Bund Suppengrün kleingeschnitten, 80g Backpflaumen eingeweicht, eine halbe Tasse gekochte grüne Erbsen, Salz, Pfeffer, Honig, 1 Tasse Dill feingehackt

Die Knochen mit dem Rauchfleisch in 1,5 l Wasser auskochen, die Brühe durchseien und Suppengrün, Erbsen und Backpflaumen dazugeben. Nach 10 Min den Aal dazugeben und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und den Dill darüber streuen.

Dies soll das Leibgericht des Piraten Magister Wigbald gewesen sein, dem Weggefährten von Claus Störtebeker.