



Historischer Kolonialwarenladen von 1820 – Museum – Kunst & Kultur

Newsletter im DEZEMBER 2025

Liebe Freundinnen und Freunde des Haus Peters!
Wir wünschen allen eine besinnliche Adventszeit und ein schönes Weihnachtsfest mit Freunden und/oder Familie.

Sehen wir uns noch vor Weihnachten? Beim Advents-Event oder der Teestunde? Oder erst im Neuen Jahr? Dann auf jeden Fall auch schon mal einen "Guten Rutsch"! 🎉

Viele herzliche Grüße Ihr/Euer Haus-Peters-Team! 😊

Unsere Themen und Veranstaltungen im Dezember:

Aktuelle Informationen & Neuigkeiten:

- Hausgemacht
- Eiderstedt schmeckt
- Nachhaltiges Reiseziel:
 - Netzwerkstreffen im Urban Nature
 - Interview mit der FH Westküste
- Mitarbeitererschulung

Veranstaltungsprogramm:

- 5.12. um 17.30 Uhr Vortrag/Kurs: Rauhnächte und das Räuchern mit Kräutern und Harzen (ausgebucht)
- 13./14.12. von 13-17 Uhr Advents-Event mit Punsch und Keksen
- 21.12. um 15 Uhr Teestunde mit Lesung: Weihnachtliches mit Joachim Frank

Rubriken:

Bild des Monats

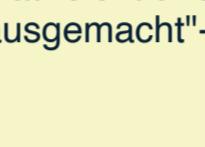
Aktuell im Kaufmannsladen

Vorschau

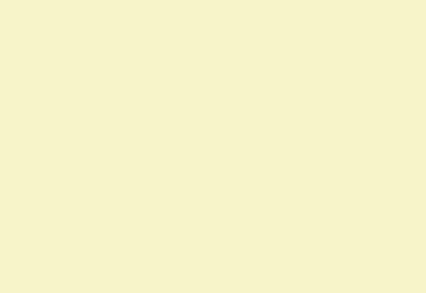
Bleiben Sie informiert, empfehlen Sie unseren Newsletter weiter!

Schauen Sie auf unserer [Webseite](#) vorbei!

Folgen Sie uns auch auf [Facebook](#) und [Instagram](#)!



Aktuelle Informationen



Teterbüller Köstlichkeiten "Hausgemacht"

Der vergangene Sommer bescherte uns zwar zeitweilig merkwürdiges Wetter, aber die Obstbäume fanden es herrlich! Alles trug und trug, dass sich die Äste bogten, per Pflege und Pflege hinunter ins Land der Last sogenannter entzweigter Äste. Den Hinterhof früchten, ergänzt durch einen Osten des Gemüses aus Teterbüller Gärten, haben wir nun einer zertifizierten Küche ein kleines feines Sortiment zubereitet. Chutneys, Olivenöl, Liköre aus Quitten und Schwarzer Johannisbeere sowie Quitten "bröt". Alles solange der Vorrat reicht und danach werden andere Leckereien das "Hausgemacht"-Sortiment bereichern.



Eiderstedt schmeckt !

Seit einer Weile gibt es die Initiative "Eiderstedt schmeckt", die einerseits örtliche Produzenten und Gastronomen zusammenbringen, andererseits die Eiderstedter in die Region auftauchen möchten. Am 11.11. fand im Hotel Wellenreiter in Tating eine erste öffentliche Produktschau statt, an der auch wir mit unserem kleinen Sortiment "Hausgemacht" teilgenommen haben.

Die Veranstaltung war ein voller Erfolg, sehr viele Menschen wollten sich über die regionalen Köstlichkeiten informieren.



Nachhaltiges Reiseziel

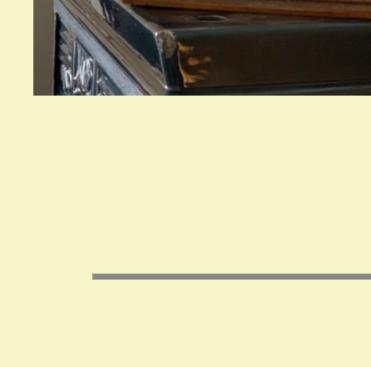
Das Haus Peters ist offizieller Partner im Netzwerk "Nachhaltiges Reiseziel" der Tourismusregion SPO/Eiderstedt und in diesem Rahmen auch Mitglied im dortigen Kooperationsrat.

Am 11.11. waren wir bei Partnernetzwerktagen im Urban Nature-Hotel in SPO dabei. Dort gab es Impulse und viele interessante Gespräche. Gerne bauen wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie weiter aus – Paul und Luisa hätten wohl auch gesagt, dass es sinnvoll sei möglichst wenig zu verschwenden und nichts wegzuwerfen, wenn es sich noch reparieren lässt.

Kooperation mit der FH Westküste

Drei Studentinnen des Studiengangs "Internationales Tourismusmanagement" waren am 20.11. im Haus Peters und haben im Rahmen eines Projektes ein Video-Interview mit der Museumsleiterin zum Thema "Nachhaltigkeit im Haus Peters" gemacht. Wenn es verfügbar ist, wird es auf unserer Homepage zu finden sein.

Weitere Informationen zur Partnerschaft Nachhaltiges Reiseziel.



Mitarbeiterinnenschulung bei Eggi

Kaffee ist eine klassische Kolonialware. Auch heute noch sind die Bedingungen im konventionellen Anbau mehr als fragwürdig. Der Kaffee, den wir im Haus Peters verkaufen, kommt aus Eggis Kaffeerösterei in Tating. Und damit wir alle Fragen zur Kaffeehaltung sicher beantworten können, haben wir einen Latzschmidberater zur Schulung bei Eggi. Viel Wissenswertes gab es dort zu erfahren, auch über das Fruchtfleisch der Kaffeeirsche, das von Eggi zu einem leckeren Aufstrich verarbeitet wird – der natürlich auch bei uns zu haben ist.

Weitere Infos zum Thema finden Sie [hier](#).



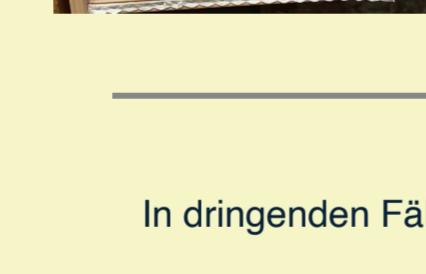
Von Kolonialwaren zu fairem Handel

Neben Kaffee sind auch die Gewürze Kolonialwaren. Im gut besuchten Vortrag von Anja Edder am 23.11. konnten die Gäste viel über die Zusammenhänge von fairem Handel und guten Lebensbedingungen in den Erzeugerländern lernen.

Viele weitere Informationen finden sich auch in unserer Ausgabe "Handel im Wandel".

Der Katalog zur Ausstellung mit allen Texten und vielen Bildern kann auch per Email bestellt werden. Er kostet 8,50 € plus 2 € Versand.

Veranstaltungsprogramm



Fr. 5.12. um 17.30 Uhr Kurs: Rauhnächte

Räucherläufe gehören schon immer zur Winterzeit. In dem "Rauhnächte" wird das alte Wissen über das Räuchern mit Harzen und Kräutern vermittelt sowie die Bedeutung, die diese Techniken auch in der heutigen Zeit für den Jahresausklang und den Neubeginn haben können.

Die Veranstaltung ist bereits ausgebucht, Warteliste.

Räucherzubehör im Haus Peters erhältlich.

Weitere Informationen gibt es auf unserer [Webseite](#).

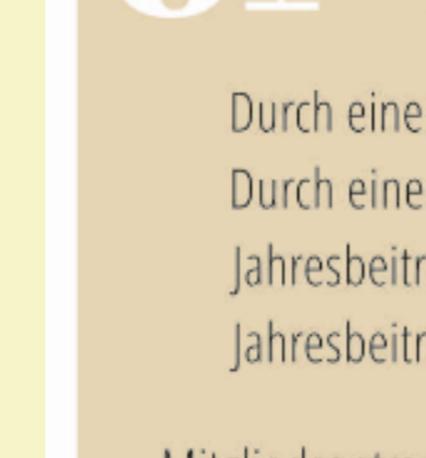


Sa./So. 13./14.12. von 13-17 Uhr Advents-Event mit Punsch und Keksen

Gemütlich und entspannt soll es bei einem kleinen Weihnachtsmarkt im Haus Peters zu werden. Einige ausgewählte Stände mit kleinen Läden werden hier zusätzlich zum regulären Sortiment von besonderen Waren im Historischen Kaufmannsladen auf Gäste, die es lieber weniger hektisch mögen und bei Punsch und Keksen auch noch mal Zeit für einen Schnack haben.

Wir hatten in den letzten Jahren immer viel Freude am Austausch mit unseren Gästen und den Aussteller:innen.

Weitere Informationen gibt es auf unserer [Webseite](#).



So. 21.12. um 15 Uhr – Teestunde mit Lesung

Dem Heimat-Autor Joachim Frank hat es im Februar so gut bei uns gefallen, dass er wieder zurück kommen wollte. Dieses Mal bringt er heiter bis bissliche, humorvolle und satirische Geschichten zur Weihnacht, mit die das Publikum zur kommenden Festtage literarisch-unterhaltsam einstimmen. Wie immer gibt es dazu eine gute Tasse Tee aus dem Samowar.

Der Eintritt ist frei, der Künstler verkauft seine Bücher und freut sich über eine Hotgabe.

Weitere Informationen gibt es auf unserer [Webseite](#).

Öffnungszeiten des Haus Peters:

Weihnachtsferien geöffnet (19.12.-4.1.): Dienstag bis Sonntag 13-17 Uhr, geschlossen montags, an Heiligabend, Weihnachten und Silvester.

Bild des Monats

Wir stellen monatlich ein Bild vor, das käuflich zu erwerben ist. Es wird während des laufenden Monats auch im Haus Peters ausgestellt. Bei Interesse bitte per Email anfragen oder einfach vorbei schauen und sich das Bild anschauen.



Peter Streicher – Nach H. Janssen "Regen"

Ein stimmungsvoller Holzschnitt von Peter Streicher (60x75 cm) ist unser Bild des Monats im Dezember. Streicher kopierte und interpretierte Janssen, den er sehr verehrt. 2010 hatte er mit seinen Janssen-Werken eine eigene Ausstellung im Haus Peters.

Der Erlös aus dem Verkauf kommt dem Erhalt des Hauses zugute. **275 €**

Zu unserer Webseite. Hier finden Sie das Bild in größerer Auflösung...

Im Kaufmannsladen



Adventszeit ohne Kerzen? - undenkbar!

Frisch angeliefert aus schleswig-holsteinischer Produktion (Nähe Wewelsf.) sind wieder viele weihnachtliche Farben erhältlich – nicht nur der Regenbogen.

In dringenden Fällen packen wir auch kleine Päckchen und verschicken sie 😊

Anfragen bitte per [Email](#).

Vorankündigungen

Januar

1.1.26 ab 13 Uhr: Happy New Year mit Heißer Ingwer-Zitrone

18.1.26 um 15 Uhr Teestunde mit Lesung: Jens Mönchberger

Weihnachtsferien geöffnet (19.12.-4.1.): Dienstag bis Sonntag 13-17 Uhr, geschlossen montags, an Heiligabend, Weihnachten und Silvester.

WINTER-Öffnungszeiten (bis einschließlich März): Freitag bis Sonntag 13-17 Uhr

Durch eine einmalige Spende

Durch eine Mitgliedschaft im Förderverein Haus Peters e.V.

Jahresbeitrag als Einzelperson: 35 Euro

Jahresbeitrag als Familie/Verein/Firma: 50 Euro

Mitgliedsantrag und Kontoverbindung

auf www.hauspeters.info

oder QR-Code scannen

Mehr Informationen finden Sie auf unserer [Internetseite!](#)

Sie möchten mehr erfahren oder haben Anregungen?

Jetzt Kontakt aufnehmen!

Wenn Sie diesen Newsletter (an: hilla.kuepper@grmrx.de) nicht mehr erhalten möchten, können Sie ihn [hier abbestellen](#).

Dieser Newsletter wurde DSGVO-konform mit der Software von CleverReach erstellt, deren Server sich in der EU befinden.

Möglich wurde dies durch eine IT-Produktspende vom Haus des Stiftens.

Förderverein Haus Peters e.V.

Hilla Küpper

Dörperstraß 16

24928 Tating

Deutschland

04825-881

post@hauspeters.info