Einladung zum Rübenlichter-Fest Samstag, 8.11.2025 KULTUR- UND KINDERTAGES-STÄTTE

Rübenburg

Am 7. und 8. November laden wir wieder herzlich zu unserem "Rübenlichterfest" in die Rübenburg ein. Bereits zum dreizehnten Mal importieren wir den ursprünglich schweizer Erntedank- und Lichterbrauch, das Räbelichtlilaufen, in die Rübengegend schlechthin: Aus einfachen "Räben" (Herbst-, Kraut-, Acker-, Wasser-, Stoppelrüben) werden Anfang November Lichter geschnitzt und danach den ganzen Monat "ausgetragen", bis sie trocknen und schrumpelig werden.



Freitag, 7.11.2025

RÜBENSCHNITZEN

15-17 Uhr: gemeinsames Räbeliechtli-Schnitzen an der langen Tafel in der großen Diele mit dem Kinderhaus- und Schukitreff-Team bei Kakao und Gebäck.

> Dabei, daneben oder danach: am Kamin vorgelesene Rübengeschichten und Filmvorführung von Produktionen vergangener Rübenlichterfeste. Zum Ausklang musikalisches Einstimmen auf den Folgetag

Zum Schnitzen für Zuhause:

In der Woche vorher können Rüben in der Rübenburg abgeholt werden und eine Anleitung findet sich unter: www.ruebenburg.de

Samstag, 8.11.2025

17.00 Uhr: Musikalischer Auftakt der kleinen Rübenburg-Kids mit dem Musikgarten

- Theater mit Svenja
 Quednau und einem Stück aus dem Theater-Kurs
- Rübenlichterumzug über den Hof Lezius mit Saxophon
- Tanzshow einer HipHop-Gruppe vom Tanzstudio Graaf
 Ab 18.30 Uhr: gibt es Räben-Suppe mit selbstgebackenen Broten, Waffeln, Kakao, Punsch am wärmenden Feuer und unter mit den Räbeliechtli geschmückten Pavillon





Ab 19.30 Uhr
Live-Musik
mit JaNeinVielleicht:
Singer/SongwriterTraditionen, Folk, Pop
bis Jazz. Akustisch
filigran, locker und
bewegt, mit reibenden
Harmonien – und
deutschen Texten, die
wie schnelle Skizzen
für die Leerstellen des
Lebens sind.

Anschließend gibt es einen swing-vollen Apero mit Anna

Schäfer auf die Komödie "Schlafende Hunde", die am 21.3.2026 im Schauspielhaus in Uelzen aufgeführt wird.

Getränke, Verzehr und Musik: Brotspende (selbstgebacken) und Schweinchen und Hutkasse. Beteiligungen bitte kurz an: 0179 69 66 583, mail@ruebenburg