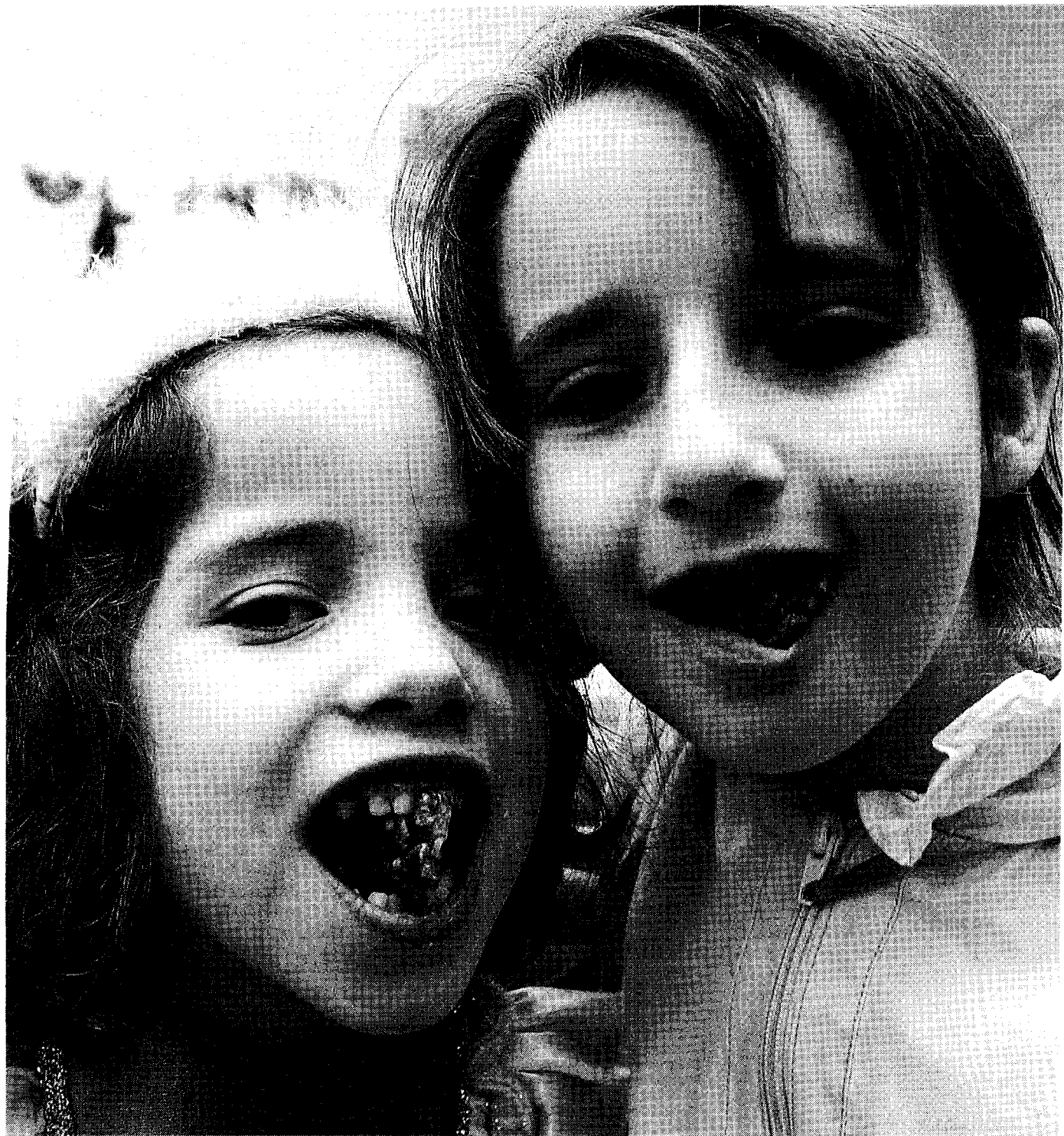


Harte Nuss für Lisas

Wackelzahn



Carolina Bucksch (l.) und Lisa-Marie Hausburg von der Kita „Unter dem Regenbogen“ fanden die begehrten Walnüsse in ihren Drei-Königs-Kuchen. Beim Draufbeißen meldete sich allerdings gleich schmerzlich Lisas Wackelzahn. Foto: André Kempne

Da das Novotel an der Goethestraße zu einer französischen Hotelkette gehört, nutzt Direktor **Edgar Vonderweiden** gern die Gelegenheit, um französische Bräuche in Leipzig bekannt zu machen. Zum Beispiel den des Drei-Königs-Kuchens: Am Dreikönigstag, dem 6. Januar, wird in Frankreich traditionell der gefüllte Blätterteig-Kuchen „Galette du Rois“ gegessen. Darin ist eine Überraschung versteckt – eine Mandel, Bohne oder Porzellanfigur. Wer sie findet, ist an diesem Tag König. Nicht nur einen, sondern gleich 64 Drei-Königs-Kuchen ließ Vonderweiden diese Woche beim „Haus- und Hofbäcker“ des Hotels, der Bäckerei & Konditorei **Göbecke** in der Hans-Poeche-Straße, herstellen. Damit beschenkte sein Hotelteam insgesamt 34 Kindertagesstätten. Besonderen Grund zur Freude gab's in der Kita „Unterm Regenbogen“ in der Löhrstraße: Dort pickten gleich zwei Kinder, **Carolina Bucksch** (6) und **Lisa-Marie Hausburg** (6), etwas in Silberfolie Eingewickelter aus ihrem Kuchenstück. Beide Mädchen hatten Glückwalnüsse erwischt! Lisa-Marie tat zwar danach gleich ihr Wackelzahn weh, aber immerhin hatte sie für ihre Kitagruppe einen besonderen Ausflug gewonnen: Die Kinder sind zum Besuch des Novotels eingeladen, dürfen hinter die Kulissen schauen und gern auch mal im Chefessel sitzen.

