

Post vom Anton

KW 49 / 2024



Liebe Freunde vom Stümpflhof,

die erste Kerze auf dem Adventskranz brennt, und das Haus füllt sich mit dem Duft von Zimt, Tannengrün und frisch gebackenen Plätzchen – die magische Weihnachtszeit ist endlich da! Nach dem ersten Advent dürfen wir uns auf Wochen voller leuchtender Lichter, heimeliger Stunden und kleiner, besinnlicher Momente freuen.

Vielleicht habt Ihr schon die eine oder andere Idee für ein Geschenk, das wirklich von Herzen kommt? Wenn nicht, keine Sorge – ich hab da etwas ...

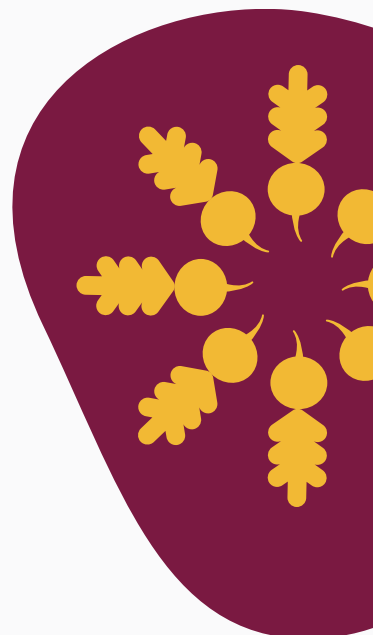
Steckrüben & Kohlrabi statt Socken & Krawatte

Mit unseren Bio-Kisten macht ihr nicht nur euren Liebsten eine Freude, sondern schenkt auch ein Stück Natur, Geschmack und Gesundheit. Ob eine prall gefüllte Gemüsebox für den Wochenbedarf oder ein Gutschein für einen flexiblen Genussmoment – bei uns gibt es Geschenke, die von Herzen kommen und nachhaltig sind.



“In der Weihnachtszeit spüren wir, was wirklich zählt: Gemeinschaft, Achtsamkeit und ein liebevoll gedeckter Tisch. Mit Bio schenken wir uns selbst und unserer Mutter Erde ein Stückchen Frieden.”

Mehr Infos dazu hier:



Zubereitung

45 Min

Personen

4

Level

easy

Wärmender Rotkohlsalat mit Orangen



Was ist drin?

- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- 1 Apfel
- 2 EL Walnüsse
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- Salz, Pfeffer
- 1 Handvoll frische Petersilie, gehackt

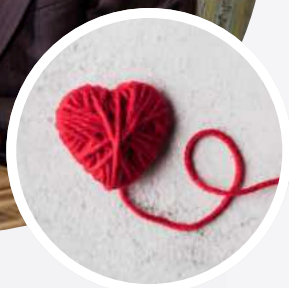
Wie wird's lecker?

1. Rotkohl fein hobeln und in eine Schüssel geben.
2. Apfel in feine Streifen schneiden.
3. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.
4. Rotkohl und Apfel mit dem Dressing vermengen und kurz durchziehen lassen.
5. Petersilie hacken und unter den Salat mischen.
6. Walnüsse ebenfalls hacken und vor dem Servieren über den Salat streuen.

Perfekt als leichter, frischer Begleiter zu deftigen Gerichten oder einfach so – passend für die Adventszeit!



Alle Zutaten findet Ihr auch in unserem Onlineshop.



Die Geschichte vom kleinen Baumwollfaden

Es war einmal ein kleiner Baumwollfaden, der in einer großen Kiste voller Fäden lag. Er war nicht besonders dick oder lang und fühlte sich oft ganz unscheinbar. Die anderen Fäden in der Kiste erzählten von ihren Abenteuern, wie sie zu schönen Teppichen, bunten Kissen oder festlichen Decken verarbeitet wurden. Der kleine Baumwollfaden hörte aufmerksam zu, doch er hatte das Gefühl, dass er nie zu etwas Großem fähig war.

Eines Tages, als der Wind durch das Fenster wehte, landete ein kleines Stück Stoff vor der Kiste. Der kleine Baumwollfaden rollte sich neugierig heraus und wollte sehen, was da draußen war. „Was wirst du mit mir machen?“, fragte der Faden vorsichtig, als er einem alten, erfahrenen Faden begegnete, der schon viele Jahre in der Nähmaschine verbracht hatte.

„Jeder Faden hat seinen Platz“, sagte der alte Faden mit einem Lächeln. „Auch du wirst gebraucht. Du bist Teil von etwas Wundervollem.“ Der kleine Baumwollfaden war verwirrt, aber auch neugierig. Er wurde zu einem anderen Faden zusammengefügt und zusammen webten sie ein wunderschönes Tuch. Doch der kleine Baumwollfaden war noch unsicher. „Was ist, wenn ich mich verhedderte oder nicht gut genug bin?“ „Es kommt nicht darauf an, wie groß oder perfekt du bist“, antwortete der alte Faden. „Es kommt darauf an, was du gemeinsam mit anderen erschaffst.“

In den nächsten Tagen wurde der kleine Baumwollfaden weitergewebt, zusammen mit vielen anderen Fäden, und fand sich schließlich in einem wunderschönen, bunten Teppich wieder. Er fühlte sich plötzlich stolz, denn er war ein kleiner, aber wichtiger Teil von etwas, das nun Freude in vielen Häusern verbreitete.

„Ich hab's geschafft!“, dachte der kleine Baumwollfaden glücklich. „Ich war nicht allein. Ich bin ein Teil von etwas viel Größerem.“ Und von diesem Moment an wusste der kleine Baumwollfaden, dass auch die kleinsten Dinge einen wertvollen Platz im großen Ganzen haben können.

Stümpfl

Demeterhof Stümpfl
Talstraße 13
87719 Unggenried

Hofladen & Café
Mo–Fr 8–16.30 Uhr Sa 8–14 Uhr

Kontakt
08261 909 610
info@stuempflhof.de
www.stuempflhof.com