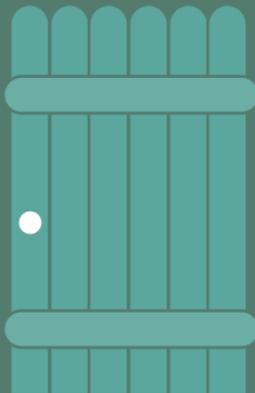


Tchibo

GEMEINSAM SIND WIR

Weihnachten





Genießen Sie das zauberhafte Gedicht von Martina, unserer Mitarbeiterin, die unseren internen Schreibwettbewerb gewonnen hat und es mit viel Leidenschaft für Sie verfasst hat.



WEIHNACHTEN LIEBT KAFFEE

Zeit für Liebe und Gefühl,
heute bleibt's nur außen kühl!
Kerzenschein und Plätzchenduft,
Weihnachten liegt in der Luft.

Der schönste Teil des Tags beginnt,
Heißwasser durch das Röhrchen rinnt,
wenn die Maschine zischt und klopft
und auf das Kaffeepulver tropft.

Denn das Ergebnis dieser Paarung
ist eine echte Offenbarung.
Dieser Duft, wenn frisch gebrüht,
und dazu die Kerze
am Weihnachtsbaum glüht.

Weihnachtslieder und Musik,
Kinderaugen hell vor Glück.
Lichterglanz und Festlichkeit,
schön ist's in der Weihnachtszeit.

Martina Schimke (Tchibo Bauplanerin)



Wir wünschen Ihnen eine
magische Vorweihnachtszeit
mit einem Hauch Wichtel magie, ein frohes Fest
sowie ein glückliches neues Jahr!

Herzliche Grüße

IHR TCHIBO TEAM



ZWEI SCHÖNE WEIHNACHTSBRÄUCHE

Rituale verschönern die Vorweihnachtszeit und holen die besondere Magie nach Hause - zwei davon möchten wir Ihnen jetzt vorstellen:

DIE DEUTSCHE WEIHNACHTSGURKE

Dieses Ritual ist besonders lustig, denn in den USA wird es als eine deutsche Tradition angesehen und zelebriert, obwohl es in Deutschland kaum einer kennt: Die Amerikaner hängen eine unechte, deutsche Gewürzgurke - etwas versteckt - in ihren Tannenbaum. Wer die Weihnachtsgurke vor der Bescherung als Erstes entdeckt, erhält ein zusätzliches Geschenk. Und freut sich über besonders viel Glück im neuen Jahr.



DIE MAGISCHE WICHELTLÜR

Die Skandinavier haben eine Wichteltür, die über einer Fußleiste angebracht und dekoriert wird. Am 1.12. zieht hinter dieser Tür ein Wichtel ein, der bei den Vorbereitungen hilft, alle mit Geschenken beglückt und Streiche spielt. Im Briefkasten werden kleine Nachrichten vom Wichtel hinterlassen - die Kreativität kennt keine Grenzen.

WICHELSEKVIETTEN FÜR DEN GEDECKTEN TISCH

Holen Sie sich einen Hauch Wichtel­magie an Ihre Weihnachtstafel. Mit diesen süßen Wichtel­servietten verzaubern Sie Ihre Gäste schon vor dem ersten Gang.



MATERIAL

- 2 Kulleraugen
- 1 rote Serviette (16,5 cm x 16,5 cm)
- 1 weißes Blatt Tonpapier oder Pappe
- Kleber
- Schere
- 1 roter Stift
- Messer
- Schneideunterlage

ANLEITUNG

1. Die Serviette auf den Tisch legen, sodass die Spitzen nach oben und unten zeigen.
2. Beide Seiten jeweils zur Mitte falten und glatt streichen. Die obere Spitze soll auch spitz bleiben. Nun die untere Ecke nach oben falten und ebenfalls glatt streichen – fertig ist der Wichtelkörper.
3. Auf der weißen Pappe eine Wolke zeichnen (Durchmesser ca. 7cm), ausschneiden und auf dem oberen Bereich einen Schlitz einschneiden.
4. Die Serviette umdrehen und die Wolke auf die Spitze der Serviette stecken – fertig sind Wichtelbart und Haare.
5. Auf den Bart die Kulleraugen kleben und mit einem roten Stift Mund und Nase malen.



UNSERE LIEBLINGE: KAFFEE-BAISER-WEIHNACHTSMÜTZEN

Diese süßen Mützen sehen nicht nur auf dem Brunch-Tisch toll aus, sie sind auch wunderschöne Mitbringsel oder zum Dekorieren von Torten gut geeignet.



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 80 °C Umluft vorheizen.
2. Eiweiß mit einer Prise Salz in einer fettfreien Schüssel zu Eischnee rühren.
3. Kurz bevor das Eiweiß steif wird, den Zucker beim Rühren hinzufügen und ca. 3-4 Minuten auf höchster Stufe steif schlagen. Es dürfen keine Zucker­kristalle mehr sichtbar sein.
4. Jetzt die Speisestärke hineinsieben und leicht unterheben.
5. Nun den Espresso hinzugeben und weiter­rühren.
6. Eine Spritztüte mit Sterntülle vorbereiten, die Masse einfüllen und Wölkchen von ca. 3 cm Durchmesser auf die Bleche spritzen.
7. Ca. 1,5 Stunden backen. Wenn die Baiser-Mützen nicht mehr auf der Dauer­backmatte kleben, sind sie fertig.
8. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und die Baiser-Böden in die geschmolzene Schokolade tauchen, auf Backpapier setzen und abkühlen lassen.

ZUTATEN

- 4 Eiweiß (Eier Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 1-2 TL aufgebühter Espresso
- 500 g Lieblingskuvertüre
- 1 Dauer­backmatte



O TANNENBAUM

Den Klassiker lieben Groß und Klein! Singen Sie mit Ihren Liebsten und genießen Sie die zauberhafte Atmosphäre am und unter dem Weihnachtsbaum.

O Tan-nen-baum, o Tan-nen-baum, wie treu sind dei-ne Blät-ter. Du
grünst nicht nur zur Som-mer-zeit, nein, auch im Win-ter, wenn es schneit: O
Tan-nen-baum, o Tan-nen-baum, wie treu sind dei-ne Blät-ter!



O Tannenbaum, o Tannenbaum,
wie treu sind deine Blätter!
Du grünst nicht nur zur Sommerzeit,
nein, auch im Winter, wenn es schneit.
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
wie treu sind deine Blätter!

O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!
Wie oft hat nicht zur Weihnachtszeit
ein Baum von dir mich hoch erfreut!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
du kannst mir sehr gefallen!

O Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren:
Die Hoffnung und Beständigkeit
gibt Trost und Kraft zu jeder Zeit,
o Tannenbaum, o Tannenbaum,
dein Kleid will mich was lehren.

WIR LIEBEN WICHTELKERZEN!

Lassen Sie mit Ihren selbstgemachten Wichtelkerzen die Herzen von Ihren Liebsten höherschlagen, indem Sie sie einfach schön einpacken und ihnen schenken!

MATERIAL

Weißer Stabkerzen

Wachsreste, rot oder weiß

Reste von roten Wachsmalern

Schwarzer, wasserfester Stift

Schaschlikspieß

Altes Marmeladenglas

ANLEITUNG

1. Wachsreste und Reste von Wachsstiften in das Marmeladenglas geben und im Wasserbad auf dem Herd oder im Backofen erwärmen. Das flüssige Wachs mit dem Schaschlikspieß gut umrühren.
2. Die Spitze der Stabkerzen jeweils kurz in das flüssige Wachs tauchen, herausnehmen, kurz trocknen lassen, noch einmal eintauchen und wieder trocknen lassen.
3. Mit dem schwarzen Stift Augen und Mund zeichnen und mit dem Schaschlikspieß eine rote Wachsrose auf tupfen.



WEIHNACHTLICHER MARZIPAN-KAFFEE MIT ZIMT



ZUTATEN FÜR 1 TASSE

1 TL gehackte Mandeln
25 g Rohmasse Marzipan
100 ml Milch
1 Messerspitze Zimt
100 ml frischer Kaffee
3 EL aufgeschäumte Milch

Zimt und Marzipan gehören in der Weihnachtszeit einfach dazu! Wussten Sie schon, dass Sie sich mit diesen leckeren Zutaten auch einen genussvollen Weihnachtskaffee zaubern können? Die Zubereitung geht schnell und ist ganz einfach!

ZUBEREITUNG

1. Die Mandeln in eine Pfanne geben und diese leicht bei mittlerer Hitze bräunen.
2. Das Marzipan fein raspeln.
3. Nun die 100 ml Milch erhitzen und unter Rühren das Marzipan hinzugeben. Im gleichen Schritt auch Zimt beifügen.
4. Die Tasse nun mit Kaffee und der Marzipan-Zimt-Milch auffüllen. Je nach Belieben lässt sich Zucker hinzugeben.
5. Im Anschluss etwas Milch zu Milchschaum aufschlagen. Dieser dient als Haube für den Kaffee.
6. Zur Verzierung mit den gerösteten Mandeln und Zimt bestreuen.



EINE WICHTIGE AUFGABE FÜR DIE WEIHNACHTSWICHTEL VOM HELLERWALD

Machen Sie es sich mit der Weihnachtsgeschichte von Elke Bräunling gemütlich und tauchen Sie gemeinsam in die bezaubernde Wichtelmagie ein.

Immer wieder einmal hatten die Wichtel Joki, Jon und Jakob von Weihnachten gehört, wenn sie mit ihrer Freundin, der kleinen Hexe Tilla, die Fremden im Wald belauschten. Weihnachten! Es war ein schönes Wort und sie konnten es nicht, wie viele andere Menschenworte, gleich wieder vergessen. Es klang so schön! Viel wussten die vier Waldfreunde nicht über dieses ‚Weihnachten‘, nur, dass es ein Fest im Winter war, dass es Kerzenlicht gab, Musik, Naschereien und dass sich die Menschenkinder riesig darauf freuten. „Wir wollen auch Weihnachten haben“, sagte Tilla eines Tages.

Ihre Wichtelfreunde Joki, Jon und Jakob nickten zustimmend, und je mehr sie darüber nachdachten, desto schöner stellten sie es sich vor. Und so spitzten sie noch mehr die Ohren. Alles wollten sie über dieses Fest wissen. Und es gab einiges, was sie aufschnappten: Da waren Männer, die „Weihnachtsbäume“ fällten, Kinder, die Tannenzapfen für die „Weihnachtskrippe“ sammelten, und die Waldtiere freuten sich auf ihre „Weihnachtsfütterung“. Eines Tages dann hörten sie, dass es auch „Weihnachtswichtel“ gab.

Die hatten die Aufgabe, Kindern zur Weihnachtszeit klammheimlich eine Freude zu bereiten. Joki, Jon und Jakob freuten sich riesenwichtelmäßig darüber. Kindern eine Freude machen? Nichts lieber als das! „Juchhu, wir haben etwas mit Weihnachten zu tun“, jubelten sie, und sie beschlossen, als Weihnachtswichtel in die Stadt zu gehen. „Es ist unsere wichtelmäßige Aufgabe, Weihnachten zu machen“, beschloss Jakob und tat sehr wichtig dabei. „Und was ist mit mir?“, fragte Tilla. „Gibt es auch Weihnachtshexen?“

„Ganz bestimmt“, sagte Jon großzügig. „Oder wie sonst, glaubst du, sollen die Waldwichtel in die Städte kommen? Du musst uns auf deinem Hexenbesen zu den Kindern fliegen.“ – „Au fein!“ Tilla freute sich, und am nächsten Tag machten sie sich auf den Weg in die Stadt, die vor dem Wald lag. Ja, und was dann passierte, ist eine Geschichte für sich. Komisch war nur, dass sich in jenen Tagen viele Bewohner der Stadt mächtig wunderten, weil urplötzlich und klammheimlich kleine Päckchen, die so ein winziges Bisschen nach Wald rochen, vor ihren Haustüren lagen.

Elke Bräunling (Deutsche Schriftstellerin) www.elkeskindergeschichten.de
Lizenziert durch Stephen Janetzko



WILLKOMMEN ZUM WEIHNACHTSBRUNCH!

Laden Sie Ihre Liebsten doch auch zum Brunch ein. Es gibt an den Festtagen nichts Schöneres, als stundenlang zusammensitzen und viele Leckereien zu genießen. Ein Rezept von unserem Tchibo Koch Christian möchten wir mit Ihnen teilen.



ZUTATEN FÜR DEN HEIDELBEERSIRUP

150 g TK-Heidelbeeren
3 EL Zucker

ZUTATEN

1 Brioche-Brot (Empfehlung: selbst gebacken)
4 Eier
160 ml Milch
4 TL gemahlener Zimt
Etwas Butter
3 EL Zucker

ZUBEREITUNG HEIDELBEERSIRUP

In einem Topf den Zucker leicht karamellisieren und anschließend die Heidelbeeren dazugeben. Das Ganze umrühren und kurz aufkochen lassen. Im Anschluss vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren.

ZIMT-BRIOCHE-STICKS MIT HEIDELBEERSIRUP

1. Brioche-Brot in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben zu Sticks dritteln.
2. Eier, Milch und 2 TL Zimt in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen.
4. Zucker mit dem restlichen Zimt in einer Schale mischen.
5. Die Brioche-Sticks in die Eimischung tauchen und anschließend in die Pfanne geben und von jeder Seite ca. 1 Min. goldbraun anbraten.
6. Direkt aus der Pfanne in die Zucker-Zimt-Mischung tauchen - sodass jede Seite bedeckt ist.
7. Ab auf den Teller und mit Heidelbeersirup genießen

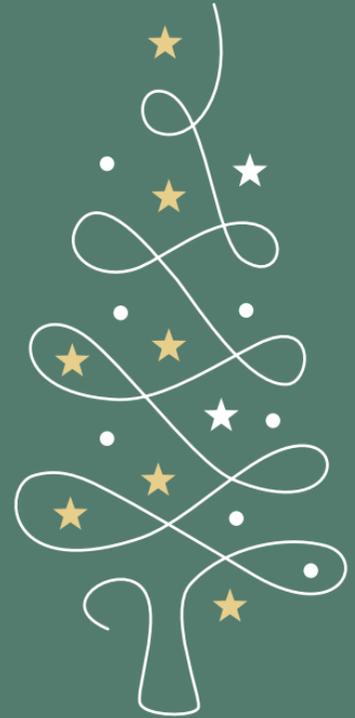
Christian, Tchibo Community Koch



MAGISCHE

Festtage

wünscht Ihnen
Ihr Tchibo Team!



Tchibo GmbH · Überseering 18 · 22297 Hamburg