

M E I N E
Welt

Nr.4|2020

DAS HOFER MAGAZIN



Da bin ich mir sicher.



Balsam für die Seele

Viele Tipps & Rezepte für eine
gelassene Weihnachtszeit

SCHOKOLADE MIT HINGABE

Von der Kakaobohne
zum Qualitätsprodukt. **Seite 08**

WEIHNACHTLICHE KNUSPEREI

Klassiker und neue Lieblinge
am Keksteller. **Seite 10**

IN BALANCE BLEIBEN

Die Kunst, Weihnachten stressfrei
zu genießen. **Seite 28**

Voller Vorfreude in die

besinnlichste Zeit im Jahr

„O du fröhliche, o du selige, gnadenbringende Weihnachtszeit...“ heißt es in der deutschsprachigen Weihnachtshymne, die von keinem Familienchor am Heiligen Abend ausgespart wird. Von Fröhlichkeit, Seligkeit und milder Güte ist zum Zeitpunkt der Bescherung zumindest noch zu hören, wenn davon auch schon längst nichts mehr zu spüren ist. Wer brav mitsingt, trainiert seine Stimme – wer die Adventzeit mit Achtsamkeit gestaltet, tut auch noch was für die Stimmung! Wie man Weihnachten gelassen und stressfrei genießt, verraten wir in diesem Magazin.

Neben Atemübungen und bewussten Auszeiten unterstützt auch Schokolade das Seelenwohl. Wir nehmen Sie mit in die Schokoladenfabrik und zeigen, wie man die zart schmelzende Köstlichkeit in feine Weihnachtskekse verwandelt.

Gemeinsames Backen mit Kindern ist eine von 24 Ideen für den etwas anderen Adventkalender, der die Vorfreude auf Weihnachten schürt. Auch mit unserem Vorschlag für das diesjährige Weihnachtsmenü möchten wir Sie zu mehr Leichtigkeit und Gelassenheit ermutigen: weniger Aufwand, aber umso mehr Genuss.

Wenn schon das Lesen dieser Zeilen den persönlichen Druck auf die bevorstehende Zeit minimiert, dann freuen Sie sich auf diese entspannte Weihnachtsausgabe!

Ihr **MEINE WELT Redaktionsteam**



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber: HOFER KG, Hofer Straße 1, A-4642 Sattledt, Telefon: +43 57 03035500, E-Mail-Adresse: kundenservice@hofer.at, www.hofer.at **UID:** ATU24963706.
Firmenbuchnummer: FN 26451z. **Firmenbuchgericht:** Landesgericht Wels. **Behörde gem. ECG:** Bezirkshauptmannschaft Wels-Land. **Anwendbare Vorschriften:** Österreichische
Gewerbeordnung; abrufbar unter www.ris.bka.gvat **Kammer:** Wirtschaftskammer Oberösterreich. Verbraucher haben die Möglichkeit, Beschwerden an die Online-Streitbeilegungsplattform
der EU zu richten: ec.europa.eu/odr. Sie können allfällige Beschwerden auch an die oben angegebene E-Mail-Adresse richten. **Unternehmensgegenstand:** Einzelhandel mit Waren aller Art.
Redaktion: CONQUEST Werbeagentur GmbH, Kürnbergblick 3, A-4060 Leonding. **Grafik & Layout:** CONQUEST Werbeagentur GmbH. **Foodstyling und Rezepte:** CONQUEST Werbeagentur GmbH.
Druckerei: Druckerei Ferdinand Berger & Söhne GmbH, Wiener Straße 80, A-3580 Horn. **Fotos:** CONQUEST Werbeagentur GmbH. ms.foto.group. freepik. stock.adobe.com: © alterimago,
© deagreetz, © Vadym, © agneskantarak, © Digital Mammoth, © rimmdream, © Sergii Moscaliuk, © LIGHTFIELD STUDIOS, © gudrun.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche in diesem Magazin präsentierten Aktionsartikel im Unterschied zu unserem ständig vorhandenen Sortiment nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Sollten bestimmte Produkte trotz unserer sorgfältigen Planung aufgrund unerwartet hoher Nachfrage unter Umständen am ersten Aktionstag ausverkauft sein, bitten wir um Verständnis. Abgabe von Aktions- und Sortimentsartikeln nur in Haushaltsmengen. Kein Flaschenpfand, alle Beträge in Euro inkl. sämtlicher Steuern. Alle Artikel ohne Dekoration. Alle Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge. Wir führen unterschiedliche Verpackungen. In unseren Filialen wird jeweils nur eine Verpackungsart angeboten. Beim Kauf eines Elektro- bzw. Elektronikartikels können Sie Zug um Zug ein gleichwertiges Gerät unentgeltlich in unseren Filialen zurückgeben. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Aus Gründen der Lesbarkeit wird im Magazin darauf verzichtet, geschlechtsspezifische Formulierungen zu verwenden. Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Männer und Frauen in gleicher Weise.



Inhalt

04 Kekserl backen & Lieder singen

Der Advent steht vor der Tür und HOFER begleitet mit zahlreichen Exklusivmarken durch die Festlichkeiten.

08 Im HOFER Schoko-Rausch

Ein Besuch in der HOFER Schokoladenfabrik in Oberösterreich zeigt, wie der zarte Schmelz in jede Tafel kommt.

10 Im siebten Schokoladen-Himmel

Wer Schokolade liebt, möchte sie auch in den klassischen und modernen Weihnachtskeks-Rezepturen nicht missen.

18 Alle Jahre wieder

Wir entführen Sie auf eine kleine Reise zu den beliebtesten Weihnachtstraditionen und klären, warum auch Bräuche dem stetigen Wandel unterliegen.

22 Stressfreies Gourmetmenü

Wie das Vor- und Zubereiten des heurigen Festessens auch für die Gastgeber Zeit zum Genießen lässt.

28 Einatmen. Ausatmen.

Expertintipps, um endlich Raum für die Stille der Weihnachtszeit im Umfeld und in uns selbst zu schaffen.

34 Kinder-Advent: Eine spannende Zeit

Der etwas andere Adventkalender für Kinder (und Erwachsene) garantiert eine kurzweilige Vorweihnachtszeit.

38 „Heute für Morgen“

HOFERs Engagement für mehr Nachhaltigkeit, gesellschaftliche Verantwortung und ein besseres Morgen.





Kekserl backen & Lieder singen

Advent, Advent ... Die schönste Zeit des Jahres, die Zeit der Stille und Besinnlichkeit steht vor der Tür. Die Vorweihnachtszeit verbreitet ihren ganz eigenen Zauber – weihnachtliche Musik und der Geruch von frisch gebackenen Keksen. Der Lebensmittelhändler HOFER versorgt Familien in dieser Zeit mit zahlreichen Köstlichkeiten und einem neuen Ohrwurm. Damit ist der Diskonter ein verlässlicher Begleiter – vom ersten Advent über den Nikolaus bis hin zum besinnlichen Weihnachtsfest.

Vom Preis Rap zum Austropop Song – die musikalischen Darbietungen zum beliebten HOFER Preis schlichen sich in die Ohren von zahlreichen Österreicherinnen und Österreichern. Mit einer Hommage an den Austropop stellte der Diskonter im vergangenen Sommer einmal mehr die Diversität seiner Kundinnen und Kunden in den Mittelpunkt. Und HOFER bleibt bei dem beliebten Genre: Als Austropop Weihnachtsedition mit bereits bekannten Charakteren verbreitet der Lebensmittelhändler weihnachtliche Stimmung und sorgt für einen musikalischen Auftakt ins neue Jahr.

Aber nicht nur mit festlichen Austropop Beats verkürzt HOFER den Österreicherinnen und Österreichern das Warten

auf die Bescherung. Denn der Lebensmittelriese interpretiert eine jahrhundertealte Tradition völlig neu und bietet seinen Kundinnen und Kunden einen Adventkalender der ganz besonderen Art. Mit der neuen interaktiven Version des Kalenders wird zum Mitmachen animiert. Dazu öffnen Sie täglich ein Türchen im Online-Adventkalender unter adventkalender.hofer.at und erhalten somit die Chance, attraktive Preise zu gewinnen. Darüber hinaus können sich Kundinnen und Kunden an ausgewählten Tagen, die im Adventkalender gekennzeichnet sind, ganz einfach in die nächste HOFER Filiale begeben und sich direkt vor Ort mittels Smartphone und Augmented Reality auf die Suche nach Türchen und den dahinter versteckten Zusatzpreisen machen.



„Nicht nur Regionalität, sondern auch Nachhaltigkeit wird bei HOFER großgeschrieben.“

Süßer Advent

Vielleicht entdeckt der eine oder andere eine kleine Köstlichkeit, die einem den Tag versüßt. Naschereien in unterschiedlichsten Formen gibt es in den HOFER Filialen – abseits der Türchen – zur Genüge. Mit ihnen können Nikolaussackerl reich befüllt werden. Schokoladige Köstlichkeiten der Exklusivmarke Choceur sorgen so am 6. Dezember für eine süße Überraschung. Süß und gleichzeitig nachhaltig gestaltet sich der Genuss der zart schmelzenden Delikatesse. Denn diese schreibt sich von der Rohstoffbeschaffung bis hin zum fertigen Endprodukt Nachhaltigkeit auf die Fahne: Ob Schokolade, Pralinen oder Riegel – bei den insgesamt über 40 Choceur-Produkten stammen die verarbeiteten Kakaobohnen zu 100 % aus verantwortungsvollen Quellen. 50 % der Choceur Artikel, die in Sattledt hergestellt werden, weisen eine „Bean to bar“-Produktion auf. Dadurch kann HOFER entscheidend auf die Qualität der Schokolade einwirken. Bevor die Kakaobohnen zu feinsten Schokolade veredelt werden, werden sie sorgfältig gereinigt, schonend geröstet und stufenweise zur Kakao-masse zerkleinert. Diese wird mit weiteren Zutaten wie Zucker, Kakaobutter

und Milchpulver vermischt und zwischen Walzen gemahlen. Dadurch erhält die spätere Choceur Schokolade ihre typische Feinheit, die zwischen Zunge und Gaumen spürbar ist. Die schokoladige Verführung eignet sich zudem perfekt für die heimische Weihnachtsbäckerei, um dort zahlreiche schmackhafte Keksrezepte zu verfeinern.

Doch was wäre ein Nikolaussackerl ohne frisches Obst? Saftige Äpfel und fruchtige Orangen oder Mandarinen sind ein Muss. HOFER schafft auch hier Abhilfe und bietet seinen Kundinnen und Kunden am HOFER Marktplatz täglich erntefrisches Obst und Gemüse. Schon von Beginn an hat der Frische-Gedanke als ganz wesentlicher Teil das Diskontprinzip von HOFER geprägt: Durch knappe Kalkulation und schnelle Waren-drehung kann der Lebensmittelhändler heute maximale Frische zum günstigen HOFER Preis gewährleisten. Das regionale Obst und Gemüse hat meist kaum 24 Stunden vorher das jeweilige Feld verlassen. Möglich macht das neben einem ausgeklügelten Logistiksystem ein ausgedehntes Netzwerk an zuverlässigen, regionalen Lieferanten. Allein

im Bereich Obst und Gemüse verfügt HOFER über 1.500 regionale Partner und sorgt durch den Bezug vor Ort auch für eine hohe regionale Wertschöpfung. Nicht nur Regionalität, sondern auch Nachhaltigkeit wird bei HOFER großgeschrieben. Daher wurden im Rahmen des Projekts „Heute für Morgen“ bereits zahlreiche Maßnahmen umgesetzt, um Verpackungsmüll einzudämmen. Dort, wo ein Schutz notwendig ist, arbeitet der Diskonter daran, Verpackungsmaterial durch nachhaltigere und recycling-fähigere Alternativen zu ersetzen. Eine der Maßnahmen zur Reduzierung stellt das Natural Branding dar. Mit diesem innovativen Ansatz wurde 2019 im Burgenland die erste Natural Branding-Anlage Österreichs in Betrieb genommen. Durch die Beschriftung mittels oberflächlichem Branding der Schale kann das Angebot an losem Obst und Gemüse entscheidend ausgebaut werden. In exklusiver Zusammenarbeit mit dem Anlagenbetreiber schmückt die HOFER KG hier neben Kiwis, Granat-äpfeln, Avocados und einigen weiteren Sorten seit Herbst auch NATUR aktiv Mangos und ZZU Sellerie mit einem ganz speziellen Tattoo. ▶



Online
Advent-
kalender



Öffnen Sie täglich ein Türchen:
adventkalender.hofer.at



Feste feiern, wie sie fallen

Wer tagsüber fleißig in der Kekswerkstatt arbeitet und abends Nikolaussackerl befüllt, den kann schon mal die Müdigkeit einholen. Die Vorweihnachtszeit ist nicht immer ruhig und besinnlich – ab und zu macht sich auch ein wenig Weihnachtsstress bemerkbar. Wenn der Tag schon lang ist und einem Durchhaltevermögen, Effizienz und persönliche Höchstleistungen abverlangt werden, dauert es oft nicht lange, bis die ersten Energietiefs kommen. Wer für diesen Fall immer eine Extraportion Energie griffbereit haben will, findet unter der HOFER Exklusivmarke Flying Power erfrischende Energydrinks in den fünf verschiedenen Sorten Regular, Sugarfree, Tropic, Blueberry und Zero. Doch mit fünf Sorten ist es noch nicht getan – passend zur Weihnachtszeit gibt es drei neue und köstliche

Sondereditionen. Die Sorten Rumtopf, Zwetschke-Zimt und Vanillekipferl sorgen für die Extraportion Energie in weihnachtlicher Manier.

Mit viel Schokolade und einem extra Energie-Kick ist die Adventzeit auch bald wieder verstrichen und der große Weihnachtsabend steht vor der Tür. Die Geschenke sind verpackt, der Baum ist geschmückt und die Familie ist vollzählig. Ob vor oder nach der Bescherung – das weihnachtliche Festmahl ist der Höhepunkt eines jeden Weihnachtsabends. Mit der Exklusivmarke GOURMET sorgt HOFER für reich gedeckte Tische. Über 200 erlesene Spezialitäten und Delikatessen aus der internationalen Küche, wie beispielsweise Italien oder Frankreich, sind zum günstigen HOFER Preis erhältlich und machen dabei jede Mahlzeit zu einem Fest für Genießer. Von exquisiten Fleisch-, Fisch- und Käseköstlichkeiten über delikate Teigwaren, exotische Gewürze und aromatische Saucenvariationen bis hin zu zart

Choceur

ALPENVOLLMILCH SCHOKOLADE
300 g

dauerhaft erhältlich

per Stück

1,79

0,60/100g



schmelzendem Mousse au Chocolat – die edlen Feinschmeckerprodukte von GOURMET lassen keine Wünsche offen. Besonders zu speziellen Anlässen wie Weihnachten legt HOFER einen Fokus auf GOURMET Artikel und edle Tropfen, welche zu einem entspannten Beisammensein mit reichlich kulinarischen Gaumenfreuden im Kreise der Liebsten einladen. Auch dieses Jahr zeigt sich GOURMET von seiner besten Seite. Saftig zartes Roastbeef beispielsweise oder original spanischer Serrano – sogar samt Holzgestell zum Aufstellen und inklusive Messer – machen aus der Vorspeise ein wahres Vergnügen. Räucherfisch-Platte oder Lachsrückenfilet, Lammfilet oder Beef Tartare – ob Fisch oder Fleisch, beim Hauptgang stellt GOURMET jedes Kulinarik-Herz zufrieden. Wer bereits zu viele Kekse

Quelle: Juli 2020: GREEN BRANDS Gütesiegel für „Zurück zum Ursprung“, April 2020: Platz 1 beim KONSUMENT-Gesamterreich (ony, erzeugter, Produkte (Eigenmarken)); April 2020: 24. x „Beste Eigenmarke“ bei „Austria's Beste 2020“ Von ÖGSV, September





**Da bin ich
mir sicher.**

**„Die Qualität der
Exklusivmarken
wurde bereits
mit zahlreichen
Gütesiegeln und
Testurteilen
ausgezeichnet.“**

2020: Testsieger bei „Greenpeace-Markitcheck für Bio und Regionalität“. Produkte der Exklusivmarken sind ausgezeichnet mit: AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, ÖKO-TEST-Label und werden u. a. von Stiftung Warentest geprüft.

genascht hat, wird sich freuen, denn GOURMET bietet zahlreiche Alternativen für das weihnachtliche Dessert. Lebkuchen, Konfekt, gefüllte Datteln, Premium Mandeln, Schokofrüchte – und die Liste ist noch länger. Und wenn das letzte Fest im alten Jahr zum ersten Fest im neuen übergeht, muss dies gehörig gefeiert werden. Mit dem „Make your own Gin“-Set ist dies ein Leichtes. Das Set enthält eine Glasflasche mit versiegeltem Korken, eine eingefüllte BIO-Gewürzmischung und ein Edelstahl-Sieb. Der Gin zum Selbermachen eignet sich außerdem in seinem attraktiven GOURMET Geschenkarton perfekt als Weihnachtsgeschenk. Zu Silvester schließlich können die frischgebackenen Barkeeper mit selbst gemachtem Gin Eindruck schinden. Dazu GOURMET Chips in verschiedenen

Sorten, wie beispielsweise Parmesan, und die Party läuft wie von selbst. Das gesamte Sortiment unserer Exklusivmarke GOURMET ist zu 100 % frei von Palmöl und bietet so edlen Genuss, bei dem der Nachhaltigkeitsgedanke nicht zu kurz kommt.

Choceur, HOFER Marktplatz, Flying Power und GOURMET sind nur vier Beispiele für die starken Exklusivmarken, die mit einem Anteil von 90 % das HOFER Sortiment klar bestimmen. Das vorrangige Ziel unserer Exklusivmarken ist, allen HOFER Kundinnen und Kunden dauerhaft die bestmögliche Qualität zum bestmöglichen Preis anzubieten – sprich zum HOFER Preis. Die Qualität der Exklusivmarkenprodukte wurde bereits mit zahlreichen Gütesiegeln und Testurteilen ausgezeichnet. So

können Kundinnen und Kunden stets auf die HOFER Exklusivmarken und den günstigen HOFER Preis vertrauen. Mit der Weihnachtsedition des Austropop Songs und den passenden Produkten lässt sich das alte Jahr ganz wunderbar abschließen und das neue mit einem Knall begrüßen. Eines ist sicher: Die HOFER Exklusivmarken warten auch 2021 mit zahlreichen Highlights auf – und wer weiß, mit welchen Ohrwurm-Beats diese als Nächstes bei den Kundinnen und Kunden ankommen. In diesem Sinne: Frohe Weihnachten, einen guten Rutsch und auf ein neues Jahr voller Genuss und Qualität zum günstigen HOFER Preis. ■



Im HOFER Schoko-Rausch

„S chokolade mehrt unsere Freude“, stellte einst bereits Aristoteles fest. Dieser Freude hat sich HOFER mit seiner eigenen Schokoladefabrik in Sattledt in Oberösterreich verschrieben. Bereits seit über 30 Jahren werden hier Kakaobohnen, Haselnüsse und Mandeln geröstet, welche ganz nach dem Motto „from bean to bar“ zu delikaten Tafelschokoladen veredelt werden. Nicht viele wissen, dass sich in der 3.000-Seelen-Gemeinde Sattledt ein wahres Paradies für Schoko-Liebhaber befindet. Auf den ersten Blick völlig unscheinbar und doch schon seit 30 Jahren ansässig, findet man hier die „HOFER Schokoladefabrik“. In der Schoko-Manufaktur werden mehr als 10.000 Tafeln Schokolade pro Stunde

produziert und neben den über 520 HOFER Filialen österreichweit auch ALDI Standorte in den USA, Slowenien, der Schweiz, Deutschland, Italien, Ungarn und China mit besonders süßen Köstlichkeiten versorgt. Die ersten Tafeln wurden hier bereits im Jahr 1987 produziert. Nur den wenigsten, die bei HOFER ihre Einkäufe tätigen, ist bekannt, dass der Diskonter selbst Schokolade herstellt.

Qualität als oberstes Gebot

Der Geruch von frisch hergestellter Schokolade – ein Geruch, der einem beim Betreten der Fabrik jedes Mal aufs Neue in die Nase steigt. Entscheidend für das köstliche Aroma, aber dennoch unüblich war es schon damals, dass ein Schokoladenhersteller die Kakaobohnen,

Haselnüsse und Mandeln im eigenen Haus röstete. Um den Kundinnen und Kunden stets höchste Qualität bieten zu können, werden nur die edelsten Rohstoffe frisch verarbeitet. Und das ist heute noch genauso wie damals. Die Qualität der Rohstoffe ist also maßgeblich – und die Anforderungen sind hoch. Nach einem genauen Prüfplan werden sowohl bei der Anlieferung der Rohstoffe als auch bei der Auslieferung der fertigen Schokolade Stichproben gezogen und in enger Zusammenarbeit mit externen Prüfinstituten untersucht. Verkostungen und laufende Untersuchungen in unabhängigen Labors stellen den hohen Standard sicher. Dieser wird regelmäßig von externen Institutionen durch Zertifikate und Auszeichnungen



bestätigt. Im Rahmen der Nachhaltigkeitsinitiative „Heute für Morgen“ setzt sich HOFER für eine nachhaltige Beschaffung von Kakao ein. Der Kakao für sämtliche Schokoladen, Pralinen, Oster- und Weihnachtssüßwaren sowie für Gebäck stammt aus verantwortungsvollen Quellen. Alle HOFER Produkte der hauseigenen Schokoladefabrik tragen daher das anerkannte UTZ-Nachhaltigkeitssiegel. Und um den Nachhaltigkeitsgedanken weiterzuführen, wird die Fabrik ausschließlich mit Grünstrom betrieben. „From bean to bar“ heißt, dass von der Anlieferung der Kakaobohnen bis zur Auslieferung der fertigen Schokolade sämtliche Produktionsschritte direkt im Werk erfolgen. Als eines von wenigen Unternehmen in Österreich produziert die HOFER Schokoladefabrik 50 % der in Sattledt hergestellten Choceur Artikel genau auf diese Weise. Dadurch entsteht der Vorteil, ganz entscheidend auf die Qualität der Schokolade einwirken zu können. In der HOFER eigenen Schokoladefabrik werden insgesamt rund 30 verschiedene Tafelschokoladen, aber auch flüssige Schokoladen produziert. Oberstes Kriterium ist dabei Qualität.

Die hohe Kunst

Doch wie wird aus den Qualitäts-Kakaobohnen nun die delikate und vor allem variationsreiche Schokolade, die bei HOFER als Exklusivmarken wie Choceur, Riquet, und bella die Regale füllt? Bevor die fermentierten Kakaobohnen, angeliefert in Jutesäcken, zu feinsten Schokolade verarbeitet werden, werden diese sorgfältig gereinigt, schonend geröstet und stufenweise zu Kakao-masse zerkleinert. Die Masse wird mit



zusätzlichen Produkten wie Zucker, Kakaobutter und Milchpulver vermischt und zwischen Walzen gemahlen. So erhält die fertige Schokolade ihre Feinheit, die später zwischen Zunge und Gaumen spürbar ist. Nach dem Mahlen wird zum „Conchieren“ übergegangen. Hierbei handelt es sich um einen Veredelungsprozess, bei dem sich der spezifische Schokoladengeschmack entwickelt. Die Aromen der Zutaten können sich dabei voll in der Schokoladenmasse entfalten. In großen – ursprünglich muschelförmigen – Behältern, den „Conchen“, wird die Schokolade in diesem Prozess kräftig geknetet, gemischt, durchlüftet und schließlich verflüssigt. Im Anschluss wird sie sorgfältig temperiert, in Formen gegossen und in Tafeln verpackt.

All das geschieht unmittelbar nacheinander und unter den wachsamen Augen der geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – denn nur so bleibt der verführerische Geruch und Geschmack der Schokolade auch für die Konsumentinnen und Konsumenten erhalten.

Geheimzutat Hingabe

Die 1986 auf dem ehemaligen Grundstück der HOFER Hauptniederlassung errichtete Schokoladefabrik beschäftigt rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Einige von ihnen rösten hier Kakaobohnen seit über 30 Jahren und manche sogar schon seit der ersten Stunde. Viele

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind vom „süßen“ Arbeitsklima in der Schoko-Manufaktur mehr als nur überzeugt. Die durchschnittliche Firmenzugehörigkeit beträgt nicht umsonst mehr als zehn Jahre. Von der Qualitätsprüfung der Kakaobohnen direkt nach der Ankunft bis zur Überwachung der Reinigung und Röstung der Bohnen – hier sind Profis am Werk. Ganz nach dem Motto „Wir sind HOFER“ wird der Zusammenhalt im Unternehmen besonders geschätzt. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der HOFER Schokoladefabrik lieben, was sie tun und das Ergebnis kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. ■

Choceur

CHOCEUR NOIR
100 g

dauerhaft erhältlich

per Stück
0,95



IM SIEBTEN SCHOKO- LADEN- HIMMEL

Schokolade geht eigentlich immer. Im Moment am besten verpackt in kreativen Keksrezepten und frisch aus dem Backofen. Und wer dem Schokovergnügen noch das Krönchen aufsetzen möchte, der gönnt sich zum Keksteller einfach noch einen heißen Kakao. Schließlich haben wir im Advent so einiges zu feiern – und da darf es ruhig einmal ein bisschen mehr sein!



Saftige

Apfel-Mandel-Busserl

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

70 g zimmerwarme Milfina Butter
50 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Msp. Zimt
1 Ei (L), zimmerwarm
100 g Weizenvollkornmehl
80 g geriebene Mandeln
50 g gehobelte Mandeln
30 g grobblättrige Haferflocken
1 großer geriebener
Marktplatz Apfel
70 g Choceur Zartbitter-
schokolade zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Zimt mit den Rührbesen des Handmixers schaumig schlagen. Ei zugeben und gut unterrühren.
3. Den Apfel grob reiben und mit Vollkornmehl, geriebenen und gehobelten Mandeln und den Haferflocken unter die Buttermischung heben.
4. Mithilfe von 2 Teelöffeln kleine Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Kekse auf zweiter Schiene von unten 12-15 Minuten goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen.
5. Zartbitterschokolade zur Dekoration fein hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Die Kekse dekorativ z.B. in Karo-Optik mit der flüssigen Schokolade garnieren. Vollständig aushärten lassen.
6. Die Busserl halten sich in einer Keksdose aufbewahrt ca. 3 Wochen.



GESAMTZEIT: 35 Min., exkl. Zeit zum Auskühlen
Zubereitungszeit: 20 Min.
Backzeit: 15 Min.



ÄPFEL
aus Österreich,
dauerhaft erhältlich



Tipps

Anstatt Staubzucker
kann auch eine Zucker-
alternative verwendet
werden.

Feine **Rumkugeln**

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

150 g Choceur Zartbitterschokolade
60 g weiche Milfina Butter
60 g Staubzucker
1 EL Kakaopulver
2 EL Rum
100 g geriebene Haselnüsse

Fertigstellung:

2-3 EL Kakaopulver
je 25 g Weiße- und Vollmilch
Choceur Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade fein hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
2. Währenddessen Butter mit Staubzucker mit den Rührbesen des Handmixers schaumig schlagen. Kakaopulver und Rum zugeben und glatt rühren.
3. Geriebene Nüsse mit der geschmolzenen Schokolade vermischen und nach und nach unter die Buttermischung rühren.
4. Aus dem Teig mithilfe von 2 Teelöffeln 25 kleine Portionen abstechen und auf Backpapier setzen. Bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen. Wenn die Masse festgeworden ist, rasch in den Händen zu Kugeln (Ø 2 cm) formen.
5. Die Hälfte der Rumkugeln in Kakaopulver wälzen. Weiße- und Vollmilchschokolade mit einer groben Reibe raspeln, die restlichen Rumkugeln darin wälzen.
6. Die fertigen Rumkugeln halten sich kühl aufbewahrt ca. 2 Wochen.



milfina

TEEBUTTER
250 g

dauerhaft erhältlich

per Stück

1,49

5,96/kg



GESAMTZEIT: 1 Std.
Zubereitungszeit: 30 Min.
Rastzeit: 30 Min.

Tip

Für eine alkoholfreie
Variante anstatt Rum einige
Tropfen Rum-Aroma
verwenden!



Schoko-Cookies

mit zweierlei Schokolade

ZUTATEN FÜR 35 STÜCK

125 g weiche Zurück zum Ursprung Butter
130 g feiner Kristallzucker
1 Pr. Salz
1 Zurück zum Ursprung Ei (L)
180 g glattes Weizenmehl
100 g ganze Haselnüsse, geschält
60 g weiße Choceur Schokolade
60 g Choceur Vollmilchschokolade

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und Salz mit den Rührbesen des Handmixers schaumig schlagen. Das Ei zugeben und glatt rühren. Mehl rasch einrühren.
2. Die Haselnüsse sowie Weiße- und Vollmilchschokolade grob hacken und unter den Teig heben.
3. Die Cookie-Masse länglich auf zwei Bögen Backpapier verteilen und mit dem Papier zu zwei Rollen (Ø je 3 cm) formen. Die Enden wie ein Bonbon verdrehen und so für 30 Minuten in den Tiefkühler legen. Währenddessen Backrohr auf 160° C (Heißluft) vorheizen.
4. Cookie-Teigrolle aus dem Tiefkühler nehmen, auspacken und auf ein Brett legen. Mit einem Messer in 7 mm breite Scheiben schneiden und mit etwas Abstand zueinander auf zwei mit Backpapier bedeckte Backbleche legen.
5. Cookies 12-15 Minuten goldbraun backen, anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. Die Schoko-Cookies halten sich in einer Keksdose aufbewahrt ca. 4 Wochen.



GESAMTZEIT: 35 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min.
Backzeit: 15 Min.

Tip

Noch schokoladiger werden die Cookies, wenn man dem Teig 1 EL Kakao-pulver untermischt!

Choceur

FEINE WEISSE
BLANC SUBTIL
CIOCCOLATO BIANCO

Choceur

SCHOKOLADE-SORTIMENT
200 g

dauerhaft erhältlich

per Stück
1,59

-80/100 g



Hier finden Sie weitere
Rezepte für Weihnachts-
kekse. [to.hofer.at/
weihnachtskekse-magazin](https://to.hofer.at/weihnachtskekse-magazin)

LEICHTKONFITÜRE

- 400 g
- Himbeere
- Weichsel

dauerhaft erhältlich

per Stück

1,49

3,73/kg



Tip

Alternativ die Kekse vor dem Zusammensetzen mit Staubzucker bestreuen!

Kakaoherzen mit Himbeermarmeladefüllung

ZUTATEN FÜR 35 STÜCK

- 240 g glattes Weizenmehl + etwas mehr zum Arbeiten
- 2 EL Kakaopulver
- 80 g feiner Kristallzucker
- 1 Pr. Salz
- 150 g Milfina kalte Butter
- 2 Zurück zum Ursprung Eidotter (M)
- 1 Zitrone

Fertigstellung:

- 100 g Choceur Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre
- 200 g Grandessa Himbeerkonfitüre

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig Mehl, Kakao, Zucker und Salz mischen, Zitrone abreiben und Saft auspressen, Butter würfeln. Butter und Dotter zu den trockenen Zutaten geben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie verpackt für 30 Minuten kalt stellen.
2. Backrohr auf 160° C (Heißluft) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen. Mit verschiedenen großen Herzausstechern eng Herzen ausstechen und diese mit Abstand zueinander auf den Backblechen verteilen. Die Hälfte der Herzen mittig mit einem kleinerem Herzausstecher ausstechen.
4. Kekse 12-15 Minuten backen, anschließend vollständig auskühlen lassen.
5. Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Die mittig ausgestochenen Kekse zur Hälfte darin tunken und auf Backpapier absetzen.
6. Marmelade durchrühren und je zwei Kekse mit etwas Marmelade zusammensetzen.
7. Die Kekse halten sich in einer Keksdose aufbewahrt und kühl gelagert ca. 2 Wochen.



GESAMTZEIT: 1 Std. 30 Min.
Zubereitungszeit: 45 Min.
Rast- und Backzeit: 45 Min.

Orangensterne

mit Schokocremefüllung

ZUTATEN FÜR 35 STÜCK

300 g glattes Dinkelmehl
80 g Staubzucker
Abrieb von 1 unbehandelten
Orange
1 Pr. Salz
200 g Milfina kalte Butter
1 Zurück zum Ursprung Eidotter (M)

Füllung:

1 kleine unbehandelte Orange
70 ml Zurück zum Ursprung
Schlagobers
200 g weiße Choceur Kuvertüre
1 EL Milfina weiche Butter
optional etwas weiße Kuvertüre
zum Garnieren
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteig Mehl, Staubzucker und Salz mischen, Butter würfeln. Orangenabrieb, Butter und Dotter zu den trockenen Zutaten geben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie verpackt für 30 Minuten kalt stellen.
2. Währenddessen für die Füllung die Orange abreiben und auspressen. Obers mit Orangenabrieb und -saft aufkochen, vom Herd nehmen. Kuvertüre fein hacken und unterrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Die Füllung auf Zimmertemperatur auskühlen lassen, dann die Butter unterrühren. Bis zum Gebrauch (mind. 2 Stunden) in den Kühlschrank geben.
3. Backrohr auf 160° C (Heißluft) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen. Mit Keksausstechern (z.B. Schneeflocken und Sterne) den Teig ausstechen und diese mit Abstand zueinander auf den Backblechen verteilen.
5. Orangenkekse 12-15 Minuten backen, anschließend vollständig auskühlen lassen.
6. Füllung aus dem Kühlschrank nehmen. Je zwei ausgekühlte Kekse mit ca. 1 TL Creme zusammensetzen. Anschließend die Kekse großzügig mit Staubzucker bestreuen, optional die Kekse zuvor mit geschmolzener weißer Kuvertüre in Schneeflockenoptik garnieren.
7. Die Kekse halten sich in einer Keksdose kühl aufbewahrt ca. 2 Wochen.

GESAMTZEIT: 1 Std. 30 Min., exkl. 2 Std. Kühlzeit
Zubereitungszeit: 45 Min.
Rast- und Backzeit: 45 Min.



BIO-SCHLAGOBERS
aus Heumilch der Region
Kitzbüheler Alpen oder Murau
250 ml

dauerhaft erhältlich
per Stück
1,19
4,76/Liter



Tipp

Für eine einfachere Variante die
Kekse mit Orangenmarmelade füllen
und ohne Schokoladendekoration
mit Staubzucker bestreuen!



Zurück zum Ursprung



BIO-FREILANDEIER
10er M/L

dauerhaft erhältlich

per Packung

3,69

-37/Stück



Knusprige Nuss-Nougat-Kipferl

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

- 350 g glattes Weizenmehl + etwas mehr zum Arbeiten
- 80 g geriebene Haselnüsse
- 1 Pr. Salz
- 1 Zurück zum Ursprung Dotter (L)
- 200 g weiche Milfina Butter
- 150 g Nussnougatcreme

Fertigstellung:

- 100 g Noisetteschokolade
- 50 g geriebene Haselnüsse zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl mit geriebenen Haselnüssen mischen. Restliche Zutaten zugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie verpackt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Backrohr auf 160° C (Heißluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (Ø 2 cm) rollen. Danach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferln formen. Mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche legen.
4. Die Kekse 10-12 Minuten hell backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. Schokolade fein hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.
6. Die Kipferlspitzen ca. 1 cm tief in die Nougatschokolade tauchen und auf einem Backpapierbogen ablegen. Mit geriebenen Nüssen bestreuen und anschließend im Kühlschrank vollständig aushärten lassen.
7. In einer Keksdose halten sich die Nougat-Kipferl ca. 4 Wochen.



GESAMTZEIT: 1 Std. 40 Min., exkl. Zeit zum Auskühlen
Zubereitungszeit: 1 Std.
Back- und Rastzeit: 40 Min.

HOFER Profi Backtipps

1. Bleib geschmeidig:

Für die Zubereitung von Mürbteig stets kalte, gewürfelte Butter verwenden und den Teig rasch verkneten, damit nicht zu viel Reibungshitze entsteht. Zu warmer Teig neigt dazu, grießig zu werden.

2. Teigreste verwerten:

Teigreste von klassischen Keksen können nach dem Ausstechen nochmals zusammengeknetet und nach kurzem Kaltstellen erneut ausgerollt und ausgestochen werden.

3. Kinderleichter Backspaß:

Zum Backen mit Kindern eignen sich besonders Ausstechkekse aus klassischem 1-2-3-Mürbteig. Dieser wird aus 1 Teil Zucker (100 g), 2 Teilen Butter (200 g) und 3 Teilen Mehl (300 g) hergestellt. Besonders mürb wird der Teig, wenn zusätzlich 1 Eidotter untergeknetet wird!

4. Ober-Unterhitze und Heißluft:

Bei Ober-Unterhitze kann stets nur ein Blech Kekse auf einmal gebacken werden. Beim Backen mit Heißluft hingegen können auch mehrere Bleche gleichzeitig ins Rohr. Der Temperaturunterschied zwischen Ober-Unterhitze und Heißluft beträgt immer 20° C. Das bedeutet, dass 180° C Ober-Unterhitze ca. 160° C Heißluft entsprechen.

5. Wartezeit verkürzen:

Sobald das erste Blech mit Keksen belegt ist, kann dieses gleich ins Backrohr. Während der Backzeit wird bereits das nächste Keks-Blech vorbereitet, damit keine Stehzeiten entstehen!

6. Schokolade schmelzen:

Schokolade immer über dem Wasserbad schmelzen und darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt, da diese sonst grießig und unbrauchbar wird. Idealerweise schließt die Schokoladeschüssel direkt mit dem Topfrand ab, damit sie stabil aufliegt und das Wasser nicht hineinschwappen kann!

7. Die richtige Schokoladetemperatur:

Die optimale Schmelztemperatur bei weißer Schokolade und Vollmilchschokolade beträgt nur ca. 28-30° C, bei Zartbitterschokolade 30-32° C. Sie ist also niedriger als die eigene Körpertemperatur! Am besten geht man folgendermaßen vor: Erst mal nur die Hälfte der fein gehackten Schokolade erhitzen, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restliche gehackte Schokolade unterrühren, bis alles geschmolzen ist. Schokolade sollte niemals zu stark erwärmt werden, da sie sonst beim Erkalten streifig und grau wird!

8. Kekserlvarianten:

So richtig gesund sind Kekse selten, jedoch gibt es für die meisten Leckereien allergieverträgliche oder kalorienreduzierte Abwandlungen! Weizenmehl lässt sich problemlos durch Dinkelmehl ersetzen, Kristallzucker kann durch kalorienärmere Alternativen getauscht oder um die Hälfte reduziert werden. Zartbitterschokolade mit hohem Kakaoanteil enthält zwar mehr Fett, dafür aber weniger Zucker als ihre süßeren Geschwistersorten.



Alle Jahre wieder

Jedes Jahr zur selben Zeit starten wir die Weihnachtsmotoren. Zeitig vor dem ersten Advent werden Lichterketten installiert, der Adventkranz geschmückt, der Adventkalender gefüllt, das Weihnachtsmenü kreiert und die Besorgungsliste geschrieben. Aber warum eigentlich?

Weil es bei uns immer schon so war! An dieser Stelle möchten wir festhalten, dass sowohl das „bei uns“, als auch das „immer“ nicht auf alle weihnachtlichen Bräuche zutreffen. Der Ursprung von Weihnachtsbräuchen und lieb gewordenen Traditionen liegt nicht immer

lange zurück — manche Gepflogenheiten haben sich erst in den letzten Jahren entwickelt und sind bereits so etabliert, als wären sie „immer“ schon da gewesen. Einige davon werden „bei uns“ in ganz Österreich gefeiert, andere findet man wiederum nur in bestimmten Bundesländern, kleineren



„Weihnachtsbräuche sind im Wandel. Sie sind Stimmungsbilder einer Gesellschaft!“

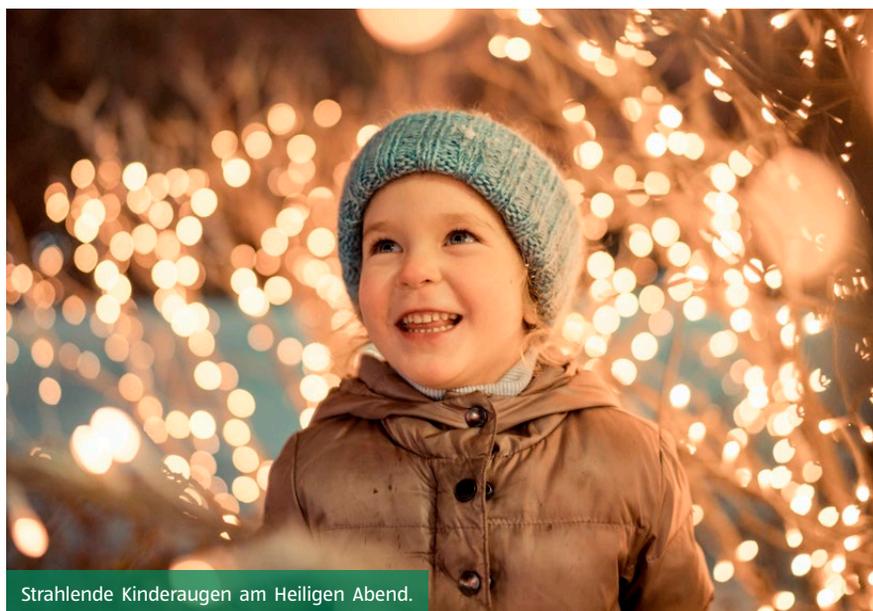
– Reinhard Kriechbaum,
Journalist und Buchautor –



Auch das Beschenken hat eine lange Tradition.



An den vier Sonntagen vor Weihnachten wird je eine Kerze entzündet.



Strahlende Kinderaugen am Heiligen Abend.

Regionen oder einzelnen Tälern. Bräuche sind auch keine Erfindungen des ländlichen Raumes – Adventkranz und Christbaum haben sich beispielsweise über die städtischen Gebiete ausgebreitet und sich den Weg bis in die abgeschiedensten Dörfer gebahnt. Wer denkt, diese beiden Bräuche gäbe es in Österreich schon seit langer Zeit, der irrt! Sie gehören sogar zu den relativ jungen Traditionen und werden erst seit rund hundert Jahren flächendeckend zelebriert. Reinhard Kriechbaum ist Journalist und Buchautor und hat viele spannende Geschichten hinter Advent- und Weihnachtstraditionen volkskundlich aufgespürt.

„Im Dunst von Glühweinständen und im Gewusel der Einkaufsstraßen werden viele Bräuche ‚eventisiert‘ und zu lauten Stimmungsbildern der Gesellschaft“, stellt der Brauchtumsexperte fest. Die Volkskunde weist den Begriff „Brauch“ selten in die Schranken und verlangt dem Brauch auch keine Ursprünglichkeit, tiefe Bedeutung oder gar Ernsthaftigkeit ab. Wenn es eine Definition für Brauchtum geben soll, dann verständigt man sich auf ein gesellschaftliches Ritual, das viele Menschen ausleben und dadurch ein Gefühl der Zusammengehörigkeit, Spaß und Freude empfinden. Ja, Brauchtum darf (und soll) auch Spaß machen!

Es werde Licht

Überall sind Kerzen und Lichterketten – jedes Jahr ein bisschen mehr und ein bisschen früher. Sobald die Tage kürzer werden, sehnen wir uns in der Dunkelheit nach hellem Licht und wohliger Wärme. Mit Lichtquellen drinnen und draußen zaubern wir aus dem finsternen Advent eine stimmungsvolle Zeit. Der Lichterbrauch ist ein sehr moderner. ▶



Im Lebkuchen stecken alle Gewürze, die wir mit Weihnachten verbinden.



„Bräuche sind nicht vom Aussterben bedroht! Manche fallen zwar aus der Zeit, werden aber augenblicklich von neuen ersetzt.“

Eine Weihnachtsbeleuchtung wie wir sie heute kennen und lieben, wäre früher schier nicht leistbar gewesen. Die LED-Technik macht es möglich, dass wir aus wenig Strom das Maximum an Licht gewinnen. Da darf es dann ruhig auch die eine oder andere Lichterkette mehr sein.

Der Duft von Weihnachten

Kennen Sie den Begriff Pfefferkuchen? Früher wurden alle exotischen Gewürze als Pfeffer bezeichnet und so zählte man auch Zimt, Nelke, Muskat, Ingwer und Kardamom zu den Pfeffernoten. Streng genommen, hat der Lebkuchen eher eine Wallfahrts- als eine Weihnachtstradition. Die Imkerei war für die Herstellung von Wachs für die Wallfahrtskerzen wichtig – der Honig als Nebenprodukt fand Verwendung im lange haltbaren und energiebringenden Wallfahrts-Lebkuchen. Auch wenn der Lebkuchen nicht dem Advent entsprungen ist, so assoziieren wir die typischen Gewürze des Feingebäcks mit Weihnachten, sodass es auf keinem Keksteller fehlen darf.

Adventkranz

Der Brauch des Adventkranzes wurde vom evangelischen Theologen und Sozialpädagogen Johann Hinrich Wichern (1808-1881) angestoßen. Er gründete das Rauhe Haus, eine Art Kinderdorf, das Jugendlichen aus ärmlichen Verhältnissen eine familienähnliche Wohnstruktur bot. Wichern wollte seinen Jugendlichen die Wartezeit auf Weihnachten verkürzen und ließ

ein Wagenrad aus Holz mit vier großen Sonntags- und 20 kleinen Wochentagskerzen aufhängen. Der heute mit Reisig geschmückte und nur noch mit vier Kerzen ausgestattete Adventkranz ist ein unverzichtbares Weihnachtssymbol geworden. Wer sich schon vor dem Entzünden der ersten Kerze auf Weihnachten einstimmen möchte, bindet und dekoriert seinen Adventkranz selber.

Weihrauch und Raunächte

Wenn es um das weihnachtliche Räuchern geht, treffen zwei Bräuche aufeinander. Zum einen war Weihrauch eines der Geschenke der Heiligen Drei Könige an das Jesuskind. Das Räucherwerk gilt als ein altes Herrschersymbol. Der Hausbrauch des Räucherns hängt gleichzeitig mit der Zeitrechnung zusammen. Die Berechnung des Jahres nach dem gebräuchlichen Sonnenzyklus ergibt vom kürzesten Tag bis zum kürzesten Tag im Folgejahr 365 Tage (bzw. 366 im Schaltjahr). Geht man allerdings von den zwölf Mondzyklen zu je 28 Tagen von einem Vollmond zum nächsten aus, hat das Jahr nur 336 Tage – also elf Tage weniger.

Diese elf aus dem Kalender „gefallenen“ Tage und zwölf Nächte waren den Menschen damals unheimlich und man fürchtete das Fallen der Grenzen zu anderen Welten. Das Räuchern in den Rau(ch)nächten sollte die bösen Geister aus Haus, Hof und Stall vertreiben. Noch heute wird in vielen Haushalten am 21., 24. und 31. Dezember, sowie am 5. Jänner geräuchert.

Weihnachtsbräuche unterliegen wie vieles im Leben der ständigen Veränderung. Manche verschwinden, andere entwickeln sich weiter, neue kommen dazu. Und die besonders schönen, die bleiben für immer. ■

REINHARD KRIECHBAUM

Der Journalist und Buchautor hat unter anderem Kunstgeschichte und Volkskunde studiert. In seiner Buchreihe „Bräuche im Jahreskreis“ und dem Werk „Tannenbaum und Bohnenkönig“ widmet er sich alten, neuen und kuriosen Bräuchen rund um Weihnachten. ▶



1 WEIHNACHTLICHER DEKOKRANZ
in verschiedenen Ausführungen;
handgefertigt als Kranz,
Stern oder Herz
ab 05.11.2020 erhältlich

per Stück
9,99



So wird es zu Hause richtig weihnachtlich!

2 WEIHRACHBRENNER
aus Keramik, mit Metallsieb,
Höhe: ca. 14 cm; in weiß oder grau
ab 23.11.2020 erhältlich

per Stück
7,99

3 WEIHRACHT
• Kirchen-Weihrauch
• Weihrauch-Myrrhe Mischung oder
• Zirben-Weihrauch
ab 23.11.2020 erhältlich

per Packung
1,99

79,60/kg



2

3



Stress- freies Gourmet- menü

Den kompletten Weihnachtstag in der Küche verbringen? Nicht in diesem Jahr! Hier kommt ein Gourmetmenü in fünf Gängen, das ohne lange Einkaufsliste und viel Zeitaufwand auskommt. Das Einzige, woran nicht gespart wird, ist der Genuss!



ANMERKUNG!

Für einen stressfreien Ablauf können Sie diese Komponenten des Menüs problemlos am Vortag vorbereiten.

Bruschetta

mit Prosciutto und Kapernbeeren

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN



Bruschetta:

1/2 rustikales Landbaguette
2 EL weiche Zurück zum
Ursprung Butter

Belag:

1 Knoblauchzehe
250 g Milfina Frischkäse
100 g Parmaschinken
ca. 30 GOURMET Kapernbeeren
etwas Petersilie zum Garnieren

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180° C (Heißluft) vorheizen. Das Baguette in etwa 12 dünne Schieben schneiden. Diese dünn mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 10 Minuten im Backrohr goldbraun backen. Anschließend kurz auskühlen lassen.
2. Knoblauchzehe pressen und mit Frischkäse, wenig Salz und Pfeffer verrühren. Frischkäse auf die gerösteten Baguettescheiben streichen.
3. Den Parmaschinken grob zupfen und mit den Kapernbeeren auf die Bruschetta geben. Zum Schluss mit etwas gezupfter Petersilie garnieren.



GESAMTZEIT: 40 Min.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Back- und Rastzeit: 30 Min.



GOURMET KAPERNBEEREN

370 ml

ab 07.11.2020 erhältlich

per Glas

1,29

7,17/kg Abtr.G.



Tip

Funktioniert auch wunderbar mit geräuchertem Lachs!

GOURMET
FINEST CUISINE

GOURMET FLEUR DE SEL
125 g
ab 21.11.2020 erhältlich

per Stück
2,99

23,92/kg

Tipps

Besonders ansprechend wirkt dieses Gericht, wenn Sie es direkt in Muschelschalen servieren!



GOURMET
FINEST CUISINE
MEERSALZ
FLEUR DE SEL
Zum Würzen und Verfeinern

SALE MARINO
Come esaltatore e ripulitore
SEL DE MER
pour assaisonner et pour affiner

125 g e

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Pesto und Vogerlsalat

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Jakobsmuscheln:

8 Stück GOURMET Tiefsee-Scallops
2 EL glattes Weizenmehl
2 EL Olivenöl
100 g Pesto



Dressing:

50 ml Olivenöl
30 ml Aceto Balsamico
1 TL Senf
1 TL Honig

Sonstiges:

80 g Vogerlsalat
50 g Parmesan Späne

GOURMET Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing alle Zutaten in ein Schraubglas geben, kräftig schütteln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Jakobsmuscheln halbieren, in Mehl wenden und in einer großen Pfanne mit Olivenöl auf mittlerer bis hoher Stufe von beiden Seiten 5 Minuten knusprig braten. Muscheln mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Etwas Pesto und jeweils 4 halbierte Muscheln auf kleine Teller geben. Mit Vogerlsalat belegen und mit Parmesan Spänen bestreuen. Zum Schluss etwas Dressing über das Gericht geben.



GESAMTZEIT: 20 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min.
Kochzeit: 5 Min.

Getrübete Kartoffelsuppe

mit Sterncroûtons

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN



Suppe:
1 Marktplatz Zwiebel
2 EL Zurück zum Ursprung Butter
80 ml trockener Weißwein
400 g mehlig Kartoffeln
ca. 600 ml Gemüsebrühe
1 TL getrockneter Majoran
1 Glas (40 g) eingelegter GOURMET Trüffel
150 g Milfina Crème fraîche

Sterncroûtons:

4 Scheiben Toastbrot
2 EL Zurück zum Ursprung Butter

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln in einem Topf mit Butter kurz anschwitzen. Weißwein angießen und einmal aufkochen.
2. Kartoffeln, Gemüsebrühe, Majoran und etwas Salz und Pfeffer zugeben und die Kartoffeln etwa 20 Minuten weich kochen.
3. Aus dem Toastbrot mit unterschiedlich großen Sternausstechern Sterne ausstechen und diese in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten goldbraun braten. (Toastbröreste siehe Tipp)
4. Crème fraîche und die $\frac{3}{4}$ des eingelegten Trüffels zur Suppe geben und diese kräftig mixen.
5. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmte Suppenteller füllen. Croûtons und restliche Trüffelscheiben auf die Suppe geben. Zum Schluss die Suppe mit etwas vom sehr schmackhaften Öl des Trüffelglases beträufeln.



GESAMTZEIT: 40 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min.
Kochzeit: 20 Min.

Tipp

Toastbröreste
mischen und als Brösel
verwenden!



**GOURMET
TRÜFFEL IM GLAS**
40 g

ab 05.11.2020 erhältlich

per Glas

6,99

279,60/kg Abtr. G.



40g



Rosa gebratener Lammrücken

mit Orangen-Pasta und Preiselbeer-Rotweinsauce

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Lammrücken:

- 1 Packung (400 g) GOURMET Lammrücken
- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen

Orangepasta:

- 500 g GOURMET Pasta nach Wahl
- 3 Marktplatz Orangen
- 50 g kalte Milfina Butter
- 2 Zweige Rosmarin



Preiselbeer-Sauce:

- 1 Marktplatz Zwiebel
- 1 EL Rindsuppenpulver
- 250 ml trockener Rotwein
- 400 ml Wasser
- 3 EL Preiselbeeren
- evtl. 1 TL Speisestärke

etwas Rosmarin zum Garnieren
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 120° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für die Sauce Zwiebel fein würfeln und mit Suppenpulver und Rotwein etwa 15 Minuten leicht köcheln. Wasser und Preiselbeeren zugeben und Sauce weitere 15 Minuten köcheln lassen. Sauce warm stellen.
2. Die Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch mit den Händen etwas andrücken.
3. Das Fleisch in einer Pfanne mit Olivenöl auf hoher Stufe rundum anbraten, mit Knoblauch belegen und auf das Gitter des Backrohrs geben. Lamm etwa 30 Minuten garen.
4. Die Pasta laut Packungsanleitung al dente kochen. Für die Orangensauce die Orange abreiben und auspressen, Rosmarin fein schneiden. Orangensaft leicht erhitzen, Butter und Rosmarin einmischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Preiselbeersauce nach Belieben mit etwas angerührter Speisestärke binden.
6. Backrohr ausschalten und öffnen, das Fleisch so 5 Minuten rasten lassen. Die Pasta abgießen und mit der Orangensauce mischen. Orangepasta auf Teller geben, Lammrücken aufschneiden und auf die Pasta geben. Das Gericht mit Rosmarin garnieren, Preiselbeer-Sauce extra reichen.



GESAMTZEIT: 1 Std.
Zubereitungszeit: 30 Min.
Kochzeit: 30 Min.



1 GOURMET LAMMSORTIMENT

- 400 g
- Lammfilet gesalzen oder
- Lammrücken mariniert

ab 21.11.2020 erhältlich

per Packung

9,99

24,98/kg



2 GOURMET PASTA

- 500 g
- Conchiglie 5-colori
- Gigli 3-colori
- Trottolo 3-colori
- Torciglioni di Semola

ab 7.11.2020 erhältlich

per Packung

1,49

2,98/kg

GOURMET
Lammsortiment
erhältlich im Tiefkühlfach
Ihrer HOFER Filiale



Prickelnde

Sekt-Crème brûlée



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

½ Vanilleschote
250 ml Milfina Schlagobers
100 ml Milfina Milch
100 ml Sekt
70 g Staubzucker
4 Zurück zum Ursprung Dotter
Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone

etwas Staubzucker zum Karamellisieren

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 150° C vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.
2. Obers, Milch, Sekt, Staubzucker, Dotter, Vanillemark und Zitronenabrieb gut verrühren.
3. Die Masse auf 4 feuerfeste Förmchen aufteilen und diese in eine Auflaufform stellen. So viel Wasser in die Auflaufform geben, sodass die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen.
4. Auflaufform auf dem Gitter auf mittlerer Stufe ins Backrohr vorsichtig einschieben und die Creme etwa 50 Minuten stocken.
5. Anschließend die Creme mindestens 4 Stunden im Kühlschrank komplett durchkühlen.
6. Kurz vor dem Servieren die Creme großzügig mit Staubzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.



GESAMTZEIT: 1 Std. 5 Min., exkl. 4 Std. Auskühlzeit
Zubereitungszeit: 15 Min.
Backzeit: 50 Min.

PREMIUM GUTSSEKT
aus Mailberg,
Niederösterreich
0,75l, trocken

dauerhaft erhältlich

per Flasche

3,99

5,32/Liter



Tipp

Zum Karamellisieren
Staubzucker verwenden,
da dieser einfacher schmilzt
und eine schönere Schicht
macht als Kristallzucker.

Einatmen. Ausatmen.

A person wearing a red backpack and a red hat stands on a snowy bank, looking out over a calm, turquoise lake. The lake is surrounded by a dense forest of snow-covered evergreen trees. The sky is overcast. The overall scene is peaceful and serene.

Die stille Zeit beginnt. Doch was tun, wenn es weder im Umfeld noch in uns selbst ruhiger werden will? Man kann der stressigen Adventzeit den Wind aus den Segeln nehmen – mit neuen Gewohnheiten, wirksamen Achtsamkeitsübungen und der Extraportion Gelassenheit.

Durchhalten! Es sind nur rund vier Wochen, die wir im Weihnachts-trubel „überleben“ müssen. Vier Wochen, in die einiges hineingepackt wird, um das eigene Zuhause, sein Umfeld und auch noch sich selbst in Weihnachtsstimmung zu bringen. Wie wäre es dieses Jahr einmal mit durchATMEN statt durchHALTEN? Nicht selten lösen sich die ersten Verspannungen und Verkrampfungen, ausgelöst durch den (im Kopf manifestierten) Vorweihnachtsstress schon nach drei bewussten, tiefen Atemzügen. Wenn man den Fokus für einen Moment auf die Atmung lenkt, dann schaltet der Körper ganz automatisch einen Gang zurück und entspannt sich.

In freudiger Erwartung

Die Vorfreude auf den Heiligen Abend, das Christkind und die Bescherung wird mit unterschiedlichen Ritualen im Advent geschürt. Dieser freudigen Erwartung steht oft Belastendes entgegen: Vorstellungen von Familie, Freundinnen und Freunden, Bekannten, Kolleginnen und Kollegen und allen voran die eigenen Erwartungen. Weihnachten gilt grundsätzlich als besinnliche und stille Zeit im Jahr – fixe Vorstellungen, übernommene Gewohnheiten und die vielen Termine

und Einladungen rund um die Festtage verursachen Stress. Was passiert, wenn man sich von Vorstellungen, Gewohnheiten und dem Termindruck löst und Weihnachten einmal völlig nüchtern betrachtet? Hätten Advent und Weihnachten das Potenzial, zur stillsten, entspanntesten und gelassensten Zeit des Jahres zu werden?

Mut zum Minimalismus

Weniger ist bekanntermaßen manchmal mehr. Das gilt für Weihnachten genauso wie fürs gesamte Leben. „Man darf sich selber fragen, wie viele Termine einem guttun. Das ist bei jedem unterschiedlich und es ist wichtig, seine persönliche Grenze zu kennen und einzuhalten“, rät die Achtsamkeitsexpertin Eva-Maria Flucher. Rund um Weihnachten erschlagen uns oft die beruflichen, familiären und privaten Treffen. Flucher spricht vom „positiven Egoismus“, wenn es darum geht, bewusst zu entscheiden, welche Menschen einem überhaupt guttun und auf welche vorweihnachtlichen Treffen man lieber verzichten möchte. Wenn nur ein paar der gesellschaftlichen Verpflichtungen nicht wahrgenommen werden, entsteht Raum für die eigenen Bedürfnisse.

„Die Atmung ist ein wichtiger Schlüssel zu mehr Gelassenheit – bewusstes Atmen bringt Ruhe ins System.“

– Eva-Maria Flucher,
Yoga und Mindmanagement Trainerin –

Zeit der inneren Stille

Gerade wenn es im Außen laut und hektisch ist, bringen wir uns durch Ruhepausen wieder in Balance. Doch diese Auszeiten erlauben wir uns im Alltag viel zu selten. Die Expertin rät, kleine Pausen wie Terminvereinbarungen mit sich selbst zu sehen und diese dann auch einzuhalten und bewusst zu gestalten. Täglich zehn bis 15 Minuten, die nur einem selbst gehören, reichen aus. Eine Tasse Tee oder Kaffee trinken, sich die Badewanne einlassen oder die Lieblingsmusik hören. ▶

BÜCHER ZUR ACHTSAMKEIT
für alle, die Sehnsucht nach mehr Gelassenheit, Lebensfreude und innerer Ruhe haben, mit inspirierenden Anregungen und Tipps und 100 Anleitungen, um dem Ziel ein Stückchen näherzukommen
ab 03.12.2020 erhältlich

per Stück
3,79



1 DUFTKERZE IM GLAS
 Brenndauer: ca. 28 Std.
 ab 23.11.2020
 erhältlich

per Stück
1,49

2 AROMA BADESALZ
 1,15 kg, mit Meersalz
 und echten
 ätherischen Ölen
 - Atemfrei,
 - Zeit für mich,
 - Abendzauber oder
 - Sport Aktiv
 ab 05.11.2020
 erhältlich

per Dose
4,99

4,34/kg



Es ist nicht wichtig, was in dieser Auszeit passiert, sondern wie präsent man in diesem Moment ist. Flucher betont, dass sich Achtsamkeit überall und jederzeit trainieren lässt. Selbst Haushaltstätigkeiten wie Bügeln, Kochen oder Putzen lassen sich achtsam erledigen. Die Expertin weiß aus eigener Erfahrung, dass selbst der Abwasch zur Entschleunigung beitragen kann, wenn man die Aufmerksamkeit währenddessen auf die Tätigkeit fokussiert und ganz in diesem Moment ist.

Gesunder Ausgleich

Sie haben natürlich recht, wenn Sie jetzt innerlich sagen: „Es sind ja nur vier Wochen. Diesen Ausnahmezustand können Körper, Geist und Seele ein Mal im Jahr gut wegstecken!“ Flucher wagt die vorsichtige Annahme, dass der Stress weder vor noch nach Weihnachten vollkommen abgeschaltet ist. Oft ist sogar das Gegenteil der Fall. Fakt ist, dass das ausgeschüttete Stresshormon uns im Weihnachtssprint das Überleben sichert, aber keinesfalls für einen Stressmarathon gemacht ist.

Gewohnheit raus, Freude rein

Hand aufs Herz: Gibt es nicht auch bei Ihnen Weihnachtsgewohnheiten, die Sie aus reiner Gewohnheit betreiben? Vor der Bescherung noch die Großeltern besuchen, Lieblingskekse der Kinder backen, den Weihnachtsschmuck beim Nachbarn aufhängen oder die Verwandtschaft zum Weihnachtsbrunch einladen? Gewohnheiten sind toll, denn sie geben uns Sicherheit und Orientierung. Allerdings nur, wenn diese Gewohnheiten auch Freude bereiten. Oft hinterfragen

LAVA-WÄRMEKISSEN
 spendet lang anhaltende, wohlige Tiefenwärme durch die enthaltenen Lava-Mineralteilchen, hilft bei Muskelverspannungen, Einschlafproblemen und kalten Füßen, mit waschbarem Bezug

- Nackenkissen,
- Universalkissen oder
- Kinderkissen

ab 23.11.2020 erhältlich

per Stück
14,99



wir unsere Gewohnheiten gar nicht mehr, sondern führen sie einfach aus. Mindmanagerin Flucher ermutigt dazu, es heuer einfach einmal anders zu machen. Streichen Sie reine Gewohnheiten und fokussieren Sie sich auf das, was Ihnen Freude bereitet. Eine rechtzeitige und klare Kommunikation an alle Betroffenen hilft, Verständnis im Umfeld zu schaffen.

Was man teilt, wird mehr

Das gilt vor allem für die Freude! Besonders Menschen, die selbst immer unterstützend zur Seite stehen, können selbst schwer Hilfe annehmen. Sprechen Sie aus, wann und wobei Sie sich Unterstützung wünschen und denken Sie daran, dass es für den Helfer genauso wie für Sie Freude bedeutet, helfen zu können. Weihnachtsdekoration aufhängen, Tisch decken, das Weihnachtsmenü zubereiten: Wenn alle anpacken, dann wird die Belastung für jeden kleiner und die gemeinsame Freude umso größer. Beziehen Sie die Familie und die Gäste heuer in die Vorbereitungen mit ein.

Zeit für die schönen Dinge

Zwischen Christbaumschmücken und Weihnachtsbraten muss noch schnell die Festtagstafel dekoriert werden. Was sonst viel Freude bereitet, wird mangels Zeit zum lästigen Kraftakt. Achtsamkeits-Coach Flucher rät, den Tisch bereits am Vortag zu decken – achtsam, versteht sich! Sich Zeit nehmen, die schönen Dinge am Tisch mit allen Sinnen wahrnehmen, die Farben und Formen betrachten, die Servietten mit Bewusstsein falten, jeden Handgriff mit Bedacht ausführen. ▶

„Streichen Sie reine Gewohnheiten und fokussieren Sie sich auf das, was Ihnen Freude bereitet.“

- 1 WEIHNACHTLICHE SERVIETTEN**
40 Stück, 3-lagig, Gr. 33 x 33 cm
ab **05.11.2020** erhältlich

per Packung
1,29

- 2 WEISSWEINGLÄSER-SET, 6-TEILIG**
• die Form dieses eleganten Weißweinglases betont die Vielfalt der Traube
• das auf Weißwein abgestimmte Volumen konzentriert die typischen frischen Aromen
• Inhalt: ca. 380 ml
ab **30.11.2020** erhältlich

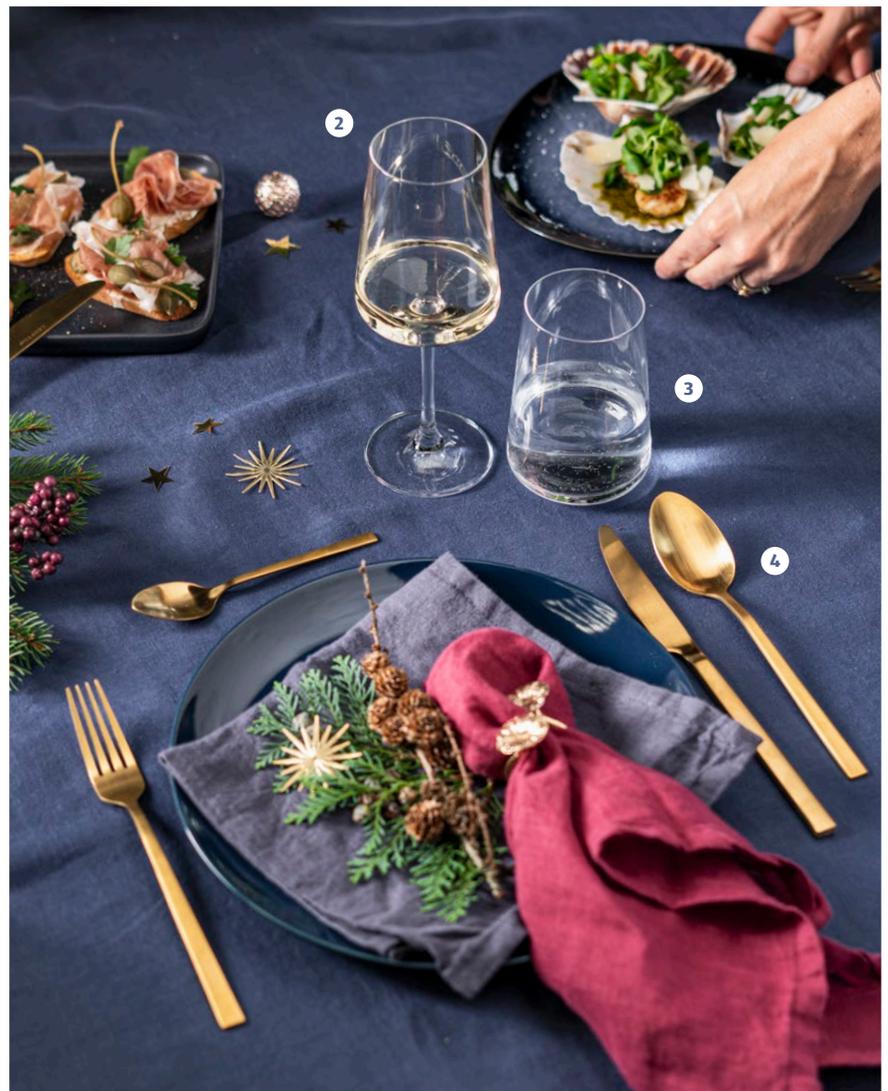
per Set
7,99

- 3 WASSERGLÄSER-SET, 6-TEILIG**
• klassisch-elegante Bechergläser für Mineralwasser, Leitungswasser oder Säfte
• Inhalt: ca. 425 ml
ab **30.11.2020** erhältlich

per Set
7,99

- 4 BESTECK-SET, 16-TEILIG**
hochwertige Qualität, spülmaschineneignet,
• 4 Messer,
• 4 Gabeln,
• 4 Löffel und
• 4 Teelöffel
ab **30.11.2020** erhältlich

per Set
19,99





Kreative Verpackungs-
ideen für kleine Geschenke
finden Sie auf [to.hofer.at/
diy-geschenksverpackung](https://to.hofer.at/diy-geschenksverpackung)

Bewusst schenken

Noch schnell ein Geschenk für den Chef, eines für die Nichte, die überraschend den Weihnachtsabend bei ihren Cousins verbringen möchte, die liebe Nachbarin, die letztes Jahr durch ihr großzügiges Geschenk in Verlegenheit gebracht hat. Und im Nu ist die Geschenkeliste länger als gedacht und die Zeitressourcen überstrapaziert. Neben dem Tipp, bereits unterm Jahr Ideen für Geschenke zu sammeln, die den Beschenkten auch wirklich Freude bereiten, ergänzt Flucher: „Gemeinsame Zeit ist kostbar und ein besonders wertvolles Geschenk. Bevor man sich zu einem Schnellschuss hinreißen lässt, kann man zusammen Ausflüge planen oder auch einen Gutschein, gekoppelt an eine gemeinsame Einkaufstour, verschenken.“

Fotogeschenke sind eine schöne Möglichkeit, die bereits miteinander verbrachte Zeit noch einmal ins Bewusstsein zu rufen. Oma und Opa haben den ersten gemeinsamen Urlaub mit ihrem Enkelkind verbracht? Schön, wenn sie diese besondere Zeit noch einmal in Form eines Fotobuches Revue passieren

lassen können. Mit der besten Freundin den höchsten Berg erklommen? Eine bedruckte Tasse wird sie tagtäglich beim Frühstückskaffee an das große Abenteuer erinnern. Der zehnte Hochzeitstag steht vor der Tür? Wie wäre es mit einem Fotokalender, der jeden Monat die Highlights der vergangenen zehn Jahre in Erinnerung ruft? Fotogeschenke erfreuen nicht nur den Beschenkten, sondern auch uns selbst. Während der Gestaltung von Fotobüchern und dem Auswählen von Bildern für einen Fotodruck schwelgen wir selbst wieder in freudigen Erinnerungen.

Liebevoll verpacken

Fast alles abgehakt auf der To-do-Liste, außer ... das Einpacken der Geschenke! Flucher sieht auch darin wieder eine wunderbare Achtsamkeitsübung. Egal ob die Geschenke in Papier eingewickelt werden oder Sie besonders kreative Verpackungsideen umsetzen: Tun Sie es bewusst und beziehen Sie alle Sinne – vor allem das Fühlen – mit ein. Versuchen Sie auch, mit einem linguistischen Trick zu arbeiten und formulieren Sie das Einpacken der Geschenke als ein „Dürfen und Können“ statt ein „Müssen“.

Mindmanagement und Gelassenheit

Wenn Flucher nach Tipps für mehr Gelassenheit im Alltag gefragt wird, bezeichnet sie ihren ganzheitlichen Ansatz als Mindmanagement. Wenn im Kopf tausende Gedanken herumschwirren und wir diese nicht stoppen können, dann können wir zumindest trainieren, diese Gedanken für uns arbeiten zu lassen. Mit verschiedenen Übungen gelingt es, dass man das Schiff in die richtige Richtung steuert und das eigene Potenzial entfacht. Achtsamkeit ist ein wichtiger Baustein dafür und Flucher rät allen Menschen, die den Wunsch haben, gelassener durch herausfordernde Zeiten zu kommen, Stück für Stück mehr Achtsamkeit in den Alltag zu integrieren. Die Übungen sind einfach – das Geheimnis liegt in der Wiederholung. Am Anfang muss man sich bewusst zum achtsamen Tun motivieren, doch mit der Zeit laufen gewisse Mechanismen automatisiert ab. Wir erkennen Stresssituationen, lassen uns nicht mehr so einfach aus der Bahn werfen und helfen uns mit den richtigen Werkzeugen. So gelingt Gelassenheit auch zu Weihnachten! ■

EVA-MARIA FLUCHER
ist Gründerin von DO-YOGA. Sie lebt und lehrt die Symbiose aus Yoga, Mindmanagement, Achtsamkeit und Bewusstseinsentwicklung.

Schnellhilfe in akuten Stresssituationen

- **Durchatmen:** Was so banal klingt, vergessen wir besonders in Stresssituationen. Die Atmung wird hektisch und flach. Tiefes, bewusstes Atmen dagegen beruhigt Körper und Geist.
- **Stopptafel:** Tragen Sie eine imaginäre Stopptafel mit und stellen Sie diese gedanklich auf, wenn es stressig wird. Halten Sie an, gehen Sie einen Schritt zurück und sagen Sie auch einmal Nein.
- **Mondperspektive:** Wenn sich ein Drama auftut und Sie in dieser Perspektive festhängen, dann ändern Sie den Blickwinkel. Fragen Sie sich, ob das Problem oder die Situation vom Mond aus betrachtet noch immer gleich zu bewerten ist.
- **Achtsamkeit im Alltag:** Erledigen Sie zumindest ein Mal täglich eine Tätigkeit mit allen Sinnen. Ganz egal ob in der Arbeit, im Haushalt oder beim Spaziergang.
- **Glückstagebuch:** Im Stress übersehen wir die kleinen Glücksmomente. Schreiben Sie täglich Dinge auf, die Freude bereitet haben und lesen Sie in akuten Stresssituationen in Ihrem Tagebuch.

-10%

AUF DAS GESAMTE SORTIMENT

GUTSCHEINCODE: XMAS2020 **

LEINWAND
KLASSIK

per Stück
ab **9,99***



TABLET-/
HANDYHÜLLE

per Stück
ab **14,99***



WANDKALENDER

per Stück
ab **7,95***

TASSE

per Stück
ab **6,99***



FOTOBUCH
HARDCOVER A4

per Stück
ab **14,99***



Über 170 weitere Fotoprodukte finden Sie unter [hoferfotos.at](https://www.hoferfotos.at)

HOFER FOTOS Artikel nur online erhältlich.

* Alle Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten. Lieferung ausschließlich innerhalb von Österreich. Vertragspartner ist die MEDION Austria GmbH, Franz-Fritsch-Str. 11, 4600 Wels. ** Der Gutschein XMAS2020 über 10 % ist gültig bis einschließlich 31.12.2020 und gilt für alle HOFER FOTOS Produkte mit Ausnahme der Fotoabzüge. Die Aktion ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar und gilt nicht für Versandkosten. Eine nachträgliche Verrechnung oder Auszahlung des Gutscheins ist nicht möglich. Nur einmal pro Kunde einlösbar.



Kinder-Advent: Eine spannende Zeit

Zauberhafte Weihnachten:

Alle Kinderaugen strahlen beim Gedanken daran. Wie verbringst du den Advent bis zum großen Tag? Deine Wartezeit kannst du verkürzen – lass dich von den vielseitigen Advent-Erlebnissen auf den folgenden Seiten inspirieren.



Weihnachtsklassiker: Adventmärkte besuchen

Ein Ausflug zum Christkindmarkt verkürzt die lange Wartezeit auf Weihnachten und ist immer etwas Besonderes: Kinderpunsch, heiße Waffeln mit Vanillesauce, herrlich duftende Bratäpfel, gebrannte Mandeln, Kekse und Kinder-Karussell – mehr Weihnachtsstimmung und Adventerlebnis geht nicht. Ein Höhepunkt sind dabei vielerorts die Märchenerzähler, die dich mit ihren Weihnachtsgeschichten zu zauberhaften Reisen ins Reich der Fantasie einladen.



Besuche das Christkind

Verkürze deine Wartezeit und besuche das Christkind! Ja, du hast richtig gehört, einmal im Jahr öffnet – bereits seit 1950 und heuer zum 71. Mal – das weltbekannte Postamt Christkindl in Oberösterreich seine Pforten. Von Ende November bis zum 6. Jänner kannst du im malerischen Ort Christkindl am Weihnachtspostamt deine Sendungen mit Weihnachtsmotiv-Stempeln versehen lassen und eine Sonderpostmarke auf deine Weihnachtspost kleben oder

einen Brief ans Christkind schicken. Das Besondere daran: Jedes Kind erhält eine Antwort auf seinen Brief ans Christkind. Und vielleicht gehen manche deiner Wünsche ja auch schon bald in Erfüllung. Deinen Brief ans Christkind schicke an: Postamt Christkindl, Christkindlweg 6, 4411 Christkindl. (Bitte lege ein ausreichend frankiertes & adressiertes Kuvert bei, um ihm die Antwort zu erleichtern.)



Lustige

Rentier-Cakepops

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

100 g Choceur Zartbitterschokolade
25 g Milfina Butter
400 g Fertiger Kuchen Joghurt-Zitrone
12 Cakepop-Stiele

Fertigstellung:

100 g Choceur Zartbitterschokolade
100 g Choceur Vollmilchschokolade
60 g Kokosfett
24 Zuckeraugen (z.B. aus dem Internet)
24 Baby-Snackbrezeln
12 bunte Schokolinsen, z.B. Smarties

ZUBEREITUNG

1. Schokolade fein hacken und mit Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Zitronenkuchen fein zerbröseln und mit der flüssigen Schokolade mischen, alles zu einer festen Masse vermengen.
2. Mit einem Eisportionierer 12 Kugeln formen und mit den Händen rundrollen. Auf einen Teller legen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Nach der Kühlzeit die Schokoladen zum Tunken fein hacken und über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, Kokosfett unterrühren. Kugeln aus dem Kühlschrank nehmen, jeden Cakepop-Stiel 1 cm tief in die Glasur tauchen, sofort von oben in jede Kugel stecken und nochmals 15 Minuten kalt stellen.
4. Restliche Schokolade gegebenenfalls nochmals erwärmen und in ein schmales, hohes Glas füllen. Die Cakepops eintauchen und in einem mit Zucker befüllten Gefäß abstellen.
5. Mit den Zuckeraugen, Brezeln und Schokolinsen kreativ dekorieren, anschließend vollständig festwerden lassen.



GESAMTZEIT: 2 Std.
Zubereitungszeit: 45 Min.
Rastzeit: 1 Std. 15 Min.

24 Ideen, um die Vorfreude zu steigern



Adventkalender:

Adventskalender verkürzen deine Wartezeit auf Weihnachten. Jedes Türchen versteckt Überraschungen für dich.

ADVENTKALENDER ZUM SELBSTBESTÜCKEN mit 24 Schubladen ab 05.11.2020 erhältlich

per Packung
9,99



Christbaumschmuck selbst gestalten:

Ob weihnachtliche Formen oder Tiere im Winter - deiner Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

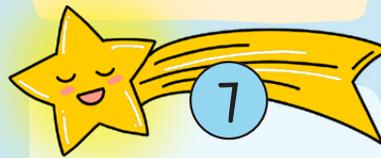


Märchenhaftes

Kinder-Adventerlebnis:

Ein buntes Märchenreich erwartet dich bei einem Ausflug zur Grottenbahn Pöstlingberg.

18



Weihnachtslichter zählen:

Mach einen Spaziergang und geh auf die Suche nach bunt leuchtenden Weihnachtslichtern. Wie viele kannst du entdecken?



Winterliche Schnitzeljagd:

Geh auf die Jagd und verkürze beim Ratespiel und frischer Luft deine Wartezeit!



Christkindlmarkt besuchen:

Kinder-Karussell fahren.

Bratäpfel selbst zubereiten:

Der Duft und Geschmack sind für Naschkatzen unwiderstehlich!



Weihnachtskarten basteln:

Gib deinen Karten mit einem Foto von dir eine ganz persönliche Note!

Kekse backen:

Kekserlbackteig mit Mama, Oma oder Tante anrühren: Stich deine Lieblingsformen aus.



17

Kinder-Krippenspiele:

Starte dein eigenes Schauspiel oder eine weihnachtliche Kurzgeschichte und führe deine Künste am Heiligen Abend vor!

Feiern Tiere Weihnachten?

Geh auf die Suche! Welche Tiere findest du auch im Winter draußen beim Spazieren?



Musik und Hörspiele:

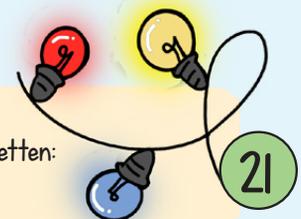
Musik geht einfach immer - tanze und studiere eine kleine Choreografie ein als Showeinlage für den Weihnachtsabend.



Eislaufen: Bewegung lenkt ab und macht richtig Spaß, ob am See oder im Eislaufstadion. Warm anziehen & los geht's!

Suche Weihnachtsdeko und Lichterketten:

Gestalte dein Kinderzimmer weihnachtlich!





Zoobesuch im Winter:
Sibirische Tiger und Eisbären genießen frostige Temperaturen - finde heraus, was die exotischen Tiere im Winter so machen.



Spiel Baumeister: Errichte mit Bausteinen weihnachtliche Städte oder fahre mit deiner Holz-Eisenbahn durchs Kinderzimmer!



HOLZ-EISENBahn / -AUTOBAHN /-FLUGHAFEN

- Holz-Autobahn: 37-teilig
 - Holz-Eisenbahn: 60-teilig,
 - Holz-Eisenbahn Flughafen: 43-teilig oder
 - Meine erste Holz-Eisenbahn: 37-teilig
- je nach Modell ab 1,5 bzw. 3 Jahren geeignet

ab 02.11.2020 erhältlich

per Packung

19,99



Mach Lese-Thementage:
Zum Beispiel Thementag „Kuchen oder Kekse backen“, „Eisenbahn“, „ferne Länder“, „Märchen“ etc.



Christbaum selbst schmücken:
Eine schöne Tradition am 24. Dezember - schon bald läutet das Glöckchen.



Puzzle-Spaß:
Mit einem Puzzle-Spiel überbrückst du die Wartezeit im Handumdrehen!



HOLZTIERPuzzle

fördert kombinatorische Fähigkeiten, erleichtert das Erlernen der Farben, inkl. praktischem Stofftragebeutel, für Kinder ab 1,5 Jahren geeignet

ab 02.11.2020 erhältlich

per Packung

4,99

Brief ans Christkind schreiben:

Viele deiner Wünsche gehen in Erfüllung - glaube daran!



Weihnachtsgeschichten lesen:

Was ist deine Lieblingsgeschichte für den Heiligen Abend?



Bühne frei: Lieder, Tänze und Gedichte - lerne, was du möchtest und führe es am Heiligen Abend vor!

22

Vorhang auf:

Besuche ein Kindertheater zu einem winterlichen Theaterstück - „Frau Holle“ oder „Die Sterntaler“ sorgen immer für Begeisterung!



Kerzenschein gemeinsam bewundern:

Zünde gemeinsam mit den Eltern jeden Adventssonntag eine neue Kerze an.





PROJEKT
2020



HEUTE FÜR
MORGEN

AUS „PROJEKT 2020“ WIRD „HEUTE FÜR MORGEN“

Bereits seit 2013 bündelt HOFER unter „Projekt 2020“ sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung. Viele Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit konnten im Rahmen des Projekts erfolgreich umgesetzt werden. Nun wird die Nachhaltigkeitsinitiative von HOFER unter dem neuen Namen „Heute für Morgen“ fortgesetzt.

Wir sind davon überzeugt, dass jeder Einzelne nachhaltig etwas bewirken kann. Gemeinsam bewegen wir noch viel mehr und machen die Welt dabei Stück für Stück ein bisschen besser. Genau das wollten wir mit „Projekt 2020“ erreichen. Bereits seit 2013 bündelt HOFER sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung in einer Nachhaltigkeitsinitiative. Unter dem Namen „Projekt 2020“ wurden Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Leuchtturmprojekte zusammengefasst. Es konnten bereits viele Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit im Rahmen des Projekts erfolgreich umgesetzt werden. Nun wird die **Nachhaltigkeitsinitiative von HOFER** unter dem neuen Namen „**Heute für Morgen**“ fortgesetzt. Wir wollen uns nicht ausruhen und stecken uns für die nächsten Jahre ebenso ambitionierte Ziele. Mit hohem Engagement werden **Projekte für Nachhaltigkeit und zum Schutz der Umwelt** umgesetzt.

Von „Projekt 2020“ ...



Inhaltlich konzentrierte sich „Projekt 2020“ auf die **fünf Schwerpunkte Ressourcen, Klimaschutz, Gesundheit, Miteinander und Vertrauen**. Mit unseren Leuchtturmprojekten setzten wir zahlreiche Maßnahmen um und können nun auf viele Erfolge zurückblicken. Hier ein kleiner Auszug unserer erfolgreich umgesetzten Meilensteine:

Leuchtturmprojekt Bienen

Beispielsweise haben wir gemeinsam mit dem Naturschutzbund einen Bienenschutzfonds in der Höhe von bisher 400.000 Euro ins Leben gerufen, mit welchem gezielt Projekte zum Schutz der Bienen gefördert werden.

CO₂-Projekt

Seit 2016 arbeiten wir als erster Lebensmitteleinzelhändler in Österreich CO₂-neutral. Das gelingt uns durch die Umsetzung von Energieeffizienzmaßnahmen, dem Einsatz von Grünstrom und der Kompensation der restlichen Emissionen mittels Zertifikaten von Klimaschutzprojekten.



Wir arbeiten
CO₂-neutral



Gemeinsam in eine
grüne Zukunft!

„Einfach besser leben“

Über 1.100 Tonnen Zucker konnten wir seit 2017 durch Rezeptur-Optimierungen bei unseren Produkten einsparen.



„HOFER Verpackungsmission“

Durch gezielte Optimierungen sparen wir im Rahmen dieses Projekts mittlerweile bereits über 1.000 Tonnen Verpackungsmaterial jährlich ein.



„Mir schmeckt's restlos“

100 % unserer Filialen spenden überschüssige Lebensmittel an soziale Organisationen. Einmal jährlich veranstalten wir zudem eine Produktpendenaaktion „Gemeinsam sammeln“, um gemeinsam mit Ihnen bedürftigen Menschen in Österreich unter die Arme zu greifen.



... zu „Heute für Morgen“

Auch wenn das „Projekt 2020“ nun im Herbst 2020 endet, so endet keinesfalls unser Engagement für mehr Nachhaltigkeit und ein besseres Morgen. Ganz im Gegenteil! Unter dem Namen „Heute für Morgen“ setzen wir unsere Nachhaltigkeitsinitiative fort:



Ab 2021 werden alle neu projektierten HOFER Filialen zu 100 % CO₂-emissionsfrei betrieben.

Nachhaltige Filialen

Corporate Volunteering

Bei HOFER werden künftig alle Baumwolltextilien nachhaltig produziert. Bis 2025 werden wir **100 %** unserer **Baumwolle** aus **zertifiziert nachhaltigen Quellen** beziehen.

Baumwolle

Bis 2025 werden wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern **mehr als 10.000 Stunden** bezahlte Arbeitszeit für ausgewählte **soziale und umweltbezogene Themen** ermöglichen. Umgerechnet entspricht das **rund 260 Arbeitswochen**, die wir dem **guten Zweck** widmen.

Bewusste Ernährung

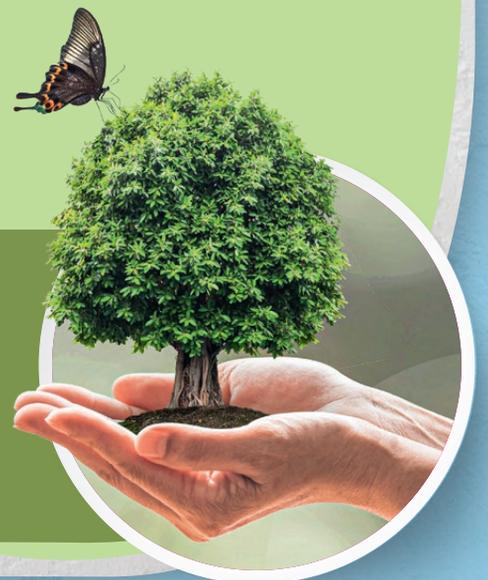
BIO

Nachhaltig leben mit HOFER: Bis 2025 bauen wir laufend unser **BIO-Angebot** aus.

Bis 2025 sparen wir **6.000 Tonnen Zucker** und **100 Tonnen Salz** ein.

Inhaltlich konzentrieren wir uns auf die Schwerpunkte **Lieferkette, Gesellschaft, Umwelt und Klimaschutz, Kundinnen und Kunden** sowie **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**. Wir setzen umfangreiche und gezielte Aktionen, die mehr Bewusstsein für eine zukunftsorientierte Lebensweise schaffen und binden Sie als unsere Kundinnen und Kunden aktiv mit ein. Denn wir sind davon überzeugt, dass wir nur gemeinsam die Welt ein Stückchen besser machen können.

Nähere Informationen zu unserer Nachhaltigkeitsinitiative finden Sie unter hofer.at/heutefuermorgen





Da bin ich mir sicher.

Die Wartezeit

VERSÜSSEN ZUM

**HOFER
PREIS,-**

Da bin ich mir sicher.

EXKLUSIV BEI HOFER

GOURMET
• FINEST CUISINE

GOURMET bietet ein erlesenes Sortiment mit über 300 Produkten für Ihren Genuss-Moment, welches seit Ende 2019 zu 100% palmölfrei ist