

GENIESSERSEITEN

Mögest du dir
die Zeit nehmen, die
stillen Wunder zu
feiern, die in der
lauten Welt keine
Bewunderer haben.



TIPP:
Weihnachts-
Menü

Seite 5-6

175 JAHRE

Seite 2

VORWORT
ÜBER UNS
WEIHNACHTSBAUM

Seite 3

WEIHNACHTLICH
FRÜHBESTELLER-RABATT
PIFFIGE GESCHENKIDEEN

Seite 6 / 7

MENSCHLICH
WEBERS
BEST OF 2015

WEBER
NATÜRLICH FLEISCH

VORWORT



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

es ist schon wieder soweit, die (vermeintlich) besinnliche Jahreszeit hat ihre Türen geöffnet und lädt uns alle ein, auch in diesem Jahr wieder im Kreise unserer Familie schöne Stunden zu verbringen. Oft höre ich, dass dies bei einigen einer Theatervorstellung gleiche, denn eigentlich versteht man sich das ganze Jahr nicht wirklich gut und macht dann - nur weil Weihnachten ist - einen auf Familie.

Aber ist es denn nicht vielleicht auch ein passender Anlass, sich auf die guten Zeiten zu besinnen - das steckt ja auch in dem Wort besinnlich drin. Sich an einen Tisch zu setzen, den anderen als Menschen wertzuschätzen und mit offenen Worten zu sprechen?

In unserer Weihnachts-Ausgabe der Genießerseiten menschelt es ebenfalls sehr. Wir geben Ihnen einen kleinen Blick hinter unsere Kulissen und nehmen Sie auf unserer Reise ein Stück mit.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Lieben eine wirklich besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start in ein spannendes Jahr 2016!

Ihre Familie Weber & Team

Herausgeber „Genießerseiten“
WEBER | NATÜRLICH FLEISCH
57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21
Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

Konzeption, Grafik, Text & Realisation
B+P | Die Werber GmbH
Hauptstr. 47 | 76669 Bad Schönborn
Tel. 07253 97770 | Fax. 07253 977799
werber@brust-partner.de
www.brust-partner.de

Geschäftsführung
Thomas Weber

© Copyright
Alle Inhalte, Fotos und Texte sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

Fotos
www.fotolia.de und eigene Fotos

DER WEIHNACHTSBAUM

DAMALS UND HEUTE

Die Verwendung eines geschmückten Baumes hat keinen historisch nachweisbaren Anfang, sondern findet in Bräuchen verschiedener Kulturen ihren Ursprung. Immergrüne Pflanzen verkörpern Lebenskraft und darum glaubten die Menschen in früheren Zeiten, sich Gesundheit ins Haus zu holen, indem sie ihr Zuhause mit Grünem schmückten.

Jedoch war es bereits im Mittelalter üblich, zu Festlichkeiten ganze Bäume zu schmücken. Den Überlieferungen zu Folge wurde der erste Weihnachtsbaum im Jahr 1419 von der Freiburger Bäckerschaft aufgestellt, festlich geschmückt mit Nüssen und Früchten. Naschen durften die Kinder allerdings erst an Neujahr, wo der Christbaum abgeschüttelt wurde.

Seit einigen Jahren schenken wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen Gutschein über einen Weihnachtsbaum. Denn für uns gehört an Weihnachten einfach auch ein schön geschmückter Baum dazu. Damit sagen wir DANKE für das vergangene Jahr und wünschen unserem Team von Herzen wunderschöne Weihnachten im Kreise ihrer Lieben.

Schön, dass es Euch gibt!





FRÜH BESTELLEN LOHNT SICH!

Vom 30.11. bis zum 19.12.2015 erhalten Sie auf Ihre Weihnachtsbestellung täglich Rabatt * – je früher Sie ordern, desto mehr Prozente beschern wir Ihnen. Ihre Bestellung erfolgt bereits am 30.11.2015? Freuen Sie sich über 24% Preisnachlass. Unser Dankeschön an Sie!

1. Dezember 24%

2. Dezember 23%

3. Dezember 22%

10. Dezember 15%

**Letzter
Bestelltag
ist der
19.12.2015**

* Ausgenommen sind Gutscheine, Präsente, Weine sowie die Schlesische Weißwurst, der Ring Fleischwurst und die fertigen Essen im Glas. Sie erhalten den entsprechenden Rabatt auf Ihren Einkauf.

GESCHENKE ZU WEIHNACHTEN

SIE SIND NOCH AUF DER SUCHE NACH DEM PASSENDEN GESCHENK?

Unsere Gutscheine sind für jeden Genießer eine echte Überraschung, denn mit ihnen legen Sie das Beste aus der Region auf den Gabentisch.

Ob saftiges Fleisch, ausgewählte Wurstspezialitäten oder feine Schinkenvariationen – guter Geschmack ist garantiert.



10,- € oder 15,- €

4 - GÄNGE WEIHNACHTS- MENÜ

FÜR 4-6 PERSONEN



CREMIGE ROSENKOHLSUPPE

Zutaten:

500 g Rosenkohl
300 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
30 g Butter
Salz, Pfeffer
1 l Weber-Fond
250 ml Schlagsahne
70 g durchwachsener Speck
2 Ei Öl
2 Scheiben Toastbrot
3 Stiele Petersilie
Muskat

Zubereitung:

1. Rosenkohl putzen, einige äußere Blättchen ablösen und beiseitelegen. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Zwiebeln fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Rosenkohl, Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Webers Fond und Schlagsahne ablöschen, aufkochen und zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen.

2. Speck fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne in 1 Ei Öl kross anbraten. Das Toastbrot fein würfeln. Speck aus der Pfanne nehmen und Toastbrot im Speckfett goldbraun anbraten. Blättchen von Petersilie abzupfen, fein hacken und mit dem Speck unter die Brotcroûtons mischen.

3. Suppe fein pürieren, die beiseite gestellten Rosenkohlblättchen in die Suppe geben und darin ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit den Croûtons anrichten.

FELDSALAT

Zutaten:

250 g Feldsalat
50 g Walnusskerne
3 El Weißweinessig
Salz, Pfeffer, Zucker
6 El Öl

Zubereitung:

1. Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocken schleudern. Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen.

2. Weißweinessig, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren. Vorsichtig mit dem Salat mischen und mit den Nüssen bestreut servieren.





WEIHNACHTLICHER RINDERSCHMORBRATEN MIT GEBRATENER POLENTA

Zutaten Rinderschmorbraten:

1,2 kg Roastbeef
Salz
Pfeffer
1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
2 El Öl
2 El Tomatenmark
½ TI Zucker
150 ml Glühwein
400 ml Weber-Fond

Zutaten gebratene Polenta:

500 ml Milch
30 g Butter
Salz, geriebene Muskatnuss
150 g Polenta-Grieß
40 g Parmesan
2 Eigelb
2 El Öl

Zubereitung Rinderschmorbraten:

1. Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen. Suppengrün putzen und grob würfeln. Zwiebeln grob würfeln. Fleisch in 2 El heißem Öl rundherum in einem Bräter scharf

anbraten, herausnehmen. Suppengrün und Zwiebeln anbraten. 2 El Tomatenmark und ½ TI Zucker kurz mit rösten. Mit 150 ml Glühwein ablöschen und offen fast vollständig einkochen lassen.

2. Fleisch wieder hineinsetzen. 200 ml Weber-Fond angießen. Zugedeckt im heißen Ofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf der untersten Schiene 2 Stunden garen. Dabei nach der Hälfte der Zeit den Braten wenden und 200 ml Weber-Fond zugeben.

3. Fleisch in Folie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. Saucenfond durch ein Sieb streichen, in einem Topf abbinden und erneut gut aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in dünnen Scheiben mit der Sauce servieren.

Zubereitung gebratene Polenta:

1. Milch, Butter, etwas Salz und geriebene Muskatnuss aufkochen. Polentagrieß unter Rühren einrieseln lassen und bei milder Hitze 5 Minuten quellen lassen. Parmesan fein reiben, mit 2 Eigelb unterrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 30 x 20 cm) streichen und fest werden lassen.

2. Polenta zu 4 cm langen Halbmonden ausstechen oder in 4 cm große Würfel schneiden. In je 2 El heißem Öl in 2 Portionen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

SPEKULATIUS-TIRAMISU

Zutaten:

200 g TK-Himbeeren
1 Pk. Vanillezucker, 75 g Puderzucker
500 g Magerquark
1 Msp. gemahlener Zimt, 1 TI gemahlener Zimt
500 g Mascarpone
3 El Orangensaft
1 TI fein abgeriebene Bio-Orangenschale
16 Spekulatius-Kekse
2 TI Kakaopulver

Zubereitung:

1. Himbeeren und 1 Pk. Vanillezucker mischen. Magerquark, Puderzucker und 1 Msp. gemahlener Zimt 5 Min. sehr cremig rühren. Mascarpone, Orangensaft und fein abgeriebene Bio-Orangenschale vorsichtig unterrühren.

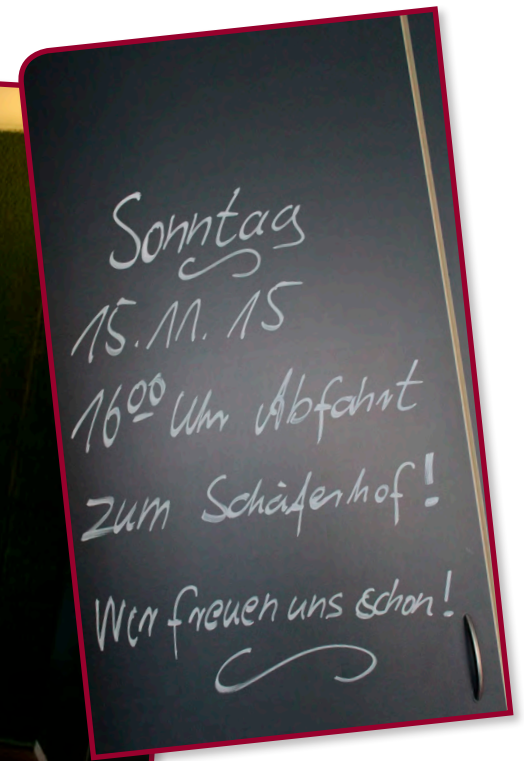
2. Eine Form (ca. 20 x 15 cm) mit 6–8 Spekulatius-Keksen auslegen. Die Hälfte der Quarkcreme darauf streichen. Himbeeren darauf verteilen. Mit weiteren 6–8 Spekulatius-Keksen belegen. Übrige Creme darauf verteilen. Mind. 5 Std. (am besten über Nacht) kalt stellen. Dann mit einer Mischung aus 1 TI gemahlener Zimt und 2 TI Kakaopulver bestäuben. Dabei evtl. mit Stern Papierschablonen belegen und diese nach dem Bestäuben abheben.

FREIRAUM

Wer viel schafft, der braucht auch einen „FREIRAUM“ für die wohlverdiente Pause. Heute nehmen wir Sie mit auf die Reise in unsere verborgenen Räume, die Sie als Kunde noch nicht gesehen haben. Hier sitzen wir zusammen am Tisch zum Frühstück und zur Mittagspause oder auch einfach mal zum kurz Luft holen. Unseren Freiraum haben wir dieses Jahr nochmals umgestaltet, um einen modernen und gemütlichen Platz für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu schaffen. Und das ist uns auch gelungen, meinen Sie nicht auch?

Weiterbildung ist für uns ein immens wichtiges Thema, deswegen nutzen wir unseren Freiraum auch für Schulungen und Teambesprechungen, denn mit integriertem Beamer und Leinwand sind wir auch technisch bestens ausgestattet.

In unserem Freiraum tanken wir Kraft, um für unsere Kunden täglich unser Bestes zu geben.



FESTE FEIERN

Bekanntlich soll man ja die Feste feiern, wie sie fallen ... und genau das haben wir auch dieses Jahr getan. Ob beim sommerlichen Grillfest, bei der Silberhochzeit einer lieben Mitarbeiterin oder beim traditionellen Bürgerfest in Geisweid - die Stimmung war immer bestens und wir haben viel Spaß gehabt und viel gelacht. So kann es im neuen Jahr weiter gehen...



BEST OF 2015

KINDER

LIEBE KINDER,

das Beste kommt zum Schluss! Denn diese Seite ist nur für Euch. Hier sammeln wir lustige Dinge, Spiele oder Rätsel mit denen Ihr Euch die Zeit vertreiben könnt, bis das nächste Heft erscheint.

Wir wünschen Euch viel Spaß dabei!

RÄTSEL

SUCHE DIE 5 FEHLER!

Das Spiegelbild des Weihnachtsmanns spielt verrückt. Nur ein Spiegelbild ist richtig. Orientiert Euch an Mütze, Nase, Knöpfe und Schuhen.

Viel Spaß beim suchen!



ZUM AUSMALEN



WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

info@fleischerei-weber.de

www.fleischerei-weber.de



BESUCHEN SIE UNS BEI FACEBOOK:

www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch

