

Family

PARTNERSCHAFT GENIESSEN. FAMILIE GESTALTEN.



VIEL GELERNT IM LOCKDOWN

Was Eltern und Kinder aus der Corona-Zeit mitnehmen

„SAG DOCH MAL WAS!“

Über die Kraft und Macht des Schweigens

MIT DER ANGST KLARKOMMEN

Wie Gottvertrauen und unsere Kinder dabei helfen können



DOSSIER:
WENIGER IST MEHR?
Wie viel Minimalismus brauchen wir?

KINDER WOLLEN ABENTEUER ERLEBEN!

PROBIER'S MAL MIT GEMÜTLICHKEIT

Gemütlichkeit, abgeleitet von Gemüt, ist ein subjektiv empfundener Gemütszustand des Wohlbefindens, ausgelöst durch subjektiv determinierte materielle Verstärker und/oder Situationen. [...] Gemütlichkeit kennzeichnet eine dem Menschen freundliche, warme Atmosphäre und Umgebung, in der man sich wohlfühlt. Sie ist gekennzeichnet von Ausgeglichenheit, Geborgenheit, Konfliktfreiheit und Sorglosigkeit. Sie bringt Ruhe in die Hektik.

Quelle: Wikipedia



Foto: Xabier Mendiala

STEPHIS TOPFENNOCKERLN MIT HEISSEN HIMBEEREN

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

4 EL Grieß
4 EL Semmelbrösel
4 EL Butter, geschmolzen
500 g Topfen (Quark, 20 % Fett)
2 Eier

BRÖSEL

500 g Semmelbrösel
150 g Butter
2-3 EL Zucker

HEISSE HIMBEEREN

500 g gefrorene Himbeeren
Saft von 1 Zitrone
Zucker, nach Geschmack

Staubzucker zum Bestreuen

Die Zutaten für die Nockerln gut vermengen, 30 Minuten rasten lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel dazugeben und goldbraun anrösten. Achtung: Semmelbrösel brennen leicht an, immer wieder umrühren. Zum Schluss 2-3 EL Zucker mitrösten.

Für die Himbeersauce alle Zutaten in einem Kochtopf kurz aufkochen. Einen großen Topf Wasser mit etwas Salz aufkochen, die Temperatur zurückdrehen, das Wasser soll siedend sein. Mit 2 großen Löffeln Nockerln formen, etwa 5 Minuten im Wasser sieden lassen, nach 2 Minuten einmal vorsichtig wenden. Mit einem Schaumlöffel herausheben und in den warmen Bröseln wälzen.

Die fertigen Nockerln mit Staubzucker bestreuen und heißen Himbeeren servieren.

Tipp: Himbeersauce und Semmelbrösel kann man ein paar Stunden vorher zubereiten. Vor dem Servieren wärmen.



Foto: Nuno Filipe Oliveira

In ihrem Kochbuch „Annabelles Winter-Kochbuch – Entspannte Ferien mit Familie und Freunden“ verbindet die gebürtige Wienerin Annabelle Knauer ihre Leidenschaft fürs Kochen mit ihrem Anliegen, Familie und Freunde über gutem Essen zusammenzubringen. Das Winter-Kochbuch enthält einfache Rezept-Menüs für 7 (Ferien-)Tage, ausgelegt fürs gemeinsame Kochen und Genießen. Besonderes Extra: die Ideen für eine Spiele-Indoor-Olympiade mit der ganzen Familie. www.knauer.com, Instagram: @ganz_entspannt_kochen

ZWEI ZIMMER, KÜCHE, BAD

Nicht nur uns können wir es gemütlich machen, sondern auch den Vögeln, die im Winter draußen bleiben und dort nach Futter suchen. Wie wäre die Eröffnung einer kleinen Vogelpension im eigenen Garten? Mit liebevollen Details punktet das „Vogelfutterhaus mit Bad“ von Gartenzauber. Es hat neben den Futterstellen an der Hausfassade im Dach ein Vogelbad zum Trinken oder Baden. Wenn das nicht für vier Sterne qualifiziert! www.gartenzauber.com/shop



- LESEABEND
- EINE GEMÜTLICHE BUDE BAUEN
- SCHAL/MÜTZE STRICKEN
- PLÄTZCHEN BACKEN
- LEBKUCHENHAUS VERZIEREN
- FILMABEND VERANSTALTEN
- KUSCHELN
- FONDUE, OB HERZHAFT ODER SCHOKOLADIG
- KERZEN GIESSEN



KAMINFEUER OHNE KAMIN

Ein ziemlicher Wohlfühl- und Gemütlichkeitsgarant im Winter ist ein flackerndes und knackendes Kaminfeuer. Selbst wenn man keinen Kamin zu Hause hat, kann man sich die Wohlfühl-Atmosphäre ins heimische Wohnzimmer holen: dank zahlreicher Kaminfeuer-Videos auf YouTube. Einfach „Kaminfeuer“ eingeben und schon hat man diverse Möglichkeiten – vom knackenden Kaminfeuer über eines mit entspannender Musik bis hin zur Kombi mit Regengeräuschen. Nur den Geruch kriegt man über den TV oder PC eher nicht rekonstruiert – wärmer wird einem beim Anblick jedoch allemal!

WEIHNACHTS-WELLNESS FÜR DIE NASE

Der Winter und die Vorweihnachtszeit locken jährlich mit besonderen Düften, nicht zuletzt auf dem Weihnachtsmarkt: gebrannte Mandeln, winterliche Bonbons und Tees, typische Weihnachtsgewürze. Seinem Riechsinn kann man auch zu Hause eine wohltuende Beschercung bereiten: Einfach eine kleine Menge einzelner Zutaten wie Orangenscheiben, Zitronenscheiben, Mandarinenschalen, frische Cranberries, Apfelscheiben, Nelken, Zimtstangen, Vanilleschoten, Anis, Rosmarin, Tannenzweiglein usw. kombinieren, im Topf mit Wasser bei geringer Hitze köcheln lassen, mit heißem Teewasser übergießen oder mit Wasser in der Mikrowelle erwärmen – und den weihnachtlichen Duft genießen!

