



Paulinenpflege Winnenden
Backnanger Werkstätten

**Paulinenhof
Hoflädle**

Degenhofer Str. 99
71364 Winnenden-Hertmannsweiler
Telefon 07195 61200
Telefax 07195 9576854
E-Mail phof@paulinenpflege.de
www.phof.paulinenpflege.de
Hertmannsweiler, im September 2010



aktuell im Dezember 2010

Während ich hier sitze und mir Gedanken mache über den Weihnachtswunsch für Sie,

liebe Kundinnen und Kunden des Hoflädles,

fallen draußen dicke weiße Schneeflocken vom Himmel. Es schneit. Im Radio überschlagen sich die Verkehrsmeldungen. Auf dem Paulinenhof sehe ich von unseren Bewohnern und von den Beschäftigten strahlende Gesichter. Der erste Schneeball ist schon geworfen und hat auch getroffen. Geschrei, Gelächter ... aus der Küche duftet es nach Vanille und Zimt. Es ist Advent!

Mit dem Advent kommt manches Besinnliches: Was muss noch erledigt werden? Was habe ich im vergangenen Jahr geschafft? Was steht noch aus? Was würde ich mir wünschen, wenn ... das machen nicht nur die Kinder oder die uns anvertrauten Menschen mit Behinderungen. Nein, das machen auch wir Erwachsenen, wir Eltern, wir Verantwortliche für dies und das. Und auch die Frage, was gibt es zu Weihnachten. Bei uns gibt es zum Essen Gänsebraten ... und im Lädle die frischen Gänse dazu. Bestell- und Abholzeiten stehen auf der Rückseite.

Was soll unterm Weihnachtsbaum liegen? Carola wünscht sich ein Pferde-Puzzle. Michael einen Kalender über Eisenbahnen. Udo meinte soeben, dass er wunschlos glücklich sei. Dann gibt es noch die „kleinen“ Wünsche, mehr Zeit für einander, öfter gemeinsam Pizza essen oder zusammen spannende Filme im Kino gucken. Da werden wir uns wohl etwas einfallen lassen müssen!



Gewünscht haben sich alle Weihnachtsbrötle oder Gutsle. Deshalb backen wir schon eifrig und es gibt für Sie eines unser Lieblingsrezepte. Helmut war unser begeisterter Bäcker und natürlich der Obernascher. Versuchen Sie es selbst und probieren Sie die Brötle am besten gleich frisch – bevor sie weggeputzt sind!



Das Rezept des Monats: „Johannistaler“

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 2 gestrichene TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 125 g Margarine oder Butter. Alles zu einem Teig verkneten, 30 Minuten kalt stellen, dann dünn ausrollen, mit einer runden Form etwa 5 cm Durchmesser Plätzchen ausstechen. Von der Hälfte der Plätzchen mit Durchmesser ca. 2 cm Ringe ausstechen. Alle bei ca. 180 Grad 6-8 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Zur Fertigstellung: rote Marmelade. Die größeren Kreise damit bestreichen, die Ringe daraufsetzen.

Genug der langen Worte – wir alle möchten Ihnen mit einem kleinen Gedicht von Benjamin Franklin eine besinnliche Adventszeit, ein gesegnetes Weihnachtsfest und alles Gute und Gesundheit für das Neue Jahr wünschen.

Was man (noch) schenken kann

Dem Feind: Vergebung
Einem Freund: Gehör
Dem Kind: ein gutes Beispiel
Dem Vater: Ehrfurcht
Der Mutter: ein Betragen,
auf das sie stolz sein kann.
Sich selbst: Achtung
Allen Menschen: Liebe

Herzliche Weihnachtsgrüße im Namen des ganzen Teams vom Bioland-Hoflädle !

Ihr

Dietmar Oppenländer

Öffnungszeiten des Hoflädles über Weihnachten

Gänsebestellungen unter Telefon – E-Mail

Gänse abholen am 23.12. von 9 – 12 und von 14 – 18 Uhr

Ferien von 24.12.2010 bis .01.2011