

WIENER
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA

HERBST/WINTER
€ 2,50

kostbar

*SÜSSE STUDIE:
KEKSE MACHEN
GLÜCKLICH!*

*DER SHOWSTAR:
FEUERWERK MIT
FEUERZANGE*

*GLÜCKSKEKS:
SPRÜCHE VON
HERZ ZU HERZ*



Spektakulatus
FESTLICHER GENUSS

Schenken ZEIT STATT ZEUG

„WIR SCHENKEN UNS NICHTS!“ - SICHER HABEN SIE DAS AUCH SCHON GEHÖRT ODER GESAGT. ABER WIESO SOLLTE MAN NICHT DARÜBER NACHDENKEN, WIE MAN LIEBEN MENSCHEN EINE FREUDE MACHEN KANN?



Keine Zeit, immer im Stress und überhaupt: „Es hat doch schon jeder alles!“ Ist das wirklich so? Wie sieht es denn damit aus: Umarmungen, Abendessen mit dem besten Freund, Kastanien sammeln mit den Enkelin, Begleitung beim Arztbesuch, die Wohnung mit der Familie festlich dekorieren, mit den Kindern kochen und backen, mit den besten Freundinnen Tea Time zelebrieren und: zuhören.

VON HERZ ZU HERZ

In diesem Herbst-/Wintermagazin finden Sie viele Ideen, wie Sie in einer Zeit, die von Hektik getrieben zu sein scheint, lieben Menschen - und damit sich selbst - eine Freude machen können. Anstatt auszusteigen, steigen Sie lieber ein: in eine selbst gebastelte Zeitkapsel, in der Sie gemütlich Kekse backen und verschenken, neue Teesorten testen, Kreatives basteln und mit gesammelten Naturmaterialien Ihr Zuhause verschönern.

Wir alle schaffen das, da sind wir ganz zuversichtlich - es gilt, den Terminplan richtig zu sortieren und Wichtiges von weniger Wichtigem zu unterscheiden. Wenn Sie dafür noch Inspiration brauchen, trennen Sie unsere Glückskekssprüche aus diesem Magazin und lesen Sie sie, bevor sie in den selbst gebackenen Glückskekse verschwinden und ein anderes Herz erfreuen.

Viel Glück dafür und natürlich für Ihren Start in das brandneue Jahr 2020 wünscht Ihnen von Herzen

Ihre
Selma Illitz

Selma Illitz, Wiener Zucker Marketing



Foto: Baking Barbarine

12



Foto: Baking Barbarine

4



Foto: AnjalkaG/Shutterstock

24



Foto: Museum der Illusionen

39

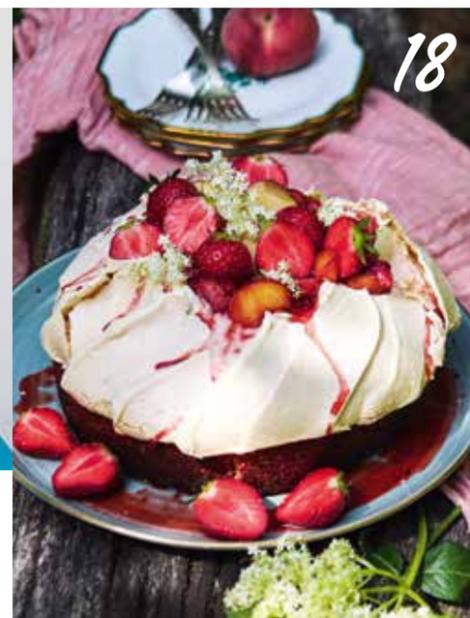


Foto: twosteralvinglife.com

18



Foto: Carletto Photography

28

Gratis-
Abo sichern!

HOLEN SIE SICH DAS
MAGAZIN *kos*BAR IM
GRATIS-ABO EINFACH
UND BEQUEM
NACH HAUSE!



UND SO GEHT'S:



QR-Code scannen und
online bestellen auf
www.wiener-zucker.at/abo

Inhalt

Süßer die Kekse ...	04
... nie schmecken - Rezepte mit Twist.	
Der Duft von Weihnachten	11
Spekulatius-Trilogie	12
Spektakuläre Rezepte rund um eine legendäre Gewürzmischung.	
Trendreport Backen	16
„Lebe, liebe, backe!“	18
Die Siegerinnen des Food Blog Awards.	
Wandelbar	20
Tee-Puristen sind raffiniert.	
Upcycling-Ideen	22
Neues Leben für alte Verpackungen.	
Neuer Glanz!	24
Deko-Ideen für drinnen und draußen.	
Winterzauber-Gewinnspiel	27
Glühwein on fire	28
Die Feuerzange ist ein Showstar.	
Schwein sollst du haben	34
Glücksschweinchen, Glückskekse und unsere Sprüche zum Heraustrennen.	
Ausflügeln in Österreich	39
Almadvent	42

Scan mich!



QR-CODES MIT SMARTPHONE ÖFFNEN
Laden Sie sich mit dem Smartphone einen Gratis-QR-Code-Scanner (App-Store) herunter. App öffnen, Handy über den QR-Code halten - und die Internetseite öffnet sich!

IMPRESSUM

Herausgeber, für den Inhalt verantwortlich:
AGRANA Sales & Marketing GmbH, F.-W.-Raiffeisenpl. 1, 1020 Wien
T: +43 (0) 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at
Gesamtkonzeption und Redaktion: Corporate Media Service GmbH,
8010 Graz, T: +43 (0)316 907515, www.fresh-content.at
Layout, Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, Dobl/Graz, www.rypka.at
Fotos: AGRANA Zucker GmbH (wenn nicht anders angegeben).
Hinweis: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wird
in diesem Magazin auf gegenderte Formen verzichtet.



SÜSSER
DIE
Kekse
NIE SCHMECKEN ...

... ALS ZUR WEIHNACHTSZEIT!
GEFÜLLTE BUSSERL, LECKERE KIPFERL,
RAFFINIERTES SPRITZGEBÄCK
UND TRADITIONELLE SCHNITTEN -
WER KANN DA NEIN SAGEN?

Foto: Baking Barbarine

EINLADUNG ZUM
BACKEN: GEMEINSAM
MACHT ES EINFACH
MEHR SPASS!



Foto: Kaznon/Shutterstock

Die Adventzeit ohne Kekse ist wie ein Weihnachtsbaum ohne Schmuck und Kerzen: einfach unvorstellbar. Der Duft von Vanille und Zimt bringt Gemütlichkeit in die eigenen vier Wände und stimmt auf das bevorstehende Weihnachtsfest ein. Damit das große Backen nicht nur Arbeit, sondern vor allem viel (und lange) Freude bereitet, haben wir neben tollen Rezepten auch viele Tipps für Zubereitung, Aufbewahrung und fürs Verschenken.

KÜCHE UNTER KEKSKOMMANDO

Ohne Küchenchaos geht es wahrscheinlich nicht. Anstatt das Kekschao immer wieder neu zu entfachen und zu beseitigen, kann man für das Backen einen Intensivtag einplanen. An diesem Tag gehört die Küche von früh bis spät den fleißigen Bäckerinnen und Bäckern, den Keksutensilien und Backzutaten.

Wie wäre es mit einer Backsession mit der Familie oder mit Freunden? Kneten, Ausstechen, Verzieren und vor allem Probieren machen gemeinsam einfach mehr Spaß.

BUNTE VIELFALT

Kokosbusserl gegen Vanillekipferl? Wer die Vielfalt auf dem Keksteller liebt, muss nicht zwangsläufig mehr Aufwand in der Küche betreiben. Kekse werden immer häufiger untereinander getauscht. Absprachen in der Familie, im Freundeskreis oder in der Nachbarschaft helfen, um das Tauschgeschäft gut zu organisieren und doppelte Rezepte zu vermeiden.

RICHTIG AUFBEWAHRT
SCHMECKEN WEIHNACHTSKEKSE
AUCH NACH DEM ADVENT!

GENUSSMOMENTE FÜRS GANZE JAHR

Weihnachtskekse schmecken nur im Advent? Fehlangezeige! Frieren Sie kleine, gemischte Portionen ein und servieren Sie diese Vorräte bei Feierlichkeiten oder als Kaffeegebäck auch unterm Jahr. Nach Weihnachten hat man zwar oft genug von Vanillekipferl und Co, ab dem Frühjahr stürzen sich aber wieder alle mit Begeisterung auf das süße Kleingebäck.

KEKSVERSTECK:

Die neue Keksdose im eleganten Blau ist perfekt für die Aufbewahrung des leckeren Weihnachtsgebäcks und garantiert, dass Kipferl & Co frisch bleiben. Für die eigenen Vorräte, aber auch als stilvolles Geschenk für die Liebsten. Maße: 230 x 160 x 70 mm.

IM ONLINE-SHOP UM € 3,50 ERHÄLTlich:
www.wiener-zucker.at/shop





Foto: Baking Barbarine

6
kostbar

Mohn- Kokos-Busserl MIT MARZIPANKERN

ZUTATEN

FÜR 50–60 STÜCK	200 g Kokosflocken etwas Zitronensaft
5 Eiklar	
290 g Wiener Staubzucker	1 Pkg. Backblaten
150 g gemahlener Mohn	1 Pkg. Marzipan

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.
2. Eiklar zu Schnee schlagen und den Staubzucker einrieseln lassen, bis eine weiße Masse entsteht. Mohn, Kokosflocken und Zitronensaft dazugeben und zügig unterrühren.
3. Backblaten mit etwas Abstand auf ein Blech legen. Marzipanstücke zu 2–3 g abschneiden, zu kleinen Kugeln formen und je eine Kugel auf eine Backblate setzen.
4. Mit zwei Teelöffeln Schneemasse auf den Marzipankern setzen, sodass der Kern gut umhüllt ist. Für ca. 13 Minuten backen. Auskühlen lassen und luftdicht verschließen.

DIE LUFTDICHT VERSCHLOSSENE
KEKSDOSE SCHÜTZT DIE BUSSERL
VORM AUSTROCKNEN.

EIERLIKÖR- KEKSE

Da für die Mohn-Kokos-Busserl nur das Eiklar verarbeitet wird, wäre es schade, den Eidotter wegzuwerfen. Wir möchten Ihnen daher noch ein Keksrezept ans Herz legen, das sowohl den Eidotter als auch den etwaigen Überschuss an Marzipan verwertet.

Das Rezept finden Sie online unter:
www.wiener-zucker.at/rezepte

7
kostbar

Foto: Baking Barbarine

Linzer Stangerl

ZUTATEN

FÜR 1 BLECH MIT CA. 47 X 39 CM	½ Pkg. Backpulver 1 TL gemahlener Zimt 1 Msp. gemahlene Nelken 1 Prise Salz
FÜR DEN MÜRBEIG	ZUM BESTREICHEN
250 g kalte Butter	400 g Ribiselmarmelade
1 Ei	1 EL Rum
1 Dotter	Wiener Staubzucker
250 g glattes Mehl	Mühle zum Bestreuen
150 g Wiener Gelbzucker	
200 g gemahlene Mandeln	

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen. Butter in Stücke schneiden und gemeinsam mit Ei, Dotter und den trockenen Zutaten mit der Hand zu einem Mürbteig verarbeiten.
2. ⅔ des Teiges auf ein mit Backpapier belegtes Blech bis in die Ecken ausrollen.
3. Ribiselmarmelade und Rum glatt rühren und auf dem Mürbteig gleichmäßig verteilen.
4. Den restlichen Teig dünn ausrollen, in 1 cm breite Streifen schneiden und diagonal zum Blech mit 1–1,5 cm Abstand darauflegen. Auf mittlerer Schiene bei 160 °C Heißluft ca. 20 Minuten backen.
5. Vollständig auskühlen lassen und in Streifen schneiden. Mit der Staubzucker Mühle bestreuen.
6. Luftdicht verschlossen sind die Kekse ca. 3 Wochen haltbar.

UNBEDINGT ZÜGIG ARBEITEN.
WENN DER TEIG BEIM VERARBEITEN
ZU WARM UND BRÖSELIG WIRD,
1–2 EL EISKALTES WASSER HINZUFÜGEN.



Vanille-Zimt- KIPFERL

ZUTATEN

FÜR CA. 80 STÜCK

FÜR DEN TEIG

250 g kalte Butter

300 g glattes Mehl

90 g Wiener Staubzucker

90 g geriebene

Haselnüsse oder Mandeln

2 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

½ TL Zimt

ZUM WÄLZEN

120 g Wiener Staubzucker

1 TL Zimt

1 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN.

1. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.

2. Butter in Stücke schneiden und Mehl sieben. Beides mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig bröselig sein, 1-2 EL Milch einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1-2 Stunden kalt stellen.

3. Den Teig in gleichmäßig große Stücke (ca. 9 g pro Stück) schneiden. Kipferl formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und auf mittlerer Schiene 11 Minuten backen.

4. Staubzucker, Zimt und Vanillezucker mischen und die noch heißen Kipferl darin wälzen. Zerknischen die Kipferl zu leicht, die Zucker-Zimt-Mischung auf die warmen Kipferl am Blech mit einem Sieb stäuben.

DIE KIPFERL EIGNEN
SICH WUNDERBAR ZUM
EINFRIEREN: AUSGEKÜHLT IN
GEFRIERDOSEN STAPELN.



BACKUTENSILIEN

Weihnachtskekse gelingen mit Geduld, Fingerspitzengefühl und dem richtigen Werkzeug. Nützliche Utensilien wie Dressiersack, Teigschaber und Co finden Sie im Online-Shop.



QR-Code scannen oder
online entdecken auf
www.wiener-zucker.at/shop





Foto: Baking Barbarine

Winterliche PLOBERGER SCHNITTEN

ZUTATEN

FÜR 1 BLECH CA. 47 X 39 CM	½ Pkg. Backpulver
FÜR DEN TEIG	140 g glattes Weizenmehl
8 Eier	FÜR DIE GLASUR
300 g sehr weiche Butter	75 ml Wintertee
300 g Wiener Backzucker	bzw. Waldbeertee aus
1 Pkg. Vanillezucker	zwei Teebeuteln
300 g Kochschokolade	500 g Wiener Puderzucker
270 g gemahlene Nüsse	5 EL Rum

ZUBEREITUNG

1. Eier trennen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
2. Butter mit Backzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, nach und nach Dotter einrühren.
3. Schokolade vorsichtig schmelzen lassen. Anschließend die flüssige Schokolade, Nüsse und das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben und gut

verrühren. Eischnee zum Schluss locker unterheben.

4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei ca. 170 °C Heißluft ca. 30–35 Minuten backen.

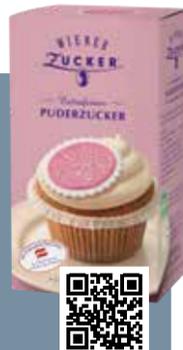
5. 75 ml Wasser aufkochen und 2 Teebeutel Wintertee für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen.

6. Für die Rumglasur Puderzucker mit Rum und Tee glatt rühren. Nur so viel Tee dazugeben, dass eine schöne dickflüssige Masse entsteht. Den noch lauwarmen Kuchen damit überziehen und trocknen lassen. In kleine Würfel schneiden.

WIENER PUDERZUCKER

Glasuren, Buttercremen oder Eiweiß-Spritzglasuren gelingen durch den fein vermahlene Wiener Puderzucker wunderbar.

www.wiener-zucker.at/produkte



Kardamom

DER Duff VON WEIHNACHTEN

ZIMT, MUSKAT, NELKE, ANIS, EIN HAUCH PFEFFER ...
UND GANZ VIEL KARDAMOM!

KOSTBARKEIT IN DER GRÜNEN KAPSEL

Würzig, leicht süßlich, dezent blumig mit einer angenehmen Frische, ein bisschen scharf – so schmeckt Kardamom. Irgendwie nach Winter. Nach Orient. Nach Weihnachten. Nach Lebkuchen, Glühwein und Spekulatius.

Grüner Kardamom ist neben Vanille und Safran eines der kostbarsten Gewürze der Welt. Aus der getrockneten grünen Kapsel wird das eigentliche Gewürz herausgelesen. Die kleinen aromatischen Samenkörner im Inneren der Kapsel entfalten ihre Würze am besten, wenn sie frisch aus der schützenden Hülle genommen und im Mörser (oder mit dem Messerrücken) gemahlen werden. Wer es weniger intensiv mag, kann Kardamom bereits in Pulverform kaufen.

HEILPFLANZE DES ORIENTS

Die ayurvedische Medizin sagt der Kardamompflanze Heilkräfte nach, die wir uns besonders im Advent zunutze machen. Wenn es in der Vorweihnachtszeit hektisch zugeht, hilft Kardamom durch seine anregende Wirkung, das Energielevel hoch zu halten. Und wenn das Menü auf diversen Advent- und Weihnachtsfeiern üppiger ausfällt als normal, kann Kardamom eine wertvolle Verdauungshilfe sein. Das Gewürz kann Blähungen, Magenverstimmungen und Krämpfe lindern.

TIPPS ZUR VERWENDUNG

Für ein besonders intensives Aroma kann der Samen der Kardamomkapsel in einer Pfanne vorsichtig ohne Fett geröstet werden. Hitze gering halten und die öligen Samen immer wieder schwenken, da sie sonst sehr leicht verbrennen. Wenn der zarte Duft von Kardamom entströmt, die Samen sofort vom Herd und aus der Pfanne nehmen. Für ein bisschen Adventzauber in Kaffee, Kakao oder Tee eine geschlossene Kardamomkapsel mitaufgießen und ein bisschen ziehen lassen.

Foto: Sea Wave/Shutterstock, StockImageFactory.com/Shutterstock

Spektakuläre SPEKULATIUS-TRILOGIE

EIN MAL BACKEN, DREI MAL GENIESSEN!
DEN SPEKULATIUS-GUSTO STILLEN WIR MIT
DIESEN ABWECHSLUNGSREICHEN REZEPTEN.



Foto: Baking Barbarine

Spekulatius- TOPFEN-DESSERT MIT APFEL-PUNSCH- MARMELADE

ZUTATEN

FÜR CA. 6 WECK-GLÄSER	120 g Joghurt
100 g Spekulatius	80 g Wiener Staubzucker
100 g Butterkekse	1 Pkg. Vanillezucker
250 g Topfen	ca. 1 großes Glas
150 g Mascarpone	Apfel-Punsch-Marmelade (500 ml)

ZUBEREITUNG

1. Spekulatius und Butterkekse in einem Multi-Zerkleinerer fein hacken und in eine Schüssel geben. Wer keinen Zerkleinerer hat, kann die Kekse auch in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerdrücken. Darauf achten, dass die Brösel dabei gleichmäßig fein werden.
2. Topfen mit Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanillezucker gut vermischen, bis eine homogene, geschmeidige Creme entsteht.
3. Dessert-Gläser vorbereiten und abwechselnd die Keksbrösel, die Topfencreme und die Apfel-Punsch-Marmelade einschichten.
4. Mit einem Klecks Marmelade abschließen und das Dessert nach persönlichem Geschmack mit Spekulatius, getrockneten Apfelscheiben und Keksbröseln dekorieren.

WER DAS DESSERT VORBEREITET, KANN ES MIT DECKEL IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN, DAMIT ES KEINE FREMDEN GERÜCHE ANNIMMT. DEKORIEREN ERST KURZ VOR DEM SERVIEREN!

WIENER STAUBZUCKER

Der fein gemahlene Kristallzucker eignet sich besonders für kalte Cremes, da er sich wunderbar auflöst. Aufgrund der feinen Körnung ist er feuchtigkeitsempfindlich und sollte nach dem Öffnen in einen geschlossenen Behälter, um nicht zu klumpen.

www.wiener-zucker.at/produkte

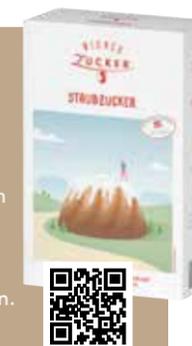


Foto: Baking Barbarine

Apfel-Punsch- Marmelade

ZUTATEN

FÜR CA. 6 GLÄSER À 250 ML	(alternativ: Glühfix oder Winterzauber)
500 ml naturtrüber Apfelsaft	1 kg Äpfel
1 Zimtstange	½ Zitrone
2 Nelken	500 g Wiener Gelierzucker 2:1
1 kleines Stück Ingwer	4–6 cl Rum
1 Teebeutel Punsch-Fix	

ZUBEREITUNG

1. Apfelsaft mit Gewürzen, Tee und Ingwer aufkochen. Abseihen bzw. den Teebeutel entfernen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Zitronenhälften auspressen.
2. Mit Zitronensaft, Apfelsaft und Gelierzucker in einem ausreichend großen Topf vermischen. Erhitzen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen.
3. Zum Schluss den Rum unterrühren, Topf vom Herd nehmen und die Marmelade direkt in heiß ausgespülte Gläser füllen. Sofort verschließen und 15 Minuten auf den Deckel stellen.

DIE KONSISTENZ DER MARMELADE IST ANFANGS ETWAS FLÜSSIGER UND WIRD ERST MIT DEM ABKÜHLEN FESTER.

UM DIE SPEKULATIUS ALS ANHÄNGER FÜR DEN WEIHNACHTSBAUM ZU VERWENDEN, UNBEDINGT VOR DEM BACKEN MIT EINEM HOLZSTAB EIN LOCH IN DAS AUSGESTOCHENE KEKS MACHEN.



Foto: Baking Barbarine

Spekulatius-Aufstrich

ZUTATEN

FÜR CA. 4 GLÄSER À 120 ML

300 g Spekulatius	1 Pkg. Vanillezucker
70 g Wiener Backzucker	1 Prise Salz
1 TL Spekulatiusgewürz	90 ml Schlagobers (ev. H-Schlagobers)
1 TL gemahlener Zimt	120 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Spekulatius in einen Multizerkleinerer geben und sehr fein mahlen. Je feiner die Spekulatius-Kekse gemahlen wurden, desto cremiger ist der Aufstrich. Brösel in eine Rührschüssel geben und mit Zucker, Gewürzen und Schlagobers verrühren. Butter schmelzen und gründlich unterrühren.
2. Die Spekulatius-Creme in Gläser füllen und kühl lagern.

DIE GLÄSER VOR DEM BEFÜLLEN GUT AUSKOCHEN, DAMIT DIESE STERIL SIND. DER AUFSTRICH HÄLT CA. 2 WOCHEN, MIT H-SCHLAGOBERS BIS ZU 4 WOCHEN.

MYREX-GLÄSER

Die formschönen Einkochgläser mit Deep-Twist-off-Deckel haben ein Fassungsvermögen von 200 Millilitern. Durch das elegante und geradlinige Design hat man viele Möglichkeiten der Dekoration – der Spekulatius-Aufstrich ist nämlich ein tolles Mitbringsel in der Weihnachtszeit.

Die Einkochgläser stammen vom österreichischen Traditionsunternehmen und Einkochspezialisten Müller Glas & Co.

6er SET UM € 4,90 ERHÄLTLICH:
www.wiener-zucker.at/shop



Spekulatius-Kekse

ZUTATEN

FÜR 2 BACKBLECHE

500 g Mehl	½ TL Nelkenpulver
250 g Wiener Braunzucker	1 TL gemahlener Ingwer
1 Pkg. Vanillezucker	½ TL gemahlene Muskatnuss (alternativ: 7–8 TL Spekulatiusgewürz)
¾ Pkg. Backpulver	200 g kalte Butter
6 TL gemahlener Zimt	2 Eier
2 TL Kardamompulver	

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten außer der Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Butter klein schneiden, auf die Zutaten legen und mit dem K-Haken gut verrühren, bis ein fester Teig entstanden ist. (Zubereitung ohne Küchenmaschine: Mehl, Braunzucker, Vanillezucker und die Gewürze in einer Schüssel vermengen. Butter in kleine Stückchen schneiden und über den Zutaten verteilen. Masse zwischen den Fingern zerreiben, bis der Teig eine sandige Konsistenz bekommt. Eier hinzufügen und zügig mit den anderen Zutaten zu einer glatten Masse verkneten.)
2. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 4 Stunden kalt stellen, am besten über Nacht, damit die Gewürze gut durchziehen.
3. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Teig mit unterschiedlichen Motiven (Stempel mit weihnachtlichen Motiven bzw. mit einer Spekulatiuswalze) ausstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche aufteilen.
4. Je nach Größe für ca. 10–13 Minuten backen.

tenz bekommt. Eier hinzufügen und zügig mit den anderen Zutaten zu einer glatten Masse verkneten.)

2. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 4 Stunden kalt stellen, am besten über Nacht, damit die Gewürze gut durchziehen.

3. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Teig mit unterschiedlichen Motiven (Stempel mit weihnachtlichen Motiven bzw. mit einer Spekulatiuswalze) ausstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche aufteilen.

4. Je nach Größe für ca. 10–13 Minuten backen.

WIENER BRAUNZUCKER

Mit den feinen goldenen Kristallen sorgt er durch die Veredelung mit Rohrzuckersirup für einen tollen Karamellduft und hebt das Aroma der Gewürze in den Backwaren besonders hervor.

www.wiener-zucker.at/produkte



Foto: Baking Barbarine



Glücksgefühle

WOHLBEHAGEN IN GEBALLTER LADUNG:
DASS KEKSE GLÜCKLICH MACHEN, IST NICHT NUR
EIN GEFÜHL, SONDERN JETZT AUCH BEWIESEN.



TRENDREPORT BACKEN NACH ZAHLEN

Nach der CAWI (Computer Assisted Web Interviews)-Methode wurden im Juni 2019 die Backgewohnheiten von 1000 Österreicherinnen und Österreichern im Alter von 15 bis 69 Jahren erhoben und ausgewertet. Hier erfahren Sie alles über die Zuckerseiten Österreichs.

QR-Code scannen oder
online entdecken auf:
[www.wiener-zucker.at/
backen-nach-zahlen](http://www.wiener-zucker.at/backen-nach-zahlen)



Das Glück ist backbar! Mit dem neuen Backreport präsentiert Wiener Zucker die Zuckerseiten Österreichs. Ganz ohne Reue!

DIE SÜSSESTE STUDIE DES JAHRES HAT BESTÄTIGT, WAS WIR SCHON IMMER GEAHNT HABEN

Die Vorweihnachtszeit macht glücklich – nicht zuletzt wegen der traditionell aufgetischten Köstlichkeiten. Geschenke, Familienbesuche und der Adventkranz gehören zweifelsfrei dazu, aber ohne Kekse wäre es trotzdem kein richtiges Weihnachten.

KEKSE, KEKSE, KEKSE

Es gibt wohl wenige, die bei händisch geformten Vanillekipferln und ausgestochenen Linzer Augen Nein sagen können. Die beiden Klassiker führen das Ranking der beliebtesten Weihnachtskekse an. Beim Backen sind Herr und Frau Österreicher pragmatisch: Schnelle und einfache Rezepte müssen her. Schließlich wollen wir in der Adventzeit nicht nur kneten, füllen und dekorieren, sondern auch genießen! Von Keksen satt essen? Niemals! Alle Jahre wieder freuen wir uns auf die Saison, in der das laute Knuspern zum guten Ton gehört.



GEH' MIR AUF DEN Keks!

ROLLEN ODER AUSSTECHEN -
WIE VERWANDELT SICH
IHR TEIG IN EIN KEKS?

89%
backen am
liebsten schnelle,
einfache Kekse

58%
greifen zum
Ausstecher

37%
formen ihre
Kekse händisch



GLÜCKSKEKS Vanillekipferl!

Zarte Zuckerspuren auf Zeigefinger und Daumen, bevor die Zunge das mürbe Kipferl sanft am Gaumen zerdrückt und Glückseligkeit auslöst.

PLATZ 1

71% geht es ähnlich.
Sie denken spontan an
Vanillekipferl, wenn es um
Weihnachtskekse geht.

PLATZ 2

47% wählten
Linzer Augen zu ihrem
Keks-Favoriten.

DIE VERLIERER IN DER KEKSDOSE



„Lebe, liebe, backe“

ZWEI SCHWESTERN BACKEN MIT HERZ.

DER AUSTRIA FOOD BLOG AWARD FÖRDERT
LEIDENSCHAFTLICHE FOOD- UND REZEPTEBLOGS.
WIENER ZUCKER WAR AUCH 2019 PATRONANZPARTNER.



„AUCH DIE SÜSSEN SEITEN DES LEBENS WOLLEN GENÄHRT UND GENOSSEN WERDEN“, SIND NINA UND ANTONIA ÜBERZEUGT. DEREN BLOG „TWO SISTERS LIVING LIFE“ HAT MIT DEM „DEKADENTEN SAFRAN-REIS-KUCHEN“ IN DER KATEGORIE „LEBE, LIEBE, BACKE“ GEWONNEN.

Food Blogs sind für alle Koch- und Backfans aus dem Küchenuniversum nicht mehr wegzudenken – sie liefern eine Fülle an Inspirationen und kreativen neuen Anleitungen für „Foodies“. Um besonders engagiert und leidenschaftlich geführte Blogs ins Rampenlicht zu stellen, gibt es den Austria Food Blog Award.

2019 war Wiener Zucker Patronanzpartner für die süße Rezeptkategorie „Lebe, liebe, backe“ und wir freuen uns, Ihnen hier die Gewinnerinnen mit einem tollen Rezept vorstellen zu dürfen: Die Schwestern Nina und Antonia aus Graz schreiben in ihrem Blog

„Two Sisters Living Life“ über kulinarische Abenteuer, das ganz normale Küchenchaos und „so nebenbei“ tischen sie regelmäßig großartige Rezepte auf. Zum Beispiel den „Dekadenten Safran-Reis-Kuchen mit Pavlova-Krönchen“, mit dem sie – absolut verdient – den ersten Preis abräumen konnten.

Wir gratulieren den steirischen Bloggerinnen Nina und Antonia herzlich und laden Sie, liebe Leserinnen und Leser, ein, diesen außergewöhnlich köstlichen Kuchen auszuprobieren. Mehr von diesem genialen Schwesternduo gibt es auf twosisterslivinglife.com.



Foto: twosisterslivinglife.com

DEKADENTER Safran-Reis-Kuchen MIT PAVLOVA-KRÖNCHEN

ZUTATEN

SAFRAN-REIS-KUCHEN
Butter und gemahlene Mandeln für die Form
180 g Bio-Basmati-Reis
260 ml Mandel- oder Vollmilch
¼ TL Safranfäden
½ TL Vanilleextrakt oder 1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
50 g gemahlene Mandeln
1 Pkg. Backpulver
½ TL Salz
100 g weiche Butter
100 g Wiener Feinkristallzucker
2 Eier, Größe L, Raumtemperatur
2 TL Erdbeermarmelade

PAVLOVA-KRÖNCHEN
2 Eiklar
90 g Wiener Backzucker
1 EL Maisstärke
1 EL heller Essig

IN BALSAMICO-ESSIG GERÖSTETE ERDBEEREN
200 g Erdbeeren, gewaschen, entstrunk
2 EL Balsamico-Essig
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
60 g Wiener Feinkristallzucker
300 g Kokosjoghurt oder 200 g geschlagenes Schlagobers
5-6 Erdbeeren zur Garnierung

ZUBEREITUNG

SAFRAN-REIS-KUCHEN

1. Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen und eine runde Backform (20 cm Ø) mit Butter einfetten, mit gemahlenden Mandeln ausmehlen. Bio-Basmati-Reis im Blender/Standmixer sehr fein mahlen.
2. Mandelmilch ein wenig aufwärmen, Safranfäden und Vanillezucker dazugeben.
3. Basmatireis-Mehl, geriebene Mandeln, Backpulver und Salz vermischen.
4. Butter und Feinkristallzucker in einer großen Rührschüssel für ca. 7 Minuten auf höchster Stufe zu einer leichten Creme schlagen. Eier nach und nach in die Buttercreme untermengen und kurz mitschlagen.
5. Trockene Zutaten und Milch-Mischung in die Buttercreme rühren. Die Masse ist relativ dünnflüssig, da der Reis beim Backen mehr Flüssigkeit benötigt. Den Teig für 10 Minuten ruhen lassen.
6. Masse mit einem Löffel vorsichtig durchrühren und in die vorbereitete Form gießen.
7. 70 Minuten backen – Stäbchenprobe machen. Auskühlen lassen und mit Erdbeermarmelade bestreichen.

PAVLOVA-KRÖNCHEN

8. Backrohr auf 150 °C Umluft vorheizen.
9. Auf einem Backpapier eine 20-cm-Backform auflegen, mit einem Bleistift nachzeichnen.
10. Backpapier umdrehen (der Kreis sollte noch immer sichtbar sein) und auf ein Backblech legen.
11. Eiklar mit einem Mixer so lange schlagen, bis es halb fest ist und weiche Spitzen schlägt.
12. Backzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er feste glänzende Spitzen schlägt. Anschließend die Maisstärke über den Eischnee sieben, Essig hinzufügen und beides vorsichtig unterheben.
13. Schneemasse in den Kreis geben. 2 cm vom Rand frei lassen, da sich die Masse beim Backen ausdehnt.
14. Masse verteilen und in der Mitte eine Einbuchtung formen, wo später das Kokosjoghurt und die gerösteten Erdbeeren Platz finden sollen.
15. Pavlova im Backrohr backen und dabei Hitze auf 120 °C reduzieren. 1 Stunde backen – während der Back- und Auskühlzeit das Backrohr nicht öffnen.

IN BALSAMICO-ESSIG GERÖSTETE ERDBEEREN

16. Erdbeeren in Scheiben schneiden, Essig und Zucker in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze für ca. 8-10 Minuten unter ständigem Rühren rösten. Erdbeeren sollen nicht zerfallen.
17. Krönchen aufsetzen: Ausgekühlte Pavlova vorsichtig auf den Safrankuchen setzen. Mitte mit Kokosjoghurt füllen und mit Erdbeeren garnieren.

Wandelbar

TEE-PURISTEN SIND GANZ SCHÖN RAFFINIERT.

DIE TEEPFLANZE ZEIGT SICH VIELFÄLTIG: IN FARBE, GESCHMACK - UND IN DER KULTUR.

Chai Latte mit Sojamilch? Wellness-Kräutertee für die Alltagsflucht? Früchtetee mit Gummibärliaroma? Nun, die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden und die Qual der Wahl hat unser Land der Traditionskaffee(!)häuser auch in puncto Tee eingeholt. Aber hallo, werden jetzt Teepuristen sagen, das ist ja alles gar kein Tee! Und recht haben sie. Denn die echte Teepflanze *Camellia sinensis* findet man hier nur im Chai Latte - neben vielen Gewürzen und natürlich „Milch“. Die moderne Teekultur kennt einige Trendgetränke, die so gar nicht „Tee pur“ sind. Dabei hat

diese eine Teepflanze indischen oder südchinesischen Ursprungs so viele Düfte und Mundschmeichler im Repertoire und manche davon stellen noch immer verborgene Schätze dar. Es lohnt sich, diese zu heben.

EIN BLATT HAT VIELE SEITEN

Die Herstellung beginnt bei allen Sorten gleich: Die Teeblätter werden gewelkt und gerollt, wobei der Zellsaft austritt. Dann beginnt bereits die Oxidation (Fermentation), die beim schwarzen Tee abgebrochen wird, sobald die Blätter die gewünschte Farbe und das richtige

EIN BLATT, EINE PFLANZE, EINE AUGENWEIDE: VON ZART GRASIG BIS KRÄFTIG AROMATISCH REICHT DIE GESCHMACKSPALETTE.



DIE BLÄTTER DER TEEPFLANZE WECKEN SEIT JAHRTAUSENDEN UNSERE LEBENSGEISTER.

Foto: artphotoclub/Shutterstock



Foto: Stanislav71/Shutterstock

Aroma erreicht haben. Die kräftige Tasse Schwarztee ist Teil der bekannten britischen Teekultur, die im 17. Jahrhundert entstand. Die Tea Time wird mit Teebrot (Currant Bread) und Scones zelebriert. Aber auch die Ostfriesen feiern ihre Teezeit, „Teetied“, als Alltagsritual: Zuerst kommt Kandis in die Tasse, dann kräftiger Schwarztee und zuletzt Obers, der am Rand der Tasse gegen den Uhrzeigersinn (damit die Zeit stehen bleibt) einfließt und hübsche Wölkchen bildet. Getrunken wird ohne umzurühren - Schicht für Schicht.

Grüner Tee ist Teil des ältesten Teerituals. Bei der Herstellung darf er nicht oxidieren. Dafür werden die aufgebrochenen Blätter in Japan z. B. mit Heißluft gedämpft. Auf diese Weise bleiben nahezu alle kostbaren Inhaltsstoffe erhalten - von wertvollen Mineralstoffen bis hin zu Vitamin C, A, B2 und B12. Die Geschmacksvielfalt ist riesig und reicht bis zum kräftigen Matcha-Tee, für den das ganze Blatt zu feinem Pulver vermahlen wird, welches mit einem Teebesen kräftig ins Wasser eingerührt wird. Die aufwendige japanische Teezeremonie wird mit Matcha-Tee vollzogen und hat ihren Ursprung im Jahre 1000 n. Chr.

SO LONG, OOLONG

Zurück zur Sortenvielfalt: Pu-Erh-Tee aus China gilt als besonders gesund und es ist eine Streitfrage, ob er als grüner oder schwarzer Tee eingestuft wird. Weißer Tee ist der leichteste im Geschmack und wird aus den von Hand gepflückten jungen, zarten Blättern wie grüner Tee hergestellt. Die Rarität gelber Tee wird selten produziert und liegt in puncto Oxidation zwischen weißem und Oolong-Tee. Womit wir bei unserem Favoriten angekommen sind: Oolong Tee überrascht mit einem mollig-weichen, milden aber doch vollmundigen



Foto: nunsellwphotography/Shutterstock

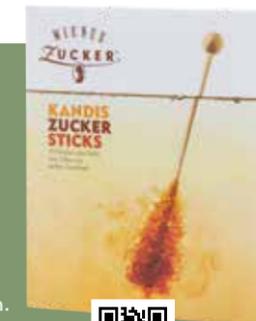
TEEKULTUR: DIE JAPANISCHE TEEZEREMONIE MIT MATCHA-TEE IST DIE ÄLTESTE ÜBERLIEFERTE.

Geschmack, der einmal mehr in Richtung Grün, dann wieder mehr zum Schwarztee tendiert. Die Blätter sind halbfermentiert, das heißt, Oolong liegt auch was die Herstellung betrifft, zwischen Schwarz- und Grüntee. Die Vielfalt ist groß, da er aber leider in unseren Breiten noch wenig bekannt ist, ist das Sortiment in Teehäusern überschaubar.

Bleibt also, ein eigenes Teeritual zu Hause zu pflegen. Die jeweils passende Ziehzeit und Wassertemperatur erfragt man im Teefachhandel. Und um auch die Farben zu genießen, befüllen Sie am besten weiße Tassen mit dem köstlichen Tee.

WIENER KANDISZUCKER STICKS

Brauner Kandiszucker auf einem Holzstäbchen: Diese Köstlichkeit, die jedem Tee oder auch Grog eine besondere Note verleiht, kann gerne geteilt werden. Ideal zum Süßen und Umrühren in einem. www.wiener-zucker.at/produkte





UPCYCLING:
24 „TÜRCHEN“ FÜR DEN
ADVENTKALENDER AUS ALTEN
VERPACKUNGSKARTONS.

Foto: mamaa/Shutterstock

Upcycling-Ideen

NEUES LEBEN FÜR ALTE VERPACKUNGEN

FAST ZU SCHÖN ZUM AUFREISSEN,
GARANTIERT ZU KOSTBAR ZUM WEGWERFEN!

Die zuckersüßen Verpackungen von Wiener Zucker machen optisch so richtig was her. Auch wenn nicht alle Behältnisse für die Präsentation am Kaffeetisch und Kuchentisch gedacht sind, kann man Spenderbox, Kartonage, Mühle, Schüttkarton oder Zuckerdose selbst- und stilbewusst außerhalb des Küchenschanks aufbewahren. Und wenn die Zuckervorräte dann zur Neige gehen, lohnt es sich, besonders zur Vorweihnachtszeit, über eine nachhaltige Wiederverwendung nachzudenken.

Denn bei Geschenken kommt es nicht nur auf die inneren Werte an. Eine liebevolle Verpackung verwandelt kleine Aufmerksamkeiten in große Kostbarkeiten. Vor allem, wenn diese kreativ und selbst gemacht sind.

UPCYCLING

Keine Sorge: Upcycling hat nichts mit Radfahren oder sonstigen Sportarten zu tun. Darum kümmern wir uns wieder nach den Festivitäten zum Jahresende.



„IN UNSEREN GLÄSCHEN STECKT DIE BOTSCHAFT, NICHTS ZU VERSCHWENDEN. UMSO SCHÖNER, WENN DIE LEEREN GLÄSER EINE ZWEITE BESTIMMUNG FINDEN.“
Cornelia Diesenreiter, Unverschwendet

Laut Kreislaufwirtschaftsgesetz handelt es sich bei beweglichen Gebrauchsgegenständen, die ausgedient haben und auch keinen anderen Sinn mehr erfüllen können, um Abfall. Beim Upcycling hauchen wir diesem „Abfall“ neues Leben ein und finden seine neue (aufgewertete) Bestimmung.

ADVENTKALENDER FÜR DAS GUTE GEWISSEN

Die Vorfreude auf Weihnachten startet mit den ersten genaschten Weihnachtskekzen, aber der wirkliche Countdown läuft mit dem Öffnen des ersten Türchens. Für einen Adventkalender sind wir wohl nie zu alt. Und jedes Jahr erneut die Frage: Was kommt hinein in die Päckchen und Säckchen? Süßigkeiten, Gutscheine, Spielzeug, Beauty-Produkte oder Einladungen für gemeinsame Aktivitäten in der Adventzeit?

Wie wäre es, wenn sich die 24 kleinen Freuden in diesem Jahr einmal in alten Verpackungen verstecken? Das wäre doch ein schönes Upcycling-Projekt für Einsteiger!

UPCYCLING-GESCHENKE

Leere Marmelade- und Gurkengläser sammeln sich übers Jahr zu Genüge an. Diese lassen sich nicht nur wunderbar mit selbst gemachten Köstlichkeiten wiederbefüllen, sondern auch upcyclen. Windlichter, Vasen, Duftkerzen, Blumentöpfchen, aber auch Schneekugeln oder Gewürzregale lassen sich aus Schraubgläsern zaubern. Keine Angst, dass die gebastelten Geschenke zu wenig hermachen oder gar billig wirken könnten. Meist ist die Umsetzung tatsächlich nicht kostspielig, das Geschenk aber durch kreatives Upcycling ein Unikat und dadurch unbezahlbar. Wenn also irgendwo noch leere Gläser herumstehen, auf keinen Fall wegwerfen! Sie sind in der Bastelecke bestens aufgehoben.

SELBST
GEMACHT:
DUFTKERZE
IM GLAS.



Foto: Munkie Dang/Shutterstock

Ins Glas geschaut

GESCHENKIDEEN FÜR KREATIVE



Foto: Iris Photo/Shutterstock

BLUMENTOPF

Marmeladenglas mit Pflanzerde befüllen und am besten pflegeleichte Sukkulente oder Kakteen einpflanzen.



Foto: Janna's Kreativ-Workstatt/designerwise

GEWÜRZREGAL

Wer ein bisschen handwerkliches Geschick mitbringt, kann das Regal aus Holz bauen - alle anderen können ein fertiges kaufen. Am untersten Regalboden die Schraubdeckel von unten festschrauben oder auch kleben. Die Gläser können jetzt beliebig gefüllt und von unten zugekehrt werden.

DUFTKERZEN

Man braucht: Wachs (Bienenwachs, Paraffinwachs oder Sojawachs), Dochte, einen Holzspieß zum Fixieren des Dochts, Aromaöle und natürlich Schraubgläser. Besonders dekorativ wird die Kerze mit getrockneten Blüten am Glasrand.

FUTTERSTATION

Das hübsche Vogelhaus kann auch von Bastelanfängern in wenigen Handgriffen selbst gebaut werden. Man braucht ein leeres Marmeladen- oder Gurkenglas, einen dünnen Ast, ein dekoratives Band zum Aufhängen und natürlich leckeres Futter für die hungrigen Gartenbesucher.



VOR-FREUDIG:
FUNKELND-FESTLICHE
STIMMUNG IM GANZEN HAUS.

Foto: Anje Ilika/Shutterstock

Neuer Glanz!

FRISCHE DEKO-IDEEN FÜR BESONDERE MOMENTE

ES MUSS NICHT IMMER LAMETTA SEIN!
NEUE INSPIRATIONEN FÜR DRINNEN UND DRAUSSEN
VON TRADITIONELL BIS MINIMALISTISCH

Vorfreude ist ja bekanntlich die schönste Freude. Auf kein anderes Fest trifft das wohl mehr zu als auf Weihnachten. Was gibt es Besseres, um die Vorfreude zu schüren, als das genüssliche Schmücken von Haus und Garten mit allerlei Dekorationen?

Damit die Augen von Groß und Klein heuer besonders funkeln, haben wir Aufputz-Ideen der etwas anderen Art gesammelt, die frischen Wind in die

Vorweihnachtszeit bringen: Minimalistische Alternativen zum klassischen Christbaum lassen Tradition auf Moderne treffen. So füllt sich auch die kleinste Wohnung mit Vorfreude auf das große Fest.

Besonders stimmungsvoll zeigen sich Deko-Ideen mit persönlicher Note: Mit Fotogirlanden oder kleinen Erinnerungsstücken werden alle großen Momente des vergangenen Jahres noch einmal so richtig gefeiert.



Foto: Lina Kivaka/Pexels



Foto: United Photo Studio/Shutterstock

„ERST WENN
WEIHNACHTEN
IM HERZEN IST,
LIEGT WEIHNACHTEN
IN DER LUFT.“
William Turner Ellis

KEIN PLATZ?
KEIN PROBLEM!
ES MUSS NICHT IMMER
EINE TANNE SEIN!

PLATZSPARENDE BAUM-ALTERNATIVEN

Ist die Wohnung für einen traditionellen Christbaum zu klein? Mit kreativen Dekorationen hält das Weihnachtsfeeling auch auf begrenztem Raum Einzug. Der Grundgedanke hinter den meisten platzsparenden Deko-Ideen ist es, die ohnehin begrenzte Bodenfläche nicht weiter zu verringern. Clevere Dekorateurinnen und Dekorateure erobern daher die Vertikale!

Am einfachsten geht das, indem Wände als Dekorationsflächen genutzt werden. Hier steht viel freier Raum für ausgefallene Kreationen zur Verfügung. Mit Ästen, Kugeln oder Schleifen lässt sich ganz leicht ein abstrakter Baum an die Wand zaubern. Horizontale Linien - zum Beispiel Äste wie im Bild oben in der Mitte - formen die Baum-Silhouette.

Wer über Räume mit hohem Plafond verfügt, kann seinen Baum auch von der Decke hängen - klingt neumodisch, hat aber Tradition: Ursprünglich hingen Christbäume in unseren Breiten von der Decke - und zwar kopfüber! Einfacher umzusetzen ist ein minimalistisches Arrangement aus einzelnen Zweigen und schlichten Papierdekorationen, die von der Decke aus elegant über dem Esstisch schweben.

EIN JAHR VOLLER ERINNERUNGEN

Das kostbarste Geschenk von allen ist die schöne Zeit, die wir mit geliebten Menschen verbringen. Zum Jahresende werfen wir einen Blick zurück und feiern noch einmal dieses Geschenk - auch in der Dekoration.



Foto: Viktorija Hmaul/Shutterstock



Foto: Nastyaefly/Shutterstock

TIPP:
ERINNERUNGSSTÜCKE
GEBEN DER TISCH-DEKO
EINE PERSÖNLICHE NOTE.

Alles für den festlichen Garten

DAMIT DIE VORFREUDE SCHON AM GARTENTOR BEGINNT

SOLAR-LATERNEN glänzen auch ohne Steckdose. Ihr zartes Licht verleiht dem ganzen Garten eine stimmungsvolle Atmosphäre. Und umweltfreundlich sind sie dank Solar-Betrieb auch noch!



Foto: The Todd/Shutterstock

EIN LICHT FÜRS LEBEN

Solar-Laternen der ganz besonderen Art gibt's bei Sonnenglas. Die deutsch-südafrikanische Kooperation setzt auf nachhaltiges, ökologisches Design. Die Gläser werden in den Townships von Johannesburg konsequent nach Fair-Trade-Standards produziert. www.sonnenglas.net

LICHTERKETTEN

Es muss nicht die XXL-Variante à la USA sein. Auch eine einfache Lichterkette verbreitet festliche Stimmung im Garten.



Foto: Jason Villanueva/Pexels

ROSENKUGELN-SUPER-SPEED-DIY

Mit ein paar Schleifen oder etwas Tannenreisig werden aus Rosenkugeln festliche Christbaumkugeln.



Foto: diphuc/Pixabay

Diese stimmungsvollen Deko-Ideen lassen die schönsten Momente bildlich noch einmal Revue passieren:

Umzug, Hochzeit, berufliche Meilensteine oder neue Freunde – kleine Erinnerungsstücke, die symbolisch für die Highlights des Jahres stehen, geben der festlich geschmückten Tafel eine persönliche Note. Das Lieblingsalbum oder Lieblingsbuch finden hier ebenso Platz wie Souvenirs aus dem letzten Urlaub.

Fotos sind vielseitig einsetzbar und besonders gut geeignet, um Erinnerungen zu wecken. Schnappschüsse machen sich nicht nur in der Tischdekoration gut. Als Girlande schmücken Fotos die Wand oder den Baum mit den schönsten Momenten des letzten Jahres und sind gleichzeitig tolle Gesprächsaufhänger!

Rustikaler Türkranz

FEUERWERK DER FARBEN

Kränze aus buntem Laub sind ein Bastelspaß für die ganze Familie und zieren nicht nur die Haustür, sondern geben auch dem Gartentor einen festlichen Touch.

MATERIALIEN

1 Spule Blumendraht
1 Seitenschneider
Viel buntes Laub – am besten bei einem gemeinsamen Spaziergang gesammelt

EIN PAAR HANDGRIFFE UND DAHEIM WIRD'S BUNTER



Foto: Bankirae/Shutterstock

SO GEHT'S

- Die Blätter gut trocknen lassen.
- Gewünschte Länge Blumendraht abschneiden. Ein Ende zu einem „U“ biegen.
- Mit dem geraden Ende Blätter nacheinander auf-fädeln. Je nach Ausrichtung entstehen andere Designs!
- Am Schluss die Enden des Drahts fest zusammendrehen. Fertig ist der Kranz!

Gewinnspiel

Winterzauber

EINFACH KOSTBAR: QUALITY TIME FÜR DIE GANZE FAMILIE!



Jetzt gewinnen!
EINFACH CODE SCANNEN ODER ONLINE TEILNEHMEN AUF

www.wiener-zucker.at/winterzauber-gewinnspiel

UND RELAX-URLAUB FÜR DIE GANZE FAMILIE IM THERMENHOTEL PUCHASPLUS**** IN STEGERSBACH GEWINNEN!
Teilnahmeschluss: 31. 3. 2020



Schaffen Sie unvergessliche Glücksmomente bei gemeinsamer Familienzeit und gewinnen Sie 1 von 10 Top-Wellnessurlaube (2 Nächte) für je 2 Erwachsene und 2 Kinder inkl. Halbpension, Therme & Spa im **Thermenhotel PuchasPLUS****** in Stegersbach.

GESUNDE ERHOLUNG IM THERMENHOTEL

Das **Thermenhotel PuchasPLUS****** mit herrlichem Panoramablick liegt direkt an der Therme in Stegersbach. Die XXL-Zirbenzimmer sorgen für höchsten Wohnkomfort und traumhaft gesunden Schlaf. Erleben Sie eine einzigartige kulinarische Vielfalt sowie Erholung pur im Thermen-, Wellness- und Spabereich auf über 6.700 m² mit 14 verschiedenen Pools, 9 Saunen und Luxus-Komfort-Ruheräumen. Mehr Informationen über das Hotel finden Sie auf www.puchasplus.at

WIENER BACKZUCKER SORGT FÜR UNVERGESSLICHE URLAUBSERLEBNISSE.



Glühwein on fire

*WIR ZÜN DEN
DAS FEUERWERK
DER KÖSTLICHEN
REZEPTVIELFALT.*

DER SHOWSTAR UNTER DEN ALKOHOLISCHEN
HEISSGETRÄNKEN ENTPUPPT SICH
ALS WAHRER VERWANDLUNGSKÜNSTLER.

28
kostbar

29
kostbar

*KLASSISCHE
FEUERZANGEN-
BOWLE*

Rezept S. 31



DIE FEUERZANGE EIGNET SICH NICHT NUR FÜR DEN ZUCKERHUT, SONDERN LÄSST SICH AUCH ALS STÖVCHEN VERWENDEN.

Vorhang auf!

DER GROSSE AUFTRITT DER FEUERZANGE



FEUERZANGEN-GESCHENKSET

Das perfekte Starterset, um erste Feuerzangenerfahrungen zu sammeln, und als Mitbringsel auf Advent- und Silvesterpartys.

Alles, was man für den großen Auftritt braucht, in einem Set vereint: Edelstahl-Feuerzange im Stoffbeutel, ein Wiener Zuckerhut, eine Packung Kotányi Zimt ganz und ein Rezeptheft.

IM ONLINE SHOP UM € 14,90 ERHÄLTlich:
www.wiener-zucker.at/shop

SHOWTIME

Die Bowle-Schüssel als große Bühne. Glühwein, Punsch, feine Gewürze, Feuerzange und Rum in den Rollen ihres Lebens. Der Zuckerkegel im Mittelpunkt des Geschehens. Es ist angerichtet – das Feuerspektakel nimmt seinen Lauf. Die Feuerzangenbowle ist nicht nur eine willkommene Abwechslung zu Glühwein und Punsch an kalten Wintertagen, sondern dramaturgischer Höhepunkt von Weihnachtsempfang, Silvesterparty und sonstiger Feierlichkeit. Das Entzünden des Feuers sollte natürlich vor den Gästen inszeniert werden. Licht dimmen nicht vergessen – dann wird es die ganz große (Feuer-)Show.

VORBEREITUNG

Wer sich an die Feuerzangenbowle herantraut, braucht neben den wichtigsten Utensilien aus dem Feuerzangen-Geschenkset auch einen feuerfesten Topf oder eine Schüssel. VORSICHT: Den Rum nicht in die direkte Flamme gießen und Sicherheitsabstand halten. Während der Zubereitung nicht unbeaufsichtigt lassen und den Topf von brennbaren Oberflächen fernhalten. Der Griff der Feuerzange kann heiß werden!

BIS ZUM LETZTEN SCHLUCK

Eindeutig zu köstlich, um auch nur ein Tröpfchen übrig zu lassen. Wenn doch einmal Reste bleiben sollten, kann man diese zu leckerer Glasur oder Sirup verarbeiten.

KLASSISCHE Feuerzangenbowle

ZUTATEN

FÜR 8-10 PORTIONEN	10 g Piment
4 Bio-Orangen	2 Stk. Sternanis
2 Bio-Zitronen	10 g Koriandersamen
1 TL Ingwer	6 g Wacholderbeeren
2 l trockener Rotwein	1 Wiener Zuckerhut
2 Zimtstangen	200 ml Rum 80 %
4 Stk. Nelken	1 Feuerzange

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
ZIEHZEIT: 2 STUNDEN

1. Bio-Orangen und Bio-Zitronen heiß waschen, Zesten abreiben und den Saft auspressen. Ingwer in dünne Scheiben schneiden.
2. Rotwein in einen großen Topf füllen, den Orangen- und Zitronensaft hinzugeben.
3. Ingwer sowie die Gewürze und die Zesten hinzugeben und bei mittlerer Hitze für rund 15 Minuten erhitzen – Achtung: den Wein dabei nicht zum Kochen bringen!
4. Topf nach 15 Minuten vom Herd nehmen und für mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Die Feuerzange auf den Topf legen und den Zuckerhut daraufsetzen. Den Zuckerhut mit Rum übergießen, anzünden und vollständig schmelzen lassen.
5. Die Feuerzangenbowle gut umrühren, abseihen und noch heiß servieren.

UNBEDINGT RUM MIT EINEM ALKOHOLGEHALT VON 80 % VERWENDEN, DAMIT DER ZUCKERHUT GUT BRENNT.

WIENER ZUCKERHUT

Der Zuckerhut ist im gut sortierten Einzelhandel saisonal erhältlich und ideal für die Zubereitung einer Feuerzangenbowle.
www.wiener-zucker.at/produkte



Weißer Feuerzangenbowle MIT ÄPFELN & MOST

ZUTATEN

FÜR 6 PORTIONEN	2 Zimtstangen
3 kleine Äpfel	4 Stk. Nelken
2 Bio-Zitronen	2 Stk. Sternanis
1 l trockener Weißwein	1 Feuerzange
1 l Apfelmast	1 Wiener Zuckerhut
250 ml Apfelsaft	250 ml Rum 80 %

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
ZIEHZEIT: 2 STUNDEN

1. Äpfel waschen und in grobe Stücke schneiden. Bio Zitronen heiß waschen, die Zesten abreiben und den Saft auspressen. Weißwein in einen großen Topf füllen, den Zitronensaft hinzugeben.
2. Most und Apfelsaft sowie Gewürze, Apfelstücke und Zesten hinzufügen. Mischung auf mittlerer Hitze für rund 15 Minuten erhitzen – Achtung: den Wein dabei nicht zum Kochen bringen!
3. Topf nach 15 Minuten vom Herd nehmen und für mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Die Feuerzange auf den Topf legen und den Zuckerhut daraufsetzen. Den Zuckerhut mit Rum übergießen, anzünden und vollständig schmelzen lassen. Die Feuerzangenbowle gut umrühren, abseihen und noch heiß servieren.

Gewürzgugelhupf

MIT FEUERZANGEN- BOWLE-GLASUR

ZUTATEN

3 Eier	1 Pkg. Backpulver
180 g Wiener Backzucker	75 g geriebene Nüsse
Mark einer Vanilleschote	1 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz	1 TL Spekulatiusgewürz
150 ml Öl	FÜR DIE GLASUR
150 ml ausgekühlte	5 EL Feuerzangenbowle
Feuerzangenbowle	300 g Wiener Puderzucker
Zesten einer halben	FÜR DIE FORM
Bio-Orange	reichlich Butter
400 g Mehl	Semmelbrösel

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

1. Für den Gugelhupf: Das Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
2. Eier mit Backzucker, Vanillemark und Salz in der Küchenmaschine mehrere Minuten lang schaumig aufschlagen. Öl sowie die Feuerzangenbowle langsam einrühren. Orangenzesten in den Teig einrühren. Mehl mit Backpulver, Nüssen, Zimt und Spekulatiusgewürz vermengen und unter den Teig heben.
3. Gugelhupfform mit Butter ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Gugelhupf im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C rund 50 Minuten backen. Aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Glasur: Feuerzangenbowle mit dem Puderzucker glatt rühren und auf dem Gugelhupf verteilen.

SOLLTE BOWLE ÜBRIGBLEIBEN,
KANN MAN DIESE ZU GLASUR FÜR
UNSEREN GEWÜRZGUGELHUPF,
ZU CRANBERRY-GRANATAPFEL-PUNSCH
ODER ZU EINEM FEUERZANGEN-SIRUP
WEITERVERARBEITEN.



Cranberry- Granatapfel-Punsch

ZUTATEN

FÜR 8 PORTIONEN	500 ml Feuerzangen- bowle
300 ml Cranberrysaft	1 Bio-Orange
150 ml Granatapfelsaft	Rosmarinzweige
1 halber Granatapfel (ausgelöst)	reichlich Eiswürfel (optional)

ZUBEREITUNG

1. Cranberrysaft mit dem Granatapfelsaft vermischen. Granatapfelkerne dazugeben und alles mit der Feuerzangenbowle übergießen. Bio-Orange waschen und vierteln. Zur Flüssigkeit geben. Die Mischung erhitzen - Achtung: nicht zum Kochen bringen!
2. Cocktail in Gläser füllen und mit Rosmarin-zweigen garniert servieren.

FEUERZANGEN- SIRUP-REZEPT



QR-Code scannen oder
online entdecken auf
www.wiener-zucker.at/rezepte



Schwein SOLLST DU HABEN

GLÜCK LIEGT IN DER LUFT! DIESE BRÄUCHE UND GLÜCKSBINGER SORGEN FÜR KOSTBARE MOMENTE ZUM JAHRESWECHSEL.

Von Donauwalzer bis Bleigießen – wohl kein anderer Tag im Jahr wird mit so vielen Ritualen begangen wie Silvester. Einige davon sind seit über tausend Jahren Dauerbrenner: Das Silvester-Feuwerk ist in den heidnischen Bräuchen der alten Germanen verwurzelt, die mit Licht und Lärm böse Geister vertrieben. Wer heutzutage das Glück einfangen will, hat verschiedenste Bräuche und Rituale zur Auswahl. Doch egal ob antik oder neomodisch, sie verfolgen alle dasselbe Ziel: Glück und Gesundheit im neuen Jahr.

GLÜCK GEHT DURCH DEN MAGEN

Kulinarische Glücksbringer wie Karpfen oder Linseneintopf sollen im kommenden Jahr Wohlstand beschreiben. Die Hülsenfrüchte erinnern an Münzen, genauso wie die silbrig glänzenden Fischschuppen, von denen eine traditionell im Portemonnaie aufbewahrt wird.

Schweine gelten in vielen Kulturen als Symbol des Wohlstands, der Fruchtbarkeit und des Glücks. Der gekochte Sauschädel findet sich in Österreich auch heute noch vielerorts auf dem Silvester-Speiseplan.

(Kein Saurüssel-Fan? Schmackhafte vegetarische Alternativen finden Sie auf den folgenden Seiten)

WHISKEY, TRAUBEN UND HEISSE DESSOUS

Inspirationen aus anderen Ländern gefällig? Italienerinnen tragen für mehr Liebesglück am 31. rote Dessous, in Spanien lässt der Verzehr einer Traube pro Glockenschlag Wünsche wahr werden. Junge Schotten werden selbst zu charmanten Glücksbringern und ziehen mit Rosinenbrot und Whiskey von Tür zu Tür, um Neujahrswünsche zu überbringen ... Very nice!

AUF EINEN GUTEN ANFANG!

Wenn die Pummerin zwölf schlägt, füllt sich die Winternacht mit Glückwünschen und Umarmungen. Der „gute Rutsch“ bezieht sich aber weder auf Glätteis noch auf das „Hineinrutschen“ ins neue Jahr. Er stammt vom hebräischen „Rosch“ ab, was „Anfang“ bedeutet. Wir wünschen einander also einen guten (Jahres-)Anfang. „Prosit“ ist Latein und bedeutet „Es möge gelingen“. In diesem Sinne: Prosit 2020!

RAUCHFANGKEHRER
SCHÜTZTEN EINST VOR
BRÄNDEN, WESHALB SIE BIS
HEUTE ALS GLÜCKSBINGER
GELTEN.



PIKANT GEFÜLLTE Glücksschweine

ZUTATEN

FÜR 8 PORTIONEN

GERMTEIG

125 ml lauwarmes Wasser
1 TL Wiener Feinkristallzucker
11 g frische Germ
200 g glattes Mehl
1 Prise Salz
1 TL Olivenöl

FÜLLUNG

4 Stk. getrocknete Tomaten,
in Öl eingelegt

50 g Frischkäse
1 TL gerebeltes Basilikum
Salz
Pfeffer

FERTIGSTELLUNG

1 Ei
1 EL Milch
16 Pfefferkörner oder
Wacholderbeeren
1 TL Frischkäse

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN

1. Germteig: In eine Schüssel das lauwarme Wasser einfüllen. Feinkristallzucker beimengen und verrühren.

2. Germ zerbröseln und im lauwarmen Wasser unter Umrühren auflösen. Für ca. 5 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit sollen sich kleine Bläschen bilden. Mehl, Salz und Olivenöl hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten.

3. Den Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Geschirrtuch zugedeckt an einem warmen Ort (z. B. im Backrohr bei 50 °C Ober- und Unterhitze) gehen lassen.

4. Füllung: Getrocknete Tomaten in Stücke schneiden. Frischkäse und Basilikum hinzugeben und gut verrühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Fertigstellung: Backrohr auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick auswalken. 8 Kreise mit ca. 8 cm Ø, 8 Kreise mit ca. 7 cm Ø und 8 Kreise mit ca. 3 cm Ø ausstechen. In die Mitte der mittelgroßen (7 cm Ø) Kreise jeweils 2 TL Füllung geben.

6. Die großen Kreise darüberlegen und seitlich gut andrücken. Die kleinen Kreise im unteren Drittel der großen Kreise mithilfe von Wasser anbringen. Mit einer Stricknadel in die kleinen Kreise jeweils zwei Nasenlöcher einstechen.

7. Ohren: Aus dem übrig gebliebenen Germteig 16 Dreiecke (ca. 3 cm Länge/Seite) ausschneiden. Eine Seite der Dreiecke ca. 2 mm breit unter den großen Kreis legen und andrücken. Den überstehenden Rest vorklappen und mit etwas Wasser an der Oberseite des großen Kreises andrücken, sodass Ohren entstehen.

8. Ei mit Milch verquirlen. Jedes Glücksschwein mit der Ei-Milch-Mischung bepinseln. Die pikant gefüllten Glücksschweine für ca. 15 Minuten backen.

9. Nach dem Backen aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen.

10. Mithilfe eines Kaffeelöffels jeweils zwei Punkte mit Frischkäse oberhalb der Nasen als Augen anbringen und in jeden weißen Punkt ein schwarzes Pfefferkorn setzen.

WENN'S SCHNELL GEHEN SOLL,
KANN MAN AUCH FERTIGEN
PIZZATEIG VERWENDEN.
WER KEINEN GERMTEIG MAG,
VERWENDET ALTERNATIV
BLÄTTERTEIG.

SÜSSE Glücksschweine

ZUTATEN

FÜR 8 PORTIONEN

SÜSSER GERMTEIG

- 65 g Wiener Feinkristallzucker
- 250 ml Milch
- 1 Würfel Germ (oder 2 Pkg. Trockengerm)
- 500 g Mehl
- 60 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

- 1 Ei
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2 EL Milch zum Bestreichen
- VERZIERUNG**
- 3 EL Wiener Staubzucker
- 1 TL Milch
- 1 Msp schwarze Lebensmittelpastenfarbe

ZUBEREITUNG

1. 1 TL des vorbereiteten Feinkristallzuckers in die handwarme Milch einrühren und Germ hineinbröckeln. Etwas Mehl darüberstreuen. Abgedeckt ca. 10 Minuten stehen lassen, bis ein Dampf entstanden ist. Das Mehl in eine Schüssel geben. Das Dampf mit Butter, Feinkristallzucker und Salz zu einem Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 50 Minuten gehen lassen.

2. Das Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten, ca. 0,5 cm dick auswalken und 8 Kreise mit je 9 cm Durchmesser ausstechen und auf das Backblech legen. Aus dem restlichen Teig 8 Kreise mit je 2 cm Durchmesser für den Rüssel ausstechen. Die kleinen Kreise im unteren Drittel der großen Kreise auflegen. Mit einer Stricknadel in die kleinen Kreise zwei Nasenlöcher stechen.

3. Vom Teigrest 16 Dreiecke (1,5-2 cm Länge/Seite) als Ohren ausschneiden. Ei versprudeln und Ohren damit an den großen Teigkreisen anbringen.

4. Die Glücksschweine für 15 Minuten gehen lassen. Ein Ei mit 2 EL Milch versprudeln und die Glücksschweinchen damit bepinseln.

Ca. 13-15 Minuten backen.

5. Verzierung: Staubzucker mit Milch glatt rühren, damit die Augen aufmalen. Trocknen lassen. Die restliche Zuckermasse mit einer Messerspitze schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben und damit Pupillen in die Augen setzen.



Foto: Sweets & Lifestyle®



Foto: Sweets & Lifestyle®

Glückskekse

ZUTATEN

FÜR 30 STÜCK

- 90 g Eiklar (entspricht ca. 3 Eiern)
- 60 g Wiener Puderzucker

- 40 g geschmolzene Butter
- 1 EL Schlagobers
- 60 g Mehl
- 30 Zettel mit Sprüchen

ZUBEREITUNG

- Die Sprüche heraustrennen und falten.
 - Das Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf ein Backpapier Kreise mit ca. 8-9 cm Durchmesser zeichnen. Mit der Zeichenfläche nach unten auf ein Backblech legen.
 - Das Eiklar schaumig schlagen. Puderzucker, Butter und Schlagobers hinzugeben und verrühren. Mehl sieben und in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verrühren.
 - Auf jeden vorgezeichneten Kreis 1,5 TL des Teiges verteilen. Ca. 5 Minuten backen. Sobald sich die Ränder braun färben, den gebackenen Kreis aus dem Backrohr nehmen. Mit einer Küchenspachtel jeweils einen Kreis vorsichtig vom Backpapier heben, den Glückskeksspruch in die Mitte legen und sofort den Kreis an den Enden zusammendrücken.
 - Den entstandenen Keks-Halbkreis über einen Schüsselrand hängen. Dabei darauf achten, dass die gewünschte Glückskekssform entsteht. Kurz halten, damit der Glückskek in dieser Form abkühlt. Anschließend auf einem Abtropfgitter vollständig auskühlen lassen.
- Tipp:** In Etappen backen, damit die Kekse beim Weiterverarbeiten nicht auskühlen und brechen.

wünscht Ihnen kostbare Momente 2020



Glück lässt sich nicht erzwingen, aber es mag hartnäckige Menschen.	Egal, auf welches Zeichen du gewartet hast: Hier ist es!
Wer schön sein will, muss lachen!	Sei glücklich, nicht perfekt.
Die beste Zeit ist JETZT.	Du musst nicht perfekt sein, um großartig zu sein.
Der beste Weg, sich aufzuheitern, ist, andere aufzuheitern.	Egal, wie langsam du vorankommst: Du bist schneller als jene, die gar nicht erst angefangen haben.
Die beiden wichtigsten Tage in deinem Leben sind der, an dem du geboren wurdest, und der, an dem du herausfindest, warum. <i>Mark Twain</i>	Humor ist der Knopf, der verhindert, dass uns der Kragen platzt. <i>Joachim Ringelnatz</i>
Halte dich von negativen Menschen fern. Sie haben für jede Lösung ein Problem. <i>Albert Einstein</i>	Wer ständig glücklich sein möchte, muss sich oft verändern. <i>Konfuzius</i>
Es ist besser, ein einziges kleines Licht anzuzünden, als die Dunkelheit zu verfluchen. <i>Konfuzius</i>	Wer lächelt, statt zu toben, ist immer der Stärkere. <i>Japanische Weisheit</i>
Laufe nicht der Vergangenheit nach und verliere dich nicht in der Zukunft. Das Leben ist jetzt.	Man kann das Leben rückwärts verstehen, aber nur vorwärts leben.
Habe keine Angst, das Gute aufzugeben, um das Großartige zu erreichen. <i>John D. Rockefeller</i>	Menschen mit einer neuen Idee gelten so lange als Spinner, bis sich die Sache durchgesetzt hat. <i>Mark Twain</i>
Es ist nicht zu wenig Zeit, die wir haben, sondern es ist zu viel Zeit, die wir nicht nutzen. <i>Seneca</i>	Ist man in kleinen Dingen nicht geduldig, bringt man die großen Vorhaben zum Scheitern. <i>Konfuzius</i>
Fantasie ist wichtiger als Wissen, denn Wissen ist begrenzt. <i>Albert Einstein</i>	Kein Übel ist so groß wie die Angst davor. <i>Seneca</i>
Denke daran, dass Schweigen manchmal die beste Antwort ist. <i>Dalai Lama</i>	Denke nicht so oft an das, was dir fehlt, sondern an das, was du hast.
Ein Weg entsteht, wenn man ihn geht. <i>Chinesische Weisheit</i>	Der beste Weg, sich selbst eine Freude zu machen, ist, zu versuchen, einem anderen eine Freude zu bereiten. <i>Mark Twain</i>
Um an die Quelle zu kommen, muss man gegen den Strom schwimmen. <i>Konfuzius</i>	Die Dinge haben nur den Wert, den man ihnen verleiht. <i>Jean Baptiste Molière</i>
Das Vergleichen ist das Ende des Glücks und der Anfang der Unzufriedenheit. <i>Kierkegaard</i>	Wer ständig glücklich sein möchte, muss sich oft verändern. <i>Konfuzius</i>

Ein weiser Spruch soll Sie begleiten ...

... NICHT NUR IM KEKS BRINGEN UNSERE SPRÜCHE GLÜCK.

GLÜCKLICH ÜBER NACHT
Für mehr Fokus aufs Wesentliche im neuen Jahr am Silvesterabend einen Spruch wählen, mehrmals lesen und dabei einen Wunsch formulieren. Das Zettelchen unter den Polster legen und bis zum Einschlafen an den Wunsch denken.

(Weiter auf der Rückseite)

Wiener Zucker wünscht Ihnen kostbare Momente 2020

GLÜCK ZUM MITNEHMEN

Mit dem Lieblingspruch im Portemonnaie sind Glück und Weisheit ständige Begleiter. Und Sie rufen sich die damit verbundenen positiven Gedanken immer wieder in Erinnerung.

HOCH HINAUS

Damit das Glück im nächsten Jahr himmelhoch jauchzt, einen Spruch mit etwas Klebeband am Holzstab einer Rakete befestigen. Sie trägt die Wünsche für das neue Jahr bis in den Himmel hinauf.



EINE MARKE VON AGRANA

wünscht Ihnen kostbare Momente 2020

Ausflügeln in Österreich

Piste kann jeder

DIE ANDEREN ABENTEUER

MAN MUSS SICH NICHT IN DEN SCHNEE STÜRZEN, UM AN KALTEN WINTERTAGEN SPASS ZU HABEN. UNSERE ÖSTERREICH-TIPPS FÜR GROSS UND KLEIN.

Keine Frage: Im Schnee zu toben und zu sporteln, ist für die ganze Familie einfach wunderbar. Aber manchmal sucht man einen anderen Kick oder es gibt schlicht und einfach (noch) keinen Schnee in greifbarer Nähe. Damit an solchen Wochenenden keine Langeweile aufkommt, haben wir für Sie ein paar alternative Vorschläge gesammelt. Fast alle wurden von der Redaktion persönlich getestet, auf die restlichen freuen wir uns bereits!

Wien

MUSEUM DER ILLUSIONEN

Die spektakulärsten Täuschungen erlebt man in diesem besonderen Museum mitten in Wien. Denn auf dieser Sinneserlebnisreise kann man seinen eigenen Augen und Ohren nicht trauen. Schiefe Räume, der sich drehende Tunnel, ein unendlicher Raum, Hologramme und zahlreiche optische Täuschungen machen so richtig Spaß. Handy/Kamera mitbringen! museumderillusionen.at

WIE GEHT DAS? EINE REISE VOLLER STAUNEN DURCHS MUSEUM DER ILLUSIONEN IN WIEN.



Foto: Museum der Illusionen



Foto: planetarium.at

Tirol

PLANETEN ZUM ANGREIFEN

Wie könnte eine Reise zum Mars aussehen? Die unendlichen Weiten des Weltalls sind faszinierend für jedes Alter: Im Planetarium in Schwaz gibt es in verschiedenen Programmen Weltraumabenteuer für alle. Bei interaktiven Führungen schaut man nicht nur ins Universum, man hat auch die Möglichkeit, unseren Planeten Erde noch besser kennenzulernen. planetarium.at

Foto: lebkuchen-pirker.at/Fred Lindmoser



Steiermark

LUST AUFS SELBERMACHEN ...

... bekommt man beim Besuch der „erLebzelterei“ Pirker in Mariazell. Eingehüllt in eine Duftwolke von Zimt, Nelken, Honig und mehr erfahren Groß und Klein, wie der köstliche Lebkuchen entsteht und wie man ihn dekoriert. lebkuchen-pirker.at



Foto: © Mostviertel Tourismus, weinfranz.at

Niederösterreich

DIE KLIRRENDE KÄLTE NÜTZEN ...

... das können alle bewegungshungrigen Naturfreunde am besten auf zugefrorenen Seen – zum Beispiel in Lunz im Mostviertel. Der Lunzer See lädt zu schier grenzenlosen „Eiswanderungen“ und auf Kufen kann man hier stundenlang seine Pirouetten drehen (wenn man denn kann!) und dem Schlittschuhvergnügen frönen. lunz.at

Foto: Tourismusverband Oberndorf/Hiermeter

Salzburg

WUSSTEN SIE, DASS ...

... in der ehemaligen St.-Nikolaus-Kirche in Oberndorf 1818 erstmals „Stille Nacht“ erklang? Heute steht dort die Stille-Nacht-Gedächtniskapelle und beim romantischen Winterspaziergang erfährt man spannende Details zum Lied. stillenacht-oberndorf.com

40
kostbar



Ausflügen in Österreich



Foto: Werk und Marin Goleminov

Burgenland

INDOOR ADVENTURE PARK

Seit einem Jahr gibt es in Parndorf einen Abenteuerpark für jedes Alter. Springen, klettern, toben, rutschen: alles erlaubt und erwünscht auf 3.000 m²! indooradventurepark.at



Foto: NATURSCHAUSPIEL, Copyright Oberösterreich Tourismus

Kärnten

V BOWL VILLACH

Alle von 4 bis 99 können hier die ruhige Kugel schieben und miteinander kämpfen oder auch gegeneinander antreten. Auch die Kleinen haben gute Chancen, mit der Kugel die „Pins“ zu Fall zu bringen. vbowl-villach.at

Foto: Kzenon/Shutterstock

Oberösterreich

SCHNEESCHUHWANDERUNG

Es gibt viele Möglichkeiten, die Natur zu erkunden, zum Beispiel „Mit der Pechfackel durch den Böhmerwald“ oder man erfährt im Ibmer Moor in spannenden Geschichten alles über „Irrlichter und Moorgeister“. Wer war schon mal „Auf Tauchgang im Waldmeer“? naturschauspiel.at/termine



Foto: Markus Gmeiner/Vorarlberg Tourismus

Vorarlberg

LAMATREKKING

Sie sind tiefenentspannt, kuschelig und einfach gutmütig: Die Lamas von Horst Küster, mit denen man ganz wunderbar winterwandern kann. Zum Beispiel auf dem Bartholomäberg im Montafon oberhalb von Schruns. montafon.at

41
kostbar

So muss Advent ZURÜCK ZUM ZAUBER

VORWEIHNACHTSZEIT, DAS IST BACKEN, BASTELN,
GEMÜTLICH PLAUDERN - UND GEMEINSAM
WARTEN: AUF DIESES EINE GROSSE FEST.

Besinnlich, gemütlich und im Kreis der Liebsten - so wünschen sich die meisten Menschen die Adventzeit. Eine Zeit, die erfüllt ist von stiller Vorfreude, eine Zeit der Erwartung auf Weihnachten als das Fest der Liebe und Menschlichkeit. Wir haben die Wahl, wie wir diese Zeit verbringen.

Zwei engagierte Managerinnen wollten diesem Wunsch, der Vorweihnachtszeit wieder den stillen Zauber zu verleihen, einen passenden Rahmen geben: Aus dieser Idee entwickelten die Unternehmerinnen Claudia Wiesner und Maria Hötschl den AlmAdvent - ein Weihnachtsdorf, das genau diese Qualitäten in den

Mittelpunkt stellt. Zusammenkommen und in aller Gemütlichkeit eine ganz besondere Zeit genießen, die es nur ein Mal im Jahr gibt. Gemeinsam mit Melanie Kriegbaum wurde das Konzept umgesetzt.

Z'SAM ERLEBEN

So dürfen wir uns auf ein neues Weihnachtsdorf mitten in Wien freuen: Der AlmAdvent auf dem Messeplatz lädt ab 15. November ein zum „Z'sam backen, Z'sam singen, Z'sam staunen und Z'sam erleben“. In insgesamt 13 „Stubn“ und 13 Ständen - urige Holzhütten mit stilvoller Einrichtung - gibt es täglich ein

ERINNERN SIE SICH
NOCH AN DEN
KINDLICHEN ZAUBER DER
VORWEIHNACHTSZEIT?



Foto: Romrodphoto/Schutterstock



IN GEMÜTLICHEN
„STUBN“ KOSTET UND
NASCHT MAN SICH
STILVOLL DURCH DIE
HEIMISCHE KÜCHE.

Foto: © Alm Advent Veranstaltungen GmbH



Foto: © Alm Advent Veranstaltungen GmbH

CLAUDIA WIESNER
UND MARIA HÖTSCHL
HABEN DEN BESINNLICHEN
ALMADVENT
INS LEBEN GERUFEN.



Foto: cookingCatin

DIE FEUERZANGE
VON WIENER ZUCKER
HAT IN DER
FEUER-STUBN IHREN
GROSSEN AUFTRITT.

Z'samkommen bei Wiener Zucker

DER ALMADVENT ÖFFNET
VOM 15. 11. 2019 BIS 1. 1. 2020
ERSTMALS SEINE PFORTEN.

MESSEPLATZ 1, 1020 WIEN

Das ist in der Vorweihnachtszeit DIE Adresse für alle, die den etwas anderen Adventmarkt erleben wollen. In Österreich gibt es insgesamt mehr als 300 Adventmärkte, aber keiner ist so wie AlmAdvent.

Z'SAM SEIN MIT WIENER ZUCKER

Wiener Zucker ist in zwei der insgesamt 13 „Stubn“ und 13 Ständen - urige Hütten mit gemütlicher Atmosphäre - vertreten: In der „Feuer Stubn“ lautet das Motto „Z'sam genießen“. Hier wird eine Feuerzangenbowle mit dem Zuckerhut hergestellt; die Feuerzangenbowle-Sets gibt es auch vor Ort zu kaufen. In der „Wiener Zucker Stubn“ heißt es „Z'sam backen“ - und zwar köstliche heimische Schmankerl.

Mehr Info: www.almadvent.at

stimmungsvolles, buntes Programm. Brauchtum und Gemeinsamkeit erleben, das soll ganz im Mittelpunkt stehen. In den Aussteller-Stubn wird traditionell österreichisches Handwerk präsentiert und die Besucher sind eingeladen zu gustieren und zu genießen. In Genuss- und Handwerk-Workshops gibt es für alle auch die Möglichkeit, selbst kreativ zu werden.

Im Weihnachtsdorf wird eine große Auswahl an rot-weiß-roten Speisen und Getränken angeboten. Vom klassischen Wiener Schnitzel über Tafelspitz bis hin zur weihnachtlich duftenden Keksnascherei können sich die großen und kleinen Besucher kulinarisch verwöhnen lassen. Mit selbst angesetztem Kinderpunsch oder einer würzigen Feuerzangenbowle von Wiener Zucker und Stroh werden kalte Zehen und Finger schnell aufgewärmt und beim Singen, Basteln und Plaudern kommt man in den gemütlichen Stuben gern zusammen. An karitativen Abenden werden Menschen in Not unterstützt: „Z'sam helfen“ lautet die Devise.

Im Familien-, Freundes- und/oder Kollegenkreis soll diese besondere Zeit wieder den ursprünglichen Zauber bekommen. Lassen auch Sie sich verzaubern!

WIENER
ZUCKER®

EINE MARKE VON AGRANA



250g Ich

Meine Schoko-Preiselbeer-Lebkuchen-Torte.
Gib jedem Rezept deine persönliche Note und mach es zu deinem eigenen!

Lass dich inspirieren auf
wiener-zucker.at

[f](#) [@](#) [p](#) /wienerzucker