

▲ SCHRITT 3: DIE UMSETZUNG

Wie fühlt sich der Adventswald an?

Herzlich, familiär und weihnachtlich... mit allem Drum und Dran kommt es in erster Line darauf an, dass man sich zufrieden und geborgen fühlt.

Sich wie im Adventswald zu fühlen:

1. Waldspaziergang
2. Im eigenen Garten
3. Heimelig Daheim

Wie und wo werdet Ihr den Adventswald drhoim verbringen?

#adentswaldrhoim

Verschiedene Möglichkeiten, sich wie im Adventswald zu fühlen:

WALDSPAZIERGANG MIT PICKNICK

Man packt sich seine Adventswaldtasche, am Besten mit der Gin-Salami, dem Lebkuchenherz und ein paar Knabbereien. Dazu eine Thermoskanne des gewünschten Heißgetränkes und vielleicht noch eine kleine Lichterkette. Dann schnappt man sich seine enge Familie und zieht los in ein nahegelegenes Waldstückchen. Hat man ein lauschiges Plätzchen gefunden, ist es an der Zeit die Tasche auszupacken.

IM EIGENEN GARTEN

Neben dem illuminierten Bäumchen schmeißt man evtl. die Feuerschale oder -tonne an. Dann lässt man sich die Leckereien aus der Adventswaldtasche oder die selbst zubereiteten Speisen schmecken und genießt heißen Glühwein und Punsch aus der Adventswaldtasse* dazu. Wenn es dann noch schön knackig kalt ist, wird es nahezu perfekt.

IN DEN EIGENEN 4 WÄNDEN

Für all diejenigen, die nicht so gern frieren, ist heimelig daheim eine Alternative. Zusätzlich zum Kochen und Genießen der vorgeschlagenen Rezepte bietet es sich an, in Erinnerungen zu schwelgen und Bilder vom letzten Jahr anzuschauen. Für das richtige Ambiente sorgt dabei natürlich der Mini-Adventswald auf der Fensterbank.



In diesen Zeiten ist es besonders schwer auf das Treffen mit Freunden und Familie zu verzichten. Wie wäre es mit einem digitalem Treffen in Form eines Gruppen-Videoanrufs? Das kann sehr lustig sein.



* Die Adventswaldtasse aus der Adventswaldtasche, ist nur für den Eigengebedarf bestimmt! Sie kann und darf NICHT gegen Pfand abgegeben werden.

Die ultimative BASTELANLEITUNG

für den

Rudersberger ▲▲▲ Adventswald

Alle Jahre wieder...

DESMOAL DRHOIM

Es ist traurig, wirklich sehr traurig, dass es in diesem Jahr keinen Adventswald geben wird. Das zauberhafte Ambiente, Freunde und Bekannte treffen, etwas Leckeres essen und trinken und ganz nebenbei noch hübsche Weihnachtsgeschenke besorgen... Wie schön wäre es gewesen.

Wo sind unsere positiven Gedanken und Ideen? Holen wir uns den Ruderberger Adventswald einfach ein Stück weit nach Hause und vergessen wir für ein paar Stunden die unruhigen Zeiten.

Mit der ultimativen Bastelanleitung für den Adventswald „DESMOAL DRHOIM“ kann es gelingen, das ein oder andere vorweihnachtliche Gefühl zu erzeugen und die Adventszeit, auch in diesen besonderen Tagen, mit einem Stück Adventswald zu genießen.

Die erste Frage, die sich jeder vorab stellen kann:

Was macht den Adventswald für mich aus?



WWW.ADVENTSWALD.DE
WWW.RUDERSBERG.DE

Lasst uns teilhaben an Eurem ganz persönlichem Adventswald. Wir werden die besten **#adentswaldrhoim**-Bilder und Momente teilen!



▲ SCHRITT 1: DAS AMBIENTE

Was ist das Einzigartige am Adventswald?

Die Bäume, der Wald, mitten auf dem Alten Rathausplatz ... herrlich beleuchtet und behaglich ...

Lasst Eurer Kreativität freien Lauf und teilt sie mit uns auf Instagram

#adentswaldrhoim

Oder schickt uns Bilder für WWW.ADENTSWALD.DE

Um das vorweihnachtliche Ambiente zu erzeugen bedarf es eigentlich „nur“ drei Dinge:

- ▲ etwas (Nadel)gehölz, groß oder klein
- ▲ Licht, Lämpchen, Lichterketten und
- ▲ Holzhackschnitzel !!!

Optimalerweise ist ein kleiner (Nadel)Baum im Garten oder im Haus schnell mit einer Lichterkette umwickelt. Wem der nötige Platz oder das Nadelgehölz fehlt oder wer einfach mehr Lust auf Dekorieren und Basteln hat, dem ist mit unserer Bastelidee für den Mini-Adventswald auf der Fensterbank geholfen. Dazu benötigen wir die Ruckzuck Tannenbäumchen mit Licht, Holzhackschnitzel und eine Adventswaldtasse. Alles zusammen auf der Fensterbank hübsch arrangieren und fertig ist der Mini-Adventswald.

RUCKZUCK TANNENBÄUMCHEN MIT LICHT

Material:

- Bastelkarton (grün)
- elektrisches Teelicht
- Locher, Schere, Heftklammern

Auf dem Bastelkarton einen Kreis aufzeichnen (Radius mind. 13 cm), ausschneiden und den Kreis halbieren. Aus den Halbkreisen mehrere Löcher, z. B. mit einem Locher, ausstanzen, anschließend zu einem Kegel drehen und mit Heftklammern fixieren. Das entstandene Bäumchen noch schmücken und auf ein elektrisches (!) Teelicht* stellen.



Ruckzuck Tannenbäumchen mit Licht



*KEIN echtes Teelicht verwenden! Das Papier brennt!

▲ SCHRITT 2: DER GENUSS

Nichts kann eine Adventswald-Wurst oder Raclette-Käse-Briegel übertrumpfen, geschweige denn frisch geröstete Maroni, leckeren Flammflachs oder die Waffeln am Stiel ersetzen.

Wir können es versuchen, mit ein paar speziellen Rezepten den kulinarischen Genuss nach Hause zu holen.

Was wollen wir im Adventswald?

Essen und Trinken, an den vielen Hütten mit ihren abwechslungsreichen Speisen und Getränken... abgöttisch schmackhaft und besonders...

Adventswald-Menü für 2

Raclette-Käse-Brot

Deftige Gulaschsuppe

Gewürzwaffeln am Stiel

Und was gibt es bei Euch?

#adentswaldrhoim



RACLETTE KÄSE BROT

Zutaten: zwei dicke Scheiben Bauernbrot, 2 EL Weißwein, eine Knoblauchzehe, 4 Gewürzgurken, vier Scheiben Raclettekäse, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Knoblauch pressen, mit Weißwein verrühren, auf die Brote tröpfeln und mit je zwei Scheiben Raclettekäse belegen. Im Ofen unter dem Grill rösten, bis der Käse schmilzt. Anschließend gehackte Gewürzgurken über die Brote geben und mit Pfeffer und Salz würzen.

Dazu heißen Glühwein oder Punsch servieren!



DEFTIGE GULASCHSUPPE

Zutaten: 500 g Rindfleisch in Würfel, Butterschmalz, Suppengrün, zwei Paprikaschoten, eine Knoblauchzehe, eine Zwiebel, 0,25 l Rotwein, 1,5 l Rinderbrühe, ein Lorbeerblatt, Senf, Paprikapulver, Tomatenmark, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Schmalz in einem großen Topf auslassen und darin gehackte Zwiebel und Knoblauch dünsten. Fleisch hinzufügen und scharf anbraten. Zerkleinertes Suppengrün, Senf und Tomatenmark dazu geben und untereinanderrühren. 5 - 10 Min. schmoren, mit Rotwein ablöschen und Brühe aufgießen. Gewürfelte Paprika und Lorbeer hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Mind. 1,5 h köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



GEWÜRZWAFFELN AM STIEL

Zutaten: 3 Eier, 125 g weiche Butter, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Honig, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, Zimt, 1 TL Lebkuchengewürz, eine Messerspitze gemahlene Nelke, 0,5 TL Ingwerpulver, 0,5 TL Orangenabrieb, 200 ml Milch, Puderzucker

Zubereitung: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren. Mehl mit den Gewürzen und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig ziehen. Den Teig ruhen lassen, währenddessen das Waffeleisen vorbereiten. Den Teig portionsweise ausbacken. Die fertigen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und die einzelnen Herzen auf Holzspieße stecken.