



Foto: pixabay.com

Statt Geschenke Umzugskartons packen

Weihnachtsduft liegt in der Luft: Der VLWN wünscht besinnlich-nachhaltige Festtage

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

machen statt meckern - die Maxime passt zu den Berufsbildnern, die auch das zweite Coronajahr gemeistert haben - nicht zuletzt auch dank der digitalen Möglichkeiten, den Unterricht in Distanz gut zu gestalten. Machen statt meckern bezieht sich aber auch auf das zweite Megathema, das die Welt bewegt. Die Klimakrise. Jeder kleine Beitrag, CO₂ zu sparen, hilft dabei, die Erderwärmung zu entschleunigen. Deshalb haben wir in diesem Jahr ganz bewusst auf die klassische gedruckte Weihnachtskarte verzichtet und senden Ihnen stattdessen nachhaltige Weihnachtsgrüße, für die kein Tannenbaum gefällt werden musste und die in die Zeit passen - eben digital und pa-



perlos, aber genauso herzlich wie sonst auf dem Postwege.

Zwar liegt schon Weihnachtsduft in der Luft, aber so richtig Weihnachtsstimmung wollte sich bisher nicht einstellen. Vielleicht auch deshalb, weil wir noch gar keine Zeit gefunden haben, Geschenke zu verpacken. Stattdessen haben wir die letzten Tage Umzugskartons gepackt, weil die Geschäftsstelle unseres Verbandes in diesen Tagen umzieht.

Dennoch: Die besinnliche Zeit rückt näher. Daher wünschen wir Ihnen und Ihren Lieben schon jetzt ein frohes Fest, Glück und Erfolg für 2022 - und senden Ihnen „Schneeflocken“.

Joachim Maiß,
Landesvorsitzender



Hmmm, „Schneeflocken“ – ein Muss zum Fest



„Schneeflocken“ - das Rezept zum Nachbacken

Zutaten:

- 125 g kalte Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Ingwer gemahlen
- 125 g Speisestärke
- 50 g Mehl

Zubereitung:

- Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten
- 1 Stunde kaltstellen
- kleine Kugeln formen und mit einer Gabel plätten
- auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen und nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 150°C je 20 Minuten backen
- Sie dürfen nicht dunkel werden
- Vor dem Verpacken in Dosen gut abkühlen lassen. Die Schneeflocken sind sehr zerbrechlich.

Meist werden sie nicht alt! Sie sind so lecker!!!