

Nieuwsbrief November/December 2017



Lieve lezers en Nicole's Backstube taart liefhebbers,

Deze nieuwsbrief staat in het teken van het aanstaande kerstfeest:

- ❖ Speciale Kerst Actie voor vroege bestellers.
- ❖ Uitnodiging voor Kerst Proeverij op 18 november in Helmond.
- ❖ Speciale aanbevelingen voor een bijzonder kerstfeest.
- ❖ Wetenswaardigheden over de Duitse kerstcultuur.

S

peciale Kerst Actie voor vroege bestellers

Het kerstfeest, deze tijd van gezelligheid, met vrienden en familie feest vieren onder de boom, samen dineren en een verrukkelijk stuk taart van Nicole's Backstube als geraffineerd dessert of bij de koffie.

Natuurlijk is ook deze kerst weer bijna het gehele assortiment (m.u.v. van de zomer items) voor u verkrijgbaar. Ga [hier](#) naar de lekkerste creaties die van uw kerst een zalig kerstfeest maken.

En als u tot **woensdag 6 december** bestelt ontvangt u van mij als dank een origineel **Duitse kerstraktatie** en een **waardebon met 10% korting** op uw volgende bestelling.

U

itnodiging voor Kerst Proeverij in Decorieur de Winkel, Steenweg 30 te Helmond

Op 18 november bent u van harte welkom, "Proef, ruik en geniet in gezellige kerstsfeer". Hier kunt u enkele van mijn creaties proeven en natuurlijk ook uw bestelling voor de kerst doen. Het wordt in elk geval erg gezellig! Ik verheug me op uw komst.

Samen met andere lokale ondernemers hebben we dit evenement georganiseerd. Deze dag bieden wij u naast traditionele Duitse bakkunst, vintage serviezen, prachtige kerstkransen, workshops kalkverf en sfeervolle inrichting.



Een betoverende inspiratie die zo mooi bij de tijd van het jaar en de komende feestdagen past. U bent vanaf 10:00 van harte welkom, het evenement eindigt om 17:00.

Aanmelding is niet nodig.

S

peciale aanbevelingen voor een bijzonder kerstfeest

Zoals er voor elk seizoen en jaargetij er meerdere passende creaties zijn geldt deze regel natuurlijk ook voor het kerstfeest. Veel voorkomende vragen zijn 'wat past het beste bij mijn menu, of bij mijn gezelschap?' Of 'welke taart is voor de kleintjes geschikt, en welke voor volwassenen?' Of 'heb je ook een typische dessert taart in jouw assortiment?'

Vragen die ik natuurlijk ook graag persoonlijk bereid ben te beantwoorden, dus als u vragen heeft hieromtrent kunt u mij gerust even bellen.

In elk geval geef ik u hieronder alvast wat toelichting op mijn persoonlijke aanbevelingen

Waldfrucht Schoko-Blechkuchen – lekker als dessert taart door de chocoladebodem, royale fruitvulling en friszoete mascarpone crème. Ook geschikt voor kinderen.



Adventstorte – Kerst koekkruiden, kaneel, verse peer en sinaasappelpartjes. Lekker voor bij de thee of koffie. Ook geschikt voor kinderen.



Luxe Schokoladen Orangen Torte – Bij uitstek een desserttaart voor volwassenen, chocoladedeeg, bruine rum, gekonfijte sinaasappel en chocoladeroom. Heerlijk diep van smaak. Excellente smaakcompositie het beste begeleid door krachtige espresso.



Rotkäppchen Torte – Heerlijke frisfruitige romige taart met spiegel van kersensap. Zowel ideaal voor bij de koffie als desserttaart. Ook geschikt voor kinderen.



Herren Torte – Karaktervolle taart gevuld met vossenbessengelee, truffelcrème, marsepein en overgoten met chocolade. Als kleine portie zeer geliefd als desserttaart maar combineert ook perfect bij een fijne kerstthee. Voor volwassenen.



Lübecker Marzipan Torte – een zeer feestelijke taart die door de combinatie marsepein, vanille en noten lichtvoetig is en met een glas champagne een feestje viert.



Dresdner Christstollen – een echt goed stuk handwerk, wereldbekende delicatessen rondom het kerstfeest. Geselecteerde ingrediënten, krenten, rozijnen, speciaal samengesteld meel, gekonfijte vruchtjes, het juiste deeg en de nodige 'rust' voor de Christstollen zorgen voor de bijzonder smeuïg karakter en uitgewogen smaak. Bij voorkeur 3-4 weken voor de kerst bestellen. Daar vliegt iedereen op af.



Wetenswaardigheden over de Duitse kerstcultuur

Wist u dat

- 24 december is '**Heiligabend**', de meest belangrijke dag van de kerstdagen is 24 december. Het is geen officiële feestdag. Toch sluiten de meeste winkels om 2 uur. Veel mensen nemen vrij.
- De **kerststal**, nadat de kerstboom is versierd wordt onder of naast de boom een kerststal opgebouwd. Bij ons thuis waren de stal en de figuren van hout gesneden. Er is een grote verscheidenheid aan kerststallen. Vaak wordt de kerststal op de jaarlijkse 'Weihnachtsmarkt' uitgebreid met nieuwe figuren.
- De '**Kindermette**', 's middags vinden in de kerken 'Kindermetten' plaats. De kerken zijn feestelijk versierd. Er staat een grote kerststal. Het kerstverhaal wordt voorgelezen en kerstliederen worden gezongen. In sommige kerken voeren kinderen het kerstspel op. Gemeentelieden maken muziek.



- **Kerkhof bezoek**, veel families gaan na de 'Kindermette' naar het kerkhof en bezoeken het graf van hun overleden familieleden. De graven zijn met kleine kerstbomen, kaarsen of dennenappels versierd. Je wenst alle kennissen die je tegenkomt een prettige kerst.
- **Eten**, na het bezoek aan het kerkhof wordt samen gegeten. In veel families wordt kerstavond een eenvoudig maal genuttigd: een salade van haring met aardappels, vis of aardappelsalade met worstjes.
- **25 december** - de eerste kerstdag, 's ochtends gaat men naar de kerk. Het middageten is een feestelijke warme maaltijd met wild of gevogelte met rodekool en knedels als hoofdgerecht. De tafel wordt mooi gedekt. De kinderen spelen de hele dag met het nieuwe speelgoed. In de namiddag gaat men weer aan de koffietafel met taarten en gebak.
- **26 december** - de tweede kerstdag, Na een kerkbezoek in de ochtend en een goed middageten - of een feestelijk eten of het eten van de restanten - gaat men bij familie op bezoek.

De twee dagen na 'Heiligabend', 25 en 26 december, zijn officiële feestdagen. Veel Duitsers nemen de week tussen kerst en Oud en Nieuw vrij.