

Faire Themen: Faire Geschenksets

Möchten Sie Ihren Freunden, Kunden, verdienten Mitarbeitern oder anderen lieben Menschen ein **besonderes Weihnachtsgeschenk** machen? Dann wird es langsam Zeit! Doch keine Angst: Wir haben schon eine **Auswahl an Fairen Geschenk-Paketen** für Sie zusammengestellt. Schauen Sie rein! Einfacher geht es gar nicht: Sie müssen nur noch ein Faires Präsent aussuchen – und **wir versenden** das Paket **pünktlich an die gewünschte Adresse!** Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne: **Sonia Pedro, Tel. 0241/ 479 86-732**



Der Faire Präsentkorb deluxe

- 1 x Bio Ilula Pinotage (0,75 L, 14 % Vol.)
 - 1 x Lautario Sauvignon Blanc (0,75 L, 12,5 % Vol.)
 - 1 x Grand Noir Bio Orange (100 g)
 - 2 x Bio Latte Macchiato Riegel (2 x 35 g)
 - 1 x Kaffeelikör-Kugeln (125 g)
 - 1 x Bio Gummibären (75 g)
 - 1 x Lacandona Wildblütenhonig (cremig, 500 g)
 - 1 x Trinkschokolade Klassik (5 x 20g)
 - 1 x Bio Joghurt-Cashewnüsse (125 g)
 - 1 x Café Milde Mischung (gemahlen, 500 g)
 - 1 x getrocknete Mangos (100 g)
 - 1 x Bio Basmati Reis (teilgeschliffene Körner, 500 g)
 - 1 x Chili Sauce (150 g)
 - 1 x Ceylon Bio Tee (lose, 200 g)
- und ein Korb Bolga (verschiedene Farben, unsortiert, Durchmesser ca. 40 cm)

Best.-Nr. 699 00 12

€ 79,50*

*gegebenenfalls zzgl. Kurierkosten für den Transport. Für den Korb in der abgebildeten Zusammensetzung fallen z.B. € 17,85 Kurierkosten pro Stück an. Bitte sprechen Sie uns bei Interesse an (s.o.).

Exklusiv: Der neue Zotter-Adventskalender „Himmelstreppe“

Ein besonderes Vor-Weihnachtsgeschenk präsentieren wir Ihnen in diesem Jahr: Der **neue Zotter-Adventskalende Himmelstreppe** führt Sie sprichwörtlich ins Himmelreich des Genusses. Und mit jeder leckeren Stufe kommen Sie dem Weihnachtsfest ein bisschen näher. Als 24 erwartet Sie eine **besondere Weihnachtstafel** aus der Genuss-Werkstatt Zotter: Cashewnougat mit Wiesenblüten. Bevor der süße Anstieg beginnen kann, dürfen Sie die Himmelsleiter erst einmal **selbst zusammenbauen** (eine Aufbauanleitung liegt dem Kalender bei.) und die 25 Adventstäfelchen selbst auf die Sprossen setzen. Als besonderes Extra fürs Aufbauen gibt es bei Zotter auch dieses Mal ein 25. Belohnungs-Täfelchen. Hier finden Sie die „Himmelsleiter“ mit allen Sorten aufgeführt.



Bio Edelschokoladen

Adventskalender

„Himmelstreppe“

24 gegossene Täfelchen à 7 g und
eine Tafel à 35 g = 203 g

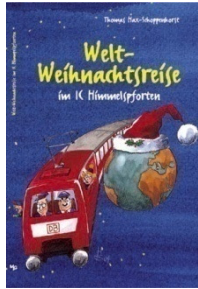
Best.-Nr. 680 59 04

€ 26,50

(100 g = € 13,05)

Kinderbuch „Welt-Weihnachtsreise im IC Himmelsforten“

Der besondere Weihnachts-Buchtip: Weihnachtsbräuche aus aller Welt für Kinder erzählt. Unser erfolgreicher Kinderbuch-Autor Thomas Hax-Schoppenhorst nimmt Sie und Ihre Kinder mit auf eine **Weihnachtsreise rund um die Welt**: Mona und Dominik sind im Zug unterwegs, als dieser unerwartet mitten im dunklen Tunnel stecken bleibt. Mit im Abteil sitzt ein freundlicher alter Herr, der allerlei zu erzählen hat: Überall auf der Welt ist er schon gewesen und weiß von **interessanten Weihnachtsbräuchen** zu berichten: Er erzählt von Mangobäumen und Bananenstauden, die in Indien als Weihnachtsbaum dienen oder vom **japanischen Weihnachtsmann**, der auch **Augen im Hinterkopf** hat. **Liebevoll illustriert** wurde der Band von Heiko Sakurai.



Thomas Hax-Schoppenhorst
**Welt-Weihnachtsreise im IC
Himmelsforten**
Illustriert von Heiko Sakurai
95 Seiten. Ab 6 Jahren.
Best.-Nr. 5 486 04
€ 7,90

Aktion: Geschenk-Verpackung leicht gemacht

Selber Basteln ist immer noch das schönste Geschenk, das man guten Freunden machen kann. Also: Machen Sie doch mal **Ihre Geschenktüten** selber. Sie können die Tüten nicht nur mit den **Kalenderblättern unseres Fotowandkalenders** machen, sondern selbstverständlich auch andere Kalenderblätter, selbstgemachtes Papier oder Ähnliches verwenden. Einfach die Maße anpassen – und los geht's! Hier finden Sie die Bastelanleitung als PDF!



Wenn Sie keine Zeit zum selber Basteln haben, gibt's hier die fertigen Tüten:

Geschenktüten aus dem Fotowandkalender
(5er-Set)
Best.-Nr. 8 205 09
€ 4,95

Inside MVG: Wir erweitern für Sie!

Seit Mitte Oktober ist es soweit: Auf dem gesamten Gelände der MVG in Aachen finden **umfangreiche Bauarbeiten** statt! Unsere Firmengebäude mit **Lager- und Bürotrakt** werden **sanziert** und in beiden Gebäuden wird eine **moderne Heizanlage** installiert. **Neue Fenster** sorgen zudem im Lager für bessere Isolation. Im sogenannten Turmgebäude (das mit der Uhr, Abb. 2) wird der Dachstuhl erneuert, um das Gebäude als **zusätzlichen Lagerraum** nutzen zu können. Das **schafft Platz** für mehr Paletten mit vielen neuen Produkten für Sie – und ermöglicht einen noch **reibungsloseren Ablauf** Ihrer Bestellung.

Bei den ganzen Umbau-Maßnahmen spielt natürlich der Umweltaspekt eine große Rolle: Die verbesserte Beheizung sorgt ebenso wie eine optimale Dämmung für **sinkenden Energieverbrauch**. Also gut für uns und gut für die Umwelt!

Was auf der einen Seite natürlich dringend notwendig ist, verursacht auf der anderen Seite viele Schwierigkeiten: Während der Umbaumaßnahmen müssen wir eine Woche lang mit Heizlüftern für eine **notdürftige Beheizung** sorgen (Abb. 1 zeigt die Schaltschränke) und auf der noch verwendbaren Lagerfläche wird es langsam eng (Abb. 3). Trotz allem: **Wir sind für Sie da!** Unser Service Team tippt mit behandschuhten Händen ohne Unterlass Ihre Bestellungen ein und auch am Telefon und im Internet sind wir für Sie – gut gelaunt wie immer - zu erreichen! Zudem verlassen selbstverständlich wie gewohnt **alle Bestellungen pünktlich** unseren Hof. Hier sehen Sie einige Bilder von unserer Baustelle:



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Weihnachts-Rezept

Schokoladen-Mango-Thaler

Zutaten

150 g getrocknete Mangos
75 g Paranüsse
125 g Butter
75 g Mascobado-Zucker
50 g Weißen Zucker
½ Päckchen Vanillin-Zucker
2 Eier
115 g Mehl
25 g Kakaopulver (ungesüßt)
½ TL Backpulver

Mangos in kleine Stücke schneiden, Paranüsse hacken. Die Butter mit Mascobado-, weißem und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Nacheinander die beiden Eier unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver sorgfältig mischen und über die schaumige Masse sieben. Vorsichtig unterheben. Mangostückchen und Nüsse zum Schluss unter die Masse heben. Mit einem Teelöffel großzügige Teighäufchen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt oder gefettet) setzen und bei 190 °C etwa 10 Minuten backen.

Feedback/ Kontakt

Wie gefällt Ihnen unser Newsletter: Geben Sie uns ein Feedback unter newsletter@eine-welt-shop.de

Impressum

Sandra Radermacher
MVG Medienproduktion & Vertriebsgesellschaft mbH
Boxgraben 73
52064 Aachen

Tel: 0241/479 86-732
Fax: 0241/479 86-714
radermacher@eine-welt-mvg.de
www.eine-welt-mvg.de

Eingetragen beim Amtsgericht Aachen HRB-NR. 1373
Geschäftsführer: Dr. Stefan Breuer
Aufsichtsratsvorsitzender: Bernd Franken
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE811227308