

Newsletter November 20

Hallo ihr Lieben

und schon ist wieder Herbst



Mit riesigen Schritten nähern wir uns dem Ende des Jahres.

Sumsi und ich stecken mitten in den Weihnachtsvorbereitungen und wir haben unseren Chef überzeugt, dass es auch dieses Jahr wieder einen **Adventskalender** auf unserer Homepage, bei Facebook und Instagram gibt.



Vom 01.12.-24.12. könnt ihr jeden Tag ein Türchen öffnen.

Ihr findet dahinter so tolle Sachen wie:

- weihnachtliche Rezepte
- Informationen über Weihnachten und Adventszeit in anderen Ländern
- Rabattcoupons

Weihnachtlich wird es auch, was unser Sortiment im Mühlenladen und Webshop betrifft:

Nur für kurze Zeit in unserem Sortiment

- Kokosmakronen-
Backmischung

- Dinkel-
Lebkuchen-
Backmischung

- Zimt-Schoko-
Mandeln

- Vanille-Schoko-
Mandeln

- Dinkel-
Vanillekipferl

- Bio-Oblaten-
Lebkuchen

- Schoko-Dinkel-
Vanillekipferl

- Dinkel-Butter-
Spekulatius

Huber Mühle
Ichenheimer Str. 2
77749 Hohberg

Öffnungszeiten:

Mo – Fr.: 8.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 18.00 Uhr

Sa: 8.00 – 12.30 Uhr



Die Huber Mühle hilft:

für jede verkaufte Packung eines Weihnachtsartikels in unserem Mühlenladen oder Webshop geht eine Spende an das Krankenhaus in Litembo / Tanzania



Für die 500.000 Einwohner des Distrikts Mbinga ist Litembo mit 320 Betten das größte und wichtigste Krankenhaus.

Fünf Ärzte und 65 Pflegekräfte behandeln jährlich rund 200.000 Menschen.

Die Patienten kommen von weit her, mit dem Bus oder zu Fuß... Während der Regenzeit ist dies abenteuerlich. In das Dorf führt eine bucklige Straße, die in der Regenzeit matschig und schwer passierbar wird. Mit einem Ambulanzauto, der „mobilen Klinik“, fahren Ärzte des Hospitals in entlegene Dörfer, um die Menschen dort vor Ort zu behandeln.



Die meisten bringen Angehörige mit, die mit im Krankenzimmer oder im Hof schlafen. Dort gibt es auch eine Kochstelle, wo die Frauen für ihre Familien kochen.



Die Patienten, die nach Litembo kommen, sind arm - zum größten Teil Kaffeebauern und Fischer. Ein Kaffeebauer verdient rund 60.000 tansanische Shilling im Monat (etwa 30 Euro). Eine Bauchoperation kostet aber schon ca. 40.000 Shilling, jeder Tag im Hospital weitere 2.000 Shilling. Eine Krankenversicherung hat fast niemand.

Das Krankenhaus weist keinen Kranken ab, sondern trägt die Kosten der Behandlung armer Patienten ganz oder teilweise selbst. Dafür benötigt es Spenden **Helfen Sie mit!**

Wie schon angekündigt gibt es wieder ein neues Gewinnspiel. Dieses Mal starten wir einen

Weckenmann-Schönheitswettbewerb

Schickt uns ein Bild von eurem selbst gebackenen Stutenkerl,
Weckmann, Dambedei, Krampus, Klausenmann, Hefemänne, Grättimaa,
Grittibänz, Weckbonne, Pumann, Bubbelai,

So viele und noch mehr verschiedene Namen – aber immer lecker!

Für die 3 schönsten Exemplare gibt´s ein Überraschungspaket mit Huber Mühle
Spezialitäten.

Das Bild könnt ihr per Email einschicken unter hubi@hubermuehle.de
per Post an Huber Mühle GmbH
Ichenheimer Str. 2
77749 Hohberg

oder bei uns im Mühlenladen abgeben

Der Einsendeschluss ist der 24.12.2020

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner unter allen Teilnehmern ermittelt und von uns schriftlich über den Gewinn informiert. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel willigen Sie in die Erhebung und Verwendung Ihrer persönlichen Daten ein. Wir erheben, speichern und verarbeiten diese personenbezogenen Daten zur Durchführung und Abwicklung des Gewinnspiels, um Sie im Falle des Gewinns zu benachrichtigen. Eine Weitergabe der Daten an Dritte findet nicht statt. Die Beiträge können nicht zurückgeschickt werden. Sie können die Einwilligung jederzeit durch Nachricht an uns widerrufen. Die Daten werden anschließend gelöscht.



Rabatt- Aktion

Monatlich wechselnde Produkte

Nur bei uns im Mühlenladen und im Webshop
und natürlich solange der Vorrat reicht.

Nur für rabattfähige Produkte (nicht
anwendbar für Zeitschriften, bereits rabattierte
Produkte...

Die Temperaturen draußen fallen und bei uns fallen die Preise!
Auch im November kann man bei uns sparen!

Haferflocken fein

500g

~~1,46 €~~

1,29 €



Buttertoast-Backmischung

400g

~~1,99 €~~

1,79 €



Hier noch das passende Rezept des Monats dazu:

Dinkel-Hafer-Brot

50g Huber Mühle feine Haferflocken

in einer Pfanne anrösten, dann mit

250 ml Wasser und

10g Salz

in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren und auf dem Herd unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse beginnt, fest zu werden. Vom Herd nehmen und direkt auf den Teig eine Klarsichtfolie geben und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit

100 ml lauwarmes Wasser mit

1 P Trockenhefe mischen und 15 min stehen lassen.

325g Huber Mühle Dinkelmehl T630 und

100g Huber Mühle Dinkelmehl T1050 abwiegen und mit

3 EL Öl in eine Rührschüssel geben.

Die Haferflockenmischung sowie die Hefemischung zugeben und 5 min rühren.

Den Teig an einem warmen Ort (ca. 25°C) 60 min gehen lassen. Dabei nach 30 und 60 min falten.

Anschliessend auf einer bemehlten Unterlage zu einem Leib formen, nach Wunsch die Oberfläche einschneiden und nochmals 15 min gehen lassen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen und das Brot unter Dampfzugabe in den Ofen schieben. Dann auf 220°C zurückschalten und 45 min backen.



Auch dieses Jahr wieder gibt´s für jeden Einkauf bei uns im Mühlenladen bzw. im Webshop während der Adventszeit ein kleines Geschenk

Bauernregel des Monats:

Hängt´s Laub bis November hinein, wird der Winter lange sein.