

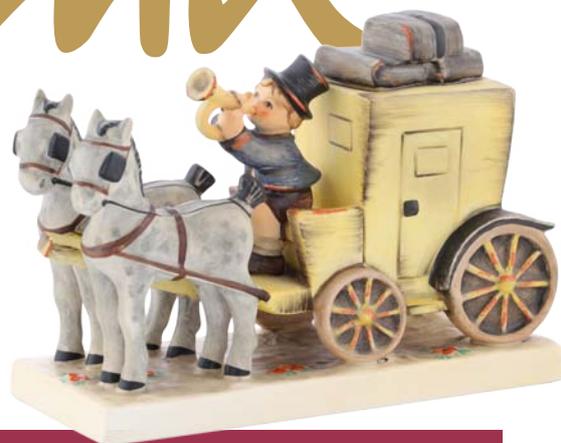


Ausgabe 10 November/2018

Hummel

POSTILLION

*Liebe Leserinnen und Leser,
liebe Hummel-Freunde!*



Und wenn der November noch so nasskalt daherkommt: Wir machen es uns in unseren vier Wänden gemütlich. Jetzt erfreuen uns schöne Dinge: anheimelnder Kerzenschein, ein hübscher Zweig in der Vase, ein stilvoll gedeckter Tisch, selbst gebackener Kuchen oder eine schöne Zeitschrift.

Vor allem unsere „Hummeln“ wärmen in der kalten Jahreszeit unsere Herzen – ob nun Klassiker oder Neuheit, mit farbiger Iris oder traditioneller Auszeichnung. Den ganzen Tag ziehen unsere kleinen Sternsinger (ganz neu: HUM 2412) am Dreikönigstag eifrig von Haus zu Haus und spenden ihren Segen.

Für die bekannten Geschäfte von Käthe Wohlfahrt haben wir eine einmalige Figur hergestellt: „Stille Nacht, Heilige Nacht“ heißt sie. Weiter haben wir leckere Rezepte für Sie und schauen in einer feinen Lebküchnelei vorbei – dem ehemaligen Hoflieferanten des Coburger Herzogshauses.

Freuen Sie sich auf unseren neuen „Postillion“!

Ihr kurzer Draht zu uns:

Postadresse: Coburger Straße 7, 96472 Rödental

Hier geht es zu unserer Website:

www.hummelfiguren.com

Kostenfreie Telefonnummer für den schnellen

Kontakt: ☎ 0800-8 66 11 85.

Fragen, Bestellungen, Sonstiges?

Einfach E-Mail an: info@hummelfiguren.com

Newsletter abonnieren? [Hier klicken](#)



**Ich schmücke
für's Fest**
Tamara Fuchs
2004
HUM 2204
10,5 cm 189 €

*Verschenken Sie
Persönlichkeit*

Mit einer Beschriftung nach Ihren Wünschen wird eine Hummel-Figur zum besonderen Geschenk und exklusiven Einzelstück. Unsere versierten Malerinnen arbeiten mit Feder oder Pinsel. Mit der Feder wirkt die Schrift fein und filigran, mit dem Pinsel schwungvoll und kräftig. Weil die Figur noch einmal gebrannt werden muss, benötigen wir zwei Wochen Vorlaufzeit. Unter der Rubrik „Souvenirs“ können Sie die Beschriftung auf unserer Website in Auftrag geben. Oder sprechen Sie persönlich mit uns: Wir beraten Sie gerne!

Porträt

Katja Nauer steckt hinter dem „Postillion“



Sie stellt Ihnen die neuen Figuren vor, bringt Ihnen die bayerische und fränkische Lebensart nahe, begleitet den Wanderbuben zu den touristischen Stätten seiner Heimat und berichtet hautnah aus der Manufaktur: Katja Nauer ist für die Inhalte im „Postillion“ verantwortlich.

„Ich brenne für die Hummel“, sagt die zweifache Mutter, „schließlich hat meine Karriere auch hier in der Manufaktur begonnen.“ Nach dem Abitur fing sie dort ganz klassisch mit einer Ausbildung zur Industriekauffrau an: „Dabei habe ich auch die Fertigung hautnah kennengelernt.“ Später arbeitete sie für die Geschäftsleitung Produktion und Technik.

Ihr weiterer Lebensweg führte die Fränkin aber ganz woanders hin: ins Zeitungswesen. Jahrelang war sie als freie Journalistin für Lokalzeitungen tätig und schrieb auch für ein bayernweites Magazin. Seit Februar hat sie die Stelle als Redakteurin in der Manufaktur inne.

„Ich bin mit Hummel-Figuren aufgewachsen, sie erfreuen mich täglich“, sagt sie. „Wenn ich im Haus die Neuheiten fotografisch begleite und redaktionelle Texte verfasse, bin ich in meinem Element – und ich hoffe, das spürt man.“ Auf ihrem Schreibtisch stehen immer wieder andere Stücke: „Ich muss sehen, über was ich schreibe“, erklärt die Redakteurin, „und ja, ich liebe unsere ‚Hummeln!‘“

Laterne, Laterne ...

1. *Laterne, Laterne,
Sonne, Mond und Sterne.
Brenne auf, mein Licht,
brenne auf, mein Licht,
aber nur meine liebe Laterne nicht!*
2. *Laterne, Laterne
Sonne, Mond und Sterne.
Wenn es dunkel ist,
wenn es dunkel ist,
ja dann seht ihr erst, wie schön das ist.*
3. *Laterne, Laterne,
Sonne, Mond und Sterne.
Geh nicht aus mein Licht,
geh nicht aus mein Licht
denn ich will es sehn, dein Angesicht.*
4. *Laterne, Laterne,
Sonne, Mond und Sterne
Und die Winde wehn,
und die Winde wehn,
lasst uns weiter, weiter, weiter gehn.*
5. *Laterne, Laterne,
Sonne, Mond und Sterne.
Bleibe hell, mein Licht,
bleibe hell, mein Licht,
denn sonst strahlt
meine liebe Laterne nicht!*

*Deutsches Kinderlied, das traditionell
am Martinstag (11. November) gesungen wird*

Bayerisches Brauchtum

Wir ziehen mit den Sternsängern von Tür zu Tür

Jedes Jahr besuchen in den katholischen Gegenden Deutschlands in der Zeit um den Dreikönigstag die Sternsinger die Häuser. Liebevoll kostümiert als Caspar, Melchior und Balthasar, die drei Weisen aus dem Morgenland, singen die Kinder und Jugendlichen ihre Lieder und schreiben ihren Segen an den Türrahmen – damit das Haus und seine Bewohner von Unheil verschont bleiben. Wo die Sternsinger bereits zu Gast waren, liest man den Kreidespruch „20*C+M+B+19“.

Eingeschlossen von der Jahreszahl stehen die Buchstaben für die Namen der drei Weisen und für das lateinische „Christus Mansionem Benedicat“ – „Christus segne dieses Haus“. Das Sternchen verbildlicht den Stern, dem die Weisen aus dem Morgenland gefolgt sind, zugleich ist er das Zeichen für Christus. Die drei Kreuze bezeichnen den Segen: „Im Namen des Vaters, des Sohnes und des Heiligen Geistes“.

Viele Tausend Sternsinger sammeln in Deutschland alljährlich für Kinder in Not – oft trotz Schnee und bitterer Kälte. International ist die Sternsingeraktion mittlerweile die größte Solidaritätsaktion von Kindern für

Kinder. Seit dem Start wurden über eine Milliarde Euro für Hilfsprojekte weltweit gesammelt. Bereits seit dem 16. Jahrhundert kennt man den traditionsreichen Brauch.

Zu Ehren der Kinder und Jugendlichen, die sich bei Wind und Wetter alljährlich für den guten Zweck aufmachen, hat die Hummel Manufaktur die Figur der drei kleinen Heilsboten angefertigt: Unsere eifrigen Sternsinger sind schon den ganzen Tag unterwegs. Müde lehnt sich der kleinste der drei Buben an seinen älteren Gefährten. Sein Gefäß mit dem wertvollen Weihrauch hat er längst sinken lassen. Beschützend legt der Große seine Hand auf den Rücken seines Schützlings. Inbrünstig singt

Sternsinger

Marion Huschka/
Anette Barth/Tamara Fuchs
2018
HUM 2412
18,5 cm 1.200 €
Jetzt HUM 2412
[online bestellen](#)



er sein Lied. Der dritte im Bunde, Caspar, blickt beim Singen besorgt auf den Schläfer: Wird der Kleine die letzte Runde wohl noch durchhalten?

Anette Barth und Tamara Fuchs haben mit viel Liebe eine ausdrucksvolle neue Hummel-Figur gestaltet, die Ihr Herz erobern wird.

Wir begleiten die Musterfertigung: Facharbeiterin Steffi Metz garniert die ersten Stücke. Arme, Beine und Füße werden mithilfe flüssiger Keramikmasse mit dem Torso verbunden. Überflüssiger Schlicker wird sorgsam entfernt.

Beim sogenannten Glattbrand brennt sich die Glasur bei 1.080 Grad ein und die Muster kommen bei einer Temperatur von 60 Grad hochglänzend aus dem Feuer. „Die Figuren müssen langsam abkühlen“, informiert die Fachfrau, „sie sind sehr empfindlich. Schon beim Transport über einen kalten Flur können sie reißen.“

Die ersten Stücke werden genau kontrolliert: Nur ein absolut perfektes Exemplar „wandert“ in die Mustermalerei.

Dort arbeitet Dekorentwicklerin Sabine Tzscheuschner. Sie hält sich strikt an die von Maria Innocentia Hummel ausgewählten Farben und fertigt verschiedene Muster an. Welches Dekor letztendlich ausgewählt wird, entscheidet das Kloster in Sießen gemeinsam mit den Fachleuten der Hummel Manufaktur. Erst nach eingehender Prüfung erhält das ausgewählte farbige Muster seine silberne Plombe und steht damit Pate für alle anderen Stücke.



Sorgfältig werden die Figuren beim Garnieren zusammengesetzt.

Mit Geheimrezept zum Hoflieferanten

Wilhelm Feylers Goldschmätzchen begeisterten nicht nur den Coburger Adel

Feine Nasen merken es zuerst. Zum Herbstanfang verraten in der Coburger Altstadt Düfte von Zimt, Macis, Kardamom und weiteren exotischen Gewürzen, dass hinter altherwürdigen Mauern weihnachtliche Leckereien entstehen. Folgt man dem Aroma und betritt das Renaissanceportal in der Rosengasse, künden Stuckdecken, Messinggeländer und gusseiserne Armaturen an den historischen Backöfen von den mehr als 120 Jahren Tradition feinsten Lebkücherei.

Am 1. Oktober 1892 eröffnete Bäckermeister Wilhelm Feyler seine Spezial- und Feinbäckerei. Anknüpfen konnte der junge Meister in der Veste-Stadt an ein traditionsreiches Handwerk: Die Coburger Lebküchner,

die schon 1643 eine eigene Zunft gründeten, profitieren von der hervorragenden Qualität des im Herzogtum gewonnenen Honigs. Schon um die Jahrhundertwende inserierte Wilhelm Feyler seine Meisterlebkuchen in der *Berliner Illustrierten*, nahm an den Weltausstellungen in Paris, Brüssel und Berlin teil und wurde für seine Köstlichkeiten mit Goldmedaillen ausgezeichnet.

Eine dieser Spezialitäten, deren Rezepte im handgeschriebenen Buch Wilhelm Feylers überliefert und noch heute streng geheim gehalten werden, trägt die Bezeichnung „Schmätzchen“. Im Coburger Dialekt bedeutet das so viel wie „Küsschen“. Ein erlesener Genuss sind die würzigen runden Honigplätz-

chen mit spürbaren Stücken von Haselnüssen, Orangeat und Zitrusfrüchten. Mit feiner Schokolade überzogen und echtem Blattgold gekrönt, werden sie unter dem seit 1902 gesetzlich geschützten Namen „Coburger Goldschmätzchen“ verkauft.

Schon fünf Jahre nach der Gründung begeisterte sich das Coburger Herrscherhaus für Feylers Schmätzchen wie auch seine Elisenlebkuchen, die in der Zunft als Meisterwerke gelten. Herzog Alfred von Sachsen-Coburg und Gotha verlieh ihm die Auszeichnung Hofbäcker. 1907 erfolgte die Ernennung zum Hoflieferanten durch Ihre Kaiserliche Hoheit, Herzogin Marie von Sachsen-Coburg und Gotha, Großfürstin von Russland.



Wilder Herbst

Wir wärmen uns den Magen

Mit dem Beginn der kalten Jahreszeit stehen gerne deftige Gerichte auf dem Speiseplan. Im nahen fränkischen Städtchen Seßlach bereitet Wirtin Angelika Mittag einen zünftigen Wildschweinbraten zu.



Dazu serviert Angelika Mittag Serviettenklöße, Wirsinggemüse und einen zünftigen Zwetschgenröster.

Zutaten für 4 Portionen

- 1,5 kg Wildschweinschulter, ausgelöst
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Wurzelgemüse aus Karotten, Knollensellerie, Zwiebeln und Lauch
- 50 g Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 6 Wacholderbeeren
- 4 Gewürznelken
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 800 ml - 1 l Fleischbrühe
- 1 EL Preiselbeeren, alternativ 1 EL Honig
- 50 g Speisestärke

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundum scharf

- anbraten, sodass es Farbe annimmt. Das Fleisch herausnehmen und das Wurzelgemüse anrösten. Das Tomatenmark hinzufügen und mitbraten.
2. Mit dem Rotwein ablöschen, die Gewürze hinzufügen und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, die Wildschweinschulter wieder einlegen, die Fleischbrühe nach und nach angießen und das Fleisch bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 30 Minuten garen.
3. Währenddessen den Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Nun den Bräter in den heißen Ofen stellen und das Fleisch etwa zwei Stunden garen. Sobald es weich ist, herausnehmen. Das Fleisch auf einem Backblech im ausgeschalteten Ofen 10 - 15 Minuten ruhen lassen.
5. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit den Preiselbeeren oder dem Honig verfeinern. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Soße damit binden.



Geschenktipp:

Das Rezept wurde dem Lese-, Kochbuch und Ausflugsführer „Fränkische Weibervirtschaften“, Hädecke Verlag, ISBN 978-3-7750-0771-9, 22 Euro, entnommen (Foto: © Angela Francisca Endress). Dort können Sie auch nachlesen, wie Angela Mittag fränkischer Serviettenklöße kocht und den Zwetschgenröster herstellt.



Eine exklusive „Hummel“ zum Jubiläum

Das Unternehmen „Käthe Wohlfahrt“ und die Hummel Manufaktur feiern den 200. Geburtstag des berühmten Weihnachtsliedes „Stille Nacht“ und kreieren ein entzückendes Kinderpaar.

Das Lied „Stille Nacht“ begleitet uns stets durch die Weihnacht“, sagt Harald Wohlfahrt, Geschäftsführer und Inhaber des Unternehmens „Käthe Wohlfahrt“. Zusammen mit seiner Frau Humiko leitet er die Geschicke des Unternehmens, das sich der Bewahrung der klassischen deutschen Weihnacht verschrieben hat. Neben den Käthe-Wohlfahrt-Geschäften betreibt Harald Wohlfahrt auch das Deutsche Weihnachtsmuseum in Rothenburg. Im Zuge von Rechercharbeiten stieß er vor knapp zwei Jahren auf ein bedeutendes Jubiläum: „Das Lied „Stille Nacht, Heilige Nacht“ feiert in diesem Jahr seinen 200. Geburtstag. Im Jahr 1818 wurden sowohl Lied als auch Text das erste Mal uraufgeführt.

„Das hatte niemand auf dem Schirm, auch nicht die Medien“, erinnert sich der sympathische Chef, der das Thema bei einer Pressekonferenz in Berlin erstmals vorstellte. „Aus Anlass des Jubiläums haben wir uns traditionelle deutsche Manufakturen mit ins Boot geholt.“



Da kam der Vorschlag von Hummel-Club-Managerin Kerstin Griesenbrock gerade recht: „Lassen Sie uns doch gemeinsam eine wunderschöne Hummel-Weihnachtsfigur entwickeln, ganz im Sinne von Käthe Wohlfahrt.“ Zusammen mit ihrem Mann trug die Gründerin des Unternehmens, Käthe Wohlfahrt, den Gedanken der deutschen





Weihnacht in alle Welt. Kunden aus Asien, Amerika und Russland, Deutschland und Europa, kurz aus der ganzen Welt, besuchen die zahlreichen Läden, das Museum und das bekannte Weihnachtsland in Rothenburg und erleben deutsche Weihnachtstradition und Kunsthandwerk hautnah.

Eine eigene Hummel-Weihnachtsfigur exklusiv für Käthe-Wohlfahrt-Kunden? Die Geschäftsleitung war Feuer und Flamme, schließlich passt „Hummel“ als tolle deutsche Traditionsmarke genau ins Portfolio, und Carmen Wohlfahrt, die Schwester von Harald Wohlfahrt und Leiterin der Einkaufsabteilung, begleitete und verfolgte den aufwendigen Fertigungsprozess rund um die ersten Muster in der Manufaktur mit ihrer langjährigen Erfahrung.

Und so entstand aus einer Idee und einem ersten Tonmodell schließlich ein reizendes Figurenpaar: die HUM 2421 „Stille Nacht, Heilige Nacht“, die es exklusiv nur in den Käthe-Wohlfahrt-Geschäften gibt.

Genauso hat sich Chef Harald Wohlfahrt seine „Hummel“ vorgestellt: Die beiden kleinen Sänger können das Lied in- und auswendig. Sie singen „Stille Nacht“ mit Eifer und Inbrunst, das Mädchen hat die

Hand auf ihr Herz gelegt, das Notenblatt hat der kleine Bub längst schon sinken lassen und hält es locker in der Hand. „Unsere ‚Hummel‘ spiegelt Weihnachten perfekt wider“, lobt Harald Wohlfahrt.

Nicht nur in den Käthe-Wohlfahrt-Fachgeschäften, die es unter anderem in Bamberg, Heidelberg und Rothenburg ob der Tauber gibt (sie finden alle Geschäfte in unserem Händlerverzeichnis auf der Homepage www.hummel-figures.com), ist die Figur zu finden. Auch auf ausgewählten Weihnachtsmärkten in den USA und Deutschland präsentiert Käthe Wohlfahrt die „Stille Nacht“.



Foto: © Rothenburg Tourismus Service



**Stille Nacht,
Heilige Nacht**
Anette Barth
2018
HUM 2421
11,5 cm

Romantische Weihnachtsmärkte

Stimmen Sie sich mit einem Besuch auf Weihnachten ein



Lichterglanz, Kunsthandwerk, Glühwein, kulinarische Genüsse und vielleicht sogar die eine oder andere Schneeflocke: Wo könnte man sich schöner auf Weihnachten einstellen als auf einem Weihnachtsmarkt? Auch die Hummel Manufaktur wartet mit einem feinen Sortiment auf Besucher. Schauen Sie auf dem traditionellen Christkindlesmarkt in Nürnberg, dem romantischen Weihnachtsmarkt auf Schloss Thurn und Taxis in Regensburg oder dem stimmungsvollen Markt am Chinesischen Turm in München vorbei. Mit etwas Glück können Sie einem unserer versierten Maler beim Dekorieren über die Schulter schauen.

Termine

Nürnberg:

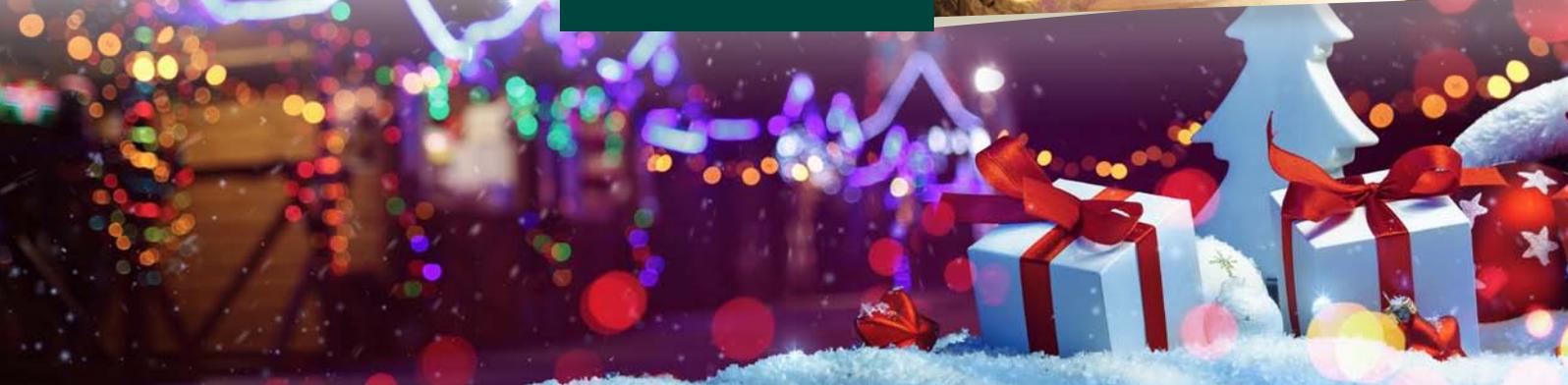
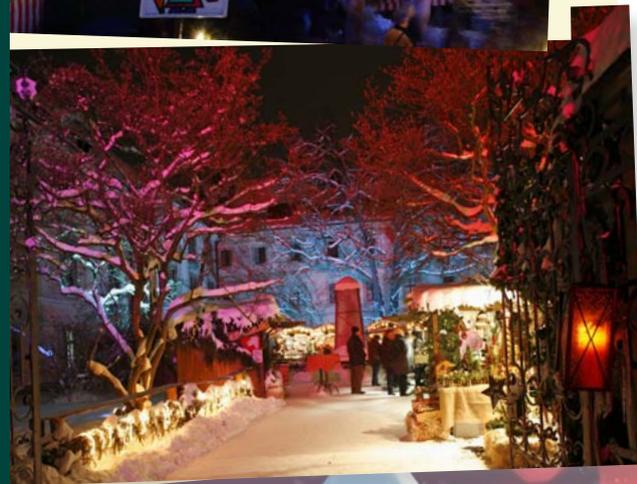
30.11. bis 24.12.,
10 bis 21 Uhr, Heiligabend
bis 14 Uhr

Schloss Thurn und Taxis:

28.11. bis 23.12.,
Sonntag bis Mittwoch
12 bis 22 Uhr, Donnerstag
bis Samstag 12 bis 23 Uhr

München:

29.11. bis 23. Dezember,
Montag bis Freitag
12.00 bis 20.30 Uhr, Samstag
und Sonntag 11.00 bis
20.30 Uhr.



Hummel- Postkarten-Kalender

Lassen Sie sich von unseren „Hummeln“ durch das Jahr 2019 begleiten! Der Plassen-Verlag hat einen kleinen, praktischen Kalender produziert, der bei Ihnen bestimmt ein hübsches Plätzchen findet. Inhalt: je zwölf Zeichnungen von Maria Innocentia Hummel und ein Foto der dazugehörigen Hummel-Figur auf hochwertiger, weißer Kartonage. Ein Übersichtskalender

über die Wochentage und ein Zitat machen den Kalender mit insgesamt 24 Postkarten zum täglichen Begleiter. Bestellen Sie direkt bei uns unter der kostenlosen Telefonnummer 0 800-8 66 11 85 oder im Buchhandel mit der ISBN 978-3-86470-615-8. Der Preis beträgt 14,95 €.



Lichter, Lieder und Kinder

Jetzt ist die Zeit der Laternenumzüge

Es war an einem bitterkalten Wintertag: Auf seinem Schimmel hält der römische Soldat Martin bei einem Bettler, teilt seinen Mantel in zwei Teile und verschenkt die eine Hälfte. Die Geschichte des Heiligen Sankt Martin, der später Bischof wurde, und seine barmherzige Tat kennt in Bayern jedes Kind. Kein Wunder, sind die Lichterprozessionen und Umzüge zu Ehren

des Heiligen bereits im Kindergarten fester Bestandteil der christlichen Erziehung. Mit Feuereifer basteln die Kleinen in den Wochen zuvor ihre Laternen. Wie stolz sind sie, wenn sie mit ihnen am Martinstag (11. November) beim Klang von „Laterne, Laterne“ durch die Dämmerung ziehen dürfen.



Sankt Martinstag

Tamara Fuchs
2004
HUM 2115/B 4/0
8,5 cm, 100 €
Jetzt HUM 2215/B 4/0
online bestellen

Verschenken Sie das ganze Jahr Freude

Unser Geschenktipp zur Weihnachtszeit

Nicht nur unsere Figuren wärmen die Herzen, auch eine Club-Mitgliedschaft ist ein besonderes Präsent für liebe Freunde, Verwandte, Eltern oder Großeltern.

Die Club-Mitgliedschaft kostet 100 Euro und gilt für ein Jahr. Unsere Leistungen: Der Beschenkte erhält vier Mal pro Jahr unser hochwertig gestaltetes Hochglanzmagazin „Hummel-Post“ kostenlos nach Hause geliefert (Wert pro Heft 7,50 Euro). Außerdem darf es sich über eine exklusive und einzigartige Club-Figur freuen, die ausschließlich für Mitglieder reserviert ist und einen Wert von 175 Euro hat.

Für 100 Euro verschenken Sie damit einen Gesamtwert von 205 Euro!

Nur Club-Mitglieder haben außerdem die Möglichkeit, exklusive Sondereditionen zu erwerben. Aktuell sind das

neben der Zukauf-Figur „Hausputz“ (HUM 2397) die Skrobek-Editionen „Ich tu' Dir nix“ (HUM 428) und „Streng vertraulich“ (HUM 400).

Wäre das nichts für Ihre Lieben? Wir beraten Sie gerne. Unsere kostenlose Hotline finden Sie gleich hier unten.

Streng vertraulich

Gerhard Skrobek
1973

HUM 400

16,5 cm **450 €**

Jetzt HUM 400
online bestellen

LIMITIERT AUF 950 STÜCK



Kostenlose HUMMEL-Hotline:  **0800 8 66 11 85**

Buchhändlerin Christine Friedlein empfiehlt:

Meine Buchtipps für den November



Marion Hellweg
Alltagsfluchten
Christian Verlag
ISBN
978-3-9596-1132-9
30,00 €



Barbara Delius
Hygge –
Glücklich wohnen
Busse Seewald
Verlag
ISBN
978-3-7724-7457-6
24,95 €



Esther Winter
Waldbaden
Christian Verlag
ISBN
978-3-9596-1240-1
19,99 €

Ob Gartenhäuschen, Hausboot, Wohnwagen oder Hütte – eine kleine „Alltagsflucht“ braucht jeder. Das Buch zeigt, wie Sie diese kleinen Refugien liebevoll und einzigartig einrichten.

So geht das dänische Wohn- und Wohlfühl „Hygge“: Kuscheln Sie sich im November in skandinavische Wohnideen mit Naturmaterialien ein.

Die zertifizierte Entspannungs- und Stressmanagement-Therapeutin Esther Winter verrät, warum uns der Wald so guttut und wie wir dort am besten entspannen.

Tag der Manufakturen

„Solch' schöne Gesichter gibt es nur bei Hummel-Figuren!“



Wir danken herzlich für das Kompliment, das uns eine Besucherin anlässlich der Messe „Tag der Manufakturen“ in Berlin machte! Wie so viele Hummel-Liebhaber besuchte sie unseren Stand, den Club-Chefin Kerstin Griesenbrock und Keramalmaler Thomas Günther mit Klassikern und Neuheiten rund um die „Hummel“ bestückt hatten. Viele Interessierte nutzten die Gelegenheit,

unserem versierten Facharbeiter beim Dekorieren über die Schulter zu schauen und sich – wie unsere Besucherin – am Anblick der hübschen Hummel-Gesichter zu erfreuen. Auch über die aufwendige Herstellung und die traditionsreiche Geschichte unserer Figuren gab es ausführliche Gespräche. Markenbotschafter Joffrey Streit traf es auf den Punkt: „Wir hatten auf jeden Fall die Produkte der Herzen dabei!“

Foto: Kerstin Griesenbrock und Thomas Günther am Messestand

Verlosung

Gewinnen Sie ein Stück Bayern

In unserer Hummel-Post haben wir Ihnen ja bereits das wunderschöne Allgäu und die Schlösser des Märchenkönigs Ludwigs II. schmackhaft gemacht. Nun hat uns das Verlagshaus Würzburg einen Bildband zu ebenjenem Thema zur Verlosung zur Verfügung gestellt. Über 200 Bilder zeigen die wunderbare Schlösser-Welt und „begehbaren Märchen“ des Bayernkönigs. Berichte beleuchten die Geschichte seiner Bauwerke sowie sein Leben von der Wiege bis zur Bahre – und auch seinen geheimnisumwitterten Tod.

Sie möchten das Exemplar gewinnen? Schicken Sie bis zum 8. November eine E-Mail mit Ihrer Adresse und dem Stichwort „Bayernkönig“ an: katja.nauer@hummelfiguren.com.

Mein Edelweiß
Anette Barth
2018
HUM 2395
14,5 cm 275 €
Jetzt HUM 2395
[online bestellen](#)



Ernst Wrba und Michael Kühler:
Die Schlösser König Ludwigs II., ISBN 978-3-8003-1867-4,
Stürtz-Verlag im Verlagshaus Würzburg, 19,95 €

Kräuterexpertin Angela Schult empfiehlt:

Topinambur – ein wichtiger Nährstofflieferant im Winter

Topinambur ist ein Wintergemüse, das bei weichem Boden das ganze Jahr geerntet werden kann. Er enthält spezielle Ballaststoffe, die zum Aufbau der Darmflora beitragen, die Abwehrkräfte stärken und vor Magen-Darm-Erkrankungen schützen. Außerdem ist er ein Schlankmacher, entgiftet und liefert im

Winter wichtige Energie. Er enthält zahlreiche Vitamine und Mineralstoffe, darunter Vitamin C, Vitamin B3, Eisen, Kalium und Kupfer.

Das Kraut erkennt man schon von Weitem an Ackerrändern: An hohen, kräftigen Stängeln schweben die goldgelben Blüten ähnlich kleiner Sonnenblumen.

Die passionierte Kräutersammlerin und Köchin Angela Schult kombiniert Wildes mit regionalem Marktgemüse und orientalischen Gewürzen.

Ihre Rezepte gibt es auf ihrem Blog www.wildeschote.com.



Mein leckeres Wildkräuterrezept:

Lauwarmer Topinambur-Salat asiatisch

300 g Topinambur
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen, gewürfelt
3 cm Ingwer, fein gerieben

1 EL Sesamöl, geröstet
1 EL Sesam
Saft 1 Limette
Schale ½ Limette

1 EL Sojasoße
3 TL gehacktes Koriandergrün
½ TL schwarzer Pfeffer
Meersalz

Topinamburen mit der Gemüsebürste reinigen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl anbraten, bis sie weich sind und eine kräftige, goldbraune Farbe angenommen haben. In einer

Schüssel warmstellen. Knoblauch würfeln und Ingwer fein reiben. Das Sesamöl in die Pfanne geben und Sesam, Knoblauch und Ingwer kurz andünsten. Den Pfanneninhalt in einem

Schälchen mit Limettensaft, Limettenschale, Sojasoße und Koriandergrün vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit dem Gemüse vermischen und lauwarm servieren.

Ausstellungen

„Hummel“ in Kulmbach



Die Plassenburg ist eines der imposantesten und größten Renaissance-Bauwerke in Deutschland. Unter den Hohenzollern entwickelte sich die Burg zu einem neuen Herrschaftszentrum. Die Festungsanlage ist ein attraktives Touristenziel. Mittlerweile befinden sich hier vier Museen, darunter das Armeemuseum Friedrich der Große und das Hohenzollern-Museum. Ab dem 26. November 2018 präsentieren wir auf der Plassenburg auch unsere Hummel-Figuren. Führungen finden wochentags von 10 bis 17 Uhr statt. Infos: Tourist-Information der Stadt Kulmbach, Telefon 09221/9588-0, E-Mail: touristinfo@stadt-kulmbach.de.

Auch im Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseum im Kulmbacher Mönchshof sind wir vertreten. Mit der „gläsernen Brauerei“ und dem Gewürzmuseum gilt es als Schaufenster bayerischer Genusskultur. Besichtigungen sind von Dienstag bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr möglich. Telefon: 09221/805-14, www.kulmbacher-moenchshof.de.



Ihr kompetentes Hummel-Team ist für Sie da:
Kostenlose HUMMEL-Hotline:

 0800 8 66 11 85

Sie wollen eine Club-Mitgliedschaft verschenken, haben Fragen oder Anregungen zum Hummel-Club? Unsere Club-Managerin Kerstin Griesenbrock hat ein offenes Ohr für Sie.



Feedback

Schreiben Sie uns – gerne mit Bild –, welche Figuren Sie am liebsten haben und warum.

Welche Themen wünschen Sie sich im „Postillion“? Wir sind gespannt auf Ihre Geschichten, die wir gerne an dieser Stelle veröffentlichen möchten. Ihr kurzer Draht in die Redaktion: katja.nauer@hummelfiguren.com

