

## Textinspiration

Regelmässig verraten wir Ihnen ein paar Textinspirationen für den geschäftlichen Bereich. Abonnieren Sie am besten unseren Newsletter, dann sind Sie immer aktuell dabei.

...and Action!

---

### Textinspiration Weihnachtsgrüsse

Weihnachten ist jedes Jahr im Dezember. Das ist klar und somit absolut planbar. Doch ist es nicht jedes Jahr so, dass wir kurzfristig doch noch ein paar Weihnachtsgrüsse versenden möchten?

Deshalb finden Sie hier ein paar Musterformulierungen:

---

#### Weihnachtsgruss 1

Lieber Herr Mustermann

Weihnachten ist für mich immer wieder eine willkommene Gelegenheit, um mich zu bedanken. Für Ihr Vertrauen. Für die stets konstruktiven Gespräche. Und für die angenehme Zusammenarbeit.

Ich hoffe, dass Sie während der Weihnachtstage Zeit und Musse finden, um sich etwas zurückzulehnen – vielleicht mit einem Glas Rotwein?

Der Blauburgunder, den ich als Zeichen meines Dankes für Sie ausgesucht habe, stammt von einem Winzer aus Hallau. Ein Tropfen für besondere Momente – ich hoffe, er mundet Ihnen.

Nun wünsche ich Ihnen und Ihren Liebsten ein schönes Fest und einen ruhigen Jahresausklang.

((Signatur))

---

---

## Weihnachtsgruss 2

Pfeffernüsse

150 g Zucker, 2 Eier, Salz, 250 g Mehl, je eine gehäufte Messerspitze Pfeffer und gemahlene Nelken, einen halben Teelöffel gemahlene Ingwer.

Zucker, Eier und Salz schaumig schlagen, nach und nach das mit Gewürz gesiebte Mehl unterarbeiten. 2 bis 3 cm dicke Rollen daraus formen, in Scheibchen schneiden und bei mittlerer Hitze auf gefettetem Bleck backen.

Viele verbinden die Adventszeit unter anderem mit dem Duft von frisch gebackenen Guetzli. Ob Sie nun eher zu den Naschern oder zu den Bäckern gehören: Das ganze (Firmenname)-Team wünscht Ihnen auf jeden Fall genussvolle, sinnliche Festtage und im neuen Jahr die richtige Würze für all Ihre Vorhaben.

---

## Weihnachtsgruss 3

Lieber Herr Mustermann

Der Christstollen ist erstmals anno 1329 in Naumburg (Deutschland) urkundlich erwähnt und zwar als Weihnachtsgabe für den Bischof Heinrich. Damals waren Stollen sehr magere Backwerke für das katholische Adventsfasten. Die bis heute unveränderte Form stellt ein Gebildebrot dar, das an das in Windeln liegende Jesuskind erinnern soll. Dies erklärt auch die weisse Zuckerschicht aussen. Die traditionelle Form ist bis heute unverändert.

Nach der Überlieferung war es die Idee des Hofbäckers Heinrich Drasdo in Torgau (Sachsen), den vorweihnachtlichen Fastenstollen zum Weihnachtsfest mit reichhaltigen Zutaten wie z.B. Früchten zu ergänzen. Er schuf aus dem mageren Fastengebäck erstmals das reichhaltige Festgebäck, das wir heute kennen und schätzen.\*

Ich hoffe, Ihnen mit dem Weihnachtsstollen eine süsse Freude zu bereiten und danke Ihnen herzlich für die angenehme Zusammenarbeit.

Frohe Festtage!

((Signatur))

\*Quelle: Wikipedia