



Wir wünschen eine frohe Adventszeit

Guten Tag

Was für ein verrücktes Jahr. Corona hatte uns alle auch im Jahr 2021 noch fest im Griff und wir mussten flexibel, offen und kreativ bleiben. Einmal mehr wurde uns gezeigt, wie gross die Bedeutung von Vertrauen, Zusammenhalt und Zuversicht ist.

Wir gehen bereits wieder in Richtung Jahresende und langsam aber sicher heisst es zur Ruhe kommen, durchatmen, Zeit mit seinen Liebsten verbringen, sich selber etwas Gutes zu tun und sich auf die Herausforderungen im neuen Jahr vorzubereiten.

Es ist mir ein grosses Anliegen DANKE zu sagen. DANKE für die gute Zusammenarbeit und Ihr Vertrauen in airomat.

Ich wünsche Ihnen besinnliche Festtage im Kreise Ihrer Liebsten. Kommen Sie gut ins neue Jahr und starten Sie im 2022 mit neuer Kraft und Energie.

Othmar Kiener
CEO / Inhaber

Zimt – Der Duft des Winters



Sobald es draussen kälter wird und wir es uns zu Hause in wohliger Wärme gemütlich machen, darf eines nicht fehlen. Die Rede ist von Zimt, dem wohl bekanntesten Duft, wenn wir an Kälte, Winter und die Adventszeit denken. Umso paradoxer ist es daher, dass der für uns typische Winterduft aus dem tropischen Land Sri Lanka (ehemals Ceylon) stammt. In Europa wurde Zimt durch portugiesische Seefahrer bekannt, welche im 16. Jahrhundert das Gewürz von ihren Entdeckungsreisen aus Sri Lanka mitbrachten.

Zimt Duft löst bei uns Menschen ein Gefühl der Geborgenheit aus. In der Aromatherapie wird Zimt deshalb für alle empfohlen, die sich alleine, kalt oder schlecht durchblutet fühlen. Das tropische Gewürz vertreibt die innere Kälte, kurbelt die Verdauung an und kann sogar Krämpfe lösen.

Zahlreiche Düfte von airomat enthalten Zimt und bringen somit das Weihnachtsgefühl direkt in Ihre Räumlichkeiten. Natürlich führt airomat auch weihnachtliche & festliche Düfte ohne Zimt im Sortiment. Rufen Sie uns ungeniert an und lassen Sie sich für Ihren perfekten Duft beraten oder bestellen Sie ganz einfach direkt in unserem [online Shop](#).

Weihnachten aus dem Glas



Haben Sie nach all den Infos im Newsletter über die kalte Jahreszeit, Winter, Weihnachten und Zimt auch direkt Lust auf einen warmen Glühwein bekommen? Dachten wir es uns doch! Und das Beste daran? Sie müssen dazu nicht einmal aus dem Haus. Folgen Sie einfach dem untenstehenden Rezept. Alles, was Sie dazu brauchen (für 7 DL Glühwein):

- 7.5 dl kräftiger Rotwein
- 50 g Rohzucker
- 1 Orange
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 2 Sternanise
- 3 Kardamomkapseln (Samen ausgelöst)
- 1 Messerspitze Muskat

Und so geht's:

Den Wein mit allen Zutaten zusammen in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren bis vors Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals heiss werden lassen und durch ein Sieb in Tassen füllen.

PROST!

Gerne informieren wir Sie jederzeit im Detail. Auf einen persönlichen Austausch freuen wir uns bereits jetzt. Nun wünschen wir Ihnen eine frohe Adventszeit, schöne Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

[Online Shop](#)

