



**Froher Geist. Frohes Fest.**

### **Basilikum-Kubebenpfeffer-Butter**

100 Gramm Butter, Zimmertemperatur  
1 Zehe Knoblauch, gepresst  
viele Basilikumblätter, in Streifen geschnitten  
Kubebenpfeffer aus der Mühle  
Koriandersalz aus der Mühle

Alle Zutaten gut und ausgiebig miteinander  
vermengen. Durchziehen lassen und kühl stellen.  
Schmeckt fantastisch!

Entspannung, feines Essen, gute Gesundheit und klare Gedanken: Genau das wollen wir Ihnen zu Weihnachten schenken – in einer Handvoll Kubebenpfefferkörnern. Einem Korn, das es in sich hat: Die kugeligen Früchte sollen entzündungshemmend wirken, den Geist erfrischen und mit hervorragendem Aroma die Speisen würzen. Deshalb wurde der Piper cubeba von NHV Theophrastus zur Heilpflanze 2016 erkoren. Damit diese und andere wertvolle Pflanzen weiter wachsen, schenken wir unser Weihnachtsgeld der Stiftung Pro Specie Rara.

Ihnen schenken wir mit grosser Freude ein herzliches Dankeschön für die tolle Zusammenarbeit. Geniessen Sie die Tage zwischen den Jahren mit Ihren Liebsten. Und machen Sie sich auf den Weg ins neue Jahr – mit allem, was der Kubebenpfeffer verspricht: klare Gedanken, gute Gesundheit und viel Freude am Tun! Danke, dass wir Sie als Agentur begleiten und beraten dürfen. Mit Ideen und Konzepten für Ihren Erfolg, für Ihre Ziele.

Meier und Partner GmbH · Visuelle Kommunikation

