

FROHE WEIHNACHTEN!

↳ WÜNSCHT DAS GESAMTE AFRESHED TEAM

Liebe afreshed Community, zum Jahresende möchten wir uns ganz persönlich bei dir melden. Weihnachten ist die perfekte Zeit, um einmal durchzuatmen und Danke zu sagen – für dein Vertrauen, deine Geduld und dafür, dass du uns dieses Jahr begleitet hast. Es bedeutet uns viel, dass du Teil der afreshed-Reise bist.

2025 - EIN JAHR VOLLER FORTSCHRITTE

2025 war bei afreshed ein Jahr voller Auf's und Abs – und gleichzeitig voller wichtiger Schritte nach vorn. Wir wissen, dass nicht immer alles perfekt war, und gerade deshalb schätzen wir deine Loyalität umso mehr. Dank dir und deinem ehrlichen Feedback konnten wir unseren Service spürbar verbessern und die Qualität unserer Produkte weiter steigern.

VOLLER ENERGIE INS NEUE JAHR

Die Weihnachtszeit erinnert uns an die Dinge, die wirklich zählen: Ehrlichkeit, Vertrauen und echte Verbindung – genau das möchten wir auch in unserer Zusammenarbeit mit dir leben. Wir möchten dir versprechen, dass wir auch im neuen Jahr mit voller Motivation und Energie weiterarbeiten werden. Wir haben viele Verbesserungen geplant, große wie kleine, um dir ein noch besseres afreshed-Erlebnis zu bieten. Dein Wohlbefinden und deine Zufriedenheit stehen dabei immer im Mittelpunkt.

DANKE!!!

Zum Abschluss möchten wir dir einfach Danke sagen – ehrlich und von Herzen. Danke, dass du uns dieses Jahr begleitet hast, auch dann, wenn es mal holprig war. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit dir ins neue Jahr zu starten und die nächsten Schritte zu gehen. Möge 2026 für dich ein Jahr voller Glück, Gesundheit und schöner Momente werden.

Wir wünschen dir ein schönes, fröhliches Weihnachtsfest und einen großartigen Start ins neue Jahr!



ERFAHRE MEHR

Wirf einen Blick auf
Erneuerungen vom Jahr 2025!



Bio-Kartoffel

*AUS OBERÖSTERREICH

- ✓ **Richtige Lagerung:**
Kühl und dunkel lagern. Nicht im Kühlschrank lagern und nicht neben Äpfel aufbewahren – so halten sie länger.
- ✓ **Kartoffelschalen-Chips:**
Schalen gut waschen und mit Öl, Salz, Paprika & Kräutern mischen. Bei 200 °C ca. 10–15 Minuten knusprig backen – perfekter Snack statt wegwerfen!





Zutatenliste

700 g Kartoffeln
2 Stk. Eier
120 ml Sahne oder Milch
80 g geriebener Käse
1 Stk. kleine Zwiebel
1–2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Butter oder Öl
Prise Salz, Pfeffer & Muskat
1 EL gehackte Walnüsse



Im afreshed Rezeptbuch

Die Rezepte der Woche zu der Retterbox



Festliche Kartoffel-Muffins

Kartoffel

Kartoffeln schälen und weich kochen. Gut ausdampfen lassen und zu einem Püree stampfen. Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter oder Öl glasig braten und zum Kartoffelpüree geben.

Teig herstellen

Sahne/Milch, Eier, Käse, Salz, Pfeffer und Muskat unterrühren. Nüsse hinzufügen. Alles gut vermengen, nicht zu flüssig – eher ein fester Teig.

Muffinformen befüllen

Muffinform fetten oder mit Förmchen auslegen. Die Kartoffelmischung fest in die Mulden drücken – das sorgt für knusprige Ränder. Im Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

**frische frischen Kräutern, Cranberrys oder Granatäpfel festlich dekorieren*



Brezel Geschenkidee

📶 einfach ⌚ 10 Min.



Crispy Kartoffelsalat

📶 einfach ⌚ 30 Min.



Restepfanne mit Kartoffel

📶 einfach ⌚ 30 Min.



100% Bio



bequem geliefert



Fair zu Landwirt:innen



Nachhaltiges Mehrwegsystem