



Liebe Leser\*innen,



erinnern Sie sich noch, wann Sie sich das letzte Mal bei jemandem bedankt haben? Nicht als Höflichkeitsfloskel, sondern weil Sie eine tiefe Dankbarkeit gegenüber einem Moment, einem Menschen empfunden haben und diese zum Ausdruck bringen wollten? Dankbar sein – dieses schöne Gefühl begleitet die Stiftungsarbeit an jedem Tag. Wir erfahren

es durch unzählige Mails, in denen uns Patienten schreiben, wie gut ihnen unsere Programme getan haben. Wir sehen es anhand der vielen Spenden, die manchmal ganz unerwartet zu uns kommen. Wir erleben es durch jede Menge Benefizaktionen, welche das ganze Jahr hindurch für die Stiftung organisiert werden. Diese Dankbarkeit ist ein beständiges, unsichtbares Band zu Ihnen und Sie beschenken uns damit, dass Sie die wertvollen Projekte der Rexrodt von Fircks Stiftung in Ihren Gedanken halten. Ich werde dieses Weihnachtsfest im Zeichen der Dankbarkeit feiern.

Kommen Sie gesund in das nächste Jahr und genießen Sie die Vorweihnachtszeit.

Herzlichst Ihre

Annette Rexrodt von Fircks, Stiftungsgründerin

**Danke für alle tollen Spendenaktionen im Oktober**





In diesem Herbst ging es vor allem sportlich und süß zur Sache. Auf der „Tour de Schindler“ radelten 60 Mitarbeiter 800 km von Den Haag nach Berlin und spendeten damit 15.000 € an die RvF-Stiftung. In Quedlinburg kamen beim dritten Stadtlauf, mit Flohmarkterlös und T-Shirtspenden über 2000 € zusammen. Die Mitarbeiter von Mammotome sammelten mit ihren leckeren, selbstgemachten heißen Waffeln in in fünf Mittagspausen über 1.600 € ein. Ty Morris und der EC Peiting versteigerten für die Stiftung 3 pinke Eishockeschläger und in Kombination mit der #Wonderwomanaktion wurden über 4000 € gespendet. Wir sind glücklich über so viele mit Herzblut engagierte Menschen.

Mehr lesen >

## Danke für das leckere Shortbread Rezept



### **Zutaten :**

- 250 gr. Butter

- 165 gr. Zucker
- 250 gr. Mehl
- 60 gr. Maismehl

- Backofen auf 160 Grad vorheizen. Backblech mit zerlassener Butter oder Öl einfetten.
- Mit dem Mixer Butter und Zucker in einer Rührschüssel schlagen, bis die Masse hell und cremig ist.
- Das gesiebte Mehl dazugeben und zu einem weichen Teig verrühren. Auf einer leicht bemehlten Unterlage leicht kneten, bis der Teig glatt ist. Auf das vorbereitete Backblech geben.
- Fingergroße Rechtecke ritzen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ungefähr 35 bis 40 min backen, bis der Kuchen goldgelb ist. Wenn der Kuchen fast ausgekühlt ist, in Stücke schneiden.

⇒ Der Teig kann auch ausgerollt werden. Plätzchen ausstechen. Backzeit entsprechend anpassen.

## Danke für eine weitere Klinik für „Zusammen stark werden“



Wenn sich eine Tür schließt, öffnet sich eine andere. Die Schwerpunktcur „ZSW“ zieht von Scheidegg im Allgäu nach Neuburg am Inn. Ab März 2019 erwartet die betroffenen Familien in der Klinik „Inntaler Hof“ ein emphatisches, interdisziplinär arbeitendes Behandlungsteam, das sich um die großen und kleinen Patienten kümmern wird. Herzlich willkommen auf dem

wunderschönen Klinikgelände mit vielen hauseigenen Tieren bei Passau in Bayern!

Mehr lesen >



## Danke für die Taschenbuchausgabe und Kindleversion von „Im Mittelpunkt Leben“ von Annette Rexrodt von Fircks



Die von Brustkrebs betroffenen Frauen sehnen das Ende der Chemo- und Strahlenbehandlung herbei und freuen sich darauf, in ein „normales“ Leben zurückzukehren. Das Buch „Mitten im Leben“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, betroffene Frauen „vom Krankenhaus abzuholen“ und in ein selbstbestimmtes, glückliches Leben zu begleiten. Was kann ich an meinem Alltag ändern, um gesünder zu leben? Welche Medikamente sind jetzt angezeigt oder überflüssig? Können Nahrungsergänzungsmittel hilfreich sein? Welche Sportarten sind jetzt gut für mich? Diese und noch viele weitere Fragen werden von sieben Experten beantwortet und geben den Frauen die Sicherheit und Geborgenheit, die sie jetzt brauchen. Jetzt ganz neu als Taschenbuch und die günstige Kindleversion.

Jetzt bestellen >

# Danke für eine schöne Weihnachtsgeschenkidee



Diese Kette ist nicht nur hübsch – sie hilft auch der Rexrodt von Fircks Stiftung, deren Gründerin Annette Rexrodt von Fircks 2006 die GOLDENE BILD der FRAU bekam. „Die Schutzengelketten am Kunstlederband werden ehrenamtlich von Familien gebastelt. Mit dem Erlös können wir krebskranke Frauen und deren Familien noch besser unterstützen.“ ++ Für eine 10 Euro-Spende einfach unter dem folgenden Link bestellen:

Jetzt bestellen >

In eigener Sache

Wenn Sie unseren Newsletter nicht mehr bekommen möchten, können Sie sich jederzeit hier [abmelden](#).  
Herzlichst, Ihr Stiftungsteam!

Helfen Sie uns zu helfen!

Spendenkonto:

Deutsche Bank Düsseldorf  
IBAN DE22300700100325333300  
BIC DEUTDEDDXXX

Stadtsparkasse Düsseldorf  
IBAN DE04300501101005740665  
BIC DUSSDEDDXXX



## Kontakt

Rexrodt von Fircks Stiftung  
Agnesstr. 8 | 45136 Essen

Telefon: +49 201 - 50751170

Zweigstelle Hamburg: +49 40 - 53254546

E-Mail: [kontakt@rvfs.de](mailto:kontakt@rvfs.de)

Web: [www.rvfs.de](http://www.rvfs.de)

FB: [www.facebook.com/rvfs.de](http://www.facebook.com/rvfs.de)

[www.rvfs.de/online-spenden.html](http://www.rvfs.de/online-spenden.html)