

Naschmarkt am Nikolaustag in der Markthalle

Wer Kuchen, Torten oder Schokoladen in guter Qualität genießen will, muss in Berlin mitunter weit laufen, um glücklich zu werden. Meistens findet man die besten Leckereien nur auf Wochenmärkten oder in kleinen Läden und Cafés, die in der ganzen Stadt verstreut sind. Dabei gibt es in Berlin seit einigen Jahren zahlreiche Manufakturen und Lebensmittelhandwerker, die Backwaren und Süßigkeiten mit hohem Qualitätsanspruch herstellen. Am Sonntag, den 6. Dezember können Freunde süßer Leckereien ihr Nikolauserlebnis ganz entspannt beim Naschmarkt zelebrieren. Dort versammeln sich Berliner und Brandenburger Manufakturen mit ihren Waren: liebevoll handgemacht – Plätzchen, Dominosteine, Lebkuchen, Pralinen, Schokolade, Macarons, Cakepops, Kuchen, Torten, Tartes, Honig, Marmeladen und vieles mehr. Es gibt eine Kekswerkstatt für Kinder (ab 12 Uhr) und spannende Tastings mit Berliner Naschexperten (ab 14 Uhr). Eintritt 2 Euro, Kinder und Jugendliche sowie Nachbarn (PLZ 10997, Nachweis Personalausweis) frei.

www.naschmarkt-berlin.de

Nicht bloß Glühwein

Berlin gilt als die Hauptstadt der Atheisten. In der Adventszeit merkt man davon allerdings nicht sehr viel: Über 80 Weihnachtsmärkte werden dieses Jahr wieder hier veranstaltet. Klassiker wie Glühwein, Mandeln, Maronen oder Quarkkeulchen finden sich fast überall. Wer etwas Ausgefallenes entdecken möchte, kann auch fündig werden, er muss nur wissen, wo. Am Roten Rathaus etwa gibt's Handbrot und Schlenwein, am Gendarmenmarkt wird Baumkuchen mit Vanillesoße offeriert, während der Lucia Weihnachtsmarkt in der Kulturbrauerei Glögg und Elchbratwurst im Angebot hat. Auf dem alternativen Adventsmarkt am Ökowerk im Grunewald steht die Vorweihnachtszeit ganz im Zeichen der Natur. Zu den kulinarischen Naturprodukten, die hier verkauft werden, zählen unter anderem Tees, Chutneys, Marmeladen, Honig und Kekse.

www.weihnachteninberlin.de

Festliche Winterküche simpel gemacht

TAFELN Muße, ein gutes Kochbuch, einen heißen Ofen, regionales Wintergemüse, scharfe Gewürze und angenehme Gäste: diese Zutaten braucht es, um dem Winter kulinarisch angemessen begegnen zu können



Zwei Basics: regionales Wintergemüse und eine Tischdecke Foto: Brett Stevens/plainpicture

VON JULIA JOHANNSEN

Die schönsten Festtage sind doch die: Draußen ist es dunkel und eisig kalt, drinnen glüht der Backofen, und wir sitzen zusammen bei einem festlichen Mahl, bis spät in die Nacht hinein, an einem Tisch, geschmückt mit Blumen und Nüssen. Die Zeit löst sich auf, das Essen ist ein Genuss, das Trinken öffnet die Sinne. Doch bevor das Festmahl beginnt, muss gekocht werden, am besten winterlich und festlich. Diese Kombination schien einst sehr komplex und war alle Jahre wieder eine neue Herausforderung. Heute zeigen exzellente Kochbücher und kreative Köche, wie einfach ein Festmahl, auch in vegetarischen und veganen Varianten, zubereitet werden kann.

„Ein Ofen, heiße Getränke und heimisches Gemüse sollten in der Winterküche nicht fehlen“, sagt die Köchin und Foodstylistin Claudia Seifert. Regionales Wintergemüse wächst über und unter der Erde: Schwarzwurzeln, Rote Beete, Wirsing, Rotkohl, Weißkohl, Grünkohl, Rosenkohl, Petersilienwurzeln, Steckrüben, Topinambur, Pastinaken und Kartoffeln. Zur einer guten Winterküche kom-

ANZEIGE

Die Genießermanufactur

Echte Handarbeit Echter Genuß

Schnelle & raffinierte Küche für Pflanzen- und Fleischköstler

- ✓ Echt BIO
- ✓ Vegan
- ✓ Vegetarisch
- ✓ Aromatisch
- ✓ Hefefrei
- ✓ Ehrlich
- ✓ Top-Qualität

Rudolf-Clausius-Straße 4
97080 Würzburg
Telefon 0931 - 9941519
www.die-geniessermanufactur.de

men Gewürze, die eine wärmende Wirkung haben. „Chili, Meerrettich, Senf oder Ingwer haben diese Wirkung und passen sehr gut zu süßlichem Gemüse wie Rüben und Wurzeln“, weiß die Kochbuchautorin Cornelia Schirnhart. Ebenso wärmend sind Kürbis, Rote Beete, Haselnüsse, Walnüsse und Maronen, woraus sich ein Rote-Beete-Kürbis-Curry zaubern lässt, dazu passen Basmatireis und gebratene Maronen.

Lust kommt beim Kochen

Ein winterlich-festliches Mahl sollte nicht nur regionale Gemüse und scharfe Gewürze integrieren, sondern auch einfach in der Zubereitung sein. Hier ist

mit den Elementen des Winters, Granatapfelkerne fallen in den Salat, Biofleisch schmort im Ofen, und ein außergewöhnliches Dessert kommt auf den Tisch. Die Zeit spielt bei der Zubereitung und dem Genuss eines Festmahls eine bedeutende Rolle. Ein Festmahl mag leicht in der Zubereitung sein, doch im Ofen oder auf dem Herd nimmt es sich seine Zeit, um zu gären, zu schmoren, sich zu entfalten.

Ebenso braucht der Genuss seine Zeit, das Kosten unterschiedlichster Speisen und Getränke, die über viele Stunden hinweg gereicht werden, bis das Festmahl mit einem erwärmenden Drink in die Dunkelheit der Nacht hinein vergeht. Festlich kochen und genießen heißt: sich viel Zeit nehmen, ein gutes Kochbuch lesen, die Langsamkeit wiederentdecken, achtsam kochen, das Essen vorbereiten und dann vor sich hin schmoren lassen, dabei nichts tun oder trinken, die Gäste empfangen und in langen Gesprächen neu entdecken, verschiedene Farben und Gerüche aufnehmen, den Körper mit Speis und Trank erwärmen, mit allen Sinnen den Winter schmecken.

Die schönsten Festtage sind doch die, die bald kommen.

Winterlektüre

- Yvette Van Boven: **Home Made Winter**. Dumont Verlag, 2012. Die in Irland geborene Holländerin Yvette van Boven, Köchin, Illustratorin und Foodstylistin, hat eines der besten Kochbücher geschaffen. Fast wie ein Bilderbuch gestaltet, kreativ bebildert und gezeichnet, die Rezepte überraschend, kinderleicht und sehr lecker, mit vielen Rezepten aus Irland. yvettevanboven.com, 34 €.
- Claudia Seifert: **Wärmende Winterküche**. AT Verlag, 2010. Die Foodstylistin und Köchin aus Hamburg ist inspiriert durch die Schönheit des Essens, achtsames Kochen und die Natur. Die 80 Rezepte des Buches sind eine Hingabe an den Winter, das Wurzelgemüse und wärmende Gewürze. www.claudia-seifert.de, 26,90 €.
- Cornelia Schirnhart: **Herbst, Winter, Gemüse!** Gräfe und Unzer Verlag, 2013. Die Food-Journalistin und Kochbuchautorin Claudia Schirnhart stellt in ihrem Buch die zum Teil stiefmütterlich behandelten Gemüsesorten des Herbstes und des Winters vor, dazu gibt es viele kreative vegetarische und nichtvegetarische Rezepte für die bodenständige Gemüseküche, 16,99 €.

Festliche Menüs

- **Willkommenscocktail:** 1/2 Cranberry Saft mit 1/3 Ginger Ale und 1/3 Wodka mixen.
- **Vegan:** Schwarzwurzeln in Bierteig mit Birnen-Karotten-Salat.
- **Veganer Nussbraten mit Quitten-Chutney und Kartoffelklößen.** Maronencreme mit veganer Schokolade, Blutorangen und Keksbroseln. (Die ausführlichen Rezepte stehen in dem Buch „Wärmende Winterküche“ von Claudia Seifert, siehe oben.)
- **Festtagsbraten:** Aus Wild oder Wildschwein oder geschmorte Rinderbacken (eine Empfehlung von Cornelia Schirnhart, siehe oben).
- **Fisch:** In Roter Beete marinierte Lachsforelle mit einer Merrettisch-Apfel-Mohn-Mousse. Steinbutt auf nussigem Weißkohl und Beurre Blanc mit Vanille Birne mit Ziegenbrie und Rotweingelee. (Die ausführlichen Rezepte stehen in dem Buch „Home Made Winter“ von Yvette van Boven, siehe oben.)

LÖFFEL DICH GLÜCKLICH

Mit unseren veganen Suppen und Eintöpfen im Glas

Lass dir unsere veganen Suppen schmecken – mit Bio-Gemüse, feinen Gewürzen und aromatischen Kräutern im Suppenglas. Natürlich ohne tierische Produkte, Geschmacksverstärker, Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Unsere Suppen werden schonend in Brandenburg zubereitet. Aufmachen, aufwärmen und genießen – schmeckt wie selbstgemacht!

Wünsch Dir Mahl

www.wuensch-dir-mahl.de

Die Mehlmanufaktur

Das Mehlstübchen

Die Mehlmanufaktur

Sie wollen ihr Brot selber Backen?
Wir helfen ihnen dabei!

Wir bieten ihnen: feine Mehle aller Typen
frisch gepresste Bio-Öle
Brotbackmischungen
Frische Croissants, Brötchen
Formen und Gärkörbe

Mehlstübchen
Leberstr. 28
10829 Berlin
Tel. 030/74684141
info@mehlstuebchen.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9.00 - 18.00, Sa. 9.00 - 14.00 Uhr