



**A D N
A R C H E N**

DAS STADTMAGAZIN MIT DU

DAS PERFEKTE WEIHNACHTSMENÜ:

Glückliches Teamwork am Herd!



Topfgucker

Dezember 2012

Das perfekte Weihnachtsmenü: mit Liebe gelingt's

Was kommt Heiligabend auf den Tisch? BAD AACHEN hat vier Ehepaare besucht und Rezepte gesammelt – für gelungene Gerichte und glückliches Teamwork am Herd!



FLEISCHEREI · BISTRO · PARTY-SERVICE

WEIHNACHTEN GEHT'S UM DIE WURST!

Probieren Sie am

**Montag,
10. Dezember,
von 15 bis 18 Uhr**

die unübertroffene
ZEISS-Weihnachtsleberwurst
in verschiedenen
Variationen im
ZEISS-Bistro.

Denken Sie an Ihre
Vorbestellung für Weihnachten
und Silvester:
exklusive Braten, Wild und
Geflügel, Limousin-Rind und
Bio-Kalbfleisch – alles frisch
aus der Region!

Lindenplatz 20 · D-52064 Aachen
Tel. 02 41/3 58 06 · Fax 02 41/2 81 81
info@zeiss24.de · www.zeiss24.de

■ SANDRA & JÜRGEN BECKERS

Was isst der Hausmann an Weihnachten? Natürlich Hausmannskost! Jürgen Beckers (alias Jürgen B. Hausmann) und seine Frau Sandra mögen es am Heiligen Abend traditionell. Würstchen mit Kartoffelsalat, Puter, aber auch Sülze verbinden sie mit weihnachtlichen Genüssen. Und eben Reibekuchen: „Wir essen gerne Rivkoche und haben das bewährte Rezept einfach ein wenig *verweihnachtlicht*“, scherzen beide unisono. Unkompliziert sei das und vielseitig – als schnelles Fingerfood oder kleine Vorspeise!

Mit Schwung wendet der Hausmann den knusprigen Kartoffelpuffer in der Luft. Seit Beckers den Schuldienst in die große Pause geschickt hat, kocht er zu Hause vermehrt selbst. An Weihnachten aber steht ihm seine Frau zur Seite, denn die Beckers haben neben den Kindern Marie (3) und Lukas (2) auch Oma, Opa, Tante, Onkel und Cousine am festlich gedeckten Tisch. Nach der Bescherung für die Kinder wird aufgetischt: Klar, *Rivkoche für met der Fengere ze eiße* vorweg und dann Schweinefilet mit viel Drumherum. Während übers Dessert noch diskutiert wird – Mousse au Chocolat oder Bayrische



Spaß im Duo: die Beckers in der Küche. Fotos: A. Schmitter

Creme –, ist eins längst entschieden: Am späten Abend freuen sich alle auf die klassische Weihnachtssülze! „Irgendwann landen wir dann friedlich und erschöpft in der Heia“, erzählt Jürgen Beckers, der in der Vorweihnachtszeit mit *D'r Baum fängt am Nadelen* ein strammes Comedy-Programm absolviert. Lametta, Besinnlichkeit und Schlemmerei vermengt Hausmann hier mit einer gehörigen Portion Humor (s. Seite 12). Ganz wie zu Hause eben!

■ VORSPEISE

RIVKOCHÉ FÖR MET DER FENGERE ZE EISSE

Zutaten für vier Personen:

Für die Rivkoche: 1 kg Kartoffeln (geschält und nach Geschmack grob oder fein gerieben), 1 bis 2 Zwiebeln (fein gerieben), 2 bis 3 TL Salz, 6 EL Mehl, 1 Ei (Größe L), Pfeffer (nach Belieben); Öl. Zimt-Apfelmus: 4 große Äpfel, Zimtstange, 1 TL Zimt, 1 TL Zucker. Außerdem: Pumpernickel.

Zubereitung:

Vorab das Mus zubereiten: Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. In heißem Wasser mit der Zimtstange aufkochen, dann wie gewünscht grob oder fein stampfen und mit Zimt und Zucker vermischen. Für die Rivkoche alle Zutaten zu einer Masse vermengen und in heißem Öl oder heißer Butter in einer Pfanne portioniert anbraten. Mehrfach wenden, bis der gewünschte Röstgrad erreicht ist. Auf einem Tuch kurz abtupfen. Rivkoche auf das Pumpernickel-Brot legen. Wenn diese Vorspeise als Fingerfood serviert werden soll, dann die Türmchen in mundgerechter Größe ausstechen – oder gleich runde Scheiben kaufen. Mit Zimt-Apfelmus verzieren. Eine Variation *de Luxe*: Statt Apfelmus Crème fraîche, Kaviar oder Lachs als *Topping* verwenden.



■ KERSTIN & UWE BRANDT



Die Familie steht bei Uwe und Kerstin Brandt an Weihnachten im Mittelpunkt. Am Heiligen Abend feiern sie mit den Kindern Tim (17), Greta (9) und Jonathan (5) entspannt, bevor sich der Rest der großen Familie an den folgenden Festtagen trifft. Während im Grenzlandtheater *Ein Käfig voller Narren* (s. S. 6/7) tanzt, wünscht sich der Intendant zu Hause vor allem Ruhe.

Traditionell gibt es am 24. Dezember Fondue: „Weil die Kinder es lieben“, verrät Uwe Brandt. „Das volle Programm Süßes“ gehört zudem auf den bunten Teller. Ansonsten schwingt der Theaterchef Weihnachten – und immer dann, wenn Gäste kommen – gerne den Kochlöffel. „Im Alltag ist aber Kerstin die Chefköchin“, gibt er zu. Gemeinsam schlagen die Fotografin und der Theatermacher den Zwischengang vor: „Weil es himmlisch schmeckt und leicht gelingt, wenn man gute Zutaten nimmt“, weiß Kerstin Brandt-Heinrichs.

bulthaup



Das ist eine Einladung: Lernen Sie die neue Freiheit der Küchenplanung kennen. Besuchen Sie uns, die Spezialisten für die Küchenarchitektur von bulthaup.

Körper & Cohnen

küche + object. theaterstraße 57. 52062 aachen
tel. 0241 968820. www.koerber-cohnen.de

■ ZWISCHENGANG

FETTUCCINE MIT WINTER-TRÜFFEL UND WILDSCHWEINSCHINKEN

Zutaten für vier Personen:

320 g Fettuccine, 60 g Trüffel, Trüffelöl, 25 g Trüffelbutter, 400 ml Sahne, 15 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 100 ml Weißwein, 1 Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Muskat, Prise Zucker, 100 g Wildschweinschinken (dünn geschnitten).

Zubereitung:

Fettuccine in Salzwasser kochen, danach in kaltem Wasser abschrecken und abkühlen. Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Butter farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Kurz einreduzieren lassen, dann mit Sahne auffüllen und einkochen lassen, bis die Sahne Bindung annimmt (Löffel sollte überzogen sein, wenn man ihn in die Sauce taucht). Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken, durch ein feines Sieb gießen, dann mit Trüffelbutter verfeinern und geschnittenen Schnittlauch begeben. Fettuccine in die Sauce geben, durchschwenken und mit ein paar Tropfen Trüffelöl verfeinern. Als Beet in einem tiefen Teller anrichten und den Trüffel über die Nudeln hobeln. Zuletzt kleine Röschen vom Wildschweinschinken an den Tellerrand setzen. ▶



■ GISELA KOHL-VOGEL & RAINER VOGEL



Fotos: A. Schmittler

Die Spätzlepresse bekam sie schon vor Jahren geschenkt – von der Schwiegermutter aus dem Schwabenland. „Da dachte sie wohl nicht daran, dass ihr Sohn sich bei uns zum Chefkoch entwickeln würde“, lacht Gisela Kohl-Vogel, deren Mann aus Esslingen bei Stuttgart stammt. Über seine Familie kam auch die Idee für das weihnachtliche Hauptgericht, denn: „Meine Schwester und ihr Mann sind leidenschaftliche Jäger und versorgen uns ab und zu mit frischem Wild“, schwärmt Rainer Vogel und verrät: „In der Weihnachtszeit lieben wir solche winterlichen Gerichte.“

Während seine Frau Gisela für die *schnelle* Küche verantwortlich ist, verwöhnt Rainer Vogel die Familie im 14-tägigen Urlaub schon mal mit allen Rezepten eines Kochbuchs! An Weihnachten aber steht Teamwork auf dem Plan der Geschäftsführer von KOHL automobile. „Wir feiern mit unseren neunjährigen Zwillingen Lucy und Luca im Kreis der Großfamilien Kohl und Vogel“, verrät Gisela Kohl-Vogel. „Und die Aufgaben rund ums Menü sind dann so verteilt, dass jeder zum Gelingen des *Gesamtkunstwerks* beiträgt.“

An Heiligabend gibt es traditionell Fondue oder Raclette: „Das ist praktisch, und die Kinder wären sonst enttäuscht.“ Danach verbringt die Familie die Zeit entspannt „mit einem guten Schluck Wein für die Erwachsenen und vielen Spielen für die Kinder“, erzählt das Paar. Zeit, um Kraft zu tanken, aber auch an die Menschen auf der Welt zu denken, denen es gerade an Weihnachten nicht so gut geht!

■ HAUPTGANG

REHMEDAILLONS MIT WINTERLICHEN PILZEN, APFEL-ROTWEIN-KOMPOTT, ERDNUSS-ROMANESCO UND SPÄTZLE

Zutaten für vier Personen: *Fleisch:* 8 Rehmedaillons à 80 g (aus der Keule), 20 g Bratfett, Salz, Pfeffer, Thymian, Wacholderbeeren; *Pilze:* 200 g Pilze (Kräutersaitlinge, Steinchampignons, Shiitake), 2 gewürfelte Schalotten, 20 ml Weißwein (trocken), 100 ml Brühe, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Thymian; *Apfel-Rotwein-Kompott:* 20 g Zucker, je 100 ml Rot- u. Portwein, 200 g geschälte/gewürfelte Äpfel, Abrieb von je 1/4 Orange und Zitrone, 1 Nelke, 1/8 Zimtstange; *Gemüsebeilage:* 400 g Romanesco, 40 g Butter, 100 g geröstete, gesalzene Erdnüsse, Salz, Muskat; *Spätzle:* 400 g Mehl + 100 g Grieß (oder 500 g doppelgriffiges Mehl), 4 Eier, 2 Eigelb, Mineralwasser, Salz, Muskat, 20 g Butter.

Zubereitung: *Fleisch:* Medaillons salzen, pfeffern, von beiden Seiten anbraten, auf einem Backblech mit Thymian, Wacholderbeeren 8 bis 12 Min. bei 140°C garen. *Pilze:* Butter aufschäumen, Pilze dazugeben, in der Butter anschwitzen. Schalotten hinzu, kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, Brühe, Sahne dazu, aufkochen, absieben. Sauce abbinden, mit Thymian, Salz, Pfeffer abschmecken. Pilze in die Sauce geben, aufkochen, Schnittlauch dazugeben. *Kompott:* Zucker karamellisieren, restliche Zutaten dazugeben, Äpfel 15 Min. kochen. Flüssigkeit sirupartig einkochen, mit Äpfeln pürieren. *Romanesco:* In Röschen zupfen, in Salzwasser kochen, in Butter mit Erdnüssen anschwitzen, abschmecken. *Spätzle:* Mehl, Grieß, Eier, Eigelb mit Salz, Muskat, Mineralwasser in einer Schüssel schlagen, bis der Teig Blasen wirft, 30 Min. ruhen lassen. In kochendem Salzwasser 2 Min. garen, abschrecken. Spätzle abtropfen lassen, in Butter anschwitzen, mit Salz, Muskat abschmecken.



Aachen, Süsterfeldstraße 130

Öffnungszeiten

Mo. – Fr. von 9.00 – 20.00 Uhr

Sa. von 9.00 – 18.00 Uhr

Sonntag, 9.12.2012
von 13.00 – 18.00 Uhr



Lindt
SCHWEIZER MÂÎTRE CHOCOLATIER
SEIT 1845



■ PETRA & WERNER SCHLÖSSER

Ganz gelassen – geht es bei Familie Schlösser am Heiligen Abend zu. Zumindest privat. Denn in den Carolus Thermen, deren Geschäftsführer Kur- und Verkehrsdirektor Werner Schlösser ist, brummt das Geschäft: „Traditionell versuche ich, gegen 14 Uhr die Türe zu schließen“, erklärt der Chef, denn Gutscheine für den Wellness-Tempel (s. S. 4) sind der Last-Minute-Renner unterm Baum. „Auch an den Weihnachtstagen bin ich jeweils für ein paar Stunden in den Thermen. Dann ist richtig viel los, und manchmal kann ich sogar helfen“, so Schlösser.

Stress haben die Schlössers zu Hause hingegen keinen: „Heiligabend gehen wir in St. Michael in die Messe und anschließend gemütlich in ein Restaurant.“ An den Feiertagen verwöhnt Gattin Petra ihre Männer – neben Ehemann Werner die Söhne Alexander (31) und Christian (28), die immer gern nach Aachen zurückkommen. Petra sei eine richtig gute Küchenchefin, lobt der Gatte. „Wir laden öfter Gäste zum Essen ein. Menüs für acht Personen sind kein Problem.“ Was dann aufgetischt wird? „Es gibt nichts, was es nicht gibt“, scherzt Schlösser, der nur auf seine geliebte Leber



Tafelfreuden: Schlössers Weihnachtsgenuss. Fotos: A. Schmitter

verzichten muss. Die Schlössers mögen hochwertige, aber gut vorzubereitende Gerichte – wie den Eis-Gugelhupf. „Das Lieblingsdessert der Familie“, verrät Petra Schlösser. Und nach dem Essen? Spielt Werner Schlösser mit Lego Technic. „Das wünsche ich mir jedes Jahr, seit es die Kinder nicht mehr bekommen. Damit bin ich dann drei Tage lang beschäftigt. Ich brauche eben immer was zu tun.“ In diesem Sinne: Köstliche Weihnachten – und ganz gelassen bleiben!

■ DESSERT

AACHENER EIS-GUGELHUPF

Zutaten für acht Personen (in Standardform):

100 g Rosinen, 3 EL Whisky, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, 80 g Zucker, 1 unbehandelte Zitrone, 100 g gemahlene Nüsse oder Mandeln, 100 g geraspelte Bitterschokolade, je ½ Paket Zitronat und Orangeat (klein geschnitten), 1 Vanilleschote, einige Tropfen Bittermandelöl, 2 Becher Schlagsahne.

Zubereitung:

Die Rosinen mit Whisky beträufeln und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Eigelb mit Zucker, ausgekratztem Vanillemark und abgeriebener Zitronenschale schaumig schlagen. Schlagsahne und Eiweiß in getrennten Schüsseln steif schlagen. Sahne, Rosinen, gem. Nüsse, Schokolade, Zitronat, Orangeat und Bittermandelöl unter die Eigelbmasse heben, zum Schluss den Eischnee untermischen.

Die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Gugelhupfform füllen, ins Gefrierfach stellen und (mindestens) über Nacht gefrieren lassen. Vor dem Servieren die Form abwechselnd in kaltes und heißes Wasser tauchen, auf eine Platte stürzen und das Eis in Stücke schneiden. Dazu schmecken frische Beeren und geschlagene Sahne.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie als Download unter www.bad-aachen.net/!



■ WEIHNACHTEN IM PLÄTZCHENHAUS

Zimtsterne, Spekulatius, Spritzgebäck – all diese und noch viele Köstlichkeiten mehr bietet das Plätzchenhaus am Fischmarkt 6. Pâtissier Hubert Vogel backt Plätzchen von Meisterhand – mit Blick auf den Aachener Dom. Ergebnis dieser Aussicht ist seine neueste Kreation: das Öcher Wahrzeichen als Spekulatius (siehe Titelbild dieser Ausgabe). Wer sich angesichts der mit Liebe gemachten Gebäckkunst persönlich an Teig und Förmchen gibt, ist selbst schuld oder – sollte einen Backkurs besuchen, den Hubert Vogel demnächst anbietet. Rundum zum Anbeißen!

Weitere Informationen unter Telefon 02 41/99 03 86 84.



Foto: Christoph Hartmann

DURCH SPITZENQUALITÄT ERFOLGREICH
NEUMARKT SPECIAL

PIPE TOBACCOS & CIGARS



Große Auswahl an
Single Malt Whisky
Spezialitäten



Whisky-Depot

TABAK JUREWICZ

Bismarckstraße 107 (Am Neumarkt)
Telefon 02 41-50 07 61 · Fax 54 31 54
www.pfeifenstudio.de · info@pfeifenstudio.de



Buschhausen

Adenauerallee 215 · 52066 Aachen

Gänsemenu 2012



Kürbis-Orangen-Cappuccino

Ofenfrische Gänsebrust
mit Armagnacjus
auf Calvadosäpfeln

Winterliches
Gewürz-Rahmeis

p. P. 24,50 €

Heiligabend & 1. + 2. Weihnachtstag
12 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr

Silvester
12 bis 14 Uhr, ab 19 Uhr
Silvesterprogramm

Neujahr
12 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr

Tel.: 0241/60080 – Fax: 0241/602830
E-Mail: info@buschhausenhotel.com