Oh, die Post duftet aber gut!

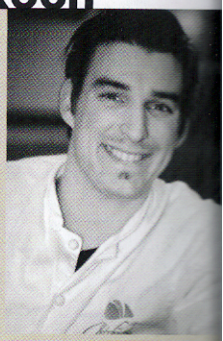
„Doooooch, klar sind die Vanillekipferl selbst gemacht!" Wem die Muße zum Teigkneten, Bepinseln und Bestreuen fehlt, der ordert sein Weihnachtsgebäck gemütlich im Internet. Niedliche Lebkuchen-Männer, Butter-Mandel-Herzen und Zimtsterne bietet der Online-Shop des Hamburger Feinkostladens **Mutterland** an (www.mutterland.de). Über 90 verschiedene Kekssorten und leckeren Stollen bekommt man bei der Dresdner Keksmanufaktur **Kexerei** (www.kexerei.de). Bei **Cookie in the Box** (s. Foto, www.cookieinthebox.de) aus Frankfurt kann man sich seine weihnachtliche Lieblingsvariante der XL-Kekse aus den USA aussuchen – und gute Brownies! Die **Lebkuchenmanufaktur Wilhelm Feyler** (www.feyler-lebkuchen.de) backt seit 1892 nach alten Familienrezepten und mit hauseigenen Gewürzmischungen. Köstlich sind z. B. die „Goldschmätzchen", ein Honiggebäck mit Schokoladenüberzug, garniert mit einem Tupfer Blattgold. Außerdem im Angebot: köstliche Baumkuchen und Christstollen. Sie haben Lust auf Florentinchen und Anisgebäck? Dann ist **Ihr Keksbäcker** (www.ihrkeksbaecker.de) aus Berlin eine gute Adresse.

Foodnews

Kerniges Familienbusiness

Wenn Sie irgendwo genüssliches Knuspern und Knacken hören, könnten die Liske-Schwestern (Foto u.) dahinterstecken. Die „Nussgeschwister" bieten in ihrem Onlineshop Nüsse und Trockenfrüchte in Bioqualität an. Neben den „Ginger Nuts" mit feiner Schärfe, der „Manager-Mischung" und dem „Travelmix" gibt's jetzt auch einen nussigen Adventskalender (Foto o.). Infos: www.nussgeschwister.de

TIPP VOM CHEFKOCH



Matthias Gfrörer, Chef vom Restaurant „Gutsküche" Wulksfelde (www.gutskueche.de), empfiehlt einen Borschtsch: Geschichtlich gesehen ist der festliche Wintereintopf mit Rote Bete, der besonders in Osteuropa verbreitet ist, ein Gericht zum Fastenbrechen an den Feiertagen. Er schmeckt aber auch zu allen anderen Anlässen. Ich empfehle eine vegetarische Variante, für die erst einmal ein schön kräftiger Fond gekocht wird – und zwar aus grob geschnittenem Gemüse. Dann kommen herbstliche Rüben und Wurzeln hinzu, rote Zwiebeln und gemischte Pilze. Und – ganz zum Schluss – viele frische Kräuter, am besten Blattpetersilie, Dill und Schnittlauch.

Gemüse aus dem Watt

Wer schon mal eine Wattwanderung gemacht hat, kennt die dickfleischigen Stängel, die auf überfluteten Böden wachsen. Inzwischen haben Gourmets die Salzwiesenpflanze Queller für sich entdeckt – und servieren sie roh als Salat oder blanchiert zu allerlei Meeresgetier.

Bücher für Cookies

Wenn es draußen eisig wird, geht's an den Töpfen heiß her. Die Rezepte für Hirschmedaillons mit Walnusshaube oder Lebkuchen-Brownies aus dem Kochbuch **Winterküche** (Gräfe und Unzer, 24,99 €) machen schon beim Blättern wohlig warm. Waldpilze, Kürbis und Rote Bete – all diese leckeren Dinge haben in der Bunte-Blätter-Jahreszeit Saison. In **Herbstküche** (AT, 24,90 €) zeigen Claudia Seifert und Sabine Hans, was sich daraus Gutes köcheln lässt.