

19. November 2020

12 Adventsrezepte von klassisch-traditionell bis exotisch-kreativ

Genussvolle Vorweihnachtszeit von den Alpen bis nach Afrika

Wenn ab Ende November bunte Lichterketten die Straßen erleuchten und der Duft von Zimt, Punsch sowie Tannenzweigen in der Nase kitzelt, können sich Weihnachtsmuffel noch nicht mal in diesem Jahr der Adventsromantik entziehen. Feinschmecker mit Fernweh holen sich dann weihnachtliche Schmankerl aus aller Welt nach Hause. Und überraschen ihre Lieben zum Beispiel mit Tiroler Soul Food, dem beliebtesten Kuchen aus der Kapregion oder einem vegetarischen Festtagsmenü vom Sternekoch. Hier kommen zwölf spannende Rezepte für Reisehungrige. www.hermann-meier.de



„Roter Hahn“, Südtirol/Italien

Was die Erde den Bauern schenkt - Kloatznkrapfen

Neben Apfelbäumen in Reih und Glied kultivieren Südtirols Bauern in ihren Gärten zahlreiche weitere Fruchtsorten. Damals wie heute verarbeiten die Landwirte ihre sommerliche Ernte direkt und machen sie für den Winter haltbar, etwa in Form von Trockenobst. Birnen beispielsweise wurden sorgfältig entkernt und auf dem Dachboden zu sogenannten „Kloatzn“ gedörft.

Kloatznkrapfen sind eines der ursprünglichen Desserts, die auf zahlreichen Höfen der Südtiroler Qualitätsmarke „Roter Hahn“ während der kalten Monate immer noch nach alter Tradition zubereitet werden. Abgeschmeckt mit Zwetschgenmarmelade, Zimt, Nelken und Rum ist das Schmalzgebäck nicht nur zur Weihnachtszeit eine Sünde wert. Zum Rezept geht's hier. www.roterhahn.it

Foto (download): Kloatznkrapfen sind auf zahlreichen Höfen der Südtiroler Qualitätsmarke „Roter Hahn“ kulinarisches Pflichtprogramm zur Weihnachtszeit. Bildnachweis: IDM Südtirol/Marion Lafolger

Hauser Exkursionen/Südafrika

Malva Pudding - Weihnachtsgrüße aus der Regenbogennation

„Malva Pudding ist das absolute Wohlfühl-Dessert in Südafrika. Wann immer der saftige Kuchen serviert wird, kommen Freunde und Familien zusammen – speziell zu Weihnachten“, schwärmt Irmela Preissner, Afrika-Expertin beim nachhaltigen Reiseveranstalter Hauser Exkursionen. Im Dezember ist in Südafrika Hochsommer. Die meisten verzichten daher auf klassische Festtagsgerichte und werfen lieber den BBQ-Grill für ein traditionelles Braai an. Irmela hat selbst einige Jahre in der Kapregion gelebt und daher darf ihre Lieblingsnachtspeise mit feinsten Aprikosenmarmelade und einem Schuss Amarula-Likör im Advent keinesfalls fehlen. Viel mehr braucht es ansonsten nicht für den schnell zubereiteten Kuchen, der am besten schmeckt, wenn er besonders klebrig ist. Dann wird er noch warm mit Pudding, Sahne,



Vanillesoße oder einer Kugel Eis serviert. Zum vollständigen Rezept geht's hier. Wer die südafrikanische Heimat der süßen Nascherei einmal live erleben will, für den hat der Slow-Trekking-Spezialist Hauser Exkursionen derzeit neun Touren im Programm. www.hauser-exkursionen.de

Foto (download): Tipp der Experten von Hauser Exkursionen - Malva Pudding mit Aprikosenmarmelade gehört zu Südafrikas beliebtesten (Weihnachts-)Desserts. Bildnachweis: Adobe Stock/Adriaan

Gourmetrestaurant Starnberg/Oberbayern

Aubergine,

Veggie Christmas - Drei Gänge vom Sternekoch

Gänsebraten mit Knödel oder Würstchen mit Kartoffelsalat gehören für viele zum Weihnachtsfest wie Geschenke unter den Christbaum. Maximilian Moser, Küchenchef des Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine, kontert Traditionalisten mit Kreativität – und einer leichteren Alternative: „Das perfekte Festessen

gelingt genauso gut vegetarisch“, ist sich der 35-Jährige sicher. „Mit einem selbstgemachten Kartoffel-Maronenstrudel bereiten Sie auch skeptischen Feinschmeckern ungeahnte Gaumenfreuden.“ Als Vorspeise empfiehlt Moser Kürbiscremesuppe mit asiatischem Touch, zum Dessert eine Topfenknödel-Variation. Der Gastronom ist überregional bekannt für seine spannenden Food-Kreationen. Seit 2014 trägt das Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg unter seiner Leitung den einzigen Michelin-Stern im oberbayerischen Fünfseenland. Zum Rezept geht's hier. www.aubergine-starnberg.de

Foto (download): Sternekoch Maximilian Moser vom Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine feiert Weihnachten vegetarisch - mit Kartoffel-Maronenstrudel. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Tiroler Lechtal/Österreich

Auszeit(-Tee) für Körper und Seele



„Süßlich-blumig und zugleich ein würziges Aromenspiel.“ So beschreibt Sigrid Wolf, ehemalige Olympiasiegerin aus dem Tiroler Lechtal, den Geschmack des sogenannten Auszeit-Tees. Und empfiehlt dessen wohltuende Wirkung für die kommende Adventszeit. Als eine von 65 Lechtaler Kräuterhexen war sie maßgeblich an der Komposition der Rezeptur beteiligt. Sie teilt ihr Wissen über die Heilkraft der heimischen Pflanzen übrigens auch gern mit interessierten Gästen. Benannt nach den Tiroler Auszeitdörfern im Lechtal, wurde die Mischung ursprünglich als genussvolle Ergänzung zum Aufenthalt in einer der vier österreichischen Kleinstgemeinden zusammengestellt. Sei es die nervenstärkende Kraft der Bergminze oder die aufmunternde Eigenschaft des Johanniskrauts – das schmackhafte Getränk wärmt

Körper, Geist und Seele in der Vorweihnachtszeit. Alle Zutaten des Auszeit-Tees gibt's [hier](#), die fertige Mischung bestellen Interessierte per Mail unter marketing@lechtal.at. www.lechtal.at

Foto (download): Die Auszeit-Kräuterteemischung aus dem Tiroler Lechtal eignet sich mit seiner wohltuenden Wirkung ideal für die Adventszeit. Bildnachweis: Tiroler Lechtal/Anja Ginther



Bad Reichenhall/Oberbayern

Mozart-Mousse - Feines Weihnachtsdessert im Glas

Mitten in der Fußgängerzone der oberbayerischen Alpenstadt Bad Reichenhall liegt das traditionsreiche Café Reber, weltberühmt dank seiner Mozart-Kugeln. Die einheimische Food-Bloggerin Sophie Oder macht den edlen Schoko-Klassiker zum Star ihrer weihnachtlichen Mozart-Mousse. Für das Dessert mixt sie Nougat, Sahne sowie Pistazien und füllt die Creme zum Abkühlen in

Gläser. Besonders praktisch: Die Mousse kann bereits am Vortag zubereitet werden. Dekoriert mit ein paar gehackten Pistazien und einer aufgeschnittenen Mozart-Kugel ist die Nachspeise fix serviert – und lässt Weihnachtshektik gar nicht erst aufkommen. Zum Rezept geht's [hier](#), weitere Tipps der kreativen Genussexpertin findet man auf www.sophiekoacht.de. Dort zeigt die Freilassingerin regelmäßig, was ihre Heimat, das Berchtesgadener Land, kulinarisch zu bieten hat und wer hinter den regionalen Produkten steckt. www.bad-reichenhall.de

Foto (download): Die Mozart-Mousse mit Nougat, Pistazien und den Mozart-Kugeln der Confiserie Reber aus Bad Reichenhall im Berchtesgadener Land lässt sich prima vorbereiten. Bildnachweis: Sophie Oder



harry's home Zürich, Wallisellen/Schweiz

Grittibänz oder Sonntagszopf?

Im harry's home Zürich Wallisellen wird die Schweizer Tradition des Grittibänzbackens gepflegt und geliebt. Ursprünglich wurden die köstlichen „Teigmännli“ am Nikolaustag (6. Dezember) verspeist. Heute gelten Grittibänze als winterliche Klassiker, die meist die gesamte besinnliche Zeit hindurch auf den Tisch kommen. Das Rezept stammt von Fredy's Brot Shop, mit dem das Haus der österreichischen Hotelkette harry's

home hotels & apartments zusammenarbeitet. Dabei gibt's eine Besonderheit: Der Hefeteig wird entweder zu Grittibänzen oder aber zu einem einfachen Sonntagszopf verarbeitet. Deshalb werden die Figuren sowohl zum Frühstück als auch als Mittagssnack oder mit Kaffee und Kuchen serviert und machen vor allem im Advent Vorfremde auf die Weihnachtstage. Zum Rezept geht's [hier](#).

www.harrys-home.com

Foto (download): Im harry's home Zürich werden traditionell zur Adventszeit Schweizer Grittibänze gebacken. Bildnachweis: harry's home Zürich Wallisellen



Holiday Extras, München/Oberbayern

Naschereien von Herzen

Nicht nur zur Oktoberfest-Zeit naschen die Mitarbeiter des Münchner Unternehmens Holiday Extras gern die Lebkuchenherzen ihrer Kollegin Diana Psiuk. „Letztes Jahr habe ich sie für unsere Adventsfeier gebacken – es war kein Krümel mehr übrig“, freut sich die Email-Marketing-Managerin des Anbieters für Reise-Extras. Dabei ist die Zubereitung ganz simpel, nur beim Verzieren benötigt

man etwas Geschick. „Für den Spritzguss eignet sich besonders gut eine kleine, sogenannte Sterntülle“, erklärt die passionierte Hobby-Bäckerin. Die Leckereien sind perfekte Geschenke, etwa nachhaltig verpackt in einer schön verschlossenen Papiertüte. Tipp, damit sie lange frisch bleiben: luftdicht aufbewahren. „Und für den Fall, dass sie zu trocken geworden sind, einfach eine Scheibe Apfel für ein, zwei Tage mit in die Dose legen. Das macht die Lebkuchen wieder schön saftig.“ Zum Rezept geht's [hier](#). www.holidayextras.de

Foto (download): Lebkuchenherzen nicht nur zum Oktoberfest – bei Holiday Extras sind die Naschereien von Mitarbeiterin Diana Psiuk fester Bestandteil im Advent. Bildnachweis: Holiday Extras



Hochfügen, Tirol/Österreich

Zweierlei Zillertaler Krapfen

Das Hotel Lamark zählt zu den besten Gourmetadressen im österreichischen Skigebiet Hochfügen. Maßgeblich verantwortlich dafür ist Küchenchef Alexander Fankhauser. Der bekannte TV- und Haubenkoch serviert in seinem Betrieb auf 1.500 Metern eine Kombination aus modernen Kreationen und Tiroler Traditionsgerichten. Und so kommt auch sein Tipp für die Adventszeit aus der Heimat: „Ob süß oder deftig – an Zillertaler Krapfen führt

zu Weihnachten kein Weg vorbei“, so der gebürtige Hochfügener. Die Rezepte für die kleinen Teigtaschen werden oft über viele Generation weitergetragen und fallen daher ganz unterschiedlich aus. Für sein Krapfen-Zweierlei mischt Fankhauser eine Füllung aus geriebenen Kartoffeln, Sauerrahm und Bröseltopfen zusammen. Einen Teil verfeinert er mit Rübenkraut und kreiert so gleich zwei Variationen seiner weihnachtlichen Leibspeise. Zum Rezept geht's [hier](http://www.hochfuegenski.com). **www.hochfuegenski.com**

Foto (download): Fernsehkoch und Buchautor Alexander Fankhauser empfiehlt zur Weihnachtszeit Zillertaler Krapfen aus seiner Hochfügener Heimat. Bildnachweis: Gregor Hartl



Hotel Jungbrunn, Tannheim/Österreich

Tiroler X-Mas-Soulfood - Weihnachtlicher Kaiserschmarrn

Normalerweise wird dieses süße Schmankerl in einer 300 Jahre alten Stube zwischen antiken Bauernmöbeln, Kaminfeuer und Kerzenschein serviert – der legendäre Kaiserschmarrn nach dem Rezept von Ingrid Payr, langjährige Küchenchefin des Jungbrunn-Wirtshaus' in Tannheim. Letzteres ist eins von insgesamt drei Restaurants im eben erst neu renovierten „Hotel Jungbrunn – Der Gutzeitort“ und serviert regional-saisonale Küche mit Zutaten aus dem umliegenden Tannheimer Tal. Wer sich den Duft der Tiroler Köstlichkeit nach Hause holen will, dem verrät die ehemalige Herrin der Töpfe im À-la-carte-Gasthof des Spa- und Lifestyle-Hotels gern ihr Geheimrezept. Speziell zur Weihnachtszeit reicht Ingrid ihren Kaiserschmarrn zu mit Zimt verfeinertem Apfelmus.

Das wahre Geheimnis ihres Signature-Gerichts sind aber nicht die Zutaten, sondern die Zubereitung, das Rezept gibt's [hier](http://www.jungbrunn.at). **www.jungbrunn.at**

Foto (download): Der Kaiserschmarrn von Ingrid Payr, pensionierte Küchenchefin im Wirtshaus des Hotel Jungbrunn/Tirol, wird mithilfe von Zimt zur Weihnachts-Schlemmerei. Bildnachweis: Hotel Jungbrunn



Naturhotel Leitlhof, Dolomiten/Italien

Ein Stück Südtiroler Heimat

„Wenn ich nach einer anstrengenden Wanderung im ersten Schnee in eine Almhütte einkehre, denke ich sofort an eine herzhafte Gerstensuppe“, erzählt Markus Auer. Für den Küchenchef des Naturhotels Leitlhof in Innichen/Südtirol gehört das traditionelle Gericht deshalb unbedingt auch auf die Speisekarte des Vier-Sterne-Superior-Hotels. Auch aus den typischen Törggelle-Lokalen ist die Suppe nicht wegzudenken. Im Pustertal,

Heimat des Naturhotel Leitlhof, wird sie manchmal mit einem Tirtl, also einer mit Spinat oder Sauerkraut gefüllten Teigtasche, serviert. Markus Auer möchte respektvoll mit der Suppe umgehen und sie nicht durch übermäßige Kreativität unkenntlich machen: „Einfach ist gut!“, sagt er. Da die meisten Zutaten aus dem hoteleigenen Gemüsegarten stammen, fügt sich die „Gerstensuppe“, wie sie von den Einheimischen genannt wird, in das nachhaltige Konzept der Naturküche in dem klimapositiven Hotel ein. Zum Rezept geht's [hier](http://www.leitlhof.com). www.leitlhof.com

Foto (download): Bodenständig, regional, lecker – Gerstensuppe gehört laut Küchenchef Markus Auer unbedingt auf die Speisekarte des Naturhotel Leitlhof in Südtirol. Bildnachweis: Büro Rabensteiner



Lebensspur Lech, Allgäu/Tirol

Versoffene Jungfern

Die Küche rund um Füssen ist eine bodenständige, zur Adventszeit sogar eine hochprozentige – vor allem bei den „Versoffenen Jungfern“. Das Gericht mit Most ist in ganz Süddeutschland verbreitet. Zwischen dem Allgäu/Bayern und dem Tiroler Lechtal jedoch setzen Feinschmecker auf eine weihnachtliche Rezeptur. Auf den ersten Blick Resteverwertung von altem Weißbrot,

entpuppt sich die Spezialität beim Probieren als süße, mit Glühwein getränkte Köstlichkeit. Da die beschwipsten Semmelbällchen obendrein in Fett ausgebacken und mit Zimtzucker umhüllt werden, können Kalorienzähler getrost das Rechnen aufgeben: Denn zu Weihnachten sind derlei Spezereien erlaubt, sogar entlang der Lebensspur Lech, Interreg-Projekt und gesundheitstouristischer Erlebnisraum zwischen den beiden Grenzregionen. Die „Versoffenen Jungfern“ verdanken ihren Namen übrigens angeblich dem jungfräulich-weißen Pfannkuchenteig, mit dem sie vorm Frittieren umhüllt werden. Zum Rezept geht's [hier](http://www.lebensspur-lech.com). www.lebensspur-lech.com, www.fuessen.de

Foto (download): „Versoffene Jungfern“ werden zur Weihnachtszeit entlang der „Lebensspur Lech“ serviert – in Füssen vorzugsweise mit Glühwein. Bildnachweis: Füssen Tourismus & Marketing/Sarah Hummel



Leventina, Tessin/Schweiz

Wappen mit Schuss

Spampezie aus der Region Leventina gelten als traditionelles Tessiner Weihnachtsgebäck und kulinarisches Erbe der Schweiz. Der Name kommt vom italienischen Wort für Lebkuchen („Pan di spezie“). Ursprünglich verwendete man Backformen aus Nussbaumholz mit eingeschnitzten Dekorationen, wobei die Hauptmotive meist religiöse Themen wie die Heiligen Drei Könige, Sterne oder Fische abbildeten, häufig auch

Familien- und Gemeindewappen. An Feiertagen im Winter bereiteten die Haushalte des Leventinatal den stärkenden Imbiss jeweils nach eigenem Rezept zu. Da das Gebäck längeren Lagerzeiten standhält, beschickten manche gar ihre nach Übersee ausgewanderten Kinder mit dem Geschmack der Heimat. Heute findet man Spampezie ganzjährig in Tessiner Bäckereien wie der Panetteria Schröder in Chiggiogna, die nach alter Tradition mit viel Nüssen und Grappa bäckt. Zum Rezept geht's hier. www.ticino.ch

Foto (download): Außen dekorativ, innen viel (Ge-)Nuss – Spampezie, auch Crèfli genannt, gelten als traditionelles Tessiner Weihnachtsgebäck. Bildnachweis: Association Patrimoine Culinaire Suisse

Pressekontakt

Jessica Harazim

+49 8807 21490-15

jessica.harazim@hermann-meier.de

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de